



## DÉGUSTATION



### Château de La Rivière Un Fronsac de référence par Patrick Faus

#### PARTAGER



#### MOTS-CLEFS

DÉGUSTATION

#### ARTICLES SIMILAIRES

- › Château La Haye St-Estèphe
- › Château de Chantegrive
- › Fronsac
- › A.O.C Canon Fronsac
- › En Bergerac, le rouge est mis



A l'origine, depuis la nuit des temps, le vin était de côtes. Le vin de plaine est venu bien plus tard. Fronsac est un vin de côtes. Il représente environ 800 hectares. Il se dit que Charlemagne, Carlus Magnus lui-même, appréciait déjà la souplesse et la saveur épicée de ces vins. AOC depuis 1937, c'est une des appellations qui a le plus progressée dans la région bordelaise pour enfin être reconnue aujourd'hui à sa juste valeur.

**Le Château de La Rivière n'y est pas pour rien.** Vieille histoire qui remonte à un certain Gaston de l'Isle qui aurait élu résidence en ce lieu après avoir rasé une tour construite par Pépin le Bref ou Charlemagne, son fils. Une demeure seigneuriale classique, flanquée de deux tours carrées, cernées de mâchicoulis. A cette époque, les Anglais sont maîtres de la région Aquitaine et c'est un Anglais qui prendra la suite, puis durant la Renaissance le château va être restauré en le civilisant quelque peu et ainsi, jusqu'au siècle dernier. Les Massé de Corneille, nouveaux propriétaires au XIXème siècle, vont le relooker, rajouter des dépendances, ce qui donne cette construction pour le moins hétéroclite et grandiloquente. Les caves du château sont immenses, creusées dans la roche calcaire, et sont un lieu idéal pour le vieillissement du vin. A visiter absolument.



**Jacques Borie, propriétaire en 1962, va moderniser radicalement les équipements de vinification,** allant même jusqu'à utiliser l'appareil chauffant concentrateur de moûts en évaporant une partie de l'eau du vin. Il n'empêche que son empreinte fut déterminante pour la qualité des vins, l'extension du domaine, et l'encépagement avec les quatre variétés classiques, à l'instar du Médoc, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, malbec.

Après une succession de propriétaires, James Grégoire vend au Chinois Lam Kok du groupe Brillant en 2013 et les deux vont mourir dans un accident d'hélicoptère le lendemain de la vente. La veuve Sheung Wan Lau conserve le château toujours sous la direction de Xavier Buffo, présent depuis 18 ans sur le domaine. Il gère 100 hectares, dont 65 de vignes, 60 hectares en Fronsac, 3 en Bordeaux pour les rosés et les blancs.



Cépages : merlot, cabernet sauvignon

Un rosé de pressé réalisé sur des parcelles sélectionnées, et un élevage en cuve inox pendant trois mois. Robe étonnamment pâle, presque blanche, un nez subtil sur des arômes discrets de fruits blancs, et une bouche fort agréable, délicate, fraîche, et expressive. Un fort joli vin qui sera parfait simplement à l'apéritif ou sur de belles tartes aux fruits d'été. Servir à 10°. **Prix : 7,50 €, environ**

**Bordeaux Blanc 2016**



Cépages : sauvignon blanc, sauvignon gris

Élevage en cuves sur lies fines durant cinq mois pour le sauvignon blanc, en barriques neuves durant trois mois pour le sauvignon gris. Une robe translucide, un nez sur les fruits blancs et le citron, une bouche typique sauvignon : minéralité, finesse, et fraîcheur pimpante. Servir à 12° sur des poissons crus ou cuits, des crevettes sautées, etc.

**Prix : 9,50 €**

**Fronsac Rouge 2010**

Cépages : merlot (85%), cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec (1%)

Élevage de quinze mois en barriques neuves, élevage sur lies de 6 mois, et 12 mois en barriques de un an et de deux ans. Robe d'un rubis intense, nez complexe allant des fruits noirs au poivre et au tabac. Une bouche grasse, dense, et un bel équilibre entre puissance et finesse. Servir en carafe à 16°. Idéal sur un beau carré d'agneau, un pigeon, un magret de canard... **Prix : 20,50 €**

Château de la Rivière  
33126 La Rivière  
Tél. : 05 57 55 56 56  
[www.chateau-de-la-riviere.com](http://www.chateau-de-la-riviere.com)  
[info@chateau-de-la-riviere.com](mailto:info@chateau-de-la-riviere.com)



[Haut de page](#)

## CATÉGORIES

- » Edito
- » Archives
- » Partenaires
- » Contact

## PHILOSOPHIE



Si le gourmand est celui qui est avide de connaître, si le gourmet est celui qui apprécie la bonne chère et le bon vin, les deux sont synonymes de