

LES VINIS
DE CESAR
COMPADRE

Avec le printemps, le soleil éveille les sens

Pour sortir de l'hiver – même s'il fut doux – et remettre du soleil dans les neurones, place à une sélection de bonnes bouteilles, rouge et blanc, petit et plus gros budgets.

PHOTOS: CLAUDE PETIT

Château Grand-Maison 2011

AOC BOURG

En Haute Gironde, Grand-Maison est une valeur sûre. Un vignoble de 6,5 ha cultivé comme un grand cru par l'œnologue consultant Hervé Romat et son associé François Talliez (ex-patron d'une entreprise de négoce). Beaucoup de profondeur pour une bouteille suave et digeste comme une carresse de hennéme. Un premier vin produit à 8 000 bouteilles seulement pour garder son niveau qualitatif. Grand-Maison est l'archétype du bon terroir bordelais dans une AOC intermédiaire. Avec un résultat meilleur, verre en main, que bien des seconds vins de crus classés proposés à plus de 20 €. Oser la découverte paye ! L'ouvrir autour d'un poulet du dimanche pour faire des projets en famille. Hervé Romat exporte son savoir-faire partout dans le monde (Géorgie, Chili, Québec).

13,90 € prix conseillé Bourg (33) | Tél. 05 57 64 24 04.



86 SUD OUEST COURMAYO

Domaine Villa Dria 2014

IOP CÔTES DE GERSOISIE

Dans le Gers, la famille Drieu exploite une cinquantaine d'hectares, essentiellement de blanc, le cœur viticole de ce département où la majeure partie de la production est exportée. Place ici aux mouleux (40 grammes/litre de sucre résiduel), à maîtriser en entrée avec du foie gras, un melon, ou en dessert avec une salade de fruits. Ce Villa Dria, issu à 100 % du cépage local gros manseng, est un hymne aux arômes de fruits exotiques. Fraîcheur et douceur forment un couple déséquilibré en harmonie le tango : du muscle et de la grâce à la fois. Pour les basses sucres, voulant s'éveiller au printemps, les rendez-vous étant plutôt élevés en notation géographique protégée (IGP), 70 ml/ha !, les prix peuvent être sages. Ce Villa Dria vaut bien ses 6 €.

6 € prix conseillé, Fauze (32) | Tél. 05 62 08 38 19.



Domaine de Beyssac 2012 Cuvée L'Essentiel

AOC CÔTES DU MARMANDAIS

Direction le Lot-et-Garonne, vignoble de la taille de l'AOC Bayle (Gironde) où la famille Brondel exploite les 10 hectares du Domaine de Beyssac. Place ici à une culture en bio, sans produits chimiques de synthèse mais avec du soufre et du cuivre pour lutter contre les maladies (oïdium, mildiou), qui peuvent vite anéantir une récolte. Cette cuvée, L'Essentiel, assemble belle merlot (32 %) abouirou (cépage local) et cabernet franc, rappelle cette belle sensation de la terre collée aux bottes quand on se promène loin de tout mais près de l'essentiel : ce sol foie d'ou remonte la vie, puissance et profondeur sont là. Un art d'élevage en barriques, 1,5 degrés d'alcool au compteur et du plaisir avec les premières entrées du printemps, bienvenues sur un lit de sarmens secs. Le tarif est à la hauteur de ce vin soigné.

14 € prix conseillé, Marmande (47) | Tél. 06 81 26 46 52.

Château Chauvin 2012

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Direction la famille des crus classés de Saint-Émilion, l'élite de l'appellation, avec ce château Chauvin et ses 15 hectares de vignes rouges. Propriété située à la limite de Pomerol, où le merlot joue à domicile en consommant bien les pluies du terrain. Ce 2012, soyeux et au poil touchant de douceur, est déjà prêt à boire. Malgré son nom, il est ouvert sur le monde. Lui associer une côte d'agneau ou des lasagnes préparées avec son quand les amis s'annoncent à la maison, Chauvin a été acquis en 2014 par la Peulcaïse Sylvie Cazas et ses trois enfants auprès des seigneurs Ortel. L'expert Philippe Mourau en a pris la direction technique. Des travaux sont amorcés pour faire encore franchir un palier à l'exploitation.

27 € prix conseillé, Saint-Émilion (33) | Tél. 05 57 24 76 25.

Château Timberlay 2014

AOC BORDEAUX BLANC

Les Giraud exploitent tous propriétés au nord de la Gironde : Haut-Fourat (15 hectares), Le Bocage (18 hectares) et Timberlay (125 ha), ravine amiral et coranaire historique de la famille. Si le rouge est majestueux chez ce dernier, le blanc sec (autour de 45 000 bouteilles par an) vaut le détour. Assemblage sauvignon et sémillon, nez fleuri et fraîcheur au rendez-vous. A déguster dans l'année qui vient avec le plateau de fruits de mer annonçant les beaux jours. La Gironde offre une palette de blancs secs (7 % des volumes blancs) de bon niveau et aux vertus douces. Des propriétés plantent même ces cépages au quartier de rouge, aux marchés plus encombrés. Les Giraud sont aussi négociants Robert Giraud SAS), avec une activité à 85 % à l'exportation.

6,80 € prix conseillé, Saint-André-de-Cubzac (33) | Tél. 05 57 43 01 44.

Château Haut-Marbuzet 2013

AOC SAINT-ESTÈPHE

Une référence de la production médocaine qui montre que les belles marques savent garder leur rang, y compris les moins chères difficiles comme le 2013. Le propriétaire Henri Duboscq, 50 millésimes en harmonie et opèle du vin –secondé par ses deux fils – propose ici un vin harmonieux aux tanins déjà caillots. Élevage en barriques et plaisir assuré dès maintenant si le cœur vous en dit. Les grands bordelais sort de pile en plus plétés pour être bus rapidement, même si cette marque est un incontournable de bien des caves de particuliers (souvent, propose aux toiles de la grande distribution). Le château Haut-Marbuzet, au cœur du village du même nom, méritait des travaux d'embellissement avec un architecte local.

30 € prix conseillé, Saint-Estèphe (33) | Tél. 05 56 59 30 54.



SUD OUEST COURMAYO