



BORDEAUX

Les pépites DE LA RIVE DROITE

A CÔTÉ DES GRANDS NOMS QUE SONT SAINT-ÉMILION ET POMEROL, LA RIVE DROITE DE BORDEAUX OFFRE PLUSIEURS APPELLATIONS AUX VINS À PRIX DOUX. QUE L'ON PARLE DE BOURG, BLAYE OU CASTILLON, LES CÔTES-DE-BORDEAUX RECÈLENT DE NOMBREUSES PÉPITES POUR SE FAIRE PLAISIR SANS SE RUINER.

Par Béatrice Delamotte



Côtes-de-bourg

Cuvée Tradition 2015,
Château La Tuilière,
11,50 €.
*Joli nez sur les fruits rouges
et le pruneau, avec un côté
charmeur sur des notes florales,
de réglisse. Belle structure
en bouche, de l'élégance,
du croquant et de la puissance.
Finale persistante sur des notes
de pruneau. Un vin suave
et élégant qui pourra tout
à fait patienter encore
quelques années.*
33710 Saint-Ciers-de-Canesse.
Tél. 05 57 64 80 90.
contact@vignes-secretes.com



Côtes-de-bourg

Château Laroche Joubert
2016, 12,21 € sur twil.fr
*Nez élégant qui s'ouvre
sur un joli fruit croquant,
avant d'exprimer un boisé
doux et des notes vanillées
et d'épices douces.
Les tanins, ronds et fondus,
structurent une bouche très
fraîche. Encore un peu jeune,
mais déjà assagi, il sera
très bien dans trois ans.*
1, Cagnac, 33710 Monbrier.
Tél. 05 57 64 23 84.
contact@vignobles-dupuy.com



Côtes-de-bourg

Château Tour Birol 2015, 10,90 €
sur lesgrappes.com
*Le domaine propose avec
ce millésime un vin charmeur
et déjà mûr qui s'ouvre sur des
arômes de champignon frais,
un boisé léger avant d'évoluer
sur des notes florales (pivoine).
En bouche, les tanins sont bien
fondus, portés par une jolie
acidité et des notes de petits
fruits rouges. Finale tendue
et salivante. Il s'apprécie dès
à présent sur une belle pièce de
bœuf, mais peut aussi patienter
quelques années en cave.*
4, passage de la Jauge-Birol, 33710
Samonac. Tél. 05 57 32 63 72.
earllabichecoujaud@orange.fr



Côtes-de-bourg

Château le Moulin de la Marzelle
2018, 12 €.
*Le domaine, en conversion bio,
propose ici un vin
particulièrement frais et charnu.
Le nez s'ouvre sur des notes
de champignons, de sous-bois,
avant d'évoluer à l'aération sur
les petits fruits noirs (mûres)
et la violette, soutenu par
des notes toastées. En bouche,
la matière est polie, avec des
arômes de petits fruits rouges
et noirs. Encore un peu jeune,
il sera très bien dans deux ans.*
Impasse des Gombauds,
33710 Tauriac. Tél. 06 84 69 18 14.
info@vinscorporandy.com



Côtes-de-bourg

Château Martinat 2016, 15 €.
*Cet assemblage merlot-malbec
(80 % et 20 %) est
particulièrement réussi dans
ce millésime. Dès le premier
nez, on retrouve un fruité
fringant, très mûr, savoureux
avec un côté torréfié élégant.
En bouche, les petits tanins
apportent un côté poudré,
assez élané et raffiné,
avant une finale réglissée.*
Un vin de garde.
33710 Lansac.
Tél. 06 11 17 08 28.
S.donze@chateau-martinat.com



Côtes-de-bourg

Château de la Grave,
Grains fins 2019, 12,50 €.
*Issu d'un assemblage atypique
de sémillon et de colombar,
ce vin sort des sentiers battus.
Le nez, très frais, associe des
notes d'agrumes, de fruits
exotiques et de fleurs blanches
(acacia) dans un ensemble
complexe et nerveux.
On retrouve les fruits
en bouche, avec un boisé léger
et une fine acidité qui enlève
le tout. Le vin s'étire sur
une finale salivante.*
1, La Grave, 33710 Bourg-sur-Gironde.
Tél. 05 57 68 41 49.
info@chateaudelagrave.com

Côtes-de-blaye

Château Bourdieu, N°1, 2016,
8,50 € chez E. Leclerc.
*Ce vin, issu de sélection
parcellaire et qui a bénéficié
d'un long élevage, offre un nez
expressif et complexe, avec
beaucoup de fruits croquants
(fraise, groseille, cassis, mûre...),
des notes de confiture de cerises
noires. Un ensemble élégant
et suave rehaussé de notes
toastées. La bouche, ronde
et structurée, dure sur un fruit
croquant, explosif et gourmand.*
33390 Berson.
Tél. 05 57 42 69 40.
contact@chateau-bourdieu.com



Côtes-de-blaye

Château La Martellerie
2018, 6,80 €.
*Du fruit jaune, quelques
fleurs de tilleul marquent
le nez, évoluant sur
le pamplemousse
et le zeste de citron.
Ensemble complexe
et gourmand. En bouche,
les fruits exotiques
(ananas) dominent
un ensemble rond
et puissant, tempéré
par une belle tension.*
33820 Saint-Palais.
Tél. 05 57 32 94 06.
lamartellerie@orange.fr



Côtes-de-blaye

Cuvée Prestige 2019,
Château des Tourtes, 10 €.
*Nez puissant aux notes
florales et de fruits exotiques
(kumquat, mangue) avec de
la matière et une belle
tension. En bouche,
la puissance s'exprime
encore sur des arômes
de fruits exotiques, une
pointe de vanille et de grillé.
À servir avec un ceviche
de dorade ou une blanquette
de veau.*
65, rue Léonce Planteur
33820 Saint-Caprais-de-Blaye.
Tél. 05 57 32 65 15.
contact@vignoblesraquet.fr





Côtes-de-blaye

Château La Botte,
Cuvée Prestige Thomas 2016, 8 €. *Ce 100 % merlot s'ouvre sur un nez élégant et fruité avec des arômes de cassis, violette et un boisé léger. La rondeur et la suavité dominant en bouche toujours sur des notes fruitées. Un très joli vin, qui peut s'apprécier dès à présent sur des grillades ou patienner encore quelques années.*

21, La Botte,
33390 Campugnan,
Tél. 05 57 64 71 45,
blanchard@chateau-labotte.com



Côtes-de-blaye

Château Lacaussade
Saint-Martin,
Trois Moulins 2018, 9,50 €. *En conversion biologique, la propriété de Sabrina et Jacques Chardat offre avec cette cuvée un vin frais et fruité, qui évolue sur les agrumes doux. Belle matière en bouche avec de la rondeur, de la tension et une acidité finale qui emporte le tout. À goûter sur un foie gras ou tout simplement à l'apéritif.*

8, route de Labrousse,
33390 Saint-Martin-Lacaussade,
Tél. 05 57 32 51 61,
J.chardat@corlianges.com



Côtes-de-blaye

Château des Matards,
Cuvée Nathan 2016, 8,30 €. *Cette cuvée, chaleureuse et ample, est une corbeille de petits fruits noirs au nez, tandis que les petits fruits rouges dominent en bouche, associés au cèdre, au tabac brun. Beaucoup d'élégance et de finesse. À accompagner de cailles rôties au foie gras ou d'un magret de canard.*

27, avenue du Pont de la Grâce,
33820 Saint-Ciers-sur-Gironde,
Tél. 05 57 32 61 96,
info@chateau-des-matards.com



Côtes-de-blaye

Château Monfollet,
Le Valentin 2019,
7,40 € sur vinatis.com *Assemblage de sauvignons blanc et gris et de sémillon, ce blanc a un nez frais, puissant avec beaucoup de fruits (pêche blanche), de fleurs blanches et une pointe d'agrumes. La bouche est plus tendue avec une trame acidulée et aromatique. Servir bien frais avec un plateau de fruits de mer.*

9, Le Piquet, 33390 Cars,
Tél. 05 57 42 13 15,
d.raimond@chateaux-solidaires.com



Côtes-de-blaye

Château La Rivalerie,
Rouge 2010, 12 €. *Si l'élevage d'un an en barriques a laissé une petite trace boisée, ce sont surtout les arômes floraux (violette, pétale de rose) et de fruits noirs qui marquent le bouquet complexe et élégant de la cuvée.*

La bouche, puissante et longue en bouche, avec une note de santal, s'arrondit sur les fruits noirs. À carafier pour le laisser s'exprimer.

1, La Rivalerie,
33390 Saint-Paul,
Tél. 05 57 42 18 84,
contact@larivalerie.com



Côtes-de-blaye

Château Mondésir-Gazin,
Rouge 2017, 20,50 €. *Laurence et Marc Pasquet, installés depuis 1990, travaillent en bio et le couple propose avec ce millésime un vin très charmeur, sur le fruit noir, avec des tanins bien veloutés. Il peut s'apprécier dès à présent mais gagnera en profondeur après quelques années en cave.*

77, route de l'Estuaire,
33390 Plassac,
Tél. 05 57 42 29 80,
mondésirgazin@gmail.com

Côtes-de-blaye

Château Jussas,
Rouge 2018, 7,20 €. *Assemblage d'une majorité de merlot et d'un peu de malbec, cette cuvée a vieilli un an en fûts de chêne, un boisé que l'on retrouve au nez, mais sans excès, associé à des arômes de fruits mûrs et de petites fleurs. En bouche, les tanins sont équilibrés et participent à un ensemble rond et onctueux. Le bon compagnon pour une lamproie à la bordelaise.*

7, chemin du Meine Bernard,
33710 Tauriac,
Tél. 05 57 68 43 22,
contact@vignoblesbourdillas.com



Côtes-de-blaye

Château La Rose Bellevue,
Monsieur et Madame Soufre ont un fils ? 2019, 11,50 €. *Quel est le prénom du fils de M. et Mme Soufre ? Vincent, bien sûr ! Rien que le nom de la cuvée donne le ton... Ce vin sans sulfite, sa bouteille bourguignonne et le choix de l'humour s'accordent parfaitement. Le nez est particulièrement gourmand, sur le fruit. En bouche, on retrouve beaucoup de fruit et une belle suavité pour un ensemble gouleyant. Atypique et sympathique en diable.*

5, Les Mouriers, 33820 Saint-Palais,
Tél. 05 57 32 66 54,
service-commercial@chateau-larosebellevue.com



Côtes-de-castillon

Domaine de l'A, 2015, 37 €. *Le célèbre œnologue Stéphane Derenoncourt a franchi le pas et c'est le vin de son propre domaine que l'on retrouve ici, 10 ha à Sainte-Colombe, dans le prolongement de Saint-Emilion. Résultat d'une sélection de parcelles dans les parcelles mêmes, il fait ici un travail de haute couture. Le nez offre une superbe complexité aromatique avec beaucoup de fruits et une touche florale. La bouche est caressante, avec des tanins raffinés qui promettent une grande garde. À carafier avant de servir pour en apprécier toute la complexité.*

11, lieu-dit Filol - 33350





Côtes-de-castillon

Château La Croix Lartigue
2016, 19,90 €.
Propriété de la famille Kavaklidere, grand producteur de vins en Turquie, le domaine propose ce vin racé au nez aromatique complexe mêlant des notes florales (iris) et de fruits noirs. La bouche est juteuse et ronde, avec du peps et une tension salivante en finale. Très bon potentiel de garde.
31 Le Bourg,
33350 Belvès de Castillon.
Tél. 05 57 49 48 23.
astrid.arbo@lacroixlartigue.com



Côtes-de-castillon

Château Clarisse
2014, 22 €.
Certifiée en bio depuis 2019, la propriété est en conversion en biodynamie depuis cette année. Avec ce millésime, Didier et Isabelle Le Calvez ont réussi un vin chaleureux et charmeur. Le nez s'ouvre sur une compotée de fruits noirs. La bouche est soyeuse et élégante, sur la finesse. Il peut déjà s'apprécier ou patienter encore quelques années en cave.
Lieu-dit La Croix de Justice
33570 Puisseguin.
Tél. 09 67 02 76 49.
contact@chateau-clarisse.com



Côtes-de-castillon

Château Les Armes
de Brandeau, Cuvée de la Trilogie 2015, 8,45 €.
Domaine familial depuis quatre générations, le château propose ce superbe vin, gourmand et riche. Dès les premiers arômes, les fruits rouges s'expriment et, à l'aération, des notes de sous-bois, de cuir, de café fraîchement moulu apportent de l'ampleur. En bouche, on retrouve les fruits rouges adossés à des tanins fin, une pointe de toasté et une finale légèrement épicée.
5 Brandeau, 33350 Les-Salles-de-Castillon. Tél. 06 08 24 13 32.
lesarmesdebrandeau@gmail.com



Côtes-de-castillon

Château Beynat,
Abacadabra by Beynat 2019, 9,40 €.
Déjà certifié en bio et en biodynamie, la propriété va encore plus loin avec ce vin sans soufre. Une cuvée franche, entièrement sur le fruit, mais avec tout de même de l'ampleur. Un côté juteux qu'on retrouve en bouche, avec toujours beaucoup de fruit, une belle tension et quelques notes amères salivantes en finale. Un vin éminemment sympathique.
23 bis, Château Beynat
33350 Saint-Magne-de-Castillon.
Tél. 05 57 40 01 14.
atourenne@gmail.com



Côtes-de-castillon

Petit Fombrauge,
Merlot 2019, 11,50 €.
L'étiquette dit l'essentiel en affichant le cépage unique de cette cuvée. Des raisins vendangés en une seule journée (le 23 septembre 2019 pour être précis). Le résultat ? Un vin fin, suave au nez très gourmand et fruité en bouche. Que le plaisir du grain de raisin pour une cuvée avec très peu de soufre et seulement 1440 bouteilles.
Château Petit Fombrauge
3330 Saint-Émilion.
Tél. 05 57 24 77 30.
petitfombrauge@terre-net.fr



Côtes-de-castillon

Château Lescaneaut 2012, 14 €.
Deux terroirs expriment deux typicités : une veine de grave pour les cabernets et de l'argilo-calcaire pour les merlots. À l'arrivée, un vin complexe et aromatique, aux arômes de petits fruits rouges avant de laisser apparaître des épices douces. La bouche est fraîche, avec des tanins fondus et une finale douce et soyeuse.
Tél. 06 10 22 11 11.
contact@chateau-lescaneaut.com

François Despagne, de Saint-Émilion à Castillon

L'histoire de sa famille est liée à Saint-Émilion avec le château Grand Corbin Despagne, mais François, représentant de la septième génération, avait envie d'un challenge personnel : démarrer un cru à part entière, de préférence en côtes-de-bordeaux. À l'aube des années 2000, il démarre avec 4 ha après un coup de foudre pour le terroir de calcaires sur roche. Ainsi naît Château Ampélia, « un nom qui fonctionne bien dans toutes les langues », s'amuse François Despagne. Sur sa nouvelle propriété, il applique le même travail cousu main qu'à Saint-Émilion, « le plus près possible de la réalité, avec une gestion et une vinification parcelle à parcelle », le tout en bio. Depuis, la propriété s'est agrandie et ses vins rencontrent un franc succès en France et à l'export. « Je crois en Castillon ! Le vin offre un super rapport prix-plaisir, ce dont ne sont pas toujours conscients nos compatriotes. » Goûtez les 2015 et 2016, au fruité pur et complexe, avec des tanins mûrs, élégants et soyeux. De grands vins de garde.
Bouzey, 33330 Saint-Philippe d'Aiguilhe. Tél. 05 57 25 19 94.
f-despagne@grand-corbin-despagne.com

Côtes-de-castillon

Château Côte Montpezat,
Cuvée Compostelle 2016, 13,40 €.
Sélection des meilleures parcelles, cette cuvée est toute en élégance et en finesse sur des arômes de petits fruits rouges, avec un boisé fin très discret. La bouche est soyeuse, avec beaucoup de fruits toujours et une structure fraîche qui lui garantit une bonne garde.
8 rue Brousse,
33350 Belvès-de-Castillon.
Tél. 05 57 56 05 55.
bessineau@cote-montpezat.com



Côtes-de-castillon

Château Le Rey,
Les Rocheuses 2018, 22 €.
Propriété d'un trio d'amis depuis 2016, le château n'a que deux cuvées, dont celle-ci brillante, fruitée et sensuelle. Les petits fruits noirs et rouges explosent dès le premier nez et on les retrouve en bouche, avec beaucoup de jus, adossés à des tanins structurés. Il ne faut pas hésiter à en oublier quelques bouteilles dans sa cave pour un plaisir éblouissant d'ici dix ans.
Lieu-dit Cassevert,
33384 Saint-Christophe-des-Bardes. Tél. 05 57 24 77 15
contact@vignoblesk.com

