

ATELIER DU 17 MARS 2024

Thème de l'atelier : les vins rouges de la rive gauche à Bordeaux - focus sur le Médoc et ses huit appellations

Contenu de l'atelier

Les différentes appellations du vignoble du Médoc (cépages, terroirs).

Sélection des vins

1. AOP Médoc 2019, Château La Douce, 100% Merlot
2. AOP Haut-Médoc 2017, Moulin de Château La Lagune, 2nd vin Château La Lagune, 50% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon, 5% Petit-verdot
3. AOP Moulis-en-Médoc 2014, château Anthonic, 71% Cabernet sauvignon 24% Merlot 4% Cabernet franc 1% Petit verdot
4. AOP Listrac-en-Médoc 2012, château Dachet de Delmonte, 60% Merlot 30% Cabernet-sauvignon 10% Petit verdot
5. AOP Margaux 2020, Château Mille Roses, 65% Cabernet sauvignon 35% Merlot
6. AOP St-Estèphe 2018, château Meyney, 54% Cabernet Sauvignon 34% Merlot 12% Petit verdot
7. AOP Pauillac 2019, château Lacoste-Borie, 62% Cabernet Sauvignon 29% Merlot 9% Cabernet Franc
8. AOP St-Julien 2014, château Peymartin (2nd vin de château Gloria) ; Cabernet Sauvignon 65% Merlot 25% Cabernet Franc 5% Petit verdot 5%



Les vins dégustés

Ordre de dégustation

C'est à la fois le millésime et l'appellation qui ont déterminé l'ordre de notre dégustation. Les quatre premiers vins provenaient des appellations un peu moins « en vue », les régionales Médoc et Haut-Médoc, suivies des communales Moulis et Listrac. La deuxième partie a permis de déguster, en fonction du millésime, Margaux, Saint-Estèphe, Pauillac, pour finir avec Saint-Julien.

Caractérisation des vins dégustés

AOP Médoc 2019, Château La Douce, 100% Merlot

Un vin peu complexe, mais agréable, de belle rondeur, expressif avec ses petits fruits noirs ; très consensuel ; une belle démarche commerciale !

AOP Haut-Médoc 2017, Moulin de Château La Lagune, 2nd vin Château La Lagune, 50% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon, 5% Petit-verdot

La structure s'affirme bien, dans un équilibre intéressant avec une acidité maîtrisée ; de la matière, et de l'élégance ; un joli second vin pour un plaisir de premier ordre !

AOP Moulis-en-Médoc 2014, château Anthonic, 71% Cabernet sauvignon 24% Merlot 4% Cabernet franc 1% Petit verdot

Il porte bien son âge, avec une harmonie subtile entre tanins suaves, arômes qui tournent légèrement au tertiaire sans se départir d'une vivacité certaine.

AOP Listrac-en-Médoc 2012, château Dacher de Delmonte

Il était temps de le déguster car le temps a fait son œuvre ; une belle expérience de dégustation d'un vin bien mûr : du fruit noir, certes, mais également du sous-bois, du tabac, du cuir et tous les ingrédients et plaisir d'un vieux vin de Bordeaux !

AOP Margaux 2020, Château Mille Roses, 65% Cabernet sauvignon 35% Merlot

L'élégance consacrée ! Le vin est fin, aérien, les tanins sont dentelés, les arômes sont floraux, persistants ; un vin séducteur par son équilibre et sa personnalité.

AOP St-Estèphe 2018, château Meyney, 54% Cabernet Sauvignon 34% Merlot 12% Petit Verdot

Le vin est assez massif et plutôt anguleux ; l'acidité allège l'expression, mais sans réellement améliorer une harmonie un peu déficiente ; les tanins laissent une trace un peu asséchante en fin de bouche.

AOP Pauillac 2019, château Lacoste-Borie, 62% Cabernet Sauvignon 29% Merlot 9% Cabernet Franc

Magistral ! Un archétype de l'appellation ; bel équilibre assez enlevé entre les tanins et la vivacité ; il a la puissance de sa jeunesse et de son millésime chaleureux ; consistant, à l'aromatique persistante, le vin tient sa place en bouche et appelle une viande tout aussi consistante. Incontestablement fort potentiel !

AOP St-Julien 2014, château Peymartin (2nd vin de château Gloria) ; Cabernet Sauvignon 65% Merlot 25% Cabernet Franc 5% Petit verdot 5%

Ce vin de St-Julien ne déçoit pas le dégustateur et répond parfaitement à son attente ; élégance « à la St-Julien », expression aromatique fine bien servie par un duo structure-acidité virtuose qui tire le vin dans une verticalité savoureuse ; déjà 10 ans... et à peine 10 ans : très frais, droit, aucune trace d'évolution, nous aurions pu l'attendre encore 10 ans... mais la précipitation a parfois du bon !