



Bordeaux

est aussi terre de blancs

Dossier réalisé par Laura Bernaulte et Yohan Castaing (introduction), photographies DR

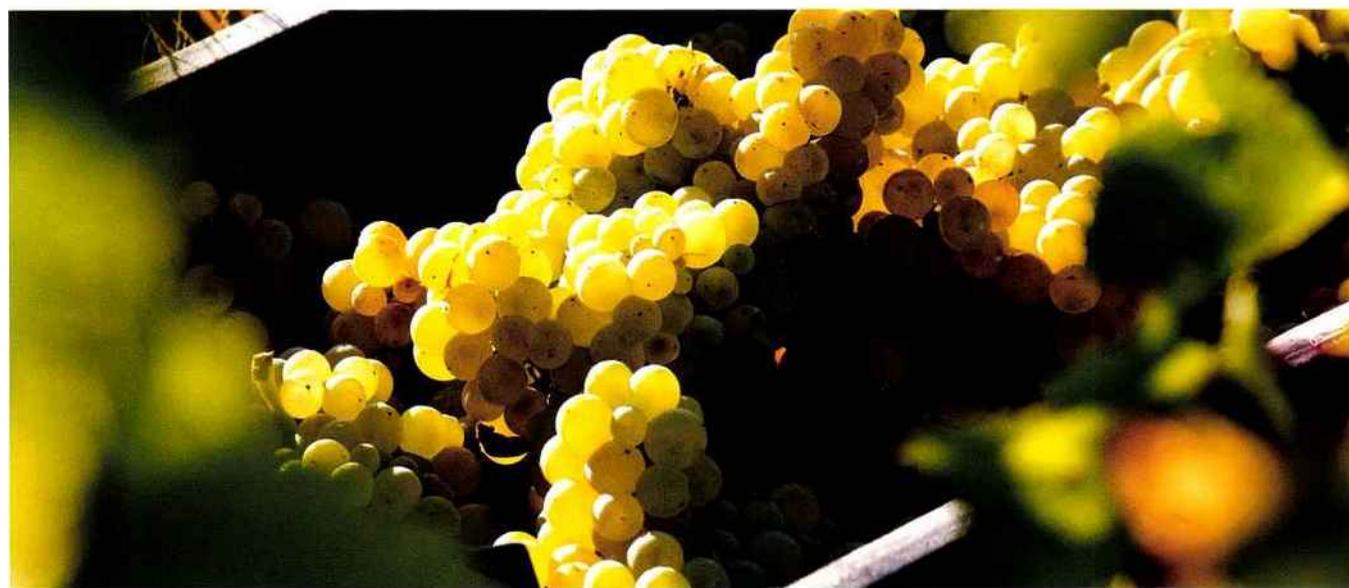
Dans l'imaginaire commun, Bordeaux n'est pas terre de vins blancs. Pourtant, historiquement et techniquement, Bordeaux est une vraie « terre à blancs », comme aimait le dire Émile Peynaud, l'inventeur de l'œnologie moderne. Au XVII^e siècle, la forte demande de vins blancs pour élaborer des eaux-de-vie était telle que les marchands hollandais, alors précurseurs, prirent le contrôle du vignoble bordelais. Sous leur égide, il connut un fort développement, notamment par la plantation de vignes à raisins blancs et grâce à un apport technique indéniable : la mèche à soufre. Évitant les soucis d'oxydation prématurée lors des transports maritimes en barriques, les Hollandais furent à l'origine des vignobles des Graves et du Sauternais. Petit à petit, la consommation française et internationale se tourna vers les vins rouges et délaissa le vin blanc avec son accent populaire. Bordeaux produisait toujours beaucoup et les marchés de vins blancs étaient très volatils. Décision fut prise par les instances d'arracher une grande part des vignes pour limiter la production et créer la rareté. Les prix se stabilisèrent, la production aussi. Aujourd'hui, les raisins blancs à Bordeaux représentent quelque 20 % de la surface des vignes et l'appellation Bordeaux blanc, fer de lance de la production de vins blancs secs, affiche un généreux 6 058 hectares, soit près de 11 % de la surface plantée.

Des chiffres stables qui ne doivent pas cacher le réel regain d'intérêt

de la part des consommateurs. En proposant des vins frais, précis, aromatiques et à prix doux, les vins blancs de Bordeaux rivalisent de prix tendres avec les autres régions françaises. Les adeptes des apéritifs décontractés, du petit blanc sous la tonnelle, l'ont bien compris. La prise de conscience des vignerons également, mettant en exergue la qualité des terroirs par des vins plus identitaires et dans un salutaire refus de singer les sauvignons de Nouvelle-Zélande ou d'ailleurs, est un pas de plus vers les consommateurs du monde entier.

Ainsi, Bordeaux met en avant ses terroirs adaptés aux cépages blancs comme le sémillon, qui représente quelque 47 % des surfaces plantées. Dominant à Sauternes, ce cépage apporte du charnu, du gras, des touches de bouche juteux en vin blanc sec, là où le sauvignon, l'autre cépage important avec 45 % des surfaces plantées, joue le registre de la tension et de la droiture. Sans oublier le colombar (près de 2 %) et les autres cépages dits « auxiliaires », comme le merlot blanc, entre autres, qui apportent singularité et diversité.

Alors oui, Bordeaux peut être fier de ses vins blancs. Produits sur l'ensemble du territoire de l'appellation Bordeaux, ils sont également l'identité bordelaise. Une identité fortement concurrencée mais qui commence à trouver une clientèle fidèle. Avec cette sélection, c'est un peu de cette identité « rafraîchissante » que nous vous proposons.



Philippe Roy



NOTRE ORGANISATION

Tous les vins sont dégustés à l'aveugle, sans connaissance des prix, des assemblages, du type de vinification et d'élevage, chaque flacon porte un numéro d'anonymat, tous étaient du millésime 2016.

Sept équipes de deux, chaque jury rassemblant professionnels (cavistes, œnologues, sommeliers) et journalistes.

BARÈME DE NOTATION

En dessous de 14/20 : le vin n'est pas retenu.

14 à 15/20 inclus : vin agréable, on n'hésite pas à l'ouvrir sans occasion particulière. Il peut s'agir d'un vin en retrait par rapport à son potentiel car trop jeune, dans ce cas-là on le précise.

15 à 16/20 : vin jugé comme « un très bon vin », on l'achète pour soi, pour offrir, pour le garder.

17/20 et plus : excellente bouteille, pour soi, pour offrir, pour déguster lors d'occasions particulières, par exemple autour d'un plat cuisiné pour cette bouteille-là, ou avec des amis amateurs de vin. Avec, bien sûr, un potentiel de garde.

LA MÉTHODOLOGIE

L'appel à échantillons a été envoyé courant mai 2017 par le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur. Les vins devant être en vente en France à parution de ce numéro, donc en juillet 2017. Au final, nous avons reçu 83 cuvées, nous en avons retenu 42, soit un très bon score de réussite.

La réception des échantillons et la mise sous anonymat ont été entièrement prises en charge par le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur, nous lui adressons donc nos plus vifs remerciements pour son professionnalisme et sa disponibilité.



Peu importe son classement ou son prix, ce vin-là nous a donné une véritable émotion. Là, c'est le cœur qui parle !

LE JURY



Sylvie Tonnaire, rédacteur en chef Terre de vins



Mathieu Doumenge, journaliste Terre de Vins



Pascal Hénot, œnologue Enosens



Sarah Moran, Sommeltime



Scottie Millot, Sommeltime



Jan Bussière, caviste « Vins urbains »



Laura Bernaulte, journaliste Terre de Vins



Jean-Charles Chapuzet, journaliste Terre de Vins



Alban Dulatier, sommelier



Hélène Orhon, bar à vins « Les doux secrets d'Hélène »



Guillaume Cantau, caviste « La Réserve »



Arnaud Chambolle, œnologue C noconseil



LES BORDEAUX BLANCS

Château Le Bonalguet

15/20

5 €

Un nez frais sur des notes d'agrumes (citron), de menthol et de tilleul, qui annonce un vin tout en fraîcheur.

La bouche est vive et tendue, à la belle acidité mais à la structure enrobante, avec une appréciable finale salivante sur une pointe saline et légèrement amère.

Avec un ceviche de daurade.

Jean Médeville et fils

CLOS DES CAPUCINS

14/20

4,70 €

Le nez est discret, sur des notes d'ananas, feuilles de thé et fleurs blanches. La bouche sur le citron et le fruit exotique, très tendue et aiguisée, est arrondie par une finale miellée et caressante.

Avec un jambon braisé.

Dourthe

DOURTHE LA GRANDE CUVÉE

14,5/20

6,95 €

Un nez frais et vif très typé "sauvignon", sur le citron, pamplemousse, avec une pointe herbacée. En bouche, un vin sur des notes de citron et buis, équilibré, vif et franc, alliant avec talent acidité et bonne maturité.

Avec des huîtres.

Producta Vignobles

MISSION SAINT-VINCENT

14/20

4 €

Un nez très printanier, sur les fleurs blanches et fruits blancs à noyau (pêche blanche). En bouche, un vin agréable et frais avec une jolie finale saline, mais dont on peut seulement regretter le léger manque de matière.

Avec un plateau de fruits de mer.

Vignobles Ducourt

CHÂTEAU D'HAURETS

16/20

6,60 €

Au nez expressif et frais sur le citron vert et le pamplemousse succède une bouche ronde sous-tendue par une belle amertume. Ce vin démontre une appréciable longueur s'achevant sur une finale légèrement acide, qui laisse une jolie impression de fraîcheur.

Avec un tartare de saumon et mangue.

Château Peneau

SEC II SAUVIGNONS

15/20

4,15 €

Le nez sur des notes de fruits exotiques (ananas, litchi) et végétales laisse place à une bouche à l'attaque franche, structurée, parfaitement équilibrée entre fraîcheur, acidité et amertume. À boire entre amis à l'apéritif.

Avec une tapenade d'olives vertes.

Château Fourcas Hosten

15,5/20

25 €

La robe est cristalline, le nez floral (aubépine) plaisant. En bouche, une attaque tendre suivie d'un palais vif et d'une bonne sucrosité en milieu de bouche, parachevées par une fin de bouche acidulée voire légèrement frisante. Un bel équilibre général et une dégustation ascendante.

Avec des huîtres ou fruits de mer.

Terre de Vignerons

ROCHE BELFOND BLANC

15,25/20

3,99 €

Un premier nez discret sur le citron, le genêt et l'acacia, agrémenté d'une touche de silex. La bouche est équilibrée, à la fois savoureuse, ronde, justement acidulée, et à la bonne vivacité. Un vin salivant qui passera

Kressmann

Monopole

16,5/20

7,20 €

La robe jaune dorée de ce vin, avec sa belle brillance, est annonciatrice de l'aromatique très expressive sur les agrumes (pamplemousse) et la pêche juteuse. Après cette approche alléchante, la bouche tient également ses promesses. Gouleyante, ronde, elle allie un fruit intense à une belle longueur et une finale citronnée, qui laisse une impression de fraîcheur. Un vin au juste équilibre et à la structure précise.

Avec des saint-jacques snackées.



facilement à table, bien frais. Un excellent rapport qualité-prix !
 Avec un risotto aux asperges vertes.

Château de Birot

14,5/20

6,50 €

Des arômes légers de fleurs mellifères, pêche blanche et buis, qui ouvrent la soif sur une bouche discrète en attaque, mais très équilibrée, sur l'élégance, conciliant avec brio des saveurs douces de fruits blancs et une belle fraîcheur finale sur l'agrumes.

Sur une sole au beurre blanc.

Maison Malet Roquefort

L'INSTANT BORDEAUX

15/20

5 €

Un vin de bonne intensité aromatique, sur les fleurs jaunes, les agrumes, le miel à l'aération. Un palais typé, exotique, avec une



Château Pierrail

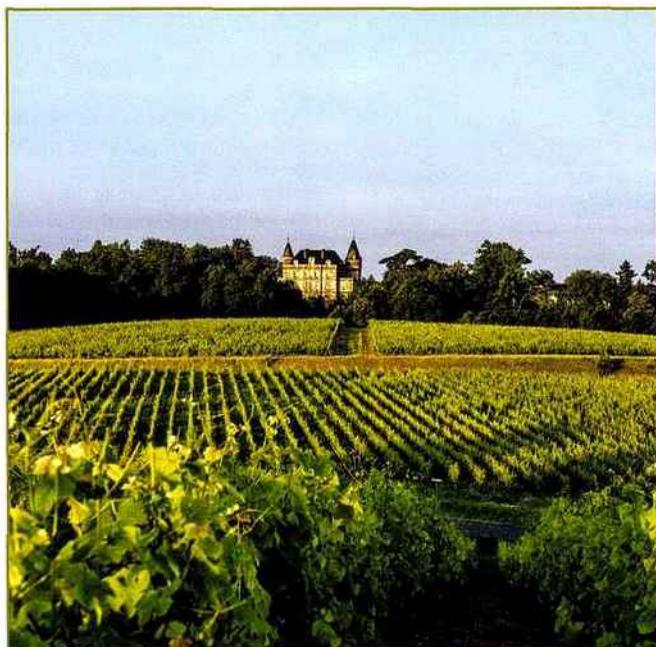
16,25/20

7,50 €

Un vin au nez très typé "sauvignon" dans son expression la plus noble, fin, frais, sur des senteurs de fleurs blanches et d'agrumes, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, aux notes fruitées, florales et acidulées, suivie d'un milieu de bouche dense et gourmand, et d'une finale longue et fraîche. Un vin qui sait allier avec brio rondeur et vivacité.

Sur un bar grillé avec du fenouil.





Château de Rayne Vigneau

LE SEC DE RAYNE VIGNEAU

17/20

13 €

Un grand coup de cœur du jury pour ce très beau vin typiquement représentatif du talent de Bordeaux en blanc: Le nez, complexe, exprime des notes de fruits juteux (agrumes, mangue), des arômes beurrés et légèrement boisés. La bouche est intense, très aromatique, combinant brillamment un joli gras et une vivifiante vivacité. Un vin ciselé, à la belle dynamique, qui maintient une tension jusqu'à sa finale sur les fruits exotiques. À apprécier dès à présent ou à laisser encore un peu vieillir.

Avec un bar au barbecue, au citron et au thym.

finale acidulée, voire frissante, mais sans amertume. Un vin d'apéritif classique, tonique, vif, qui gagne en ampleur à l'aération. À déguster entre copains.

Avec des tapas de la mer.

Kressmann

GRANDE RÉSERVE

15/20

6 €

Le premier nez, un peu fermé, s'ouvre à l'aération sur les fleurs blanches (acacia) et le buis léger.

La bouche poursuit cette belle impression avec un vin aromatique sur les fruits et les notes anisées. Un vin complexe au bel équilibre, à la matière pleine et à la jolie longueur fraîche.

Blancs de poulet à la plancha et poivrons.

Château Le Grand Verdus

LE GRIS DE LA SALLE

15,5/20

6,90 €

Une belle robe dorée et un nez expressif et alléchant, sur la

pêche, le brugnon blanc, la fleur d'oranger. Cette intensité aromatique trouve son prolongement dans la bouche vive, fraîche et fruitée, avec une finale plutôt persistante et saline. Un vin très digeste qui fait saliver.

Avec un fromage de chèvre frais.

Château Sainte Catherine

14/20

4,70 €

À la robe jaune pâle, ce vin, un peu timide de prime abord, révèle à l'aération des senteurs d'agrumes, citron, chèvrefeuille. Une attaque vive en bouche, un beau gras qui tapisse le palais mais une tonicité qui retombe un peu en milieu de bouche.

Avec un tartare de thon.

Vignobles Fournier

CHÂTEAU DE BONHOSTE

16/20

6,10 €

Un nez frais et complexe sur les agrumes, zestes de citron, notes herbacées, relevé d'une pointe exotique de litchi. La bouche est fruitée (pêche de vigne), au juste équilibre entre gras et acidité, avec une finale salivante et longue. Déjà appréciable même s'il peut attendre encore un peu.

Dourthe

N°1 BLANC

14,5/20

7,90 €

Un nez explosif sur la fraîcheur (fleurs blanches, agrumes) qui laisse présager la bouche à la belle vivacité, néanmoins agrémentée d'une appréciable sucrosité en finale.

Un vin plaisir sur les agrumes, parfait pour l'apéritif et les mets de la mer.

Avec des terrines de poisson froides.

Vignobles Chaigne et Fils

CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE

16/20

6 €

Un très joli nez vif et onctueux, aux notes expressives d'agrumes,

pêche, litchi, fruit de la Passion. La bouche fait écho à cette impression, avec une belle matière, onctueuse, combinée à une acidité présente mais bien gérée, et à des tanins structurants. Appréciable longueur sur les agrumes.

Sur une lotte au beurre blanc.

Château Pertignas

CUVÉE PRIOLET

15,75/20

7 €

Un vin à la belle aromatique, mêlant agrumes, fruits assez mûrs (compote d'abricots), fruits exotiques, arômes de miel, et pointe fraîche mentholée.

La bouche est charnue avec une jolie trame acide, d'agréables amers et une finale salivante.

Un blanc de belle facture, à la fois frais et gourmand.

Avec des sushis ou de la cuisine thaïe.

Château Recougne

16,25/20

6 €

Au nez, un vin à la typicité bordelaise affirmée, classique mais gourmand, sur des jolies notes de fruit: blancs et d'agrumes. La gourmandise se retrouve en bouche, avec une attaque fraîche et perlante, qui cède rapidement la place à une belle matière charnue, du gras, et des arômes de pamplemousse bien mûr. Un vin équilibré, avec de l'allant, du plaisir, juste ce qu'il faut de tension et une jolie pointe amère qui relève la finale. Un vin qui a ce qu'il faut où il faut!

Avec un pavé de cabillaud aux légumes croquants.





Vignobles de Roquefeuil

CHATEAU DES ANTONINS

17.25/20

6 €

L'illustration parfaite de l'expression classique du sauvignon blanc bordelais, dans un style pur et élégant. Le nez développe des arômes de buis, fleurs blanches, acacia, agrumes. Le palais, frais et fruité (fleurs blanches, agrumes), poursuit l'enchantement. Il offre un beau volume, tout en sachant rester vif et désaltérant à souhait. Un vin d'une grande finesse, à qui il ne manque rien, parfait en toute occasion !

 Sur un plateau d'huîtres de Marennes-Oléron.

Château Vieux Mougac

14/20

14,50 €

Le nez très exubérant sur les fruits jaunes et exotiques pourrait rappeler une autre région que Bordeaux. En bouche, un bel équilibre entre matière charnue, avec une chair gourmande, et fraîcheur. Une touche à la fois miellée et amère en finale qui donne envie d'y revenir.

 Avec un lapin à la moutarde.

Château des Arras

CUVÉE GAIA

15/20

6,20 €

Un joli nez parfumé, sur le fruit juteux (mirabelle, fruit blanc, pomme verte) et exotique (ananas, litchi), la bergamote et une touche crayeuse. La bouche,

au fruité bien présent, est vive mais équilibrée, avec sa finale délicatement amère et sa belle persistance. Un vin agréable et appétant !

 Avec des sashimis.

Vignoble Florian Bouchon

CHATEAU FERREYRES

14.25/20

5,80 €

Le nez et la bouche de ce vin offrent une belle cohérence, dans un style subtil vif et très frais, sur des notes citronnées et d'agrumes. Si ce vin n'est pas très exubérant, il n'en est pas moins équilibré et agréable, avec son acidité maîtrisée et sa trame tendue. À déguster bien frais entre amis.

 Avec un poulet au citron et câpres.

Vignobles Malromé

ESPRIT DE MALROME

16/20

8,50 €

Après un alléchant nez très ouvert sur les fruits (pêche, ananas, citron), la bouche est gourmande, équilibrée, souple, sur les fruits exotiques et le bonbon acidulé, portée par une belle fraîcheur. Un vin facile d'accès, agréable à déguster.

 Avec un carpaccio de bœuf à l'italienne.

Château Peychaud - J. de Pontac

LE SEC DU CHATEAU PEYCHAUD

14,5/20

5,50 €

Après un nez vif sur les agrumes et l'amande fraîche, la bouche est fraîche et fruitée, rappelant les agrumes (pamplemousse), et démontre une jolie longueur. Un vin simple à boire pour lui-même en apéritif ou avec des mets frais.

 Avec une salade de chèvre frais.

Ronan by Clinet

14,5/20

7,50 €

La robe jaune pâle aux reflets dorés laisse présager le nez vif et expressif citronné. La bouche, à l'attaque franche, poursuit cette impression de fraîcheur, avec ses arômes citronnés et sa finale iodée. Un vin rafraîchissant par grosses chaleurs estivales.

 Avec un tartare de saumon au gingembre.

Vignobles Boyer

CHATEAU DU CROS

14.25/20

7,40 €

Le premier nez un peu fermé laisse apparaître à l'aération des arômes caractéristiques d'un sauvignon à bonne maturité. En bouche, une matière fluide et une bonne vivacité, qui confèrent à ce vin un joli équilibre général sur la fraîcheur et la tonicité, sans agressivité.

 Avec un saumon à l'unilatérale.

Château Coulonge

14.25/20

4,25 €

Une robe jaune dorée pour ce vin au nez complexe (agrumes, pêche bien mûre, fleurs mellifères, écorce de fruits à coque). La bouche est dans la lignée du nez, fluide, à l'attaque vive mais tempérée par une belle rondeur, et s'achève sur une finale citronnée. Un vin accessible, idéal à l'apéritif.

 Avec une verrine avocat-crabe.

Château Piconat

15.25/20

4,70 €

Un vin tout en subtilité. La robe est cristalline, le nez ciselé sur les fleurs d'acacia complétées de touches de buis et de silex. La bouche est équilibrée et racée, débutant sur une bonne vivacité

Château Maison Noble Saint-Martin

Château Jean de Bel Air

17,5/20

6,80 €

Chapeau bas pour cette cuvée, meilleure note de notre sélection ! Après avoir charmé l'œil avec sa jolie robe jaune paille aux reflets verts, ce vin séduit le nez avec ses expressifs arômes fruités de pêche des vignes, melon et fruits du verger (pomme). En bouche, l'attaque souple et tout en rondeur s'ouvre sur de très beaux arômes de fruits blancs frais. Un vin à l'équilibre parfait et à la structure irréprochable, combinaison optimale entre douceur acidulée et belle acidité garante de fraîcheur.

 Avec un tartare de chair de tourteau.





suivie de gras et de volume, et s'achevant sur une élégante amertume.

Avec des crevettes grises persillées.

Univitis

CHATEAU FONT-DESTIAC

14,75/20

4,95 €

Un nez vif et puissamment aromatique sur les agrumes et la pêche blanche. Ces appréciables notes fruitées se retrouvent sur le palais. Doté d'un bel équilibre et d'une jolie longueur portée par l'acidité et l'amertume subtilement dosées, la bouche s'achève sur une plaisante sensation de fraîcheur.

Avec une salade de chèvre chaud.

Château Loiseau

14/20

4,30 €

Un nez fin et frais, sur les fruits à noyau rafraîchis par une pointe d'eucalyptus. En bouche, un vin plein et rond sur les fruits blancs et l'anis, à la belle persistance sur la pêche blanche twistée par une touche d'amertume. Dommage qu'il manque un peu de fraîcheur en finale.

Avec un antipasti de légumes.

Maison Sichel

SIRUS

14,75/20

7 €

Nez complexe sur les fruits jaunes et le pamplemousse rose, au boisé fondu et légèrement épicé. Avec son attaque ample et sa structure entre acidité rafraîchissante et gras tapissant le palais, la bouche fait écho à cette belle première impression. Finale légèrement amère salivante.

Avec un tataki de saumon.

Vignobles Gillet Queyrens

CHATEAU PENRECHET

15,75/20

5,50 €

Au nez sur les fruits blancs et le buis succède un palais à la

matière encore légèrement perlante. La bouche est très souple et vive, désaltérante. Un vin agréable, facile d'accès, à la grande buvabilité, qui conviendra parfaitement à l'apéritif, pour mettre en appétit.

Sur une tapenade d'olives.

Maison Ginestet

BORDEAUX DE CÉTRAN

15/20

6 €

Délicat et fruité, le nez développe des arômes de poire, pêche de vigne et fleurs jaunes. La bouche délicate, d'un classicisme noble, marie saveurs douces et acidité maîtrisée dans un bel équilibre, et est structurée par une jolie tension.

Avec une salade fraîcheur.

Vignobles Robert

CHATEAU TURCAUD

15/20

8,95 €

La belle robe dorée aux reflets verts laisse présager un vin tout en opulence. Le nez sur les arômes de bois, vanille et coco annonce la bouche riche, tant par sa structure au beau gras que par ses arômes entêtants boisés, sur la vanille et les fruits secs.

Avec une aile de raie aux câpres.

Château Motte Maucourt

15,25/20

4 €

Une belle typicité sauvignon pour ce vin aux arômes frais de buis, bourgeon de cassis et pamplemousse. En bouche, l'attaque est vive, avec des notes citronnées, la matière reste souple et équilibrée, la finale minérale désaltérante. Un vin très bien fait, typé et appétant.

Sur des huîtres du banc d'Arguin.

Cave de Sauveterre

SAUVETERRE-BUSSIGNON

14/20

4,5 €

Au nez, un mélange charmeur d'arômes de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches. Sur le palais, l'attaque est vive et se poursuit sur une bouche structurée à la belle acidité, avec des notes fraîches d'agrumes. Un vin d'été par excellence !

Sur une dorade en papillote et fenouil.

Rollan de By

16/20

25 €

De l'ambition dans ce 100 % sauvignon vieilles vignes pour moitié élevé en barriques neuves. Bien que tout jeune, il offre en bouche des arômes riches et mûrs : fruits blancs (poire), fleurs jaunes sauvages (genêts) et brioche fraîche. Son trait minéral augure d'un grand potentiel.

Cromesquis d'huîtres et chutney de poire aux épices.

Château Lestage

La mouette

16/20

18 €

Premier millésime sur un demi hectare pour ce château qui produisait un blanc éponyme au XIX^e siècle, il offre un bel équilibre entre pêche et fruits exotiques, à la fois charnu (élevage sur lie), croquant et rafraîchissant. Dégusté en primeur, il a un fan club à la rédaction.

Tempura d'herbes du potager, cocotte de lotte au fenouil et à l'orange.



Château Vermont

16,5/20

6,50 €

Le nez exprime des arômes intenses de sauvignon à juste maturité, agrumes, feuilles de cassis, menthe, pamplemousse, notes anisées. Le palais se révèle à la fois tendu, tonique et citronné, et doté d'une belle épaisseur et de souplesse. La longueur en bouche est appréciable et s'achève sur des notes citronnées rafraîchissantes. Un vin de caractère, agréable et très bien fait !

Avec un carpaccio de poisson blanc à la plancha et zestes de yuzu.