



[PRIMEURS] Les coups de cœur du jour de « Terre de Vins »

L'équipe de dégustation de « Terre de Vins » se déploie dans le vignoble bordelais pendant toute la Semaine des Primeurs. Tous les commentaires de dégustation seront à découvrir dans le numéro de mai-juin mais voici les coups de cœur du jour, en avant-première.

Laure Goy

Bénédicte Quellien du Château Lusseau, #WomanDoWine en Graves

Les vins de Graves faisaient leur dégustation lundi en fin de journée au Palais de la Bourse, afin de présenter le nouveau millésime 2016 aux professionnels venus nombreux.

Parmi toutes les propriétés, coup de projecteur sur Bérangère Quellien, vigneronne aux manettes du Château Lusseau, propriété familiale depuis 150 ans, qui a choisi de passer l'intégralité de son vignoble en bio depuis 2007. La dame a du caractère, elle écrit en guise d'introduction sur son site web : « Vous êtes à la recherche d'un vin de caractère, rivalisant avec les grands Pessac-Léognan – situés à seulement quelques kilomètres de là – mais brillant par son non-conformisme, un vin authentique, loin des forfanteries souvent d'usage dans le milieu ? N'allez pas chercher plus loin ». Il est vrai que, version blanc, sur son hectare de sauvignon, de sémillon de 70 ans et d'une touche de muscadelle, elle travaille une production très confidentielle qu'elle décide d'élever sur lies jusqu'à la fin de l'été. Atypique, cet assemblage de blanc, offre déjà une bouche très dense mais à l'aromatique marquée de fruits frais à chair blanche, des amers maîtrisés et une acidité présente mais caressante.

Le Château Lusseau rouge 2016, a la particularité de contenir 15 % de malbec, associé à merlot et cabernet sauvignon. Encore en plein élevage, le nez reste assez fermé, tandis que la structure de la bouche révèle immédiatement finesse des tanins, fruit travaillé, et fluidité. Loin des corps huilés et bodybuildés, on a hâte de partager ce vin mûr et délicat, dès qu'il sera tout à fait prêt.

Yohan Castaing

Clos l'Eglise, Pomerol

Il est difficile, certaines fois, d'appréhender d'un coup d'un seul, la puissance du terroir. Cela demande des va-et-vient, des essais, des détours. Rien que de très normal. Mais quand une propriété rencontre son terroir ou plutôt le redécouvre à l'issue d'un millésime d'exception, tout est réuni pour réaliser de grands vins.

Hélène Garcin-Cathiard et son époux, Patrice Lévêque, homme remarquable de la vigne, réalisent un 2016 de toute beauté. Depuis quelques années, il faut bien le reconnaître, Clos l'Eglise ne brillait plus par la grâce, la beauté que nous lui connaissions à la fin de années 1990, début 2000. Mais cette année, l'éclat, le ravissement, les touchers de bouche de taffetas ressurgissent. Il est vrai que dans ce millésime particulier, les grands terroirs font merveille et se révèlent comme rarement. Rien d'étonnant donc à voir Clos l'Eglise comme un pomerol de grande race. Souvent, il ne faut pas grand chose pour que le terroir s'émancipe. Juste le laisser venir à vous.

Jean-Michel Brouard

Château Tour-saint-Christophe, Saint-Emilion Grand Cru

Nez complexe, net et ciselé associant pointe florale et d'agrumes. La bouche est délicate, tout en souplesse, nivelée par une acidité intégrée. Longueur impressionnante sur la mûre et la cerise noire.

Mathieu Doumenge

Château Cheval Blanc, Saint-Emilion Grand Cru Classé 'A'

[Visualiser l'article](#)

Pas original ? Et pourquoi l'être ? Le millésime 2015 était une bombe de saveur, le 2016 est un sniper de plaisir. Une pure expression d'un grand Cheval sur un millésime taillé sur mesure. Amateurs de vins exubérants et démonstratifs, passez votre chemin. Ici, on parle dentelle, finesse, souplesse, race, vibration, sensualité. Un caractère plus floral que fruité. Une ligne qui n'en finit pas. Pas besoin de montrer les muscles lorsqu'on ne boxe plus depuis longtemps dans la même catégorie que les autres. Un chef-d'œuvre qui a de longues décennies devant lui.

Note de la rédaction : par souci technique, nous ne pouvons pas publier de coups de cœur venus du Médoc aujourd'hui, mais cette région n'est pas oubliée et dès demain sur le site, vous pourrez retrouver les commentaires exclusifs de nos dégustateurs.