

VOTRE CAVE

PAR ANTOINE GERBELLE

Pour tous les jours**Domaine de Courteillac, bordeaux rosé 2007**

Seules deux techniques sont autorisées pour produire du rosé : soit en pressant doucement des raisins rouges dont le jus est à peine teinté par les peaux, soit en laissant macérer dans une cuve, toujours des raisins rouges, que l'on « saigne », c'est-à-dire dont on laisse s'écouler le jus quelques heures, selon l'intensité de la teinte du rosé recherchée. Tous les raisins rouges donnent des rosés,



mais suivant l'épaisseur de la peau du raisin, on obtient des rosés plus ou moins puissants par leur force tannique. Donc, comme les rouges, les rosés vieillissent plus ou moins. Issu d'un domaine au sud-est de Saint-Émilion dans la région d'Entre-deux-Mers, ce bordeaux rosé 2007 issu à 60 % de cabernet sauvignon est ainsi aujourd'hui à son apogée. Toujours intense dans ses arômes, sur de franches

PRIX 5,90 € la bouteille, soit 70,80 € le carton de 12*.**ADRESSE** Domaine Méneret-Audy, Château Brondeau
33500 Arveyres.
☎ : 05 57 55 11 80.
info-dma@wanadoo.fr

saveurs de fruits rouges mûrs et d'une gourmande rondeur en bouche. Loin des saveurs ennuyeusement acidulées de la majorité des rosés, c'est un vrai vin de bonne table pour poissons et entrées de légumes.

Pour les occasions**Château Bibian, listrac-médoc 2003**

Les passionnés de football se souviendront que cette propriété était entre les mains jusqu'en 1999 du milieu de terrain Jean Tigana, l'un des piliers des Girondins de Bordeaux et de l'équipe de France des années 80. Il a fallu dix ans à la famille Meyre pour restaurer un vignoble passablement dégradé. Ce terroir ne produit pas

les bordeaux les plus subtils, mais avec une bonne maturité de raisin, des rouges colorés, denses, généreusement rustiques et d'une impeccable fraîcheur sur les viandes. Nulle trace de canicule et de notes cuites dans ce rouge gailard, puissant et dynamique dans sa fin de bouche pour ce 2003. Avec le merlot et le cabernet-sauvignon, il intègre un quart de petit verdot, robuste

PRIX 13,50 € la bouteille, soit 162 € le carton de 12*.**ADRESSE** Château Bibian,
Vignoble Alain Meyre
Cap Léon Veyrin,
33480 Listrac-Médoc.
☎ : 05 56 58 07 28.
capleonveyrin@aol.com

cépage médocain qui vieillit très bien les années chaudes. À savourer à 17°C, dès aujourd'hui et pendant dix ans, sur les entrecôtes et les gibiers à plume. En vente aussi dans certains centres Carrefour.

À mettre en cave**Domaine de la Moussière, cuvée Edmond 2007, sancerre**

Où se produisent les plus grands sancerres blancs ? À Chavignol, à Sancerre ou à Bué ? À juger les vingt derniers millésimes, la cuvée Edmond, du domaine de la Moussière, met Sancerre en tête. Alphonse Mellot junior fait rayonner le domaine familial au plus haut des blancs mondiaux avec cette très rare cuvée. Elle est issue des vieilles vignes (de 40 à 80 ans avec



une densité de 8 000 pieds par hectare), sur des marnes sur kimméridgien (calcaire). Un sauvignon d'une parfaite maturité, une texture enrobée et dotée d'une résonance crayeuse puissante, qui prend force en quinze ans. Seuls les chablis grand cru partagent ce niveau d'expression minérale. Les fûts neufs ont été réduits à 25 % dans le millésime 2007. D'ici dix ans,

les arômes d'« Edmond » évoqueront les notes aillicées gourmandes de truffe blanche, le plus noble des arômes du sauvignon au vieillissement.

PRIX 42 € la bouteille, soit 252 € les 6*.**ADRESSE** Domaine de la Moussière
Château de Pressac,
18300 Sancerre.
☎ : 02 48 54 07 41.
alphonse@mellot.com

* Prix départ cave