

# L'œnotourisme, des chemins à défricher

Le jeu de piste est savoureux. Emprunter une de ces « routes des vins » qui ennoblissent le paysage français, admirer le vignoble alentour, entrer dans un vil-lage de vignerons, chercher la pancarte indiquant le domaine que l'on recherche ne pas la trouver, fureter dans les ruelles, repérer d'autres enseignes juste au cas où, et apercevoir enfin, au détour d'un virage, l'exploitation convoitée. La dégusta-tion est une récompense. Pour l'amateur qui y consacre sa journée, les obstacles de la flânerie viticole sont monnaie courante. Ils donnent même du charme

à l'exercice. Mais, pour les 2,5 millions d'étrangers qui visitent chaque année nos vignobles, ou pour quiconque souhaite un parcours balisé, l'expérience peut déconcerter.

La France manque-t-elle d'infrastructures et de dynamisme en matière d'œno-tourisme? Certes. Mais elle ne manque pas de ressources. L'offre s'étoffe, les initiatives se concrétisent. Le tourisme du vin se pratique aujourd'hui de mille manières : croquer dans un pique-nique berrichon au milieu des vignes sancerroises : admirer des sculptures de Louise

Bourgeois un verre à la main; se faire masser dans un spa qui propose un « gommage Crushed Cabernet »; photo-graphier des chais toujours plus specta-culaires, conçus par des architectes stars comme Jean Nouvel ou imaginés par des designers tel Philippe Starck... L'œnotou-risme ne peut que gagner du terrain. D'autant que nos trois régions phares

D'autain que notiver : la Champa-gne et la Bourgogne sont désormais inscrites au Patrimoine mondial de l'Unesco. Et Bordeaux a inauguré, le 31 mai, une impressionnante Cité du vin

de huit étages, pour 81 millions d'euros. Ça tombe bien, il paraît que le millésime 2015 est excellent et permet au jus bordelais de renouer avec ses racines. Vous avez tout l'été pour vous préparer au marathon du Médoc, 42 kilomètres entre les vignes, balisés de dégustations de grands crus. Ou à ceux de Champa-gne, de Provence, de Bourgogne, d'Alsace, d'ailleurs. Qui oserait dire que l'œnotourisme n'est pas une activité

> MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN Lire pages 6 à 11

# LE PRIX D'UNF BOUTEILLE EST-IL TOUJOURS JUSTIFIÉ?

De la romanée-conti au petit pinard du supermarché, deux mondes régis par une loi de l'offre et de la demande peu rationnelle PAGE 3

#### ▶ Bordeaux Millésime 2015: le retour aux sources

▶ Portrait Ariane Khaida, reine du négoce

## ► Chronique tout cru, sans fard », par Sandrine



10-11 ▶ Portfolio Les maîtres de l'architecture et du design revisitent les chais



12-13 ▶ Sélection Nos bons plans de bordeaux

14-15 ► Reportage Au Liban et en Syrie, des vignes au cœur de la guerre



Vos achats primeurs en toute sérénité









# NOTRE SÉLECTION DE BORDEAUX **VALEURS SÛRES À PRIX DOUX**

EXIT LE « BORDEAUX BASHING »! DE NOMBREUX MILLÉSIMES, ROUGES, BLANCS SECS ET LIQUOREUX, À PRIX ABORDABLES ET FIDÈLES À LEURS ORIGINES. MÉRITENT LE DÉTOUR. LE CHOIX DE NOTRE SPÉCIALISTE, LAURE GASPAROTTO

# **ROUGES**

#### Château Haut-Musset, lalande-de-pomerol 2012

Avec une culture en conversion biologique, ce vin est élaboré à partir de trois hectares de vignes par Véronique Abbadie et Jérôme Aguirre de manière traditionnelle Aguirre de manière traditionnelle (levures indigènes). Il exprime des aspects insoupçonnés de son terroir complexe, où se mèlent gravier, sable, calcaire et crasse de fer. Les parfums grillés de ce lalande-de-pomerol trahissent aussi son élevage en fûts de chène de belle caulités en si él treat part de belle qualité, mais il reste tout en élégance et en finesse. Finale savoureuse et charmeuse. 30 euros. Tél.: 05-57-51-24-85

# Château Haut Carles,

Une cuvée haut de gamme pour ce vignoble de vingt hectares, travaillés au cordeau. Dans un style moderne, elle affiche des saveurs structurées mais absolu ment élégantes et persistantes, qui laissent présager un sacré potentiel de garde. Voilà qui en impose dans le verre, avec ses tanins définis et sûrs 12 euros. Tél.: 05-57-84-31-91

# Château Vray Croix de Gay, pomerol, «L'Enchanteur», 2013

Ce pomerol d'une belle suavité se propose d'être toujours plus gourmand au fil des ans. A garder un peu, donc. Mais, en attendant, il se montre énergique, riche de notes de fruits rouges. Surtout, il est juteux et onctueux à souhait. Une belle référence. 30 euros. Tél.: 05-57-51-64-58

### Château Canon Pécresse

canon-fronsac 2013
Ce petit domaine familial d'un
peu moins de cinq hectares offre
ici un vin d'une très belle texture et aux saveurs profondes, droites, longues, minérales... C'est complexe, franc et rond. On note des pointes intenses de fruits rouges, de cacao, de brioche. Miam! Et si vous êtes patient, vous en aurez encore plus, tant cette richesse ne demande qu'à se déployer. 14 euros. Tél. : 05-57-24-98-67

### Château Haut-Madrac

haut-médoc 2012 Très harmonieuse, cette bou-teille se livre sous un jour fruité, avec des notes de cassis. Légère ment réglissées, ses saveurs s'imposent peu à peu avec gour mandise, sur des tanins fermes notamment dus à un élevage en barriques d'un peu plus d'un an. A découvrir avec une épaule d'agneau. 16,50 euros. Tél.: 05-56-00-00-70

### Château Grand Corbin Manuel, saint-émilion

grand cru 2012 Cette propriété familiale comprend 26 hectares, situés sur les coteaux de Saint-Emilion et travaillés avec beaucoup de soin. Les efforts effectués dans le vignoble se traduisent dans ce vin à l'élégance simple et séduisante. Majoritairement issu de merlot (87 %) et d'un peu de cabernet franc (13 %), il est dans la mouvance de son appellation, juteux et fruité (myrtille, framboise), gourmand et long. Un vin plein de force

#### 25 euros. Tél.: 05-57-25-09-68

## Château Moulin Riche,

saint-julien 2012 En plein cœur des belles terres du Médoc, ce vin est issu d'une parcelle (environ 20 hectares) isolée du château Léoville Poyferré, Positionné longtemps comme second vin, Moulin Riche est désormais considéré à part entière, grâce au charme qui le distingue. Il s'impose par sa tenue un brin stricte, mais quelle élégance, quels tanins soyeux! Au fur et à mesure de la dégustation, il dévoile son amplitude, sa rondeur et son onctuosité. 26 euros. Tél.: 05-56-59-08-30

#### Château Grand Corbin saint-émilion grand cru

Un rapport qualité-prix absolument remarquable pour ce cru qui atteint un niveau exceptionnel de complexité autant que de gourmandise. Il possède une vraie personnalité racée, unique, précise dont on retient forcément les saveurs fruitées à souhait et légèrement épicées. 28 euros. Tél.: 05-57-24-70-62

#### Château Cantemerle, haut-médoc 2011

Cette propriété romantique et si classique que l'on découvre vite sur la route des châteaux du Médoc n'est pas qu'une vitrine sans fond. Elle offre un vin délicat et abordable, raffiné et onctueux, mais qui a assez de carrure pour vieillir. Et même, en vieillis sant, il se bonifie! Il s'enrobe d'une chair plus juteuse, plus

# 30 euros. Tél.: 05-57-97-02-82

**Château Castéra, médoc 2011** Au nord du Médoc, cette ancienne propriété, qui garde l'empreinte de Montaigne et de La Boétie, propose un vin très abordable à tous niveaux. Bien réalisé, sans exagération nulle part, le travail est toujours juste. Résultat : un cru bourgeois honnête, à la robe profonde et éclatante, à la trame tannique un peu ferme, avec une finale franche et digeste. Classique et simple, en somme. 15 euros. Tél.: 05-56-73-20-60

# Château Bolaire, bordeaux supérieur 2010

Bichonné comme un grand cru, ce vignoble de cinq hectares hisse haut les couleurs de son appellation. Une belle affaire à découvrir. D'autant qu'il s'im-pose par une originalité, puisqu'i est majoritairement composé de petit verdot, cépage qui n'apparaît que minoritairement dans tous les vins de la région. Cela lui donne une fluidité unique, une belle vivacité et une finale ferme. Original et puissant. 12 euros. Tél.: 05-57-88-19-79

### Château Chauvin, saint-émilion grand cru

classé 2010 Sur un terroir qui le permet et grâce également au merlot qui le compose en grande partie, ce vin offre un toucher de velours exceptionnel. Sa personnalité onctueuse se prolonge sur le palais assez longtemps pour que se déploie sa complexité profonde. Une très belle bouteille. 36 euros. Tél.: 05-57-24-76-25

## Château Belle-Vue.

haut-médoc 2013 Un vin élégant et droit, basé sur une matière charnue et soveuse. qui exhale des notes complexes de fruits noirs, d'épices et de cèdre. L'ensemble, issu de cabernet sauvignon, de merlot et de petit verdot, se révèle souple et gourmand. Très bien fait. 20 euros. Tél. : 05-57-88-19-79

### Château Tour de Pez.

saint-estèphe 2011 Voilà un vin qui n'a pas peur d'être ce qu'il est : il exprime très ouvertement sa nature toastée et réglissée. Mais gardez-vous de croire qu'il se résume à ce qu'il montre dans un premier temps Non, il est beaucoup plus que ça : juteux, plein de sève, aux par-fums doucement épicés. Et, pour finir, il laisse un palais de soie. Une très jolie bouteille issue d'un savoir-faire méticuleux. 20 euros. Tél.: 05-56-59-31-60

## Château Le Bernat. puisseguin-saint-émilion 2012

Cette propriété possède un vignoble de six hectares particulièrement bien situés sur des coteaux argilo-calcaires. Il faut découvrir ses vins pleins d'élan, basés sur une structure charpentée mais enrobés par une sève profonde. Voilà qui a de l'avenir. 12,50 euros. Tél.: 05-57-74-58-54

# Château Moulin

Haut-Laroque, fronsac 2012 Velouté, ce fronsac dévoile des notes de petits fruits noirs

### qui se prolongent sur une trame très équilibrée. Le toucher est soyeux, élégant. Mais ce qui domine, c'est ce jus gourmand, basé sur une belle acidité qui tient l'ensemble. A découvrir. à boire et à garder! 23 euros. Tél. : 05-57-84-32-07

#### Château Soleil, puisseguinsaint-émilion 2013

Un vin irrésistible! A goûter absolument pour sa pulpe généreuse, son ampleur gourmande, qui ne cache pas sa profondeur minérale. Jolie prouesse réalisée sur le beau plateau calcaire de Puisseguin. Finale élégante sur des notes charnues de fruits mûrs. 15 euros. Tél.: 05-57-74-60-18

# Château Tour du Pas Saint-Georges, saint-georges-saint-émilion 2012 Une affaire en or pour ceux qui

ne connaissent pas encore ce vin aux notes fruitées dynamiques. Une fois goûté, ce cru peut faire vite partie des habitués de la table familiale : il possède cette présence énergique qui sait faire référence au palais parce qu'il a l'évidence de ce qui est juste. 14 euros, Tél.: 05-57-24-70-94

## Château Pindefleurs

Chateau Pindetleurs, saint-émilion grand cru 2012
Un vin de la nouvelle génération, qui sait garder ce qu'il faut de l'ancienne – la concentration, la texture – et qui impose ce qu'il faut de la sienne – l'immédiateté, les notes florales... L'ensemble reste élégant, et surtout ouvre la voie à une trame digeste et pure. A suivre absolument. 19 euros. Tél.: 05-57-24-78-41

# Château de Pressac, saint-émilion grand cru Tour de Pressac 2012

Second vin du domaine, Tour de Pressac offre une régularité sans faille dans son appellation. Avec lui, vous êtes certains de retrouver ce que vous aimez dans ceux de la rive droite: une robe profonde, des saveurs veloutées, droites, qui exhalent des notes de truffe. Un vin structuré et souple à la fois. On se régale pour un prix très honnête 19 euros. Tél.: 05-57-40-18-02

#### Château Saint-Hubert saint-émilion grand cru 2012

Avec ce vin, on a plutôt rendez vous avec la puissance. Et qu'on ne nous dise pas que c'est un vin d'hommes, parce qu'il est précisément élaboré par une femme, Vanessa Aubert, Donc, de quoi brouiller les pistes pour ceux qui auraient des a priori sexistes. Avec sa dominante de merlot, ce saint-émilion bien né s'impose par ses tanins fermes mais pul-peux, et sa chair ample mais bien définie. Une quadrature du cercle à tester, à partager et à boire évidemment, aujourd'hui ou dans quelques années. 17euros. Tél.: 05-57-40-15-76

# **BLANCS SECS**

# Château de La Rivière, bordeaux blanc sec 2015

Témoin d'efforts qualitatifs récents, ce vin s'impose par sa minéralité salivante. Issu de sols calcaires, il en traduit la pureté, On aime son côté apéritif aux notes de pamplemousse et de fleurs d'acacia. Parfait également pour accompagner des sushis, ou carpaccio de poissons: la tension du vin n'en sera que décuplée. 12 euros. Tél.: 05-57-55-56-56

# Ronan by Clinet,

**bordeaux blanc 2014** Voici le troisième millésime en blanc de Château Clinet. Un vin parfait pour l'apéritif, aux notes de sureau, de zestes de citron et de poire, rehaussées d'une pointe safranée. Belle réussite donc pour cet assemblage de sauvignon (80%) et de sémillon (20%), issu d'un terroir adapté d'argilo-calcaire. Elevé en cuves Inox, il garde toute sa fraîcheur et sa dynamique. Une affaire dont il faut profiter. 8 euros. Tél.: 05-57-25-50-00

### G de Château Guiraud

bordeaux blanc sec 2015 Quand on pense au Château Guiraud, c'est plutôt son grand sauternes qui nous vient à l'esprit. Pourtant, depuis 2011, il consacre 15 hectares de sa propriété de 100 hectares à son vin blanc sec. En outre, il est certifié en agriculture biologique ce qui est unique dans le secteur. Château Guiraud est même le premier des premiers crus classés de 1855 à avoir obtenu cette certification. Toujours est-il que cette version 2015 prouve que le bordeaux, qui se met au blanc, a de beaux jours devant lui. Il nous surprend par sa ten-sion, sa fraîcheur, sa verticalité, sa persistance. Oh oui, c'est bon! 12 euros. Tél.: 05-56-76-61-01

#### Château du Carpia bordeaux blanc 2015

Un autre blanc bio de bordeaux : c'est que ça bouge, par ici! Avec ses reflets verts, il s'offre noblement sans avoir aucun référent de classe. Mais ce vin sait s'imposer peu à peu par sa tendresse et sa délicatesse. Ses notes de chèvrefeuille et de pamplemousse se prolongent vers une amertume élégante en finale, avant une pointe miellée. A découvrir avec coquillages et crustacés..

#### **7,50 euros.** Tél. : 05-56-61-19-80

#### Caillou de Château Talbot, bordeaux blanc 2014

Quel grand château bordelais ne se met pas au vin blanc sec? Château Talbot n'y coupe pas, et produit donc à partir de et produit donc à partir de quatre hectares de sauvignon (75%) et de sémillon (25%) ce Caillou blanc. Mais sachez qu'il s'agit là d'un des plus anciens vins blancs produits dans le Médoc. Il est donc plus précur-seur que suiveur. La matière de ce blanc est fine et dense au de ce blanc est fine et dense au palais, et résonne d'une pureté minérale magnifique. Un vin qui finit en beauté et en vibrations. A goûter absolument pour se rendre compte que, si l'on sait faire des rouges en Bourgogne, on sait aussi faire des blancs dans le Bordelais.. 21 euros. Tél.: 05-56-73-21-50

# Château de Malle, graves « M » de Malle 2013

Un blanc sec très chic, adapté aux goûts de nos contemporains. Ciselé, d'une élégance folle, voilà un vin qui s'inscrit dans son terroir mais qui sait se rendre citadin. Finale précise et droite, sur des notes d'amande fraîche. A découvrir à l'apéritif ou à table, avec de la viande blanche tendre accompagnée d'une poêlée de girolles. 12euros. Tél.: 05-56-62-36-86

# Château Fourcas Hosten

bordeaux blanc sec 2014 Voici le premier millésime en blanc du château. Et son premier vin en culture biologique. Petite révolution donc. Sauvignons blanc et gris, récemment plantés, donnent ici leurs premiers fruits. Très peu de bouteilles pour ce début, mais ceux qui auront la chance d'y goûter découvriront un vin savoureux et élégant qui s'achève sur une belle sensa-tion de fraîcheur. 25 euros. Tél. : 05-56-58-01-15

### Château Suduiraut.

bordeaux blanc sec « S » 2013 Outre son liquoreux, ce célèbre château du Sauternais produit également un vin blanc sec qui ouvre d'autres perspectives sur son terroir. Equilibré, complexe, il exhale des arômes fleuris et fruités, sur une chair souple et raffinée. Finale longue sur des notes de citron vert, fenouil, anis. Un blanc de gastronomie. 35 euros. Tél.: 05-56-63-61-90

**Château Brown, pessac-léognan blanc 2013** D'une précision absolue, ce vin ne peut que plaire. Sa pureté rafraîchit le palais, le tapisse aussi car elle dévoile peu à peu toute sa richesse minérale Il devient même opulent à l'ouverture. Un vin qui gagnerait à être gardé. Depuis une dizaine d'années, Jean-Chritophe Mau tient en mains la destinée des vins de ce château et, chaque année, on va vers le meilleur des notes justes. Une bouteille