



VIGNOBLES EXTRÊMES LES PAYS DU FROID
LA BD DE RÉGIS FRANC AMOURS MILLÉSIMÉES

bettane+desseauve

EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS

GRANDS CRUS CHAMPAGNES

Nos 75 préférés

TERROIR
LES VÉRITÉS DE SAINT-ESTÈPHE

BEAUVOLAIS
LA NOUVELLE VAGUE

CABERNET FRANC
LE CÉPAGE DU XXI^e SIÈCLE

RESTAURANTS
À LA RECHERCHE DU PÂTE EN CROUTE

LA COLLECTION CRATÈRES

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK
Maison fondée à Reims en 1851
1983
MILLÉSIME BRUT
LA COLLECTION CRATÈRES

M 07487 - 10 - F: 5,90 € - RD

DÉC-2017-JAN-FEV 2018 • #10



LES BIG FIVE CHALLENGERS

Château Capbern

Trente-trois hectares sur un sol remarquable, d'un niveau de cru classé, à l'ombre du clocher de Saint-Estèphe. Suravenir le conduit avec la même volonté d'excellence que Calon-Ségur et, grâce à des installations techniques modernes performantes, sa régularité depuis cinq ans est assurée. Tout comme le rapport qualité-prix, presque insolent par rapport à quelques fameuses secondes marques. 2015 et 2016 remarquables.

Château Clauzet

Le très belge et entrepreneur baron Maurice Velge, grand chasseur devant l'éternel, adore son petit bijou stéphanois, qu'il acquit en 1997. Petit, enfin presque, 23 hectares tout de même, sur d'excellentes parcelles jouxtant tous les crus célèbres de l'appellation. Culture, vinification et élevage sont aussi soignés que possible et donnent un vin stylé, régulier (une seconde marque, Côme, est réservée pour les cuves plus légères), parfaitement médocain, à savoir strict mais sans dureté, élégant, épicé, marqué par ses 55 % de cabernet-sauvignon et 40 % de merlot, comme dans de nombreux autres crus de qualité de ce secteur. Prix très raisonnable.



Château Le Crock

Un beau parc, une situation idéale entre Cos d'Estournel et Montrose, 33 hectares de belles vignes sur tous les types de terroir de l'appellation, le savoir-faire acquis à Léoville-Poyferré par la famille Cuvelier et l'équipe technique, tout cela devrait concourir à faire à court terme de la marque un des crus non classés les plus prestigieux du Médoc. Les vins progressent à chaque nouveau millésime sans atteindre encore le raffinement ou l'harmonie d'un Meyney ou Phélan. Attendons. Bon rapport qualité-prix.



Château Lilian Ladouys

La re-création, à la fin des années 1980 par Christian Thiéblot, de l'ancien domaine de Ladouys – autrefois 80 hectares, réduits à 5 et apportés à la coopérative locale dans les années 1960 – fut épique et unique à ma connaissance en Médoc depuis Clerc-Milon par Philippe de Rothschild. Un ensemble de plus de 35 hectares composé d'un très grand nombre de parcelles, un château voisin direct de Lafite et de Lafon-Rochet, tout cela est sorti du sol avec une rapidité confondante. Et une qualité immédiate étonnante (1989 et 1990 superbes). Qualité et entretien laissent ensuite à désirer jusqu'à la reprise par Jacques Lorenzetti (en parallèle à celle de Pédesclaux à Pauillac et de l'acquisition de la moitié d'Issan à Margaux). L'encépagement est équilibré (plus de 60 % de cabernets et 38 % de merlot et petit verdot), la viticulture soignée et les vins charnus, précis, mais sans encore égaler les tout meilleurs bourgeois du secteur.

Château Tronquoy-Lalande

Ce superbe terroir situé immédiatement au-dessus de celui de Montrose a été acheté en

même temps, et avec une parfaite logique, par Martin et Olivier Bouygues en 2006. Malgré l'excellence du sol, en tout point digne d'un cru classé, ils ont eu la sagesse de ne pas intégrer ces 30 hectares à Montrose, bien conseillés en cela par Jean Delmas. Car il est bien plus gratifiant de faire revivre un grand terroir que de le fondre dans un cru célèbre, mais déjà bien pourvu. Dans sa magnifique monographie de l'appellation (*Le Grand Bernard des vins de France*), Bernard Ginestet fait souvent référence au testament de François Tronquoy, datant de 1806, plein de remarques émouvantes sur l'art et la morale de faire du beau vin en Médoc à son époque. Cette même morale est au cœur du travail des nouveaux propriétaires et les derniers millésimes du grand vin sont absolument superbes. Il s'y ajoute une petite production de bordeaux blanc, vinifié avec le savoir-faire unique de Jean Delmas, qui me rappelle Mission-Haut-Brion par son style, ce qui n'est pas un mince compliment. Vive le calcaire local pour le sauvignon et surtout le sémillon. ■

