



CHATEAU  
...  
*La fleur de*  
*Bouïard*  
sm

*Revue de presse*



2020

## CHALLENGES

Pays : FR  
Périodicité : Hebdomadaire  
OJD : 229211



Date : Du 08 au 14  
octobre 2020  
Page de l'article : p.35  
Journaliste : J.-P. L. R.



# Affaires Privées<sup>S</sup>



## *Rouge sans tache*

**D**étenu par Hubert de Bouïard, aussi copropriétaire de Château Angélus, premier grand cru classé de Saint-Emilion, ce domaine figure parmi les plus belles références de l'appellation Lalande de Pomerol. Epaulé par sa fille Coralie et son directeur technique Philippe Nunes, ce vigneron s'attache depuis quelques années à produire des vins plus élégants, sans concentration excessive et moins boisés. **J.-P. L. R.**

Château La Fleur de Bouïard Lalande de Pomerol 2016. Où le trouver? Auchan.fr.  
Prix : 25,90 euros.







testwine [S'abonner](#) ▼ ⋮

385 publications    38,4k abonnés    4 019 abonnements

testwine  
Wine enthusiast 🇫🇷  
thewinetest@gmail.com



 **testwine** • [S'abonner](#) ⋮  
Boulogne-Billancourt, France

 **testwine** Testwine score : 8,4 stars ⭐

🇫🇷🍷🍷🍷 La fleur de Boüard 2014 🌟🌟.  
Lalande de Pomerol - ✖️ Coming back with one of my favorite appellation, holidays are over, but no way to stop tasting very good wines 🍷 This one is one of them !! Let's go for the show. Ageing in barrels : 18 to 24 months, no fining, no filtering, 75% to 80% new barrels. 100 000 bottles produced. 🍷

👁️ A pretty ruby and garnet color.

👃 nice expressive and rich bouquet. small red fruits with vanilla, toast, spices, candied fruit or prune aromas.

🍷🍷🍷 Aimé par **beebordeaux** et **819 autres personnes**

IL Y A 3 JOURS

Ajouter un commentaire... [Publier](#)





# CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

## LALANDE-DE-POMEROL

Temple de l'innovation et de l'avant-garde technique, cette Fleur de Boüard a éclos au fil des ans pour atteindre un niveau qui n'a plus rien à envier aux prestigieuses appellations voisines.

**d**u Château La Fleur de Boüard, l'innovation représente la face moderne d'une tradition familiale en quête d'excellence depuis 8 générations. Dès 2012, Coralie de Boüard dirige ce domaine de 40 hectares en y apportant son énergie sémillante et posée : « Petite fille déjà, je voulais devenir vigneronne. Cachée derrière la bibliothèque de ma chambre, il y avait une porte condamnée qui donnait accès au chai. Le soir venu, je sentais les odeurs de la vinification. C'était ma madeleine de Proust. » Un choix qu'elle n'a jamais regretté et qu'elle préserve comme un trésor : « Ici, nous sommes comme une famille. Je passe beaucoup de temps avec mon équipe. »

Quand en 1998 son père, Hubert de Boüard, acquiert cette propriété située à Lalande-de-Pomerol, il décide d'en faire un temple de l'innovation défiant quatorze ans plus tard les lois de la gravité. Après la restructuration de la vigne est inauguré en 2012 un chai unique au monde, construit par l'architecte Arnaud Boulain. Au lieu d'être posées au sol, 28 cuves tronconiques inversées en inox sont littéralement suspendues au plafond, créant un défi architectural tout comme un vaste plan de travail libre aussi bien en dessous qu'au-dessus des cuves. En riant de bon cœur Coralie raconte : « Avec mes frères et ma sœur, la première année, au 1<sup>er</sup> avril, on a fait une blague à mon père en lui disant qu'une cuve était tombée. On a cru qu'il allait mourir... »

À y regarder de plus près, ce chai aux allures épurées se révèle un véritable bijou de réflexion, visant tout autant le respect du fruit que la simplification du travail. Et si impressionnant soit-il, « une femme est capable de gérer à elle seule ce chai. Le travail avec la gravité est conçu pour qu'il n'y ait pas besoin de force ou de pression. La cuverie a un impact incroyable sur les vins et leur donne une nature brillante, subtile, élégante, avec des tanins très soyeux. »

Ayant fait ses armes au château familial, le célèbre Angélus, premier grand cru classé « A » de Saint-Émilion, Coralie est bien consciente de l'importance de la vigne : « On peut avoir toute la technologie que l'on veut, si on n'a pas correctement travaillé au vignoble, on n'aura jamais l'optimum de ce que peut nous donner la terre. Alors le travail du sol se fait ici mécaniquement, tout en laissant un rang enherbé sur deux. Puis, grâce à la gestion du calendrier phytosanitaire et de notre veille environnementale, nous avons pu diviser les traitements de la vigne par cinq. »

Si Lalande-de-Pomerol est souvent méconnue du public, cette appellation n'a pourtant rien à envier à ses voisines : « Un grand terroir traduit toujours un excellent potentiel d'évolution. Quand mon père a acquis le domaine, il ne l'a pas fait par hasard et me disait : "Un grand terroir te laissera toujours le potentiel d'évoluer, car son plafond ne sera jamais atteint." Et effectivement, chaque année nous en avons la preuve. En 2019 par exemple, tout était beau ! On a eu un printemps assez chaud dans sa première partie, un peu moins dans sa seconde, puis des mois de juillet et d'août magnifiques. Ensuite, l'automne était à la carte. Nous avons pu vendanger chaque parcelle à son optimum, sans stress. »

Dès aujourd'hui, ce jeune vin exprime une grande plénitude tout en affichant un beau potentiel de garde : « C'était un cas d'école en termes d'analyse. Nous avons les bons pH, l'alcool qu'il fallait, un équilibre parfait. Quand on déguste ces vins aujourd'hui, ils sont incroyables tant en termes d'accessibilité qu'en structure et suavité tannique. D'ailleurs, même sur une appellation comme Lalande-de-Pomerol, les notations des vins en primeurs sont inouïes pour le millésime 2019. » Dès 2012, Coralie était convaincue que les vins de La Fleur de Boüard étaient capables d'aller beaucoup plus loin. 2019 lui en a apporté la preuve. / **WINEARTIST**

### LA FLEUR DE BOÛARD 2014

« Ce millésime est d'un grand classicisme bordelais. Le vin est gorgé de fruit, croquant, élégant, fondu. Il me donne l'impression de me promener dans les bois en plein été, de sentir les parfums du sol qui remontent, de croquer des mûres sauvages. Les tanins sont très fondus, c'est gourmand et la tension prolonge la longueur en bouche. »





DE 12 À 30€

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	GURLITE	PRIX/PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Saint-Estèphe	LA DAME DE MONTROSE - 2 <sup>ND</sup> DE MONTROSE	2014		●	29,95	★ ★	★ ★	Casino	
Saint-Estèphe	MARGUIS DE CALON - 2 <sup>ND</sup> DE CALON SÈGUR	2019		●	28,00	★ ★	★ ★	Leclerc	
Saint-Estèphe	MARGUIS DE CALON - 2 <sup>ND</sup> DE CALON SÈGUR	2016		●	24,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Saint-Estèphe	MARGUIS DE CALON - 2 <sup>ND</sup> DE CALON SÈGUR	2015		●	25,50	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-Estèphe	MARGUIS DE CALON - 2 <sup>ND</sup> DE CALON SÈGUR	2014		●	24	★ ★	★ ★	iDealwine	
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b>									
Pessac-Léognan	CHÂTEAU BOUSCAUT	2011	CC	●	25	★ ★	★ ★	Galerias Lafayette	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2019	CC	●	27,90	★ ★	★ ★	Magasins U	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2017	CC	●	28,90	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2017	CC	●	28,95	★ ★	★ ★	Casino	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2011	CC	●	29,90	★ ★	★ ★	Galerias Lafayette	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2017	CC	●	26,50/29,90	★ ★	★ ★	Auchan-Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2017	CC	●	27,95	★ ★	★ ★	Casino	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2016	CC	●	27,90	★ ★	★ ★	Casino	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2015	CC	●	26,50	★ ★	★ ★	Casino	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU BROWN	2017		●	20,90	★ ★	★ ★	Auchan	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU D'ECK	2015		●	15,95	★ ★	★ ★	Auchan	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU DE FRANCE	2016		●	18,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU DE ROUILLAC	2016		●	19,95	★ ★	★ ★	Magasins U	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU DE ROUILLAC	2015		●	19,95	★ ★	★ ★	Leclerc	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU GAZIN ROCQUENCOURT	2014		●	19,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU HANETOT	2016		●	14,90	★ ★	★ ★	Le Petit Ballon	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU HAUT BERGÉY	2015		●	19,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LA GARDE	2019		●	19,50	★ ★	★ ★	La Vignery	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LA GARDE	2017		●	17,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2017		●	21,50	★ ★	★ ★	Leclerc	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2017		●	21,50	★ ★	★ ★	Leclerc	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2016		●	24,30	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2015		●	24,95	★ ★	★ ★	Casino	
Pessac-Léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2019		●	16,95	★ ★	★ ★	Magasins U	
Pessac-Léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2018		●	17,50	★ ★	★ ★	Magasins U	
Pessac-Léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2016		●	19,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN SECOND VIN DE CH CARBONNIEUX	2019		●	13,95	★ ★	★ ★	Auchan	
Pessac-Léognan	L DE LA LOUVIÈRE - 2 <sup>ND</sup> DE LA LOUVIÈRE	2019		●	12,90	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	L'ABELLE DE FIEUZAL - 2 <sup>ND</sup> DE FIEUZAL	2016		●	18,95	★ ★	★ ★	Casino	
Pessac-Léognan	L'ABELLE DE FIEUZAL - 2 <sup>ND</sup> DE FIEUZAL	2015		●	18,95	★ ★	★ ★	Carrefour Market	
Pessac-Léognan	L'ABELLE DE FIEUZAL - 2 <sup>ND</sup> DE FIEUZAL	2014		●	17,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pessac-Léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2 <sup>ND</sup> DE DOMAINE DE CHEVALIER	2016		●	22,90	★ ★	★ ★	Châteaunet	
Pessac-Léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2 <sup>ND</sup> DE DOMAINE DE CHEVALIER	2014		●	21	★ ★	★ ★	Galerias Lafayette	
Pessac-Léognan	LA PARDE HAUT-BAILLY - 2 <sup>ND</sup> DE HAUT BAILLY (12 BOUTEILLES)	2014		●	24	★ ★	★ ★	La Grande Cave	
Pessac-Léognan	LA RÉSERVE DE HALARTIC - 2 <sup>ND</sup> DE HALARTIC-LAGRAVIÈRE	2019		●	19,95/20,50	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper-Casino	
Pessac-Léognan	LE DAUPHIN D'OLIVIER - 2 <sup>ND</sup> D'OLIVIER (12 BOUTEILLES)	2016		●	16	★ ★	★ ★	La Grande Cave	
Pessac-Léognan	LE DAUPHIN D'OLIVIER - 2 <sup>ND</sup> D'OLIVIER	2015		●	14,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
<b>GRAVES</b>									
Graves	CHÂTEAU CRABITEY	2017		●	13,25	★ ★	★ ★	Monoprix	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE	2018		●	11,90	★ ★	★ ★	Leclerc	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE	2016		●	13,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE	2015		●	13,90	★ ★	★ ★	Magasins U	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE	2014		●	12,50	★ ★	★ ★	Châteaunet	
Graves	CHÂTEAU DES PLACES PRESTIGE - MAGNUM	2019		●	14,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	♥
Graves	CHÂTEAU RAHOUL	2018		●	15,95	★ ★	★ ★	La Vignery	
Graves	CLOS FLORIDÈNE	2018		●	17,90	★ ★	★ ★	Châteaunet	
Graves	CLOS FLORIDÈNE	2016		●	15/15,84	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux-Millesimes	
<b>FRONSAC</b>									
Canon-Fronsac	CHÂTEAU CANON PÈCRESSE	2011		●	12,50/13,50	★ ★	★ ★	Châteaunet-Galerias Lafayette	
Canon-Fronsac	CHÂTEAU CANON SAINT MICHEL	2019		●	12,50	★ ★	★ ★	Casino	
Canon-Fronsac	CHÂTEAU VRAI CANON BOUCHÉ	2012		●	15,50	★ ★	★ ★	Galerias Lafayette	
Fronsac	CHÂTEAU DE CARLES	2019		●	12,50	★ ★	★ ★	Leclerc	
Fronsac	CHÂTEAU DE CARLES	2016		●	12,76	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux	
Fronsac	CHÂTEAU DE LA DAUPHINE	2012		●	15,90	★ ★	★ ★	Galerias Lafayette	
Fronsac	CHÂTEAU LES TROIS CROIX	2016		●	18,90	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux	
Fronsac	CHÂTEAU TESSENDEY	2016		●	13,90	★ ★	★ ★	Wineardco	
Fronsac	CHÂTEAU VILLARS	2014		●	14,99	★ ★	★ ★	Auchan	
Fronsac	CHÂTEAU VILLARS	2016		●	16,47	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux	
<b>POMEROL</b>									
Pomerol	CHÂTEAU BEL-AIR	2018		●	25	★ ★	★ ★	Leclerc	
Pomerol	CHÂTEAU BEL-AIR	2015		●	22,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pomerol	CHÂTEAU FRANC MAILLET L'ESQUIVE (12 BOUTEILLES)	2016		●	17,50	★ ★	★ ★	La Grande Cave	
Pomerol	CHÂTEAU LA CROIX DU CASSE (12 BOUTEILLES)	2012		●	27,23	★ ★	★ ★	La Grande Cave	
Pomerol	CHÂTEAU LA RENAISSANCE	2016		●	19,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pomerol	CHÂTEAU MAZEYRES	2016		●	25,60/26,90	★ ★	★ ★	Auchan-Millesimes	♥
Pomerol	CHÂTEAU MAZEYRES	2014		●	22,90	★ ★	★ ★	Châteaunet	
Pomerol	CHÂTEAU TALLEFER	2019		●	24,95	★ ★	★ ★	Carrefour Hyper	
Pomerol	CLOS RENÉ	2016		●	28,40	★ ★	★ ★	Auchan	
Pomerol	LE SEUIL DE MAZEYRES	2019		●	17,91	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux	
Pomerol	LE SEUIL DE MAZEYRES	2016		●	18,95	★ ★	★ ★	Magasins U	
<b>LALANDE-DE-POMEROL</b>									
Lalande-de-Pomerol	CHÂTEAU GRAND ORMEAU	2015		●	17,50	★ ★	★ ★	Les Domaines qui montent	
Lalande-de-Pomerol	CHÂTEAU LA CROIX DES MOINES	2016		●	15,99	★ ★	★ ★	La Vignery	
Lalande-de-Pomerol	CHÂTEAU LA FLEUR DE BOUARD	2015		●	22,60	★ ★	★ ★	Auchan	
Lalande-de-Pomerol	CHÂTEAU MONCETS	2015		●	13,99	★ ★	★ ★	Vinothèque de Bordeaux	
Lalande-de-Pomerol	CHÂTEAU PAVILLON BEAUREGARD	2015		●	21	★ ★	★ ★	Wineardco	

CC: cru classé, GCC: grand cru classé.  
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent



# TOP 300

## Bordeaux En Primeurs

**Château Certan de May 2019**  
Pomerol

Score  
17,5  
92-93

**Château Le Bon Pasteur 2019**  
Pomerol

Score  
17  
91

**Château de Sales 2019**  
Pomerol

Score  
16,25  
92-93

**Château Le Gay 2019**  
Pomerol

Score  
17,5  
93

**Château Gazin 2019**  
Pomerol

Score  
17,25  
93-94

**Château Le Moulin 2019**  
Pomerol

Score  
16,5  
93

**Château Hosanna 2019**  
Pomerol

Score  
17,  
93

**Château Mazeyre 2019**  
Pomerol

Score  
16,25  
92-93

**Château L'enclos 2019**  
Pomerol

Score  
16,5+  
93-94

**Château Moulinet 2019**  
Pomerol

Score  
16,  
92-93

**Château La Cabanne 2019**  
Pomerol

Score  
16,25+  
93

**Château Nénin 2019**  
Pomerol

Score  
17  
94

**Château La Conseillante 2019**  
Pomerol

Score  
20  
100

**Château Petit Village 2019**  
Pomerol

Score  
17,  
94-95

**Château La Création 2019**  
Pomerol

Score  
16,5  
93

**Château Renaissance 2019**  
Pomerol

Score  
16,5+  
93-94

**Château La Fleur-Pétrus 2019**  
Pomerol

Score  
18,  
94-95

**Château Rouget 2019**  
Pomerol

Score  
17  
94

**Château La Grave Trigant de Boisset 2019**  
Pomerol

Score  
16,25+  
93

**Château Saint-Pierre 2019**  
Pomerol

Score  
16,  
92-93

**Château La Patache 2019**  
Pomerol

Score  
16,5  
93

**Château Trotanoy 2019**  
Pomerol

Score  
18,5+  
97-98

**Château La Pointe 2019**  
Pomerol

Score  
16,5  
93

**Château Vieux Maillet 2019**  
Pomerol

Score  
16,25  
92-93

**Château La Violette 2019**  
Pomerol

Score  
18  
96

**Clos René 2019**  
Pomerol

Score  
16,5  
93

**Château Lafleur-Gazin 2019**  
Pomerol

Score  
17  
94

**Enclos Tourmaline 2019**  
Pomerol

Score  
17  
94

**Château Lagrange 2019**  
Pomerol

Score  
17,25  
94-95

**Sacré Cœur 2019**  
Pomerol

Score  
16,  
93-94

**Château Latour à Pomerol 2019**  
Pomerol

Score  
17,5  
95

### LALANDE-DE-POMEROL

**Château Grand Ormeau 2019**  
Lalande de Pomerol

Score  
16,5  
93

**Château La Fleur de Boüard 2019**  
Lalande-de-Pomerol

Score  
16,5  
93

**Le Plus de La Fleur de Boüard 2019**  
Lalande-de-Pomerol

Score  
17+  
94-95

### CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

**Château Cap de Faugères 2019**  
Castillon Côtes de Bordeaux

Score  
16,25  
92-93

**Château d'Aiguilhe 2019**  
Castillon Côtes de Bordeaux

Score  
16,25+  
93

**Château Joanin Bécot 2019**  
Castillon Côtes de Bordeaux

Score  
17  
94

**Château Le Rey Les Rocheuses 2019**  
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Score  
16,5  
93

**Clos Lunelles 2019**  
Castillon Côtes de Bordeaux

Score  
16,75  
93-94

**Domaine de l'A 2019**  
Castillon Côtes de Bordeaux

Score  
16+  
93-94

**Domaine de L'Aurage**  
Castillon Côtes de Bordeaux

Score  
17  
94

### FRONSAC



**Château Moulin Haut-Laroque 2019**  
Fronsac

Score  
17,25  
94-95





波尔多资讯 | News

### 宝德之花酒庄 20 周年葡萄酒纪念礼盒



1998 年，Hubert de Boüard de Laforest 决定在圣埃美隆（Saint-Emilion）产区外继续发展葡萄酒事业，他买下了位于拉朗德-波美侯（Lalande-de-Pomerol）产区中心地带的这座美丽的酒庄，取名为宝德之花酒庄（Fleur de Boüard）。在女儿 Coralie 的帮助下，他们一起谱写着酒庄未来的新篇章。父女二人都有着深刻而坚定的信念，这片靠近著名的波美侯产区的土地同样有能力酿造出品质卓越的葡萄酒。多年来，Hubert de Boüard de Laforest 和他的家人们为了同一个愿望齐心协力，不懈努力着，即尽一切努力来揭示这片美丽土地的丰富性，让酒庄的佳酿获得应有的认可。

为了实现这一目标，Boüard de Laforest 家族采用了最尖端的酿造技术和科技创新：在酒庄内建立悬挂式锥形倒置酿酒桶以及重力酒窖，这一切反映了 Boüard de Laforest 家族在该产区 20 多年来所发展的精湛酿造工艺。

为了庆祝宝德之花酒庄 20 周年纪念日，Boüard de Laforest 家族邀请当地著名的设计师 Pétrusse Reynen 为酒庄的佳酿打造了新款精美礼盒。

Pétrusse Reynen 所设计的这款精美的大酒瓶装（Magnum）葡萄酒礼盒仅限量发行 1,000 款，每款附有对应的编号。





## La Maison Fleur de Bouïard 宝德之花酒庄

今天在波尔多，几乎所有的酒庄都对公众敞开了大门，为游客提供越来越多延长葡萄酒庄参观乐趣的活动。宝德之花酒庄（Fleur de Bouïard）深受庄主 Hubert de Bouïard de Laforest 的喜爱，他也是圣埃美隆的 A 级特级列级名庄金钟酒庄（Château Angélus）的联合庄主之一。宝德之花酒庄坐落在波美侯风土杰出的拉朗德（Lalande de Pomerol）。今天，庄主在他的孩子 Coralie 和 Matthieu 的陪伴下，为了酒庄的未来发展努力着。



酒庄为了更好地迎接客人，进行了全新装修，从而达到最佳的接待水平。这一系列翻新改造工作共持续了整整十二年，包括一项采用新技术进一步完美葡萄酒品质的创新项目。酒庄最主要的创新在于建造了世界上独一无二的酒窖，该酒窖已成为不容错过的参观场所。酒窖的建造采用了玻璃和木料等材质，不但使这一建筑完美地融入了酒庄的景观，更强化了酒窖墙壁的强度，从而更好地支撑酒庄运用重力原理所打造的悬挂倒置圆锥状大酒桶。这一革命性工艺不但让葡萄酒酿造工作更加高效，更彰显了宝德之花酒庄的创新能力。最重要的是，酒窖建筑本身已非常精美。这些投资让宝德之花酒庄可以最好地开发当地风土的巨大潜力，酿造出波尔多最卓越的年份佳酿。

宝德之花酒庄主宅毗邻这间宏伟的酒窖，主宅俯瞰着占地 30 公顷的美丽葡萄园。主宅为来宾们提供了最为周到的服务和设施，酒庄的目标是让客人们感觉自己像在宁静迷人的乡间别墅里一样度过短暂而舒适的时光。主宅的地理位置非常优越，位于拉朗德 (Lalande de Pomerol) 产区



的聂雅克村 (Néac)，距离波尔多市中心仅 45 公里，距被列入联合国教科文组织世界遗产保护名录的葡萄酒名镇圣埃美隆 (Saint-Emilion) 仅 7 公里。

这所精美的建筑装潢简单柔和、明亮而宽敞，富有现代气息。一楼设有两间休

息室、一间台球室、两间用餐室、一间大厨房和一个带游泳池的美丽花园。楼上设有 3 间舒适的套房，每间套房都以葡萄品种命名，这些葡萄品种都与酒庄的葡萄酒酿造有关——美乐室、品丽珠室、赤霞珠室，从每一间套房都能欣赏到葡萄园壮丽的景色。

在这里，来宾们可以选择尽情放松身心，或者从酒庄精选的经典、体验、超越三个参观游览项目中选择感兴趣的参加，以更好地了解酒庄的葡萄酒。特别是最后一项内容最丰富，能为参观者提供最真实的葡萄酒体验。参观完整个酒庄后，酒庄会邀请参观者们穿上工作罩衣并为他们配发试管，接下来，参观者们将在专业人士的指导下开始分析土壤，从实验中了解自然风土在葡萄酒酿造中所扮演的重要作用，体验酿酒师的工作。这间实验室正是葡萄种植和葡萄酒酿造的摇篮，参观者们还可以亲自参与葡萄酒混酿，打造自己定制的葡萄酒！这一参观游览项目需时约两个半小时，最后每位参观者都能带着亲手配制的一瓶或半瓶宝德之花酒庄葡萄酒愉快地结束旅程！





05 57 24 77 15 – [www.vignoblesk.com](http://www.vignoblesk.com)

## CARNET PRATIQUE

### Bien manger

#### Étoilés

##### L'Hostellerie de Plaisance\*\*

Menus de 74 à 205 €.

33330 Saint-Émilion – 05 57 55 07 55 – [www.hostelleriedeplaisance.com](http://www.hostelleriedeplaisance.com)

##### Le Logis de la Cadène\*

Menus de 39 à 95 €.

33330 Saint-Émilion – 05 57 24 71 40 – [www.logisdela cadene.fr](http://www.logisdela cadene.fr)

#### Valeurs sûres

##### L'Envers du décor

Menus midi 26,50 et 32 €. À la carte 35-45 €.

33330 Saint-Émilion – 05 57 74 48 31 – [www.envers-dudecor.com](http://www.envers-dudecor.com)

##### La Terrasse rouge – Château La Dominique

À la carte 40-50 €.

33330 Saint-Émilion – 05 57 24 47 05 – [www.laterrasserouge.com](http://www.laterrasserouge.com)

##### La Table de Catusseau

Menus à 21-33-55 €.

33500 Pomerol – 05 57 84 40 40 – [www.latabledecatusseau.fr](http://www.latabledecatusseau.fr)

#### Où dormir

##### Château Franc Mayne

Chambres de 175 à 295 € (dont une cabane dans les arbres).

33330 Saint-Émilion – 05 57 24 62 61 – [www.chateaufrancmayne.com](http://www.chateaufrancmayne.com)

##### Château Beauregard

Cinq magnifiques chambres d'hôtes dans une propriété certifiée bio (230 €).

33500 Pomerol – 05 57 51 13 36 – [www.chateau-beauregard.com](http://www.chateau-beauregard.com)

##### Château La Fleur de Bouard

Deux chambres et une suite dans une propriété emblématique de Lalande-de-Pomerol (110-130 €).

33500 Néac – 05 57 25 25 13 – [www.lafleurdebouard.com](http://www.lafleurdebouard.com)

#### À faire

##### Château de Ferrand

Ce grand cru classé est plus que jamais une locomotive de l'œnotourisme sur la rive droite depuis qu'il a totalement rénové son orangerie et toute son offre réceptive. Une expérience totale dans un cadre somptueux.

33330 Saint-Hippolyte – 05 57 74 47 11 – [www.chateauferrand.com](http://www.chateauferrand.com)

##### Les Cordeliers

Le cloître des Cordeliers est un chef-d'œuvre architectural datant du XIVe siècle, classé monument historique et rénové en 2019. Une visite guidée permet de découvrir à pied ou en tuk-tuk électrique les galeries





### 红葡萄酒 右岸主要产区(按照子产区降序排列)

产区	酒庄	分数
Pomerol	Vieux Château Certan	100
Pomerol	Château La Conseillante	99
Pomerol	Château Clinet	98
Pomerol	Château Lafleur	98
Pomerol	Petrus	98
Pomerol	Château Lafleur- Petrus	97
Pomerol	Château Belair-Monange	96
Pomerol	Château Hosanna	96
Pomerol	Château Trotanoy	95
Pomerol	Lafleur Gazin	95
Pomerol	Château l'Evangile	95
Pomerol	Château Nenin	94
Pomerol	Les Pensées (Château Lafleur)	94
Pomerol	Château Bourgneuf	93
Pomerol	Château Latour a Pomerol	93
Pomerol	Château Lagrange	92
Pomerol	Château La Grave a Pomerol	92
Pomerol	Château La Croix de Gay	92
Pomerol	Château La Pointe	92
Pomerol	Château Certan de May	92
Pomerol	Château Beaugard	92
Pomerol	Château Le Bon Pasteur	91
Pomerol	Château Bel Air	90
Pomerol	Château La Cabanne	90
Lalande-de-Pomerol	Le Plus de la Fleur de Bouard	93
Lalande-de-Pomerol	Château La Commanderie - Rubis	92
Lalande-de-Pomerol	Château Fleur de Bouard	92
Lalande-de-Pomerol	Le Lion - Château Fleur de Bouard	90
Saint-Émilion	Tertre-Roteboeuf	98
Saint-Émilion	Château Angelus	97





winepoetry\_ Contacter   

276 publications 6 563 abonnés 996 abonnements

Wine Poetry  
🇫🇷 French guy  
🍷 #wine enthusiast and #blogger



winepoetry\_ • Abonné(e) ...  
La Fleur de Bouard

winepoetry\_ 🍷 « LE PLUS » de La Fleur de Boüard 2011 🍷 Lalande de Pomerol 🇺🇸 (English 🇬🇧 in comment 📌 below) .

- 
- 

Avec « Le Plus », La Fleur de Boüard propose depuis 2000 sûrement l'un des plus grands Merlot du monde 🍷  
Une sélection uniquement des plus vieux pieds de Merlot (plus de 70 ans) avec des rendements infimes (~20 h/hectare) un élevage très long de 33 mois en fûts qui peut de prime abord en effrayer plus d'un.

- 
- 

De prime abord seulement car lorsque l'on goûte cette cuvée on ne peut que

 Aimé par geraldinebertrand et 407 autres personnes

IL Y A 6 JOURS

Ajouter un commentaire... [Publier](#)





## CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

# Deux employés récompensés



**Nicole Durand et Maryna Vignaud (au centre de la photo) entourées de l'équipe du château La Fleur de Bouard.**

L'ensemble de l'équipe du château La Fleur de Bouard, situé à Néac s'est réunie vendredi dernier pour récompenser deux employés du domaine pour le travail fourni. C'est dans l'émotion générale que s'est déroulée la remise des médailles puisque Jean-Jacques Vignaud, l'un des deux récompensés est décédé il y a peu de temps. Maryna Vignaud, sa femme l'a représenté durant la cérémonie. « C'est difficile de trouver les mots aujourd'hui. Jean-Jacques a laissé un grand vide dans la famille que nous formons ici. Impliqué depuis 27 ans dans nos vignes, cet homme ne comptait pas les heures au labeur. On dit que notre deuxième vie commence quand nous comprenons que nous en avons qu'une. C'est le résumé de la vie de Jean-Jacques qui a compris la valeur de la vie après un accident. La famille Bouard et moi-même te remercions d'être

présente pour lui aujourd'hui » s'est exprimé Philippe Nunes, directeur technique de La Fleur de Bouard. La deuxième médaille du travail a été remise à Nicole Durand après 20 ans passés dans ce domaine, très investie dans le côté administratif de la propriété. Les mots de Philippe Nunes à son égard ont été chaleureux: « *Merci pour tout Nicole. Tu es une femme avec un grand cœur, merci d'avoir transmis ton savoir-faire à Ophélie et à Claire. La continuité est assurée grâce à toi. Ce fut un plaisir de travailler à tes côtés et de voir grandir la propriété avec énergie et passion* ». L'ensemble de l'équipe s'est ensuite retrouvé autour d'un verre de l'amitié pour partager un moment post-confinement placé sous le signe de la convivialité dans cette période estivale particulière.

Marianne Calero



7 views | Jul 6, 2020, 09:02am EDT

## Why Bordeaux's Satellite Appellations Deserve Their Respect



**Tom Mullen** Contributor

Travel

*I write about lifestyle, food and wine from a base in France*

---

### **Château La Fleur de Boüard. Lalande-de-Pomerol. Le Lion de La Fleur de Boüard. 2019.**

Gorgeous, complex layered aromas of plums, peaches, raspberries, orange peel, cedar and sandalwood. Nose is light enough to be reminiscent of a Burgundian Pinot Noir—delicate and floral. Full mouthful of cherries, dark fruit and chocolate chips and includes the 2019 signature vintage band of elegant tannin. Pair with mushroom risotto.





# La revue des Primeurs 2019, épisode 1 : Merveilles à petit prix

Par Thierry Desseauve - 30 juin 2020

0



Dans cette nouvelle série de cinq épisodes, Thierry Desseauve nous présente sa revue des Primeurs 2019 et nous livre ses coups de cœur : Merveilles à petit prix, Super Bordeaux, Choix des connaisseurs, Ligue des Champions et World Class.



## Les Bordeaux primeurs 2019 notés par Le Figaro

Publié le 13/06/20 par [Valérie Faust](#)



Millésime exceptionnel, vendu moins cher que les précédents, le 2019 réveille le monde du vin. Les résultats de notre dégustation exclusive.

### LA FLEUR DE BOUARD

Lalande de Pomerol

Charnu, moelleux, concentré, généreux, le vin allie rondeur, épices, puissance tannique et vivacité. Immersion dans une corbeille de fruits noirs et rouges.

**Note Figaro : 17/20**

> [Achetez ce vin en primeur chez notre partenaire Millesima](#)



## Best of Bordeaux: Six affordable fine wines from France's pre-eminent wine region

Luxury London selects half-a-dozen affordable vintages to see you through isolation

True sybarites aren't interested in status symbols or the speculative power of wine. They buy not for profit but for pleasure – something these bottles offer in abundance

BY JAMES LAWRENCE  
2 April 2020

### Château La Fleur de Boüard 2014, £24.95

Owner Hubert de Boüard believes that La Fleur de Boüard is in the top half of all wine produced in the Pomérols region. We'd tend to agree: de Boüard has made substantive improvements to the viticulture and winemaking since he acquired the property in 1998. The wine lacks the renown – and cost – of iconic names such as Le Pin and Pétrus, but it is arguably every bit their equal.



# Bordeaux Wine Châteaux Slowly Reopen While Limited En Primeur Tastings Begin



**Tom Mullen** Contributor

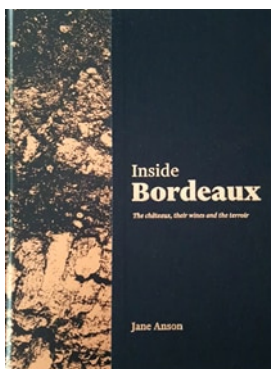
Travel

*I write about lifestyle, food and wine from a base in France*

## **Château La Fleur de Boüard—Lalande de Pomerol. 2019.**

This blend of 80/14/5/1 Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot is made from separately vinified fruit in cone-shaped tanks in a new gravity-fed facility. The wine is then aged between 18 and 24 months in 75% new oak. Sweet, energetic and juicy aromas of blood oranges, mint chocolate and a little trace of cumin and white pepper. In the mouth, full, plush, rich, complex. Includes that signature 2019 taste of deep fruit with an elegant edge of tannins.





**Ch la Fleur de Boüard**  
 MAP 400/F2: 13  
 2004 90% 1st wine (120,000 bottles); around 7% (3,000 bottles) 2nd wine *Le Lion*, from young vines (another 2nd wine *La Fleur Saint Georges* has been discontinued). The balance, 3%, makes a special bottling *Le Plus du Fleur de Boüard* (around 3,000 bottles), produced since 1999 from a specific 2ha plot.  
 DE BOUARD since 1998. Coralie de Boüard has been director of the estate since 2014, working alongside her brothers Matthieu and Quentin. Philippe Nunes is technical director (he worked at Cheval Blanc, Margaux, Chasse-Spleen and Clos l'Église before joining the de Boüard family in 1998). The siblings' father Hubert de Boüard is also involved, working as a consultant.

One of the more high-profile estates in Lalande-de-Pomerol, in the commune of Néac. This is not surprising, since it is owned by the de Boüard family of Angéus in St-Emilion. It is also well-known for its rather unusual winery, which I thoroughly recommend viewing. The 38 stainless steel tanks here are not only conical in shape (they like to say triconic, which to the untrained eye simply means smaller at one end than the other) but are actually inverted, and hang off the ceiling with a good metre gap between the bottom of the vats and the floor. The grapes are moved into these by gravity, with an elevator to bring them up from the ground floor as you can find at Ch de Carles in Fronsac, or Cos d'Estournel in St-Estèphe. Optical sorting is used at harvest, while temperature control and dry ice guard against oxygenation, so reducing sulphur levels. The winery was designed by Arnaud Boulain, the architect who also oversaw the cellar at Angéus.

Le Plus du Fleur de Boüard, the prestige bottling is from the oldest Merlot vines in the most gravel-dominant section of the vineyard, with a low yield of 15-20hl/ha and aged in 100 per cent new oak for up to 33 months. No surprise, perhaps, to learn that I almost always prefer the normal bottling, which tends to be less oak-dominant, with brambly blackberry fruits - although 2018 was an exception to this, when I really started to see the potential of Le Plus.

The vineyard holds 80 per cent Merlot, 15 Cabernet Franc and 5 Cabernet Sauvignon (this ratio is the usual blend of La Fleur, aged for 18-24 months

in 75 per cent new oak). A similar blend for the second wine, but from the young vines.

Coralie, born in 1980, grew up in St-Emilion and has been working alongside her father since 2003, after three years spent in England, Spain, the States and Asia. She worked at Angéus until 2014, when she took over as director of La Fleur de Boüard.

Mathieu had been at La Fleur since 2007, working alongside Nunes on the technical side, and is now also part of the consulting team. He has worked extensively in wineries overseas, including Glenelly in South Africa, Clos de los Siete in Argentina and Joseph Phelps in Napa. Philippe Nunes also has his own estate: Clos Bertineau, in Montagne-St-Emilion.

*Also: Angéus, Bellevue (St-Emilion), Anwilka (S. Africa)*





**Lavis de nos experts :** la première bouteille manquait de netteté, mais la seconde s'ouvre sur des notes de garrigue chaude, avec un fruité compoté, des notes de fenouil. La bouche offre du moelleux en attaque, mais se serre sur des tanins très extraits qui commencent à sécher. La chaleur remonte en finale. Un vin bien dans le millésime. De l'avis général, il n'ira pas plus loin. YC le qualifie de rustique, KV regrette son manque de précision, AG le compare à une boule de feu.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : non dégusté.*

Divergence d'appréciations avec des notes oscillant entre 13 et 16,5/20. Moyenne : 14,21/20

## De la fraîcheur et du fruit dans ce cahors

**Clos de Gamot, cahors**  
(vin proposé par Romain Iltis)

C'est le domaine historique de l'appellation, lové dans une boucle du Lot sur des sols argilo-calcaires siliceux. L'âge des vignes de malbec – certaines sont plus que centenaires – fait ici la grande résistance aux extrêmes climatiques, d'autant que les vins sont vinifiés et élevés sur leur pureté originelle.

**Lavis de nos experts :** notes végétales au nez, avec des touches animales et mentholées. La bouche présente une certaine austérité, mais se rattrape en finale. Il y a encore beaucoup de fruit, avec une trame serrée. Le vin a gardé de la fraîcheur mais les tanins commencent à sécher. Massif et rustique pour OP, il est automnal pour OPIs et il a conservé de la tenue pour DS.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : non dégusté.*

Un jury partagé entre classiques et modernistes, avec des notes de 12 à 16,5/20. Moyenne : 14,35/20

## Ce madiran boisé évolue très lentement

**Château Bouscassé, madiran Vieilles vignes**  
(vin proposé par Karine Valentin)

C'est le vignoble familial d'Alain Brumont, planté sur des sols argilo-calcaires et argiles marbrées posés sur un sous-sol de gres. Les vieilles vignes de tannat y trouvent une alimentation en eau régulière, même en période de sécheresse. Le caractère très tannique du cépage impose d'attendre la bonne maturité phénolique, mais la fraîcheur est toujours au rendez-vous.

**Lavis de nos experts :** un fruité noir confit, encore enrobé de bois grillé, avec des touches graphitées. La bouche est très extraite, structurée, avec une grande masse tannique. La finale est encore toastée,



« Les vins de certains terroirs comme Bandol et Saint-Émilion sont d'une fraîcheur épatante »,  
Karine Valentin

ce vin évolue très lentement. Les tanins sont civilisés pour AG, ce vin est écrasé par le bois pour OPIs, KV estime qu'il a encore de l'avenir.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : « Bouche charnue avec des tanins bien construits ».*

Ce vin divise fortement le jury, les notes s'étalent de 10 à 16/20. Moyenne : 12,92/20

## Un lalande-de-pomerol bien décevant

**Château La Fleur de Bouard, lalande-de-pomerol**  
(vin proposé par Pierre Vila Palleja)

Une belle croupe au sous-sol graveleux sur le plateau de Néac, plantée en majorité de merlot, avec des vignes d'âge moyen, La Fleur de Bouard bénéficie d'un cuvier par gravité pour extraire le meilleur de la récolte avec des méthodes issues de la philosophie en usage à Angélus. Une récolte précoce, trop peut-être, a réussi à préserver la fraîcheur des vins.

**Lavis de nos experts :** un nez aux arômes de pruneau, d'épices douces et vanillées, avec des notes de sous-bois, de cuir et une certaine verdure étonnante



« Les rouges peu boisés ont moins séché et offrent beaucoup plus de plaisir »,  
Pierre Citerne

pour le millésime, poivron et eucalyptus. En bouche, il y a encore de la richesse mais les tanins commencent à s'user. Ce 2003 n'est pas typique d'un millésime chaud pour OP, il offre de la finesse pour JES, il accuse une certaine sous-maturité pour JBT.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : « Complexité, netteté, espérance d'une grande réussite ».*

Peu d'unanimité sur ce vin, avec des notes de 10 à 14,5/20. Moyenne : 12,35/20

## Racé, généreux, l'avenir lui appartient

### Château Figeac, saint-émilion Premier Grand cru classé

(vin proposé par Pierre Citerne)

Sur un terroir plus médocain que libournais, avec une superbe croupe de graves gūntziennes, Figeac tire parti de ses vieux cabernets francs et sauvignons pour tempérer les surmaturités du merlot en année très chaude. Ce qui nous vaut dans ce millésime un vin parfaitement équilibré, riche et séveux. Un très grand vin apte aux longues gardes.

**L'avis de nos experts :** un nez complexe, avec des arômes de menthe, de fleurs séchées, de fruits rouges rôtis et de havane. La bouche très charnue, ouverte, dévoile une trame tannique bien fondue, une belle allonge où l'équilibre du cru et sa fraîcheur compensent la générosité du

millésime. De la race pour PCi, d'un grand équilibre pour PC. AG lui prédit encore un avenir radieux, OPls apprécie sa superbe allonge, il sèche un peu pour LM.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : « Arômes nobles qui demandent à se préciser, corps ferme et plein, tanins un peu dissociés ».*

Des notes élevées, de 15 à 19/20. Moyenne : 17,77/20.

## Tout l'éclat d'un grand vin de la Rive gauche

### Château Sociando-Mallet, haut-médoc

(vin proposé par Olivier Poels)

C'est la dernière belle croupe de graves au nord du Médoc, un vrai terroir de cru classé. Le sous-sol argilo-calcaire permet aux vieilles vignes de puiser eau et minéraux, pour des vins qui rivalisent souvent avec des crus plus capés. Comme tous les grands vins de la Rive gauche, il faut cependant les attendre pour en découvrir toute la race, les vins jeunes peuvent paraître un peu austères.

**L'avis de nos experts :** belles notes tertiaires de vieux claret, avec un végétal noble. Une bouche racée mais en sous-maturité, encore dense, avec des tanins qui ont gardé de l'éclat. Allonge complexe. Belle construction pour AG, un médoc à l'ancienne pour JBT, élégant pour YC, très racé pour PC.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : « Grand vin complexe, vinosité exceptionnelle ».*

Un grand écart de notes, de 14 à 19/20. Moyenne : 15,27/20

## Ce saint-estèphe partage les dégustateurs

### Château Meyney, saint-estèphe

(vin proposé par Jean-Baptiste Thial de Bordenave)

Ce cru bourgeois bénéficie d'un grand terroir proche de celui de Montrose, en bord de fleuve et sur une belle croupe graveleuse au sous-sol d'argiles bleues. Cette situation lui permet de lisser les aléas du millésime grâce à la régularité de l'alimentation hydrique.

**L'avis de nos experts :** nez aux arômes évolués, avec du fruit compoté, des notes un peu sauvages, de sous-bois et de truffe. Bouche concentrée, avec des tanins puissants, une générosité perceptible, une finale un peu rustique, bien dans ce millésime solaire. L'extraction est trop poussée pour PC, son profil est surmûri pour AG. Il est doté d'une jolie texture pour OP et d'une belle allonge pour YC.

*Ce qu'en disait La RVF en 2004 : « Superbement fruité, savoureux, harmonieux et long ».*

Pas d'unanimité des notes de 13,50 à 18/20. Moyenne : 16,23/20





Benjamin Hessel gère depuis 2013 le château des Annereaux, propriété de sa famille depuis plus de six siècles.

## Vingt-neuf hectares et 28 cuves pour dépeindre les terroirs de l'AOC

*donnent de très bons résultats les années plus chaudes et sèches, qu'il s'agisse de merlot ou de cabernet franc.* »

### MARIAGE DE TERROIRS

Ce sont ces différents visages du terroir de l'appellation qui sont captés dans les vins de La Fleur de Boüard. Vingt-neuf hectares et 28 cuves pour dépeindre les terroirs de l'AOC. « La Fleur de Boüard vient de l'assemblage des vins des secteurs ouest, plus fins, plus féminins, et de ceux de la partie est, plus massifs, plus masculins », résume Philippe Nunes, directeur technique du domaine. Dans la partie ouest du vignoble, les sols comprennent de grosses graves insérées dans une matrice argileuse dotée d'une bonne capacité de stockage et de régulation de l'eau et des éléments minéraux. Un terroir particulièrement équilibré. « Ce sont ces belles graves qui ont séduit Hubert de Boüard ! Tout comme moi ! », lance Philippe Nunes.

Les vignes du lieu-dit Grand-Moine sont plantées sur un mamelon avec de gros galets en surface, puis des galets et graviers dans une matrice argileuse. À un mètre de profondeur, la charge caillouteuse est un peu moins importante et la matrice sablo-argileuse. La proportion de terre fine est faible, c'est donc un sol pauvre qui doit être surveillé pour éviter les carences, mais qui contraint la vigne et garantit une maturation très aboutie des raisins. « Les vins issus de ce plateau font toujours partie du grand vin. C'est un très beau terroir tant pour le cabernet-sauvignon que pour le merlot. Même si le cabernet ne trouve sa place que sur les hauts de butte plus graveleux et non sur les rebords, moins riches en galets et plus proches de l'eau du sous-sol », précise Philippe Nunes.

Dans la partie est de l'aire, les vignes situées autour du chai sont plantées sur des sols d'argiles sableuses dans lesquels 40 cm de gravettes fines recouvrent 40 cm d'argile et de crasses de fer. Les graves confèrent au sol un caractère drainant intéressant. Mais on ne retrouve pas le côté très caillouteux et chaud des parcelles de Grand-Moine.

Une autre partie de l'est du vignoble

présente des sols d'argiles sablo-limoneuses plus froides. Cette zone est plus tardive et les vendanges s'en trouvent décalées d'une semaine par rapport au secteur ouest. Autant de







**SUPER EXCITANT**



**Vignobles  
Dourthe, Essence  
de Dourthe,  
bordeaux 2016**

C'est la super cuvée de ce négoce de pointe. Un assemblage des meilleures parcelles des quatre propriétés « maison », sans limite de coût ni d'exigence. Résultat, une série limitée d'un vin hors norme, moderne et onctueux, qui met au défi les plus grands et accuse un potentiel de garde indéfinissable.

**Vignobles  
Espagne,  
Château Mont-  
Pérat, bordeaux  
blanc 2016**

Encore un coup de maître de cette famille prolifique, prompt à forger des vins épatants de fruit et de finesse. Ce blanc-là regorge de notes de miel d'acacia et de pêche blanche qui signent une évidence : un raisin bien mûr, donc forcément un blanc profond et intense, de superbe équilibre. Difficile

**Domaine de l'A,  
castillon-côtes-  
de-bordeaux 2016**

Laboratoire d'excellence de Christine et Stéphane Derenoncourt, conseiller vedette du vignoble, ce domaine est l'une des références de son appellation, prisé pour ses vins séduisants. La pureté du fruit, le corps dense et élégant, la longueur élancée sont des attributs de style.

37 euros  
05 57 24 40 29  
restaurant :

**Château  
Malescasse,  
haut-médoc 2016**

C'est le cru qui monte. En plein renouveau, Malescasse prime par son élégance et son équilibre. Grâce aux équipes de Stéphane Derenoncourt, conseiller adoubé, il a retrouvé un certain panache, avec toute la sève médocaine chère aux amateurs de vins frais, profonds et racés.

21 euros  
05 56 58 90 09  
restaurant :

**Château La Fleur  
de Boüard,  
Le Plus de la Fleur  
de Boüard, lalande-  
de-pomerol 2016**

Chez les de Boüard (Château Angéjus), l'ambition est affaire de convention. Il fallait une super-cuvée un peu « plus » tout, élevée 33 mois en fût neuf, un vin ambitieux et irréprochable. C'est chose faite, dévoilant un jus athlétique, tout en puissance, extrêmement moderne et ambitieux. Une

**Château Monbrison,  
margaux 2016**

Cette propriété, tenue de main de maître par Laurent Vonderheyden n'a rien à envier à certains crus classés de l'appellation. On y produit l'un des margaux les plus élégants qui soient, archétype du médoc voluptueux et sensuel. C'est un bonheur de trouver ce 2016 raffiné, au fruit pur absolument parfait.

48 euros  
05 56 58 80 04  
restaurant :



LUXURY LONDON  
BORDEAUX SPECIAL

## THE BEST VALUE IN BORDEAUX

TRUE SYBARITES AREN'T INTERESTED IN STATUS SYMBOLS OR THE SPECULATIVE POWER OF WINE. THEY BUY NOT FOR PROFIT BUT FOR PLEASURE - SOMETHING THE FOLLOWING VINTAGES OFFER IN ABUNDANCE

Words: James Lawrence



1

### CHÂTEAU ANGLUDET 2009, £45

This much-admired estate is of ancient origin – there were vineyards planted here in the 17th century. In 1961 the Sichel family bought the property, which is located at the heart of the Margaux appellation. Their investment has turned Angludet into one of the area's most brilliant performers, with offerings at relatively affordable prices.  
[tanners-wines.co.uk](http://tanners-wines.co.uk)



4

### CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD 2014, £24.95

Owner Hubert de Boüard believes that La Fleur de Boüard is in the top half of all wine produced in the Pomerols region. We'd tend to agree: de Boüard has made substantive improvements to the viticulture and winemaking since he acquired the property in 1998. The wine lacks the renown – and cost – of iconic names such as Le Pin and Pétrus, but it is arguably every bit their equal.  
[lidi-vins.fr](http://lidi-vins.fr)



2

### CHÂTEAU LASSÈGUE 2009, £38.75

Château Lassègue is one of Saint-Émilion's best-value wines. Purchased in 2003 by Jackson Family Wines – a wealthy Californian wine dynasty – Lassègue is run in partnership with senior winemaker Pierre Seillan. Their investment has paid massive dividends: the style is lush yet refined, with wallet-friendly prices.  
[kiwines.com](http://kiwines.com)



5

### CHÂTEAU MOULIN ST GEORGES 2012, £31

Another standout bargain from the revered Saint-Émilion appellation, Moulin St Georges is criminally underrated by British bordeaux lovers. Owned by Alain Vautier (of mega-expensive Château Ausone), the château is situated next door to Ausone's legendary terroir and offers a stunning red for the money.  
[thevinorium.co.uk](http://thevinorium.co.uk)



3

### CHÂTEAU PEY LA TOUR 2014, £21

This estate's contemporary reputation for value is well deserved: wine merchant Vignobles Dourthe bought it in 1990 and also acquired the services of maestro consultant Michel Rolland, who helped to turn Pey La Tour around. Today it produces some of Bordeaux's best 'generic' clarets – muscular, virile and beautifully balanced.  
[thedrinkscabinet.co.uk](http://thedrinkscabinet.co.uk)



6

### CHÂTEAU RAHOUL 2016, £17.50

White bordeaux deserves its moment in the spotlight. Owned by Vignobles Dourthe, Château Rahoul is a heady blend of semillon and sauvignon blanc – a subtler alternative to the pungent aromas of New Zealand sauvignon blanc. Classy and refined, everything about this wine is more than you'd expect – except the price.  
[thewinesociety.com](http://thewinesociety.com)

LUXURYLONDON.CO.UK

80





<p><b>Château Rouget</b>   90-96 (85% M, 15% CF, 37h/ha; 15% ABV; 25% new)</p> <p><b>MB/TD</b>   A satin texture, with fleshy fruits and spice, surrounded by high-quality tannins.   95-96 <b>MS</b>   A new-oak sample straight from the barrel. Dense, faintly raisiny ripe and oaky to smell; rich and powerful and generous, but fresh enough; ripe blackberries and plum-flavored, modest complexity, a little "hot" from its 15%, pleasing without being particularly fine, and just a bit lacking in scope, that said, a sweet, juicy, graceful wine, with a nice, long, gentle fragrance to finish, plus a touch of bitterness here. 2026-38+   90-91</p>	<p><b>LALANDE DE POMEROL</b></p> <p><b>Château de Bel-Air</b>   89-90 (73% M, 19% CF, 8% CS)</p> <p><b>MS</b>   Moderate color; fresh, floral, faintly coconut oaky nose; medium-full, fresh, very light in tannin, a lovely lesser Pomerol balance; sweetly, freshly ripe-fruit flavor, clear Cabernet Franc finesse and perfume, long and graceful and fragrant both to taste, and to finish, with a delicious freshness, a very fine texture and good length. A delightful lesser wine, and a beautiful Lalande de Pomerol. Purity, delicacy, succulence, and relative finesse. 2022-30+   89-90</p>	<p><b>SAUTERNES &amp; BARSAC</b></p> <p><b>MS</b>   Drink dates: I am no longer suggesting drinking dates for Sauternes. Today's wines are so clean in comparison with those of the past and with much lower levels of free sulfur at bottling that they are mostly delicious almost from the moment they have been bottled. The finer wines of course develop more subtleties of texture and more complexity of bouquet with bottle age.</p>
<p><b>Château Trotanoy</b>   95-97 (90% M, 10% CF)</p> <p><b>MB/TD</b>   Restrained, this Trotanoy has a muscular, intense structure, but is delicate and has an haute couture satin touch.   96 <b>MS</b>   Dense and closed to smell, no surprise there! Rich, dense, fresh, muscularly tannic, a fine, large-scale Pomerol balance; deep, sweet, spicy, with an abundance of ripe fruit, beautifully fresh, within a particularly fine-grained tannin; mouthcoatingly rich and fragrant, very long to taste, a wine of huge scope, wonderfully seductive, with great fruit-fragrant persistence. So long in every respect, so fine-textured in its tannin, a great, splendidly complete Trotanoy. 2038-70+   95-97</p>	<p><b>Château Les Cruzelles</b>   90-91 (80% M, 20% CF; 14.5% ABV; 40% new)</p> <p><b>MS</b>   Very mineral to smell behind the ripe fruit; fullish wine, fresh in acidity, fine in tannin; sweetly ripe, mineral-backed, overall quite firm, but it wears its alcohol very well, gently spicy, and with nice length. 2026-36   90-91</p>	<p><b>Château d'Arche 2ème Cru</b>   87-88 (100g/L, 14% ABV)</p> <p><b>MS</b>   Mid-gold; nose dominated by the smells of the new barrel, fairly concentrated, supple to fresh; moderately sweet, straightforward wine, a very modest impression of botrytis complexity, a lively definition on the finish, but not very much behind it.   87-88</p>
<p><b>Vieux Château Certan</b>   94-98 (70% M, 30% CF, 40h/ha; 14.4% ABV)</p> <p><b>MB/TD</b>   The 30% of Cabernet Franc builds a vibrant mid-palate by bringing a unique freshness and complexity. They uphold and play down the slight rigor of the Merlot, wherein lies the originality of this blend. A legendary vintage.   98 <b>MS</b>   Very fragrant, subtly mineral, freshly black-fruit ripe and persistent; rich, fresh, full, finely tannic—a lovely graceful balance; sweet, fresh, violet-fragrant, a really beautiful flavor, very gently racy from the Cab Franc, subtle, prolonged to taste, a gentle warmth, the tannins so silky, and full of subtle perfume on the finish. Like many of the best in this vintage, here are power and finesse—in a gorgeous wine. 2032-55.   94-96</p>	<p><b>Château La Fleur de Boüard</b>   93-94 <b>MB/TD</b>   Ample but refined, with very good balance and freshness. A great success for the property.   93-94</p> <p><b>Le Plus de La Fleur de Boüard</b>   94-95 <b>MB/TD</b>   Precise tannins contribute to an energetic and long wine, with a lot of dynamism and depth.   94-95</p>	<p><b>Château Bastor-Lamontagne</b>   87-89 <b>MS</b>   Pale gold; lightly honeyed nose, with an overall fresh impression; light, fresh, medium-sweet, gently succulent, moderate complexity, and nice, light length. The usual, very pretty, lighter "aperitif" style.   87-89</p> <p><b>Château Broustet 2ème Cru</b>   89-91 <b>MS</b>   Very pale lemon; on the nose, this is dominated by the wood, which masks almost anything else in the sample; light, supple to fresh; medium-sweet, light in flavor but with finesse and a hint of limestone aromatic character on the palate, gently mineral length. Good, individual, in its lighter, mineral-marked style. Let's hope the wood doesn't dominate in the finished wine.   89-91</p>
<p><b>Château La Violette</b>   97-98 <b>MB/TD</b>   Deep and vibrating tannins, unrolling all the components of peppery flowers, with an irresistible finish that soars. The most seductive wine of the vintage.   97-98</p>	<p><b>CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX</b></p> <p><b>Château Joanin Bécot</b>   90-91+ (75% M, 25% CF; 14% ABV)</p> <p><b>MS</b>   Freshly ripe, gently mineral; fresh, full, a very delicate tannin texture, a lovely balance; freshly sweet-cored, silky textured, long, graceful, and with lovely, fragrant, cherry-ripe length. A very gentle, dry, defining tannin on the finish. Transparent, beautiful, just delicious. 2023-33+   90-91+</p>	<p><b>Château Climens 1er Cru</b>   93 <b>MB/TD</b>   A provisional rating because the blend is not finalized. The different samples, from a reduced harvest (6h/ha), are divided between the <i>possenillés</i> grapes picked before October 12, and the botrytized grapes picked thereafter; some are sumptuous, but slightly more refined than from other crus, probably thanks to the biodynamic viticulture.   93</p>
<p><b>Château Vray Croix de Gay</b>   96-97 <b>MB/TD</b>   Great fruit, floral, open, ambitious tannins, beautiful silky volume, just as rigorous in its construction as it is seductive in its aromatic expression. And perfect balance in the mouth. Again, a real success! This should be a priority for any Bordeaux-lover.   96-97</p>	<p><b>CÔTES DE BOURG</b></p> <p><b>Roc de Cambes</b> (80% M, 20% CS; 15.5% ABV; 100% new)   90-94 <b>MB/TD</b>   Appetizing nose, perfectly defined fruit, a density on the mid-palate upheld by an acidity that perfectly balances out the wine.   94 <b>MS</b>   Oaky, freshly black-cherry sweet, gently muscular in tannin—you sense its one fifth Cabernet Sauvignon—balanced, yes, but you cannot entirely escape the alcohol warmth of 15%+; a fine, sweet fruit, a lovely length of flavor and a warm, spicy, fragrant persistence. It's very good, and very individual—not everyone's cup of tea! Fine fruit-fragrant persistence within the warmth. 2026-40+   90-92</p>	<p><b>Clos Haut-Peyraguey 1er Cru</b>   90-91 (135g/L, 13.6% ABV)</p> <p><b>MS</b>   Orange; dense, oak-marked, raisiny ripe; rich, concentrated, supple to fresh; intensely sweet, but of moderate complexity across the palate, juicy and succulent ... just lacking a bit of freshness and definition, but with good, light, fruit-imbued length. Good, and yet ... just lacking a bit of class for something special.   90-91</p>
		<p><b>Château Coutet 1er Cru</b>   92-93 (136g/L, 13% ABV)</p> <p><b>MS</b>   Deep orange; dense, mineral, limestone-</p>





## C'est le grand boom de l'hôtellerie de luxe dans le Libournais



À Néac, la maison La Fleur de Bouïard se loue à la nuitée, ou plus, au milieu des vignes de la propriété.

Photo Anne Lanta

Le développement de l'œnotourisme implique l'installation de nouvelles offres d'hébergement. D'ici à 2022, au moins une centaine de nouvelles chambres haut standing sont déjà prévues

Arveyres, Montagne, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Émilion ou Libourne, les projets lancés d'hôtels ou d'hébergements très « confort » ne manquent décidément pas. D'autres desseins pour l'heure **encore confidentiels** seraient également dans les cartons ou les esprits, des prospecteurs manifestant leur intérêt pour les terres à vignes du Libournais.

Tout doucement, du reste, une petite révolution s'opère sur le territoire qui souffre, encore aujourd'hui, d'un cruel manque hôtelier. À l'office de tourisme du Grand Saint-Émilionnais, le directeur Bertrand Millot le dit tout net :

Si on souhaite devenir une attraction touristique et plus seulement rester une simple excursion touristique, il faut impérativement développer l'hébergement. »

« Nous passons un cap »

Ici ou là, des initiatives ont déjà fleuri. Dans le Saint-Émilionnais justement, dont la Juridiction attire chaque année **plus d'un million de visiteurs**, les propriétés viticoles se lancent dans cette activité ou la développent.



[Visualiser l'article](#)

À Néac, le château La Fleur de Boüard a dernièrement reçu le coup de cœur des « Best of Wine Tourism », décernés par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI), pour sa toute nouvelle **maison de charme** située au cœur des vignes de l'appellation Lalande-de-Pomerol : ses trois chambres et deux salons, son salon de billard ou sa piscine au cœur du domaine sont à réserver pour une nuit ou plus.

À une centaine de mètres d'altitude, perché sur sa colline, Troplong-Mondot, premier grand cru classé, continue sa mue. Le domaine a toujours été un pionnier en matière d'accueil. « Mais, là, nous passons un cap », livre Aymeric de Gironde, son PDG. Outre une maison dans les vignes, **trois suites** sont désormais proposées, dont la chambre du clocher, offrant une vue imparable sur Saint-Émilion, ainsi qu'un espace de vie commun avec cheminée, fauteuils et baby-foot de 1910. En septembre prochain, le restaurant Les Belles Perdrix, anciennement étoilé, avec son chef David Charrier, devrait également rouvrir ses portes...



La nouvelle « chambre du clocher » proposée au château Troplong-Mondot, à Saint-Émilion.

Crédit photo : J.-C. G.

« Il est fondamental de créer des liens, des moments, des expériences avec nos consommateurs, explique Aymeric de Gironde. Il faut leur donner des émotions. À Saint-Émilion, on peut dégager l'image d'un milieu fermé, d'un certain snobisme **mais cela change**. Et chaque fois que j'entends parler d'un nouveau projet, je n'angoisse pas qu'il me pique des clients. Au contraire, plus il y a d'offre, plus il y a de visiteurs... »



## Le blog de Gilles Pudlowski

“ Les pieds dans le plat ”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique®

### Saint-Emilion : les délices de la Cadène

Article du 24 novembre 2019

J'aime 15

Tweeter



Alexandre Baumard © GP

On vous **avait parlé, très vite, d'Alexandre Baumard**, ce jeune Angevin à la tête bien faite et bien pleine, passé notamment chez Paul Bocuse à Collonges, Christophe Bacqué au Castellet, Laurent Saudeau à Haute-Goulaine, devenu le wonder-boy de son village vineux, médiéval et gourmand. On sait que la Cadène est la plus vieille auberge de Saint-Emilion. Les Boüard de Laforest lui ont redonné vie.



Rouget en écailles de pommes de terre, coco, soupe de poisson © GP

Un dernier coup de chapeau aux exceptionnelles mignardises comme cette pâte à chou crémée finement et revue au cassis ou aux myrtilles ou ce russe pistaché et au choix de vins au verre, qui fait la part aux amis de la maison (château Bel Air la Royère en blanc) ou à la famille (Fleur de Boüard, Dame de Boüard signée Coralie), à moins de craquer sur un glorieux flacon d'Angelus. Royale Cadène!



## Le palmarès des Best of Wine Tourism 2020



Fleur de Boüard coup de coeur du jury (ph DR)

**Pas moins de 22 sites de la région bordelaise** viennent d'être récompensés par un Best Of Wine Tourism 2020 . Ces trophées distinguent la qualité de l'accueil et l'intérêt des prestations proposées par les lauréats. Sept Best Of d'Or ont été remis et le Château de La Dauphine a été sacré « International Best Of Wine Tourism 2020 » . La remise des prix s'est tenue le 7 novembre lors du dîner de clôture de la conférence annuelle des 20 ans du réseau Great Wine Capitals . A noter que le public est maintenant appelé à décerner son « People's Choice Award » , en votant du 8 au 25 novembre sur [greatwinecapitals.com](http://greatwinecapitals.com)

PALMARÈS BEST OF WINE TOURISM 2020

ARCHITECTURE ET PAYSAGES

Le Cloître des Cordeliers (or)

Château de Camarsac

Château Tour Saint Christophe

ART ET CULTURE

Château Malromé (or)







Date : 08/11/2019

Heure : 18:12:31

www.paysud.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Château la Dominique  
Château de Ferrand  
VALORISATION PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES  
Vignerons de Tutiac (or)  
Château Angludet  
Château d'Eyran  
HEBERGEMENT A LA PROPRIETE  
Château Pont Saint-Martin (or)  
Château Malescasse  
Château Pape Clément  
RESTAURATION A LA PROPRIETE  
Château Lafaurie-Peyraguey (or)  
Château Malartic-Lagravière  
DECOUVERTE ET INNOVATION  
Château de La Dauphine (or) et International BOWT  
Château de Reignac  
Château la Tour Blanche  
Château de Seguin  
SERVICES OENOTOURISTIQUES  
Château Larrivet Haut-Brion (or)  
Camping Saint-Emilion  
Tendance Sud

COUP DE CŒUR :

Château la Fleur de Boüard

**Château de La Dauphine sacré International Best Of Wine Tourism** - Le Château de La Dauphine a non seulement remporté un trophée d'or, mais il a également reçu le grand prix international. Ces prix récompensent l'expérience unique proposée aux visiteurs : une immersion dans l'art de vivre à la française à bord d'une 2 CV comprenant une « Visite Patrimoine » qui débute dans le parc du château. Le guide dévoile l'histoire de la propriété et de Fronsac avant de mettre le cap vers le vignoble, puis le « carrelet » en bordure de la Dordogne et la truffière. C'est sur le plus haut coteau que les visiteurs peuvent déguster trois divins breuvages accompagnés de gourmandises locales : lamproie, beurre à la truffe, magret séché, fromage de brebis basque et cannelés.

**Le grand public appelé à décerner son People's Choice Award 2020**

Du 8 au 25 novembre, le grand public est maintenant invité à faire entendre sa voix dans le cadre des Best Of Wine Tourism 2020. Pour voter, rendez-vous sur [greatwinecapitals.com](http://greatwinecapitals.com) et choisir parmi les 67 lauréats Or fraîchement décernés, dont 7 Bordelais, celui qui mérite le label « choix du public ».



429 views | Nov 11, 2019, 07:36am

## Saint-Émilion Wineries Sizzling With Tactical Changes

**Tom Mullen** Contributor

Travel

*I write about lifestyle, food and wine from a base in France*

### Château La Fleur de Boüard

Just north of Saint-Émilion and north of Pomerol is Lalande de Pomerol, a region that has been producing wine since the 12th century. This was also a medieval hospitality hub for both crusaders and pilgrims.

Château La Fleur de Boüard, located in the village of Néac, is another estate established by Hubert de Boüard de Laforest. Recent renovations include tanks that hang from the ceiling—designed by de Boüard—which can empty juice in seven minutes, as opposed to an otherwise 40 minutes of pumping. Voila! Gratitude for gravity. This winery also includes a newly renovated [three-bedroom guest house](#) located less than five miles (8 kilometers) from the town of Saint-Émilion.





Gravity fed operations at Château La Fleur de Boüard TOM MULLEN

Design innovations and the provision of quiet but high quality accommodations (which received their first travel/hospitality award earlier this month) highlight an emphasis on maintaining traditional winemaking techniques, yet upgrading facilities to be on a par with the best international wineries.

Wines listed below from this winer château score (subjectively) from 94 to 96 points on a 100-point scale.

**Château La Fleur de Boüard. La Fleur de Boüard. 2016.  
[Good Value 🎵]**

Blueberries and red cherries on the nose. This includes classical tastes from this region and is a hefty but elegant beauty to be paired with entrecôte steak. Amazing length.

**Château La Fleur de Boüard. La Fleur de Boüard. 2015.  
[Good Value 🎵]**

An 82/14/4 blend of Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon from vines averaging 25 years old. Aged up to 24 months in French oak. According to Coralie de Boüard, 2015 includes more power, and 2016 more elegance. Beautiful dark fruit ('this region is making sexy wines,' she says—too true). You can smell a smack of sunshine and energy in this wine, which has a hit of power and ample seduction.





Guest accommodations at Château La Fleur de Boüard TOM MULLEN

**Château La Fleur de Boüard. La Fleur de Boüard. 2011.**  
**[Good Value 🎵]**

An 85/7/8 blend of Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon aged up to two years in French oak, this wine is unfinned and unfiltered. It has juicy aromas of licorice and minestrone and includes tastes of prunes and oranges.

**Château La Fleur de Boüard. Le Plus. Cuvée Simon.**  
**2016.**

Only 3,000 bottles of this 100% old vine Merlot wine were produced (and none were produced in 2017 due to the challenging regional conditions that year). Pure seduction here —mint, oranges, black currants and eucalyptus on the nose and menthol in the mouth, unusually so for a 100% Merlot.

**Château La Fleur de Boüard. Le Plus. 2015.**

This Lalande de Pomerol is made from Merlot vines with an average age of 60 years and was aged for 33 months in new French oak. No fining or filtering. Ample cherries, fruit, cedar and the whiff of a forest on the nose. In the mouth this includes tastes of menthol and even salt.

**Château La Fleur de Boüard. Le Plus Cuvée Oscar.**  
**2011.**

This 100% Merlot is aged 30 months in new oak and made from 60-year-old vines growing over a gravel mound with 20% clay. Aromas of licorice, menthol, raspberries and smoke, and the juicy taste includes oranges and almonds. Quiet, but beautiful.



## Best Of Wine Tourism : une pluie de récompenses pour Bordeaux et les domaines du réseau Great Wine Capitals

C'était hier soir au Palais de la Bourse un événement exceptionnel. Un dîner de gala à l'occasion des 20 ans du réseau Great Wine Capitals. 22 sites bordelais ont été récompensés dont le château la Dauphine sacré « International Best Of Wine Tourism 2020 ». 10 lauréats internationaux des 10 villes partenaires ont aussi été consacrés par ces trophées de l'oenotourisme.



Léa Rodrigues-Lalande très fière de son Best Of d'Or pour son château Pont Saint-Martin (catégorie hébergement à la propriété) © JPS

Alors là les gars, on les a bluffé ! Les membres du réseau Great Wine Capitals se souviendront de leur séjour à Bordeaux, non pas pour la pluie mais là le président de la CCI de Bordeaux Gironde, Patrick Seguin, a reconnu qu'il n'était pas Dieu : « j'avais commandé le beau temps mais le pouvoir s'arrête à un certain niveau... » Non, ils vont se souvenir de cette semaine pour la qualité de l'accueil, une semaine intense entre les visites techniques des propriétés, les dégustations, la grande soirée « Taste the World in Bordeaux » (qui a rassemblé 400 personnes mercredi au palais de la Bourse), et en apothéose the Big Party avec la remise des Best Of Wine Tourism 2020 : « c'est une soirée intense qui se profile avec la remise des Best Of Wine Tourism Bordeaux et internationaux pour tous les membres du réseau Great Wine Capitals », commentait Aïcha, la maîtresse de cérémonie, qui a su très bien faire le show tant dans la langue de Molière que dans celle de Shakespeare, déjà en égrenant le nom des 10 villes du réseau Great Wine Capitals.

Rien ne vaut le commentaire de Yann Stucki, ami suisse de Lausanne, pour résumer en fait cette folle semaine : « j'ai passé des moments incroyables, formidables, il y a un vrai positionnement touristique ici à Bordeaux, là on a pris des notes sur tout (d'ici à ce qu'ils nous copient...), entre l'Ecole du Vin qui est un vrai modèle, la Cité du Vin remarquable et les propriétés, on voit que vous avez investi, et ce dès qu'on débarque.



[Visualiser l'article](#)

Ici tout le monde te regarde avec le sourire (c'est vrai que personne ne sait qu'en Suisse il y a quelques lingots), ça change de l'arrogance parisienne, moi c'est décidé je reviendrai avec ma femme. » You, welcome !

Allez, place aux récompenses, « cette année nous avons reçu 86 dossiers complets pour Bordeaux , et aussi très intéressants à l'international, que le meilleur gagne » commentait Jacques Faurens président du Great Wine Capitals.

Ce sont donc 22 sites de la région bordelaise qui ont été récompensés par des Best Of dont un Best Of d'or pour chaque catégorie , ces prix distinguent la qualité de l'accueil à la propriété et les prestations proposés, marquant des efforts considérables pour amener ces sites à un haut niveau de « réception à la française ». »

L'oenotourisme est un vecteur international, il permet d'amener des clients du monde entier: il y a des touristes qui s'appuient sur les Best Of Wine Tourism pour faire le tour du monde et visiter ces propriétés primées. », complète Jacques Faurens.

Et comme le soulignait le P résident Faurens , « les trophées Best Of Wine Tourism » est la plus ancienne compétition internationale en matière d'oenotourisme dans le monde » . Et même si cela ne paraissait pas gagné d'avance, cette idée de réseau des Great Wine Capitals a fait ses preuves, « c'est une organisation sur des territoires concurrents, mais depuis toutes ces années cela marche » . Une reconnaissance de ces labels, de ces villes et régions viticoles, qui drainent de nombreux touristes et se traduit par des créations d'emplois sur les propriétés. L'adoption d'un nouveau plan stratégique ce jeudi pour la prochaine décennie 2020-2030 devrait aussi porter ses fruits et accélérer encore ce rythme des visites.

En Gironde, l'attractivité du vignoble bordelais n'est plus à démontrer, ce sont 4,3 millions de visites chaque année avec des oenotouristes qui dépensent deux fois plus qu'un touriste estival selon l'office de tourisme de Bordeaux.

#### LES LAUREATS BORDEAUX 2020:

ARCHITECTURE ET PAYSAGES : Le Cloître des Cordeliers (Best Of d'Or) , Château de Camarsac et Château Tour Siant-Christophe.

ART ET CULTURE : Château Malromé (Best Of d'Or) , Château de Ferrand, et château la Dominique.

DECOUVERTE ET INNOVATION: Château la Dauphine (Best Of d'Or), château de Reignac, château Seguin, et château la Tour Blanche.

HEBERGEMENT A LA PROPRIETE : Château Pont Saint-Martin (Best Of d'Or) , château Malescasse et Château Pape-Clément.

VALORISATION DES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES : Vignerons de Tutiac (Best Of d'Or) , Château Angludet et Château d'Eyrac.

SERVICES OENOTOURISTIQUES: Château Larrivet Haut Brion (Best Of d'Or) (bravo à Juliette Hirshy très impliquée cet été lors des visites), Camping Yello! Saint-Emilion et Tendance Sud.

RESTAURATION A LA PROPRIETE : Château Lafaurie-Peyraguey (Best Of d'Or) et château Malartic-Lagravière.

COUP DE COEUR : **Château la Fleur de Bouïard**

#### LES LAUREATS INTERNATIONAUX 2020:

Adelaide (AFRIQUE DU SUD) : Gemtree Wine

Bilbao (RIOJA ESPAGNE): Bodegas Valdemar et Museo Villa Lucia





## Les Best Of Wine Tourism 2020 décernés



Ci-dessus : Château La Dauphine (Fronsac), Best Of d'Or dans la Catégorie "Découverte et innovation"

**Hier soir, en clôture de la semaine bordelaise de célébration des vingt ans du réseau des capitales de grands vignobles, ont été attribués au Palais de la Bourse de Bordeaux les Best Of Wine Tourism. Ces distinctions récompensent les sites les plus remarquables en matière œnotouristique en France et au plan mondial. Le palmarès.**

Du 3 au 7 novembre, Bordeaux a accueilli les 150 représentants des dix villes fédérées au sein des Great Wine Capitals (Adélaïde-Australie méridionale, Bilbao-Rioja, Lausanne, Mayence-Rheinhessen, Mendoza, Porto, San Francisco-Napa Valley, Valparaiso-Casablanca Valley, Vérone, Bordeaux), seul réseau réunissant ainsi des régions vitivinicoles prestigieuses des deux hémisphères. Cette semaine intense, entre conférences sur les grands enjeux mondiaux de la filière vin, visites de propriété, "pictchs" de startups venues présenter des solutions inédites et innovantes, grande dégustation de vins internationaux, s'est clôturée hier soir en





[Visualiser l'article](#)

beauté avec un dîner de gala. Au cours de cette soirée, ont été annoncés les résultats du concours **Best Of Wine Tourism 2020**. Voici la liste des gagnants français (dans huit catégories) et internationaux (par pays).

## Best Of Wine Tourism France 2020

*Catégorie "Architecture et Paysages"*

BEST OF d'OR Le Cloître des Cordeliers (Saint-Emilion)

*Catégorie "Art et Culture"*

BEST OF d'OR Château Malromé (Entre-Deux-Mers)

*Catégorie "Hébergement à la propriété"*

BEST OF d'OR Château Pont Saint-Martin (Pessac-Léognan)

*Catégorie "Restauration à la propriété"*

BEST OF d'OR Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes)

*Catégorie "Découverte et innovation"*

BEST OF d'OR Château de La Dauphine (Fronsac)

*Catégorie "Valorisation œnotouristique des pratiques environnementales"*

BEST OF d'OR Les vigneronns de Tutiac (Marcillac)

*Catégorie "Services œnotouristiques"*

BEST OF d'OR Château Larrivet Haut-Brion (Pessac-Léognan)

*Coup de cœur du Jury*

Château La Fleur de Bouïard (Lalande de Pomerol)

## Best Of Wine Tourism international 2020

Adélaïde (Australie méridionale) : Gemtree Wines

Bilbao-Rioja : Bodegas Valdemar

Museo Villa Lucia

Lausanne : Bouche à oreille

Mayence-Rheinhessen : Ingelheimer Winzerkeller

Mendoza : Rosell Boher Lodge

Porto : Quinta da Pacheca

San Francisco-Napa Valley : Louis M. Martini Winery

Valparaiso-Casablanca Valley : Casa Valle Viñamar

Vérone : Villa QuarantaTommasi wine hotel & Spa

Bordeaux : Château de la Dauphine

Palmarès intégral à retrouver sur [www.greatwinecapitals.com](http://www.greatwinecapitals.com)









# VIGNOBLES

3<sup>e</sup> partie

## La Fleur de Boüiard vous invite à la maison



Vous rêvez d'une maison à la campagne, à la fois charmante et confortable, pour inviter vos amis ou votre famille à partager un week-end de détente absolue ? Ne cherchez plus... Au sein de son domaine viticole de La Fleur de Boüiard, situé à Néac, sur l'appellation Lalande-de-Pomerol, la famille de Boüiard vient d'ouvrir une demeure qui a tout pour séduire. Trois chambres à l'étage, deux salons, un billard, salles à manger, cuisine, jardin avec une grande piscine sécurisée ... le tout décoré avec un goût exquis, une élégance sobre. Largement ouverte sur le vignoble, les chambres, joliment baptisées Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, sont équipées comme le meilleur des quatre étoiles. La maison se loue dans son ensemble et, si vous le souhaitez, vous pouvez bénéficier des services d'une cuisinière, d'une femme de ménage, louer un vélo pour vous balader ou programmer des visites de chais et dégustations. Vous faites quoi le week-end prochain ? *MC* [lafleurdebouard.com](http://lafleurdebouard.com)





# Carnet d'adresses

## CULTURE

### MUSÉE MER MARINE

89, rue des Étrangers,  
33300 Bordeaux

### CAPC

7, rue Ferrere,  
33000 Bordeaux

### BASE SOUS-MARINE

Boulevard Alfred Daney,  
33000 Bordeaux

### INSTITUT CULTUREL BERNARD MAGREZ

Château Labottière  
16, rue de Tivoli,  
33000 Bordeaux

### BAG (BAKERY ART GALERY)

44, rue Saint-François,  
33000 Bordeaux

### BOKEHLI

16, rue Bouffard,  
33000 Bordeaux

## FOOD

### BISTROT DE L'HÔTEL DE VILLE

7, place Pey-Berland,  
33000 Bordeaux

### NORA

8, rue Ausone,  
33000 Bordeaux

### ARCADA

13, rue de la Rousselle,  
33000 Bordeaux

### SAIGON CÂPHÉ

11, rue des Piliers de Tutelle,  
33000 Bordeaux

### ÉCOLE CAPPERI PIZZAIOLI

4, rue de la Cour des Aides,  
33000 Bordeaux

## VIGNOBLES

### LA CITÉ DU VIN

Esplanade de Pontac  
134, quai de Bacalan,  
33300 Bordeaux

### CHÂTEAU KIRWAN

33460 Cantenac  
05 57 88 71 00

### CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

33180 Saint-Estèphe  
05 56 73 15 50

### CHÂTEAU SANCTUS

39, le Bourg,  
33330 Saint-  
Christophe-des-Bardes  
05 57 24 65 83

### CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

12, route de Bertineau,  
33500 Néac

## SPORT & BIEN-ÊTRE

### LES COQS ROUGES

14, place Sainte-Eulalie,  
33000 Bordeaux

### HOOPS FACTORY

9, rue Dumont d'Urville,  
33000 Bordeaux

### SATNAM CLUB

28, rue Vital Carles,  
33000 Bordeaux

### VILLA PRIMROSE

81, rue Jules Ferry,  
33200 Bordeaux

## DOSSIER

### PARIÈS

101, rue Porte-Dijeaux,  
33000 Bordeaux

### LE PRINCE NOIR

1, rue du Prince Noir,  
33310 Lormont

### DARRICAU

7 bis, rue de la Vieille Tour,  
33000 Bordeaux

### MIREMONT

5, rue Buffon,  
33000 Bordeaux

### LE TXISTU

15, quai des Chartrons,  
Quai des Marques H15,  
33000 Bordeaux

### LA MAISON BASQUE (BORDELEKO ESKUAL ETXEA)

7, rue du Palais  
de l'Ombrière,  
33000 Bordeaux

## GREEN

### EKLO

10, rue de la Gare d'Orléans,  
33100 Bordeaux  
05 35 54 80 65

### VILLA SHAMENGO

Allée Serr,  
33100 Bordeaux

### AKEBIA

Le campement - Darwin,  
33100 Bordeaux  
Guillaume Popineau  
06 13 85 53 38

### LES SAMEDIS SAUVAGES

Geoffrey Crespel,  
33226 Langoiran  
06 81 75 32 86

### LA MAISON BERTHE GUILHEM

39, rue des Cheverus,  
33000 Bordeaux  
09 75 27 25 90

### VINZU

63, bis rue Tillet,  
33800 Bordeaux  
06 16 82 09 60

## MODE & DÉCO

### HÔTEL KONTI

10, rue Montesquieu,  
33000 Bordeaux

### SHOWROOM MERCADIER

22, rue Huguerie,  
33000 Bordeaux

### LA PARFUMERIE DE L'OPÉRA

10, allées de Tourny,  
33000 Bordeaux

### GALERIE TOURNY

23, cours Verdun,  
33000 Bordeaux

### MONSIEUR T-SHIRT

137, rue Sainte-Catherine,  
33000 Bordeaux  
05 54 68 46 35

### STUDIO CAROLINE GOMEZ

info@carolinegomez.com  
06 13 96 66 41  
Bordeaux, France  
Salon Coccoon

Parc des Expositions de Bordeaux  
Cours Jules Ladoumègue,  
33300 Bordeaux

## ENFANTS

### NOS MINIS

68, rue Notre-Dame,  
33000 Bordeaux

### POP-UP STORE LES POLICHINEUSES

Du 1<sup>er</sup> au 26 octobre  
Mlle L'Insolente  
8, rue Cornac,  
33000 Bordeaux

### HISTOIRE DE VOIR

51, rue de Nuits,  
33100 Bordeaux

### IBOAT

Bassin à Flot n°1  
Cours Henri Brunet,  
33300 Bordeaux

## ESCAPADES

### LA GRANDE

1 bd du Général de Gaulle,  
64200 Biarritz  
05 24 33 34 40

### REFUGE OUT OF THE CITY (ROC)

Cibert, 64260,  
Arudy, France  
06 81 63 51 57  
refugeoutofthecity.fr

### HÔTEL

### LES HORTENSIA DULAC

1578, avenue du Tour du lac,  
40150 Hossegor

### RIDE ON EXPERIENCE ONEWHEEL

2 ter, avenue de Chênes,  
33950 Lège-Cap-Ferret  
07 64 17 10 11  
rideonexperience.com





# SÉLECTION LIMITÉE



## EDEN PARK

Signé, cerclé, décalé

Fort de son savoir-faire et de son inspiration rugby, Eden Park réinterprète le blazer pour l'Automne Hiver 2019/20. Né dans le milieu très discipliné de la marine britannique, le blazer, cette pièce incontournable du vestiaire masculin s'associe aujourd'hui à un style élégant et décontracté.

L'emblématique cerclage, les larges bandes de 8 cm caractéristiques du maillot de rugby sont intégrées au blazer par un procédé de tissage. Elles lui confèrent un style aussi bien décalé que raffiné. Ce vêtement iconique de la collection est chargé d'histoire par son design et définit brillamment l'esprit French Flair : ce savoir-faire créatif français imprévu, ce petit « je ne sais quoi » en plus, qui caractérise si bien la maison au nœud papillon rose.

Eden Park - Blazer cerclé : 495 €  
[www.eden-park.fr](http://www.eden-park.fr)

## RUM FAIR

FAIR met en lumière son Rum emblématique du Belize

Dix ans de créations au cœur d'une démarche authentique. FAIR, première marque indépendante de spiritueux éthiques et responsables, fête ses dix ans d'existence cette année. Avec ce Rum qui oscille entre puissance et délicatesse, Alexandre Koiransky, le créateur français de la marque FAIR a choisi de mettre en lumière ce breuvage d'exception. Les sucres de mélasse de ce Rum proviennent de la coopérative Belize qui regroupe plus de 6 000 agriculteurs indépendants. La mélasse est fermentée et distillée par la distillerie familiale Traveller's Liquors, puis vieillie cinq ans dans des fûts de chêne américain ayant préalablement contenu du bourbon.

Prix public constaté : FAIR, Coffret Rum Belize XO + 2 verres - 45 €  
Disponible sur [whisky.fr](http://whisky.fr) et à La Maison du Whisky  
Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.fair-drinks.com](http://www.fair-drinks.com)



## CITROËN

Rider the Citroëniste by Martone

Le vélo Rider The Citroëniste by Martone allie style et confort. Son cadre blanc est composé d'alliage d'acier et d'aluminium, et pèse à peine 12 kg. Disponible en 2 tailles, doté de roues noires (700x32 mm) avec des moyeux en acier inoxydable, de pneus résistants aux perforations pour s'attaquer

aux rues urbaines et d'un système de transmission manuelle à 3 vitesses, il est adapté au quotidien et aux loisirs. Le logo Citroën Origins, clin d'œil aux 100 ans de Citroën, est centré sur le guidon.

Prix : 950 €  
[lifestyle.citroen.com](http://lifestyle.citroen.com)



## LA MAISON LA FLEUR DE BOÜARD

Le charme d'une maison de campagne au cœur du vignoble bordelais

L'aventure de la famille de Boüard se poursuit avec l'ouverture de la maison La Fleur de Boüard (située sur l'appellation Lalande-de-Pomerol à seulement 7 km de Saint-Émilion) afin de proposer un espace réceptif de charme, une maison de campagne où il fait bon vivre. La Maison La Fleur de Boüard, décorée dans des tons doux, lumineux et modernes, est un havre de paix. Cette maison de charme est le lieu idéal pour profiter de quelques jours en famille, entre amis ou en couple, découvrir son chai et déguster les vins de la propriété.

La maison La Fleur de Boüard - 12 Bertineau 33500 Néac  
[reservation@lafleurdeboüard.com](mailto:reservation@lafleurdeboüard.com) - 06 08 33 29 75  
A partir de 450 € la nuit.

## CUVÉE ROSE LAURENT PERRIER

Rituel de service en édition limitée

Susciter l'émotion, émerveiller et magnifier le vin, telle est la vocation de l'écrivain Laurent-Perrier Cuvée Rosé, en édition limitée. La robe « Constellation », nouveau rituel de service, donne un éclat singulier au flacon de la Cuvée Rosé et sublime le service du vin. Ce sens du détail est le reflet de celui accordé au vin ; une cuvée qui se distingue par sa belle couleur framboise et des notes de fruits rouges, au parfum très frais, que seule une maîtrise parfaite de la macération du pinot noir peut offrir.

Édition limitée de la Cuvée Rosé de Laurent-Perrier - 80 €



## LE DAMANTIN HÔTEL & SPA

Le plus Rive gauche des hôtels Rive droite

Quand l'esprit chic de l'avenue Montaigne contemple la Tour Eiffel : c'est à l'orée de la Seine que les propriétaires de cette nouvelle adresse distillent leur art de vivre joliment raffiné. Cinq étoiles de savoir-être discret, aux attentions personnalisées : chaque détail est préparé pour un séjour en élégante tranquillité. À demeure une voluptueuse piscine, et également un restaurant sur patio avec ses menus allégrement décontractés. Là où le luxe a bien un air de bonne famille.

1, rue Bayard Paris 8<sup>e</sup>  
[www.ledamantin.com](http://www.ledamantin.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





Pendant que les enfants préparent leur cartable, les parents préparent la liste de leurs prochains vins. Bref, c'est la rentrée

# FOIRES AUX VINS UNE SÉLECTION JAMAIS VUE

Les choix de **Michel Bettane et Thierry Desseauve**

## AUCHAN

**Monge Granon, Tradition, clairette de Die**

6,99 euros  
14/20

Une clairette délicate, fraîchement exotique sur fond d'agrumes. C'est une gourmandise parfaitement équilibrée. À ce prix, on prend un carton.  
*Garde : jusqu'à 2 ans*

**Château La Fleur de Boüard 2016, lalande-de-pomerol**

25,90 euros  
16/20

Une jolie sève cacaotée, pleine et juteuse. Voilà un vin élégant à prix doux.  
*Garde : 5 à 10 ans*

**Château Meyney 2017, saint-estèphe**

23,50 euros  
16,5/20

Ample et fin, aux arômes variés de tabac, cassis et cèdre. C'est la classe à prix accessible.  
*Garde : plus de 10 ans*

## BIOCOOP

**Domaine Le Pas Saint Martin, Le Vent dans les saules 2018, anjou**

9,90 euros  
14,5/20

La bouteille qui fait aimer les vins de Loire. Un chenin plein de personnalité, fruité, sec, acidulé. Très facile à marier à table.  
*Garde : jusqu'à 2 ans*

**Champagne Fleury, Blanc de noirs**

32 euros  
15,5/20

Un des vins les plus désirables de la sélection Biocoop. Ce champagne sec et ample, possède un fruité précis et de la présence en bouche. Il plaira tout aussi bien à l'amateur qu'au novice.  
*Garde : jusqu'à 2 ans*

## CARREFOUR

**Bernard Magrez, bordeaux 2016**

11,95 euros  
15/20

Belle texture caressante, tannins ronds, gourmand et fruité fin, on reconnaît tout le savoir-faire de Bernard Magrez dans ce vin.  
*Garde : 2 à 5 ans*

## CARREFOUR

**Château Lagrezette 2015, cahors**

18,95 euros  
16,5/20

Puissant et richement doté en tannins, l'élevage le rend aimable dès aujourd'hui, avec un toucher harmonieux et une finale puissante. Un incontournable de l'appellation.  
*Garde : 5 à 10 ans*



LE GRAND TASTING  
CAPILLI OPENITE

Retrouvez l'intégralité des vins des foires aux vins notés et commentés et les coups de cœur des experts Bettane+Desseauve en vidéo sur l'appli Le Grand Tasting, gratuite sur iOS et Android.

N.B.: Les prix sont donnés à titre indicatif pour une bouteille de 75 cl. Les vins sont classés par enseignes.





# Les foires aux vins vues par leurs habitués

Pourquoi passer des heures et dépenser plusieurs centaines d'euros dans ces rendez-vous d'automne ? Nous avons interrogé cinq clients, aux profils très différents, qui s'approvisionnent en supermarché ou sur Internet

**C**haque année, ça recommence. Entre début septembre et fin octobre, les supermarchés sortent les vins de leurs rayonnages habituels et les placent, avec d'autres, bien en vue, à grand renfort de pancartes, de feuilles de vigne et grappes factices. Depuis presque cinquante ans, tandis que les vendanges battent leur plein dans les vignobles, les foires aux vins rythment les achats des Français. Passionnés ou néophytes, amateurs ou professionnels, étrangers parfois, tout le monde ou presque y trouve son intérêt. Pour comprendre leurs motivations et leurs goûts, nous avons rencontré cinq clients de foires aux vins : une Belge qui passe la frontière, un restaurateur qui s'y approvisionne, un passionné un peu désabusé, un réticent converti et un acheteur en ligne.

## BARBARA DELBAR

« Des vins que je ne trouve pas en Belgique »

Cela fait plus de vingt ans que Barbara Delbar traverse la frontière belge pour se rendre chez Auchan, à Roncq, près de Lille. De Mouscron, où elle vit, il lui faut dix minutes en voiture. Cette Belge de 41 ans, qui dirige une agence de communication, ne manque jamais les foires de printemps et d'automne de ce Auchan. « J'attends la foire avec impatience, explique-t-elle. Le magasin Auchan de Roncq fait appel à du personnel spécifique pour accueillir les clients des foires. Il organise une grande dégustation avec des vignerons, ce qui donne une nouvelle approche du vin, et un côté humain très chaleureux. Après avoir discuté avec les producteurs, je ne sens plus leur vin de la même façon. »

Le vin est une passion pour Barbara Delbar. C'est toujours elle qui choisit la bouteille qu'elle partage avec son mari au restaurant. En vacances en France, chaque été, le couple visite une région viticole, dont il repart avec quelques caisses casées entre les valises dans le coffre. L'an passé, ils étaient autour de Béziers (Hérault). Cette année, c'était la région d'Irouléguy (Pyrénées-Atlantiques). « Pour les bouteilles, il y a toujours de la place : on a un





4×4 avec un des plus gros coffres qui existent !», plaisante Barbara Delbar.

Elle a communiqué son enthousiasme pour la foire à ses amis : « On s'y rend avec trois ou quatre couples. C'est un rituel. On assiste à la dégustation qui a souvent lieu le jeudi soir, entre 18 heures et 20 heures, puis on rentre en Belgique, et on dîne ensemble au restaurant. On est des bons vivants, vous savez. » Elle connaît si bien « sa » foire qu'elle a découvert que certains clients venaient de beaucoup plus loin qu'elle. « De nombreux Belges, mais aussi des Hollandais, font jusqu'à deux heures et demie de route », raconte-t-elle.

Pour préparer sa foire, Barbara Delbar consulte attentivement le prospectus des offres. Parfois, elle en discute avec Xavier Leclerc, responsable des achats de vins chez Auchan, qu'elle a appris à connaître. C'est qu'elle est bonne cliente : elle dépense entre 2500 et 3000 euros par foire. « En Belgique, on a une taxe sur le verre qui fait grimper le prix des bouteilles. Cela vaut donc le coup de traverser la frontière. Sans compter les découvertes que je peux faire, comme des vins italiens, du barolo, ou des vins espagnols ou portugais, notamment du douro. Et il y a trois vins que j'achète toujours, que je ne trouve pas en Belgique : Château Bujan, à environ 7 euros ; Garras blanc, environ 4 euros ; et La Fleur de Boüard, à environ 25 euros. »

Avec de telles provisions, Barbara et son mari possèdent une cave souterraine, dans laquelle elle a installé deux colonnes : l'une pour les vins à garder, l'autre pour ceux à consommer. « En foire, on n'achète que des millésimes récents qu'on peut garder. Avec mon mari, on prend chacun un chariot. Lui, il est plutôt vin blanc. Moi, plutôt rouge. » Barbara n'aime pas les vins sucrés, et les préfère bien taniques. « Je choisis souvent des côtes-du-rhône et des vins du Languedoc. » Elle confie : « Je sais qu'à la frontière, on ne peut pas dépasser un nombre précis de bouteilles par personne. Je ne sais pas combien car je ne me suis jamais renseignée, et je n'ai jamais été contrôlée. Mais je crois que je dépasse le quota... »

## YANNICK DUC

« Je veux une carte

## des vins accessible »

Dans les Landes, Yannick Duc a une réputation de restaurateur authentique. A Saint-Vincent-de-Tyrosse (près d'Hossegor), son établissement une-étoile au Michelin, Le Hittau, est une ancienne bergerie aux poutres apparentes. Le chef, 47 ans, propose une cuisine moderne, avec des denrées essentiellement locales. Il produit son pain et son beurre, ses herbes aromatiques, et garde des prix sages. Sur sa carte, les bouteilles se vendent entre 40 et 80 euros. « Je ne pratique pas de gros coefficients sur le vin, car je souhaite qu'il reste accessible », explique-t-il.

Pour s'approvisionner, il se rend depuis l'ouverture de son restaurant, il y a quinze ans, au Centre Leclerc de sa commune lors des foires aux vins d'automne. « Beaucoup de restaurateurs achètent en foires parce que les prix sont intéressants, souvent 10 % à 15 % moins chers qu'ailleurs. Et puis j'y trouve des étiquettes qu'on ne trouve pas ailleurs. Ma carte des vins propose trois cents références. Environ 12 % proviennent de la foire de Leclerc, surtout pour les Loire, Bourgogne, Languedoc ainsi que des grands crus de Bordeaux. » L'an dernier, il a pu acquérir deux bouteilles du très recherché mouton-rothschild 2001, à 580 euros pièce, sur les huit seulement que proposait le magasin. « La première bouteille, raconte-t-il, c'est un client qui l'a achetée au restaurant, et je n'ai fait qu'une petite marge de 1,4. La seconde, je l'ai bue avec des copains ! »

Chaque année, le restaurateur étudie de près le catalogue de la foire aux vins de son Leclerc. Puis il en parle avec le responsable des achats de l'enseigne, Olivier Rey, qui organise aussi une grande dégustation avec des vigneron. Ce dernier fait aujourd'hui préparer la commande du Hittau pour le chef, qui va la chercher toute prête. « C'est difficile pour moi de me rendre physiquement à la foire, justifie Yannick Duc. Je dois rester dans mon restaurant ! Je choisis donc sur catalogue et le dialogue s'enchaîne avec le sommelier de Leclerc. »

C'est la seule foire aux vins qu'il suit. Pour le reste, il travaille plutôt en direct avec des vigneron, au gré des rencontres. « J'ai eu la chance de rencontrer ceux du Château Haut-Marbuzet, dans le





## Cinq habitués racontent leur foire aux vins

Chaque année, ça recommence. Entre début septembre et fin octobre, les supermarchés sortent les vins de leurs rayonnages habituels et les placent, avec d'autres, bien en vue, à grand renfort de pancartes, de feuilles de vigne et grappes factices. Depuis presque cinquante ans, tandis que les vendanges battent leur plein dans les vignobles, les foires aux vins rythment les achats des Français. Passionnés ou néophytes, amateurs ou professionnels, étrangers parfois, tout le monde ou presque y trouve son intérêt. Pour comprendre leurs motivations et leurs goûts, nous avons rencontré cinq clients de foires aux vins : une Belge qui passe la frontière, un restaurateur qui s'y approvisionne, un passionné un peu désabusé, un réticent converti et un acheteur en ligne.

Pour préparer sa foire, Barbara Delbar consulte attentivement le prospectus des offres. Parfois, elle en discute avec Xavier Leclerc, responsable des achats de vins chez Auchan, qu'elle a appris à connaître. C'est qu'elle est bonne cliente : elle dépense entre 2 500 et 3 000 euros par foire. « *En Belgique, on a une taxe sur le verre qui fait grimper le prix des bouteilles. Cela vaut donc le coup de traverser la frontière. Sans compter les découvertes que je peux faire, comme des vins italiens, du barolo, ou des vins espagnols ou portugais, notamment du douro. Et il y a trois vins que j'achète toujours, que je ne trouve pas en Belgique : Château Bujan, à environ 7 euros ; Garras blanc, environ 4 euros ; et La Fleur de Bouard, à environ 25 euros.* »

Avec de telles provisions, Barbara et son mari possèdent une cave souterraine, dans laquelle elle a installé deux colonnes : l'une pour les vins à garder, l'autre pour ceux à consommer. « *En foire, on n'achète que des millésimes récents qu'on peut garder. Avec mon mari, on prend chacun un chariot. Lui, il est plutôt vin blanc. Moi, plutôt rouge.* » Barbara n'aime pas les vins sucrés, et les préfère bien taniques. « *Je choisis souvent des côtes-du-rhône et des vins du Languedoc.* » Elle confie : « *Je sais qu'à la frontière, on ne peut pas dépasser un nombre précis de bouteilles par personne. Je ne sais pas combien car je ne me suis jamais renseignée, et je n'ai jamais été contrôlée. Mais je crois que je dépasse le quota...* »

Yannick Duc : « Je veux une carte des vins accessible »







## dossier foires aux vins

# LA GRANDE DISTRIBUTION



VOISIN/PHANE AFP

### NOS COUPS DE



**AUCHAN**  
**Complices de Loire**  
**Le Temps des Merises**  
Vin de France 2018,  
4,50 €

« Plaisir et qualité » sont les maîtres-mots de François-Xavier Barc et des vignerons complices qui l'accompagnent dans l'élaboration des vins. Promesse tenue avec ce 100 % pinot noir facile aux intenses notes de cerises noires et de cassis.



**CARREFOUR HYPER**  
**Cave de Roquebrun**  
**L'Héritage d'Aupenac**  
Saint-chinian-roquebrun  
2016, 15,95 €

Terroir de schiste en terrasse et longue vinification donnent à cette cuvée son caractère bien trempé, complexe et droit. Aux épices (régisse, poivre) répondent le cacao et une symphonie délicate de fruits noirs bien mûrs.



**CARREFOUR CONTACT ET CITY**  
**Château de la Grande Gardiole**  
**Les Vieilles Vignes**  
Châteauneuf-du-pape  
2016, 16,99 €

Petite-fille et fille de vignerons, Françoise Rey a repris les rênes de l'exploitation familiale en 1994. Son châteauneuf-du-pape démontre une belle puissance et dévoile des saveurs capiteuses de truffe, de tabac et de genièvre. Finale souple et longue.

SOP - CAMILLE NEFF/SOP

### AUCHAN DU 24 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE

APPELLATION	DOMAINE, CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX
BORDEAUX	Blaye-côtes-de-bordeaux	●	2018	5,90 €
	Graves	●	2015	13,90 €
	Lalande-de-pomerol	●	2016	25,90 €
BOURGOGNE	Bourgogne-côtes-d'auxerre	●	2018	6,99 €
	Chablis	●	2018	9,99 €
CORSE	Patrimoine	●	2018	9,90 €
	Clos San Duilio	●	2018	9,90 €
LANGUEDOC	Faugères	●	2017	7,50 €
	Languedoc-pézenas	●	2015	6,90 €
LOIRE	Vin de France	●	2018	3,75 €
	Vin de France	●	2018	4,50 €
RHÔNE	Cairanne	●	2018	6,99 €
	Crozes-hermitage	●	2015	12,95 €
ROUSSILLON	Côtes-du-roussillon	●	2018	5,49 €
SUD-OUEST	Saint-mont	●	2016	5,99 €

### CARREFOUR HYPER DU 10 AU 23 SEPTEMBRE

APPELLATION	DOMAINE, CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX
BORDEAUX	Barsac	●	1999	29,95 €
	Blaye-côtes-de-bordeaux	●	2017	7,95 €
	Médoc	●	2015	7,95 €
BOURGOGNE	Bourgogne-saint-bris	●	2018	8,50 €
	Chablis-premier-cru	●	2018	15,95 €
CHAMPAGNE	Champagne extra brut	●	NM	29,95 €
LANGUEDOC	Minervois	●	2017	4,50 €
	Saint-chinian-roquebrun	●	2016	15,95 €
LOIRE	Terrasses-du-larzac	●	2017	8,95 €
	Anjou-villages-brissac	●	2017	18,95 €
RHÔNE	Muscadel-sèvre-et-maine	●	2015	9,95 €
	Beaumes-de-venise	●	2018	8,95 €
ROUSSILLON	Cairanne	●	2018	6,30 €
	Côtes-du-roussillon	●	2016	15,95 €

(1) Bio (2) Biodynamie (3) Végan (4) Sans sulfites ajoutés (5) Liqueureux

● rouge ● blanc



**Special EnPrimeurs**

# TOP 300 Bordeaux 2018 - En Primeurs

Clos du Clocher  
Pomerol

Score  
16.75  
93-94

Château de Viaud  
Lalande-de-Pomerol

Score  
16.75  
93-94

**- MÉDOC & HAUT-MÉDOC -**

Goulée by Cos d'Estournel  
Médoc

Score  
16.5  
93

Clos de la Vieille Eglise  
Pomerol

Score  
16.5+  
93-94

L'Ambroisie  
Lalande-de-Pomerol

Score  
16.75  
93-94

Château Cantemerle  
Haut-Médoc  
Cru Classé

Score  
16.5  
93

Château La Création  
Pomerol

Score  
16.5+  
93-94

Clos Lunelles  
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Score  
17+  
94-95

Château Malescasse  
Haut-Médoc

Score  
16.5  
93

Château Vieux Maillet  
Pomerol

Score  
16.5+  
93-94

Domaine de L'Aurage  
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Score  
17+  
94-95

Château Cambon  
La Pelouse  
Haut-Médoc

Score  
16.25+  
93

Château  
Le Bon Pasteur  
Pomerol

Score  
16.5  
93

Château La Brande  
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Score  
16.25  
92-93

L'Orme de  
Raizan-Gassies  
Haut-Médoc

Score  
16.25+  
93

Clos 56  
Pomerol

Score  
16.5  
93

Domaine de l'A  
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Score  
16.25  
92-93

Château Joanin Bécot  
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Score  
16.25  
92-93

Château Fourcas Hosten  
Listrac Médoc

Score  
16.25  
92-93

Château La Pointe  
Pomerol

Score  
16.25+  
93

**- FRONSAC & CANON FRONSAC -**

Château Monregard  
La Croix  
Pomerol

Score  
16.25+  
93

Château La Dauphine  
Fronsac

Score  
17  
94

Château Sénéjac  
Haut-Médoc

Score  
16.25  
92-93

Château La Cabanne  
Pomerol

Score  
16.25  
92-93

Château Moulin  
Haut-Laroque  
Fronsac

Score  
16.75+  
94

**- OTHER BORDEAUX -**

Le Défi de Fontenil  
Vin de France

Score  
18  
95

Château Porte-Chic  
Pomerol

Score  
16.25  
92-93

Château Fontenil  
Fronsac

Score  
16.5+  
93-94

Roc de Cambes  
Côte de Bourg

Score  
17.25+  
93

Château Saint Pierre  
Pomerol

Score  
16.25  
92-93

Château Plain-Point  
Fronsac

Score  
16.5  
93

Balthus  
Bordeaux Supérieur

Score  
17.25  
94-95

Château Bellegrave  
Pomerol

Score  
16.25  
92-93

Château Dalem  
Fronsac

Score  
16.25+  
93

Domaine de Cambes  
Côte de Bourg

Score  
17  
94

**- LALANDE DE POMEROL -**

Plus de La Fleur de  
Boüard  
Lalande-de-Pomerol

Score  
17.5  
95

Château La Rousselle  
Fronsac

Score  
16.25+  
93

Château Fieuzal  
Graves

Score  
17  
94

Château De Bel-Air  
Lalande-de-Pomerol

Score  
17+  
94-95

Château Vrai Canon  
Bouché  
Canon Fronsac

Score  
16.25+  
93

Château Haut Selve  
Graves

Score  
16.75  
93-94

Château La Fleur de  
Boüard  
Lalande-de-Pomerol

Score  
17  
94

Château de Reignac  
Bordeaux Supérieur

Score  
16.75  
93-94

Château Siaurac  
Lalande-de-Pomerol

Score  
17  
94

Clos Dubreuil  
Chardonnay  
Vin de France

Score  
16.5  
93

> Find complet reviews and the full list of tasted wine on the website [www.vertdevin.com](http://www.vertdevin.com)



## SPÉCIAL SAINT-ÉMILION / UNESCO 1999-2019

## NOS ADRESSES PRÉFÉRÉES

*Recevant plus d'un million de visiteurs par an, Saint-Émilion a désormais une offre œnotouristique réceptive plus riche et quelques très belles tables. Forcément suggestive, voici notre sélection.*

### OUÛ DÎNER

#### LA TABLE DE PLAISANCE

Avec la toque Ronan Karvarrec à la barre depuis juin 2016 auréolée de deux étoiles Michelin – et des ambitions pour monter plus haut encore –, Plaisance (6) délivre une cuisine à la fois ancrée dans son territoire et révélant le parcours et les inspirations du chef, de sa Bretagne natale à la Méditerranée où il a longtemps officié (lire notre article en début de magazine, page 40).

#### LOGIS DE LA CADÈNE

Le plus ancien restaurant de Saint-Émilion (2) a retrouvé sa superbe grâce à la famille de Boüard. Alexandre Baumard, formé chez Paul Bocuse et Christophe Bacqué, y a accroché une étoile Michelin en un temps record. Le lieu est doux, que ce soit la salle intérieure nichée dans les vieilles pierres ou la terrasse aux beaux jours en plein cœur de la cité médiévale. Une cuisine moderne que l'on accorde avec de très jolis flacons de la pléthorique carte des vins de 900 références pour laquelle la famille de Boüard n'a pas hésité à piocher dans sa cave personnelle.

#### LA TERRASSE ROUGE

Au cœur du vignoble, la table du Château La Dominique déroule son incroyable vue sur le vignoble alentour depuis les toits du chai signé Jean Nouvel... Rouge comme la couleur de ce chai contemporain habillé de bardage de lames d'inox de six nuances de carmin, un geste audacieux désormais intégré dans le paysage. Rouge encore comme la terrasse du restaurant habillée de galets couleur raisin où l'on prend place aux beaux jours.

#### CHÂTEAU DE FERRAND

Lieu incontournable dans le paysage du classement de Saint-Émilion au Patrimoine mondial de l'Unesco avec ses grottes et réseaux de galeries du <sup>xviii</sup> siècle où venait se divertir la cour du Roi-Soleil, son château, son orangerie, ses espaces et son chai rénovés avec brio dans le respect du passé par le duo d'architectes Patrick Jouin-Sanjit Manku, Ferrand propose une table d'hôtes pour s'immerger, midi ou soir, dans ses vignes, ses vins et son atmosphère Grand Siècle.

#### L'ENVERS DU DÉCOR

« Institution » créée en 1987 par François des Ligneris, L'Envers du Décor, situé à deux pas de Plaisance rue du Clocher et repris en 2017 par la famille Perse, est un bistrot de très belle facture où l'on s'attable au coin du feu en hiver, au comptoir de bois ou bien dehors aux beaux jours, sur une grande terrasse nichée entre les vieilles pierres.

### OUÛ DORMIR

#### DANS LA CITÉ

##### LOGIS DE LA CADÈNE

Au cœur de la cité, place du Marché-au-Bois, 5 chambres (5) décorées avec un goût très sûr par la société bordelaise « Cabanes et Châteaux » portent des numéros au premier abord mystérieux... Il s'agit en fait de dates importantes dans l'histoire de Château Angéjus, la Cadène étant la propriété de la famille de Boüard. À vous de choisir entre 1782, 1945, 1985, 2012 et 2016.

##### MAISON DE LA CADÈNE

À quelques pas du logis, dans la rue de la Porte-Brunet, voici une extension privatisable (ou non). Dans une demeure du <sup>xviii</sup> siècle, 4 vastes suites portent le nom de l'une des portes de la cité médiévale : Porte Brunet, Porte des Chanoines, Porte Saint-Martin, Porte Sainte-Marie.

##### HOSTELLERIE DE PLAISANCE

Ancien couvent devenu auberge à la Révolution, l'Hostellerie de Plaisance (4), propriété de la famille Perse, est aujourd'hui un cinq-étoiles de 17 clefs, membre des Relais & Châteaux. Accrochée à son pic rocheux, culminant sur les hauteurs de la cité médiévale et offrant un panorama sur les toits et les pierres blondes, elle est reliée à l'église monothè et fait véritablement partie des « murs » de Saint-Émilion.

#### DANS LES VIGNES

##### LE RELAIS DE FRANC MAYNE

Entièrement rénové par les nouveaux propriétaires de ce grand cru classé, ce relais propose 5 chambres à la décoration très soignée et aux noms

évocateurs : Jardin du Mayne, Côte des Francs, Esprit de Compostelle, Voie Romaine et le Perchoir dans la cabane perchée adossée au vieux cèdre (1). Cette maison du <sup>xviii</sup> siècle est agrémentée d'une piscine naturelle sous des arbres centenaires.

##### MAISON DU CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Attendant au chai du château, un grand cru de Saint-Émilion, voici la toute nouvelle maison d'hôtes de Pierre et Axelle Courduré où 2 suites de 30 mètres carrés vous accueillent et vous immergent dans leur vie de château.

##### LA MAISON DANS LES VIGNES

Ici on bénéficie de conditions hôtelières de prestige, le lieu étant géré par les équipes de l'Hostellerie de Plaisance, tout en étant les pieds dans les vignes de Château Pavie, premier grand cru classé « A » figurant dans l'élite de Saint-Émilion, sur la côte de Pavie, l'un des terroirs majeurs de l'appellation.

##### MAISON LA FLEUR DE BOÜARD

Nous ne sommes pas à Saint-Émilion stricto sensu mais à Néac, en Lalande-de-Pomerol, dans l'une des propriétés de la famille de Boüard. Il y a toujours les 3 chambres situées au-dessus du chai et leurs baies vitrées par lesquelles on plonge dans le vignoble. Mais désormais il y a aussi la Maison La Fleur de Boüard (3). On privatise pour un week-end ou plus cette maison de campagne joliment décorée et ses 3 chambres habillées de teintes douces et de meubles chinés. Deux salons, deux salles à manger, une salle de billard, un jardin, une piscine... et l'accueil de Carole Valette qui n'est pas le moindre des charmes du lieu.

##### ET AUSSI...

L'incontournable Château Hôtel Grand Barrail sur la route de Libourne. Hôtel cinq étoiles, restaurant gastronomique, spa, le tout cerné par les vignes et les châteaux. À noter aussi la réouverture cet automne des chambres d'hôtes Les Clefs de Troplong Mondot et de La Maison des Vignes, tous deux nichés au cœur de ce premier grand cru classé. Le restaurant Les Belles Pardrix n'y ouvrira quant à lui qu'au printemps 2020.

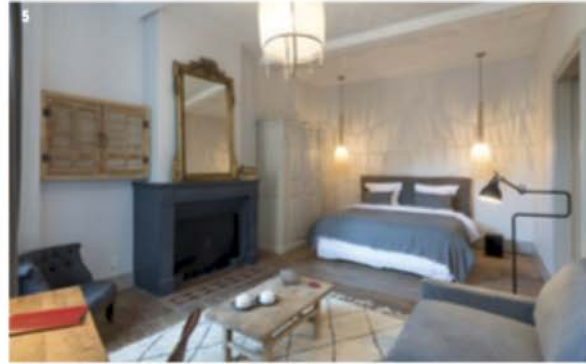


PHOTO: L'ESPRESSO



# Guide 2020 des meilleurs vins de France – RVF

★  
**CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD**

Hubert de Boüard a porté cette propriété au sommet de l'appellation Lalande de Pomerol, en appliquant les mêmes principes de viticulture et de vinification que ceux qui ont assuré le succès du Château Angélus à Saint-Émilion. Une sélection des meilleurs raisins peut, dans les grandes années, produire la cuvée Le Plus de La Fleur de Boüard, qui cherche ouvertement à rivaliser avec les plus prestigieux pomerols. Et elle y parvient souvent avec brio ! Depuis 2012, la propriété travaille avec un cuvier flambant neuf, conçu pour travailler par gravité, où le vin patiente dans des cuves suspendues de forme tronconique inversée.

**Les vins :** Lalande 2016 saura récompenser les amateurs patients. L'alliance de la qualité du millésime, de la maîtrise technique et d'un fruit plus lumineux qu'à l'accoutumée permet d'obtenir un vin sérieux, profond, aux tanins patinés, doté d'une bonne longueur. Le Plus doit être carafé pour délivrer ses notes de truffe, de violette, de sous-bois et de pâte de fruits : une grande garde en perspective.

► Lalande de Pomerol Le Plus de La Fleur de Boüard 2011 de 80 à 90 € (c) 17  
► Lalande-de-Pomerol 2016 40 € 16

**Rouge :** 30 hectares.  
Merlot 85 %, Cabernet franc 12 %,  
Cabernet-Sauvignon 3 %  
**Production moyenne :** 130 000 bt/an

**CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD**  
12, Bertineau 33500 Néac  
05 57 25 25 13 • [www.lafleurdebouard.com](http://www.lafleurdebouard.com) •  
Vente et visites : au domaine sur





Spécial foires aux vins  
**Provence-Alpes-Côte-d'Azur**

# Entre les golfes clairs et les Alpes, un festival de grandes étiquettes

Notre coup de cœur

**LA VIGNERY**, Vallauris (06)

**Vous y trouverez les 2017  
passés entre les gouttes**



**DU 4 AU 29 SEPTEMBRE.**

L'année 2017, compliquée par les intempéries, a vu sa production chuter. Sébastien Vallet a déniché les grands vins ayant survécu. Le choix est réduit, mais de grande qualité.

**11 bouteilles  
à saisir**



Ch. Jean Faure 2014 (Saint-Émilion Grand cru), 40,50 €, 18 bouteilles ● Couvent des Jacobins 2017 (Saint-Émilion Grand cru), 32 €, 24 bouteilles ● Ch. Saint-Pierre 2017 (Pomerol), 56 €, 18 bouteilles ● Ch. Haut-Condissas 2009 (Médoc) 39,96 €, 18 bouteilles ● Ch. Le Boscq 2017 (Saint-Estèphe), 28,50 €, 24 bouteilles ● Ch. Ferrière 2016 (Margaux), 42 €,



Responsables :  
Sébastien Vallet  
et Julien Falcone  
Adresse : 2791, chemin  
de Saint-Bernard,  
06220 Vallauris  
Tél. : 04 93 33 12 12

Julien Falcone et Sébastien Vallet ont choisi de belles cuvées ayant survécu au terrible millésime 2017.

18 bouteilles ● Ch. Haut-Bages Libéral 2016 (Pauillac), 53,55 €, 18 bouteilles ● Domaine Leccia 2018 (Patrimoine blanc), 24,50 €, 30 bouteilles ● Ch. Simone 2016 (Palette blanc), 39 €, 18 bouteilles ● Ch. de Beaucastel 2016 (Châteauneuf-du-Pape rouge), 67 €, 18 bouteilles ● Cave Yves Cuilleron, Madinière 2017 (Côte-Rôtie), 45 €, 18 bouteilles

**AUCHAN,**  
Manosque (04)  
**La curiosité est  
une belle qualité**

Responsable : **Justine Milesi**

Adresse : Quartier Quintrand,  
route de Sisteron, 04100 Manosque  
Tél. : 04 92 72 23 69

Soirée : le 24/09 à partir de 18 h 30, sur invitation

**DU 24 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE.**

Vous pensez que toutes les foires aux vins se ressemblent ? Tentez celle d'Auchan Manosque, préparée par Justine Milesi, qui a sélectionné des vins de la vallée du Rhône, des magnums, des seconds vins de Bordeaux. Car pour la jeune responsable du rayon vins, la curiosité est un moteur. Le meilleur moment pour la mettre en pratique : la soirée inaugurale du 24 septembre !

**Les bouteilles à saisir**

Domaine Ernest Burn, Goldert La Chapelle Clos Saint-Imer 2016 (Alsace Gewurztraminer), 14,95 € ● Château La Fleur de Bouard 2016 (Lalande-de-Pomerol), 25,90 € ● Château Labégorce 2017 (Margaux), 24,95 € ● Château Gloria 2017 (Saint-Julien), 32,15 € ● Domaine Martin Clerc 2018 (Condrieu), 27,60 € ● Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2017 (Côte-Rôtie), 27,50 € ● Domaine Philippe et Vincent Jaboulet 2015 (Crozes-Hermitage rouge), 12,95 €

Justine Milesi veut inciter ses clients à aborder de nouveaux rivages vigneux.



**CARREFOUR MARKET,**  
La Brillanne (04)

**Des crus pêchés  
chez le producteur**

Responsable : **Benoît Riquelme**  
Adresse : RN 96, 04700 La Brillanne  
Tél. : 04 92 82 23 43  
Soirée : le 19/09

**DU 20 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE.**

Benoît Riquelme s'est rendu avec Stéphane

Rivat, le directeur, dans les caves de producteurs, de Bordeaux à la Provence, afin d'identifier des pépites : un tour de France exaltant pour les papilles !

**Les bouteilles à saisir**

Labastide Dauzac 2011 (Margaux), 29,90 € ● Château Paradis, Terre des Anges 2015 (Coteaux-d'Aix-en-Provence rouge), 17,95 € ● Château Sainte Marguerite, Symphonie 2018 (Côtes-de-Provence rosé), 17,90 € ● Château Sainte Marguerite, Symphonie 2018 (Côtes-de-Provence blanc), 17,90 €





Les Dégustations  
**Bordeaux Primeurs**

# Bordeaux : 2018, la

Malgré de beaux millésimes, le marché ne plaide pas en faveur de Bordeaux. Certaines propriétés choisissent la carte de la raison en évitant l'inflation pour 2018. Il y a de bonnes affaires à faire !

La conjoncture n'est pas vraiment au beau fixe pour Bordeaux. En 2018, les exportations vers la Chine, le premier marché en volume et le deuxième en valeur, ont baissé de 22 % en valeur et de 31 % en volume. Le flou sur le Brexit laisse le négoce dans l'expectative, alors que le Royaume-Uni constitue le premier marché européen pour le vignoble girondin. La région enchaîne pourtant les beaux millésimes : 2015, 2016, 2017 et enfin 2018, déjà considéré comme un très grand. Or, les caves des négociants regorgent de millions de caisses de Grands crus de ces derniers millésimes, qui pèsent lourd sur la santé économique du négoce bordelais, plus fragile que jamais. Dans ce contexte, certains courtiers et négociants appelaient à la raison les propriétés, défendant l'idée que le millésime 2018 ne devait pas afficher un prix supérieur au 2016. Au regard de notre tableau, force est de constater que la plupart des domaines ont suivi cette consigne. Certains, en raison de petits volumes ou désireux d'augmenter encore les prix, ont fait subir à leur 2018 une hausse supérieure à 20 % par rapport à 2016, comme Cos d'Estournel, Montrose, Léoville Las Cases, La Fleur de Gay, Pavillon Rouge, Petit Mouton ou Les Carmes Haut-Brion. Ce dernier souhaite venir perturber les crus classés de Pessac-Léognan. Entre les millésimes 2010 et 2018, son prix a augmenté de 133 % ! À l'inverse, certains crus ont décidé de jouer la carte de la raison, comme Angélus (-14 %) et Troplong-Mondot (-29 %), pourtant excellents. Il est intéressant de constater que Bordeaux ne joue plus systématiquement la carte de l'inflation à chaque sortie de grand millésime. Est-ce le signe d'une crise plus profonde qui bouscule ce vignoble ? En tout cas, avec des prix stables, les grands 2018 pourraient être une excellente affaire pour les amateurs. I. B.

CHÂTEAU	A.O.C.	2000	2001	2002	2003	2004	2005
ANGÉLUS	Saint-Émilion	132,60 €	93,60 €	65,50 €	109,20 €	78 €	203 €
ARMAILHAC (D')	Pauillac	21,85 €	19,50 €	18,30 €	20,70 €	18,70 €	31,20 €
AUSONE	Saint-Émilion	304,20 €	195 €	156 €	288,60 €	187,20 €	780 €
BEYCHEVELLE	Saint-Julien	29,65 €	23,80 €	22,60 €	25,75 €	23,40 €	37,45 €
CANON	Saint-Émilion	54,60 €	54,60 €	45,25 €	46,80 €	39 €	70,20 €
CARBONNIEUX BLANC	Pessac-Léognan	19 €	18,90 €	17,95 €	18,90 €	18,20 €	24,20 €
CARBONNIEUX ROUGE	Pessac-Léognan	21,50 €	18,90 €	17,95 €	18,90 €	17,50 €	23,40 €
CARMES HAUT BRION (LES)	Pessac-Léognan	31,20 €	30,40 €	29,65 €	35,90 €	29,60 €	45,25 €
CHEVAL BLANC	Saint-Émilion	249,60 €	202,80 €	163,80 €	249,60 €	187,20 €	624 €
CLERIC MILON	Pauillac	31,20 €	27,30 €	23,40 €	27,30 €	23,40 €	35,90 €
CLINET	Pomerol	107,65 €	85,80 €	67,10 €	54,60 €	39 €	78 €
CLOS DU MARQUIS	Saint-Julien	22,80 €	19,90 €	23,40 €	29,65 €	20,70 €	39 €
CLOS FOURTET	Saint-Émilion	46,80 €	37,45 €	28,85 €	39 €	37,40 €	59,30 €
CONSEILLANTE (LA)	Pomerol	118,85 €	76,45 €	46,80 €	51,50 €	46,80 €	101,40 €
COS D'ESTOURNEL	Saint-Émilion	74,90 €	65,50 €	47,60 €	117 €	63,20 €	156 €
DOMAINE DE CHEVALIER BLANC	Pessac-Léognan	51,50 €	43,70 €	42,10 €	46,80 €	44,45 €	60,85 €
DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE	Pessac-Léognan	34,30 €	27,30 €	23,40 €	25,75 €	24,60 €	40,60 €
DOMINIQUE (LA)	Saint-Émilion	40,55 €	35,90 €	26,35 €	22 €	19,20 €	32,75 €
DUCRU-BEAUCAILLOU	Saint-Julien	74,90 €	48,35 €	39 €	85,80 €	51,50 €	140,40 €
DUHART-MILON	Pauillac	21,85 €	21,85 €	20,30 €	24,20 €	22,60 €	34,30 €
ÉVANGILE (L')	Pomerol	187,20 €	132,60 €	93,60 €	93,60 €	70,20 €	156 €
FERRIÈRE	Margaux	22,60 €	20 €	18,55 €	19,70 €	18,70 €	24,20 €
FIGEAC	Saint-Émilion	62,40 €	59,30 €	46,80 €	51,50 €	46,80 €	93,60 €
FLEUR DE BORDAUX (LA)	Latende de Pomerol	24,95 €	24,95 €	22,60 €	24,95 €	21,10 €	26,50 €
GAFFELIÈRE (LA)	Saint-Émilion	49,90 €	39 €	31,20 €	34,30 €	29,25 €	56,20 €
GAZIN	Pomerol	52,25 €	47,70 €	31,20 €	31,20 €	26,50 €	40,55 €
GRAND-PUY DUCASSE	Pauillac	20,30 €	18,25 €	17,15 €	18,70 €	18,40 €	23,40 €
GRAND-PUY-LACOSTE	Pauillac	35,90 €	28,10 €	24,95 €	35,90 €	27,30 €	59,30 €
HAUT BATAILLY	Pauillac	21,85 €	19,50 €	17,55 €	21,50 €	17,95 €	28,10 €
HAUT-BRION ROUGE	Pessac-Léognan	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	124,80 €	390 €
HAUT-MARBUZET	Saint-Émilion	25,75 €	23,80 €	22,80 €	27,30 €	27,30 €	34,30 €
LAFAURIE-PEYRAGUEY	Sauternes	31,20 €	36,65 €	29,65 €	32,75 €	28,10 €	39 €
LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	124,80 €	468 €
LARRIVET HAUT-BRION BLANC	Pessac-Léognan	26,50 €	24,20 €	20,10 €	19,95 €	20 €	24,65 €
LARRIVET HAUT-BRION ROUGE	Pessac-Léognan	26,50 €	24,20 €	20,10 €	19,95 €	18,90 €	23,40 €
LASCOMBES	Margaux	28,85 €	39 €	27,30 €	30 €	29,65 €	58,50 €
LÉOVILLE BARTON	Saint-Julien	39 €	37,45 €	31,20 €	37,45 €	34,30 €	65,50 €
LÉOVILLE LAS CASES	Saint-Julien	118,55 €	63,95 €	67,85 €	148,20 €	67,85 €	234 €
LYNCH-BAGES	Pauillac	56,60 €	37,45 €	31,20 €	43,70 €	34,30 €	65,50 €
MALARTIC-LAGRAVIÈRE BLANC	Pessac-Léognan	28,10 €	26,50 €	25,75 €	27,75 €	27,30 €	37,45 €
MALARTIC-LAGRAVIÈRE ROUGE	Pessac-Léognan	28,10 €	24,20 €	21,70 €	23,10 €	22,60 €	32,80 €
MALLE (DE)	Sauternes	26,50 €	31,20 €	28,10 €	32 €	25,75 €	30,90 €
MARGAUX	Margaux	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	80 €	546 €
MONTRÖSE	Saint-Émilion	51,50 €	39 €	34,30 €	59,30 €	43,70 €	85,80 €
MOULTON ROTHSCHILD	Pauillac	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	124,80 €	468 €
NÉMIN	Pomerol	71,75 €	32,75 €	29,65 €	32,75 €	23,40 €	50 €
PAPE CLÉMENT BLANC	Pessac-Léognan	59,30 €	54,60 €	54,60 €	59,30 €	56,30 €	120 €
PAPE CLÉMENT ROUGE	Pessac-Léognan	53,50 €	50,40 €	45,10 €	62,40 €	57,40 €	117 €
PAVIE	Saint-Émilion	171,60 €	152,90 €	101,40 €	117 €	97,50 €	234 €
PAVILLON ROUGE	Margaux	34,30 €	28,10 €	24,95 €	35,90 €	28,10 €	46,80 €
PETIT-VILLAGE	Pomerol	54,70 €	35,90 €	34,30 €	35,90 €	29,65 €	39 €
PICHON-LONGUEVILLE BARON	Pauillac	54,60 €	40,55 €	35,90 €	51,50 €	46,80 €	101,40 €
PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE	Pauillac	74,90 €	56,15 €	43,70 €	78 €	54,60 €	109,20 €
PONTEY-CANET	Pauillac	35,90 €	28,10 €	24,95 €	40,55 €	32,75 €	60,85 €
RAUZAN-SÉGLA	Margaux	43,70 €	43,70 €	34,30 €	41,35 €	34,30 €	68,65 €
RIEUSSEC	Sauternes	39 €	46,80 €	35,90 €	34,30 €	32,75 €	54,60 €
SIRAN	Margaux	18,95 €	17,95 €	16,40 €	17,95 €	16,40 €	20,30 €
SMITH HAUT LAFITTE ROUGE	Pessac-Léognan	36,80 €	31,20 €	26,40 €	30,60 €	27,60 €	47,40 €
SMITH HAUT LAFITTE BLANC	Pessac-Léognan	40,55 €	34,55 €	29,30 €	34 €	28,50 €	54,60 €
SOCIANDO-MALLET	Haut-Médoc	25,75 €	23,80 €	20,90 €	27,30 €	27,30 €	33,40 €
SOUJOURAULT	Sauternes	32,15 €	40,55 €	34,30 €	37,45 €	40,55 €	54,60 €





# GUIDE D'ACHAT FOIRES AUX VINS Nos meilleures bouteilles 2019

PAR JÉRÔME BAUDOUIN ET LOMIG GUILLO







## AUCHAN Du 24 septembre au 8 octobre

Année après année, la sélection des vins de l'enseigne reste toujours aussi qualitative. Et réserve à chaque fois son lot de bonnes surprises, avec des découvertes qui ne manquent pas d'étonner et de ravir nos experts...

- **Francs-côtes-de-bordeaux 2011, Château Marsau 16/20**  
Propriété de Mathieu Chadronnier, issu d'une grande famille de négociants bordelais, Marsau fait partie de l'élite de l'appellation. Le vin est élancé, frais et distingué. Il s'accordera parfaitement avec une pintade aux morilles. **12,95 euros**
- **Coteaux-varois-en-provence 2018, Le Pacha de L'Escarelle 16/20**  
Proposé également chez Carrefour Hyper, un très beau rosé de gastronomie. **7,95 euros**
- **Margaux 2016, Château D'Arsac 15/20**  
Située à cheval sur deux appellations, haut-médoc et margaux, le château produit deux vins. Mais ce margaux aux tanins soyeux ne renie pas ses origines margalaises. Digeste et frais, il pourra accompagner un agneau aux herbes. **17,90 euros**
- **IGP Toscana 2016, Achille, Domaine Bindi Sergardi, Italie 15/20**  
Une jolie cuvée abordable en prix comme en bouche, pour ceux qui veulent découvrir un vin toscan frais. **6,99 euros**
- **Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2013, Château Dessewffy, Hongrie 15/20**  
Ce qui rend les vins liquoreux de tokay si séduisants, c'est leur capacité à conserver une belle acidité et une certaine fraîcheur, malgré le sucre. Cette cuvée est dans cet esprit, très digeste. Elle pourra accompagner une tarte à l'abricot. **19,90 euros**

- **Pauillac 2017, Château Pédesclaux 14,5/20**  
Pendant des décennies, ce pauillac a été indigne de son classement de 1855. Profondément restructuré après son rachat en 2009, il délivre aujourd'hui un pauillac de son rang et qui sera parfait dans deux ans. **35,50 euros**

- **Côte-rôtie 2017, Les Lauzières, Tardieu-Laurent 14,5/20**  
La maison de négoce rhodanienne signe ici un côte-rôtie dans un élevage luxueux. **27,50 euros**

- **Sauternes 2015, Château Filhot 14,5/20**  
Ce second cru classé aux notes florales sera parfait à l'apéritif, servi bien frais. **19,95 euros**

- **Bordeaux 2018, Les Sens Ciel, Château L'Angévin 14/20**  
Au pays du bordeaux, les cuvées sans soufre ajoutés commencent à se développer. Celle-ci offre un croquant de fruit et une fraîcheur séduisante. **5,90 euros**

- **Pouilly-fuissé 2018, Origines, Domaine Cordier 14/20**  
Un petit pouilly-fuissé tendre, mais qui n'oublie pas ses origines calcaires. **14,50 euros**

- **Condrieu 2018, Domaine Martin Clerc 14/20**  
Le côté fruit exotique du cépage viognier, qui produit parmi les plus grands blancs de l'appellation, est ici bien maîtrisé. **27,60 euros**

- **Côtes-du-jura NM, La Côte 39, Domaine Marcel Cabelier 14/20**  
Assemblage de chardonnay et de savagnin, cette cuvée très expressive, sur des arômes de noix, sera délicieuse avec un beau comté. **8,99 euros**

- **Sainte-croix-du-mont 2016, Château Valentin 14/20**  
Cette appellation située sur la rive droite de la Garonne, face à Sauternes, produit des vins moelleux, moins amples et concentrés que ceux de sa prestigieuse voisine. Cette cuvée, fraîche et sans lourdeur, en respecte les codes. **6,99 euros**

- **Nuits-saint-georges 2017, Vieilles Vignes, Domaine Gille 14/20**  
Le Domaine Gille a élaboré un nuits-saint-georges facilement identifiable avec un fruit ample, plein en bouche, et une finale longue. **22,50 euros**

- **Touraine 2018, Sauvignon Biorigine 14/20**  
Cette cuvée bio de sauvignon mûr sur des notes de fruits blancs se mariera à merveille avec une viande blanche en sauce. **6,90 euros**

- **Bourgueil 2018, La Chevette, Amiraute Grosbois 14/20**  
Servie sur une viande rouge, cette cuvée bio conserve des arômes fruités (cassis, fraise écrasée), avec une belle acidité. **8,50 euros**

### ET AUSSI

- **Lalande-de-pomerol 2016, Château Lafleur de Bouard, 25,90 euros 14/20**
- **Pessac-léognan 2017, Château Larrivet Haut-Brion, 30,95 euros 14/20**
- **Vouvray brut 2016, Prédilection, Château Moncontour, 7,50 euros 14/20**
- **Clairette-de-die effervescent NM, Monge Granon Tradition, 6,99 euros 14/20**
- **Cahors 2018, Belles Rives, 4,95 euros 13,5/20**



PHOTOS : DR





STYLE

## LES BONS PRIMEURS

Notre sélection des primeurs 2018 :  
de l'exceptionnel au coup de cœur, le meilleur  
des vins de Bordeaux.

Par Sylvain Ouchikh  
Illustrations: Carole Barraud



### APPELLATION SAINT-ÉMILION

#### ► Château Cheval Blanc 2018 1<sup>er</sup> grand cru classé A

Quand on est premier, on se doit d'avoir ce petit supplément d'âme qui vous positionne un cran au-dessus des autres. Ce n'est jamais évident et pourtant Château Cheval Blanc l'a fait dans ce millésime. Il est certainement l'un des meilleurs jamais produits sur la propriété. Il a une robe profonde dotée d'une couleur éclatante. Le nez est droit avec des épices, des fruits noirs et rouges, légèrement moka. En bouche, les tannins ont déjà une maturité exemplaire. Il réussit à conjuguer la légèreté avec la consistance, pour terminer sa course vers les étoiles avec une tension saline.

#### ► Château Angélus 2018 1<sup>er</sup> grand cru classé A

Le millésime fut compliqué mais c'est souvent dans la difficulté que l'on reconnaît les grands. Ils savent s'adapter pour réussir un vin exemplaire. C'est le cas ici. Angélus livre un 2018 vibrant avec, en première lecture, au nez, le poivre blanc et noir. Puis les fruits arrivent en toute discrétion. Il a un toucher en bouche éclatant avec des tannins déjà bien fondus, encadrés par un boisé discret. On recherche la délicatesse. Ce vin allie l'élégance à la puissance.

#### ► Château Figeac 2018 1<sup>er</sup> grand cru classé B

C'est un millésime précoce puisqu'il a fallu vendanger début septembre. Le résultat est surprenant. On a un vin déjà bon à boire. Il a du fruit, croquant avec de la maturité. La robe est profonde et attirante. Elle donne envie de plonger dedans. En bouche, le vin est frais. Il a un côté végétal démontrant qu'il pourra affronter le temps. Il est salin sur la finale. Belle structure tannique



mais elle n'est pas démonstrative; ce serait une faute de goût. Ce vin est dans l'élégance et le charme avec une aromatique prononcée. Il marque une nouvelle étape dans la quête de l'excellence de Figeac. Une grande réussite.

#### ► Château Pavie 2018 1<sup>er</sup> grand cru classé A

Depuis quelques années, ce château, entré dans le cercle fermé des premiers classés A, évolue vers un style de vin plus aérien sans pour

autant perdre de sa personnalité. Il a une robe profonde, dont émanent des fruits noirs (cassis, mûres et myrtilles) accompagnés par des notes végétales et fraîches. En dépit de sa jeunesse, ce vin a une structure imposante qui est équilibrée par de l'élégance et de la puissance.

#### ► Château La Gaffelière 2018 1<sup>er</sup> grand cru classé B

De la salle de dégustation de ce château, on aperçoit

le mythique Château Ausone. Les vignes de la propriété jouxtent celle du célèbre voisin. Alexandre de Malet Roquefort n'utilise que ses meilleures parcelles pour composer son grand vin. Ces dernières délivrent cette année des parfums fruités (les fruits noirs comme le cassis et la myrtille). En bouche, le vin est caressant, légèrement toasté sur des notes de moka. Il a une superbe fluidité avec une belle tension apportée par le cabernet franc. La finale est d'un équilibre remarquable.

#### ► Château Corbin 2018 grand cru classé

Annabelle Cruse, la propriétaire, surveille son vignoble toute l'année avec une exigence rare. Ses vignes sont un peu le prolongement d'elle-même. Deux adjectifs s'imposent dès que l'on découvre son 2018 : frais et floral. En bouche, le vin a de la structure. On sent qu'il est bâti pour affronter le temps. Il donne des arômes de violette. La finale est sur une tension douce avec du soyeux et de la gourmandise. Ce vin, exprime parfaitement les qualités du merlot, se révélera davantage après son élevage en barrique.

#### ► Château La Dominique 2018 grand cru classé

Ce millésime s'inscrit dans l'histoire de ce château. Il marque un changement au niveau du style. Le vin est davantage aérien. Les extractions ont été douces pour préserver le fruit. Il n'est pas du tout compoté. Au contraire, il a du croquant. Le travail entrepris sur les amphores apporte une dimension supplémentaire. En bouche, ce millésime révèle un toucher soyeux avec, sur la finale, une salinité bien agréable. Le travail minutieux entrepris dans les vignes et dans son élaboration trouve ici sa récompense.





**APPELLATION LALANDE DE POMEROL**

► **Château La Fleur de Bouïard 2018**  
Dans une appellation un peu moins prestigieuse que Pomerol, on peut trouver des pépites. C'est le cas ici. Le château a su tirer le maximum de ce millésime pas comme les autres. Le vin a une robe éclatante. Il a un nez subtil sur le fruit frais et croquant. En bouche, le vin se fait suave avec des tannins bien fondus. Cela ne l'empêche pas d'avoir de la tension et de la fraîcheur. Il a de la longueur sur la finale avec des épices douces. Pour un bel équilibre.



**APPELLATION MARGAUX**

► **Château Palmer 2018**  
**2° grand cru classé 1855**  
Que l'année 2018 fut difficile et compliquée pour cette propriété! Les volumes sont très faibles, presque quatre fois moins qu'une année classique. Il n'y aura pas de second vin. Seul le premier a eu le droit de naître. Et c'est une chance, car il est remarquable. Au nez, le fruit est intense et vibrant. On ressent des fruits rouges et noirs, des épices, de la floralité. Il est le prolongement d'une robe d'un grenat profond. En bouche, la structure est là avec une énergie rare. Le vin est puissant mais pas opulent.

► **Château Lascombes 2018**  
**2° grand cru classé 1855**  
Ce château, plutôt discret, est pourtant l'une des références de l'appellation. Les vins ont une aptitude admirable à vieillir même dans des millésimes dits moyens comme le 2002. Le nez est séduisant avec ses parfums de café, de moka, de cassis et des fruits noirs croquants. Le vin offre de l'énergie. Le toucher en bouche est droit et limpide. On apprécie le soyeux avec une légère acidité pour lui donner de la hauteur. La finale est aérienne.



**APPELLATION SAINT-JULIEN**

► **Château Ducru-Beaucaillou**  
**2° grand cru classé 1855**  
Cette vaste propriété de près de 129 hectares est encépagée avec du cabernet sauvignon (60%, le cépage roi du château), du merlot (30%), du cabernet franc (5%), du petit verdot et du malbec. Ce millésime est une réussite totale. Le vin a de la profondeur avec sa robe foncée. Il dégage au nez des fragrances agréables de fruits noirs, d'herbes légèrement humides et de tabac blond. En bouche, le nectar a du volume avec des tannins présents. Ce sera sa structure. Le milieu de bouche est élégant et élané. La finale est dynamique avec des notes de réglisses épicées.

► **Château Léoville Barton**  
**2° grand cru classé 1855**  
Aujourd'hui, la dixième génération est aux commandes de ce château. Mélanie Barton-Sartorius (œnologue) et son frère Damien mettent tout en œuvre pour

pérenniser le travail des anciens. Le duo travaille sur le long terme. Dans le verre, ce 2018 délivre immédiatement des arômes de mûres, de framboises et de fleurs blanches. Le vin a de la matière. Il est charnu avec une jolie tension. Les tannins sont là mais en discrétion. Sur la finale, on apprécie sa vivacité et son aspect altier. C'est une réussite.

► **Château Léoville Las Cases**  
**2° grand cru classé 1855**  
Quand on pénètre dans la salle de dégustation au milieu des foudres, le temps semble s'être suspendu. Tout est austère et discret. Et pourtant, le vin est flamboyant. Ce château est l'égal des premiers du Médoc, et ce quel que soit le millésime. Il arrive toujours à être grand. Élaboré avec une base importante de cabernet sauvignon, il dégage immédiatement de l'énergie. Il offre des arômes de violette, de cassis croquants, de tabac. En bouche, le vin est droit et subtil. Il a de la matière car il sait qu'il est bâti pour exprimer son énorme potentiel sur la durée.

► **Château Beychevelle**  
**4° grand cru classé 1855**  
Ce château compte parmi ceux qui ont très bien réussi ce 2018. Le vin a un nez charmeur avec des fruits noirs qui s'expriment parfaitement. On ressent des notes boisées très légères également. Elles se fondent bien avec le vin. En bouche, il révèle une structure relativement forte, mais avec ce brin si nécessaire de délicatesse. Sur la finale, les fruits noirs laissent la place aux fruits rouges et à la gourmandise. Ce vin a de la noblesse.



**APPELLATION SAINT-ESTÈPHE**

► **Château Calon Ségur**  
**3° grand cru classé 1855**  
Après des années de travaux, le château a retrouvé toute sa splendeur. La chartreuse est enfin prête à accueillir les invités qui découvriront sûrement ce 2018 dans quelques années. Pour l'heure, ce millésime révèle au nez des arômes exquis de violette et de fruits éclatants. C'est la dominante. On est dans la gourmandise.



## Portrait d'Hubert de Bouard, copropriétaire du château Angélys

Par Rayon Boissons

Au moment de présenter son 35<sup>e</sup> millésime à la tête du château Angélys, le vigneron-consultant, passionné de cinéma, est revenu pour Rayon Boissons sur son parcours qui l'a mené jusque dans les rayons des hypers via son partenariat avec Yvon Mau.

Il en est très fier. Dans Spectre, le dernier opus de James Bond, c'est autour d'une bouteille de château Angélys que Daniel Craig, vêtu d'un impeccable smoking, est en train de charmer Léa Seydoux, dont la robe de soie a fait le tour du monde. Le genre de scène qu'Hubert de Bouard apprécie doublement. Tout d'abord comme passionné de cinéma puis, bien évidemment, en tant que copropriétaire et président du conseil de surveillance du château Angélys. « Deux univers qui véhiculent beaucoup d'émotions et que je tente de rapprocher, pas seulement à travers ces placements de produits, pointe celui qui possède aussi, au moins en partie, les châteaux de Francs, La Fleur de Bouard et Bellevue. Je suis très proche du monde du cinéma et des gens qui le composent pour le vivre de l'intérieur. » Et ainsi observer le travail de tous ceux qui œuvrent à la réalisation d'un film. L'analogie avec le vin est très forte.

Au moment de la campagne des primeurs 2018, Hubert de Bouard retrace tous les détails de ce millésime. « L'inquiétude a d'abord dominé avec une situation sanitaire très compliquée, qui plus est en phase de conversion bio comme c'est le cas à Angélys. Puis l'optimisme et l'espoir sont réapparus durant l'été pour livrer des raisins gorgés de fruit et à la peau épaisse. » Le tout pour un résultat quasi inespéré à la dégustation. « Les vins offrent autant d'équilibre que de fraîcheur, poursuit-il. Et ce n'est pas seulement un grand millésime de grandes appellations. » Formidable communicant, son sens de la formule ne le quitte jamais.

Le poids de la transmission

Pour autant, le vigneron ne se consacre pas uniquement aux vignobles de prestige. Il officie auprès de 90 domaines en Gironde via sa structure Hubert de Bouard consulting. « Je prends un plaisir formidable à élaborer des vins destinés au plus grand nombre, souligne l'ami de Michel Rolland. Ce que je réalise avec Yvon Mau, je le fais avec le même allant que sur mes propriétés afin d'exprimer tout le potentiel qualitatif de Bordeaux. » Il en découle une gamme baptisée Révélation d'Hubert de Bouard qui fait de son nom une marque désormais visible en hypers et supers. La référence à Angélys, très largement relayée par la maison de négoce pour valoriser sa

~~gamme, ne lui pose aucun problème, bien au contraire. Je continue à représenter la propriété même si l'opérationnel est désormais~~  
entre les mains de ma fille Stéphanie, précise ce père de quatre enfants pour qui la transmission est essentielle. Coralie et Matthieu œuvrent, entre autres, à La Fleur de Bouard, tandis que Quentin poursuit son apprentissage avant certainement de nous rejoindre. « Pour le rôle d'ambassadeur, la place est déjà prise. S'il incarne à ce point Angélys, c'est aussi parce qu'Hubert de Bouard y a démarré en 1963, à l'âge de 7 ans, « le jour où mon père m'a offert mon premier sécateur pour aller tailler avec les vignerons d'Angélys ».

Il poursuivra à la faculté d'œnologie de Bordeaux où ses professeurs s'appellent Emile Peynaud ou Pascal Ribereau-Gayon.

Diplôme en poche, c'est entre sa terre natale et la Bourgogne qu'il fait ses armes avant de revenir à la propriété familiale. Un séjour bourguignon qui le poursuit encore aujourd'hui. « Mon épouse est une grande amatrice de bourgognes et je dois parfois batailler pour servir Angélys à la table dominicale », s'amuse celui qui a planté du chardonnay et du pinot noir à Bordeaux. S'il cherche des convives...

Frédéric Guyard

HOME / NEWS



## Bordeaux tourism infrastructure set for major expansion

By James Lawrence

Published: 24 May, 2019

Oenotourism in Bordeaux is set to expand significantly in the coming years, with a rash of new projects and developments in the pipeline.

According to Jean-Jacques Dubourdieu of Denis Dubourdieu Domaines, a 50 room, luxury resort hotel is under construction at D'Arche, in Sauternes. The investor is the Six Senses hotel group.



The hotel – launch date TBA – will join a growing number of boutiques and hotels in the region – historically the appellation has offered tourists very few options.

"Today in Sauternes, visitors will find a fantastic restaurant at Chateau Guiraud, a Michelin-starred restaurant and hotel at Lafaurie Peyraguey, with many more projects to be unveiled soon," says Dubourdieu.

"All this energy will, of course, attract more people and encourage a very positive vibe around the appellation which is only 30 minutes away from Bordeaux by car."

Meanwhile, the de Boüard family of Chateau Angelus inaugurated a new luxury B&B residence in May – La Maison de La Fleur de Boüard.

According to Emmanuelle de Boüard, wife of Hubert de Boüard, the property overlooks 25 hectares of vineyards - 3 bedrooms, 2 living rooms, a billiard lounge, 2 dining rooms, a garden and a big swimming pool are available to guests.

Development costs were not disclosed.

The family also purchased a historic restaurant in Bordeaux, Gabriel, in January 2019. Currently operating as a brasserie, the eventual plan is to run a fine-dining restaurant alongside it, with aspirations for Michelin stars. This will join the family's hotel and restaurant in St-Emilion, Logis de la Cadene, which boasts one Michelin star.

"The paradigm is definitely changing," said Hubert de Boüard, speaking at Vinexpo last week.

"Bordeaux is realising that we need to welcome, not just accept tourists. That's the driving philosophy at our estates. We want to be known as the leading drivers of high-class, authentic tourism in the region."

In addition, the owners of Smith Haut Lafitte purchased Château Hôtel du Breuil in March 2018, in the Loire Valley. Currently under extensive renovation, the hotel should reopen in June 2020.

In 2016 Bordeaux opened the Cité du Vin, an innovative wine museum and education centre which attracts more than half a million visitors per year.





## Résultats du Mondial du Merlot et Assemblages



La 12<sup>ème</sup> édition du Mondial du Merlot & Assemblages s'est déroulée à Sierre les 26, 27 et 28 avril dernier. Au programme quelque 460 vins à déguster issus de 18 pays différents.

135 médailles ont été attribuées par le jury composé en majorité de professionnels étrangers dont 4 médailles Grand Or, toutes attribuées à des vins indigènes, 43 médailles d'Or et 88 médailles d'Argent. Tous ces vins seront à déguster lors de la 4<sup>ème</sup> édition du Festival des Merlots primés organisé le 21 mai à Zurich, annonce le communiqué de l'association Vinea publié mardi 21 mai.

Placées sous le triple patronage de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de Vinofed la Fédération Mondiale des Grands Concours de Vins et Spiritueux et de l'Union Suisse des Œnologues (USOE), les dégustations du Mondial du Merlot & Assemblages se sont déroulées à Sierre le dernier weekend d'avril. Les 23 jurés, en majorité étrangers (seulement 6 suisses!) et originaires de 12 pays différents ont dégusté les 460 échantillons présentés cette année au concours.

Un parrain bordelais... et producteur de Merlot!

Pour cette édition 2019, le Mondial du Merlot & Assemblages a l'honneur de compter sur la participation tant aux dégustations qu'à la remise des prix de Philippe Nunes, directeur technique du Château la Fleur de Boüard à Lalande Pomerol qui a accepté d'être parrain de ce concours. A noter que Regina Vanderlinde, Présidente de l'OIV originaire du Brésil faisait aussi partie des jurés.

Les Merlots suisses sous les feux de la rampe





## Mondial du merlot & assemblages: un Valaisan dans les Gran maestro



Sacha Bittel

Majoritaires dans le concours (76% des échantillons), les merlots suisses ont aussi dominé la compétition. Les merlots valaisans ont remporté un joli ratio de vins présentés / vins médaillés avec 12 or et 10 argent pour 68 vins. Les cantons du Tessin et de Vaud raflent les quatre uniques médailles Grand Or.

Les résultats de la 12e édition du Mondial du merlot & assemblages qui s'est déroulée à Sierre les 26, 27 et 28 avril dernier sont connus. Majoritaires dans le concours (76% des échantillons), les merlots suisses ont aussi dominé la compétition.

Sur les 135 médailles décernées aux 460 vins issus de 18 pays, les crus helvétiques en récoltent 119, dont les 4 seules médailles Grand Or du concours. Les 23 jurés, pour la plupart étrangers (six Suisses seulement), ont donc particulièrement apprécié nos merlots, annonce Vinea dans un communiqué.

Parmi eux, Philippe Nunes, directeur technique du Château la Fleur de Boüard à Lalande Pomerol qui avait accepté d'être parrain de cette compétition, ou encore Regina Vanderlinde, présidente de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, originaire du Brésil.

Tessin et Vaud raflent les quatre médailles Grand Or

Si les merlots valaisans ont remporté un joli ratio de vins présentés / vins médaillés avec 12 or et 10 argent pour 68 vins, les cantons du Tessin et de Vaud se distinguent particulièrement. Le meilleur vin du concours,







PORTRAIT

118

**HUBERT DE BOÛARD**  
 COPROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU ANGÉLUS

# LE RÉALISATEUR DE VIN

Au moment de présenter son 35<sup>e</sup> millésime à la tête du château Angéhus, le vigneron-consultant, passionné de cinéma, est revenu pour Rayon Boissons sur son parcours qui l'a mené jusque dans les rayons des hypers via son partenariat avec Yvon Mau.

## PARCOURS

1979

Décroche son diplôme de la faculté d'œnologie de Bordeaux

1985

Devient responsable du château Angéhus

1998

Rachète La Fleur de Boüard en appellation Ialande-de-pomerol

2001

Crée Hubert de Boüard consulting

2012

Obtient le classement de premier grand cru classé A pour le château Angéhus

2012

Transmet la direction générale d'Angéhus à sa fille Stéphanie. Il demeure président du conseil de surveillance.



Il en est très fier. Dans Spectre, le dernier opus de James Bond, c'est autour d'une bouteille de château Angéhus que Daniel Craig, vêtu d'un impeccable smoking, est en train de charmer Léa Seydoux, dont la robe de soie a fait le tour du monde. Le genre de scène qu'Hubert de Boüard apprécie doublement. Tout d'abord comme passionné de cinéma puis, bien évidemment, en tant que copropriétaire et président du conseil de surveillance du château Angéhus. « Deux univers qui véhiculent beaucoup d'émotions et que je tente de rapprocher, pas seulement à travers ces placements de produits, pointe celui qui possède aussi, au moins en partie, les châteaux de Francs, La Fleur de Boüard et Bellevue. Je suis très proche du monde du cinéma et des gens qui le composent pour le vivre de l'intérieur. » Et ainsi observer le travail de tous ceux qui œuvrent à la réalisation d'un film. L'analogie avec le vin est très forte. Au moment de la campagne des primeurs 2018, Hubert de Boüard retrace tous les détails de ce millésime.

« L'inquiétude a d'abord dominé avec une situation sanitaire très compliquée, qui plus est en phase de conversion bio comme c'est le cas à Angéhus. Puis l'optimisme et l'espoir sont réapparus durant l'été pour livrer des raisins gorgés de fruit et à la peau épaisse. » Le tout pour un résultat quasi inespéré à la dégustation. « Les vins offrent autant d'équilibre que de fraîcheur, poursuit-il. Et ce n'est pas seulement un grand millésime de grandes appellations. » Formidable communicant, son sens de la formule ne le quitte jamais.

### LE POIDS DE LA TRANSMISSION

Pour autant, le vigneron ne se consacre pas uniquement aux vignobles de prestige. Il officie auprès de 90 domaines en Gironde via sa structure Hubert de Boüard consulting. « Je prends un plaisir formidable à élaborer des vins destinés au plus grand nombre, souligne l'ami de Michel Rolland. Ce que je réalise

avec Yvon Mau, je le fais avec le même allant que sur mes propriétés afin d'exprimer tout le potentiel qualitatif de Bordeaux. » Il en découle une gamme baptisée Révélation d'Hubert de Boüard qui fait de son nom une marque désormais visible en hypers et supers. La référence à Angéhus, très largement relayée par la maison de négoce pour valoriser sa gamme, ne lui pose aucun problème, bien au

contraire. « Je continue à représenter la propriété même si l'opérationnel est désormais entre les mains de ma fille Stéphanie, précise ce père de quatre enfants pour qui la transmission est essentielle. Coralie et Matthieu œuvrent, entre autres, à La Fleur de Boüard, tandis que Quentin poursuit son apprentissage avant certainement de nous rejoindre. » Pour le rôle d'ambassadeur, la place est déjà prise. S'il incarne à ce point Angéhus, c'est aussi parce qu'Hubert de Boüard y a démarré en 1963, à l'âge de 7 ans. « le jour où mon père m'a offert mon premier sécateur pour aller tailler avec les vignerons d'Angéhus ». Il poursuivra à la faculté d'œnologie de Bordeaux où ses professeurs s'appellent Emile

Peynaud ou Pascal Ribereau-Gayon. Diplôme en poche, c'est entre sa terre natale et la Bourgogne qu'il fait ses armes avant de revenir à la propriété familiale. Un séjour bourguignon qui le poursuit encore aujourd'hui. « Mon épouse est une grande amatrice de bourgognes et je dois parfois batailler pour servir Angéhus à la table dominicale », s'amuse celui qui a planté du chardonnay et du pinot noir à Bordeaux. S'il cherche des convives...



**À BORDEAUX, 2018 N'EST PAS SEULEMENT UN GRAND MILLÉSIME DE GRANDES APPELLATIONS. »**

PAR FRÉDÉRIC GUYARD

© Dericx





STYLE



GOÛT

**LA CHRONIQUE VIN**  
**DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ**  
**LES CÉPAGES PAS SAGES**  
**DE DE BOÛARD**

L'insolence n'est pas le privilège de la jeunesse. Parfois, elle vient aux âmes mures. À celles qui, après avoir tout montré, tout prouvé dans les règles de l'art, qui, après avoir grimpé une à une les marches de l'académie, suivi jusqu'à la lumière la voie classique de la renommée, s'autorisent toutes les libertés avec les lois, toutes les audaces avec les canons de leur profession. Au bout d'années passées à suivre les conventions, souvent même à les précéder en inventant de nouvelles, s'affranchir des chemins balisés de la réussite n'est pas donné à tout le monde. Hubert de Boüard est de cette trempe-là. À 63 ans, celui qui, en une vie, aura porté Angélu au sommet des saint-émilion, entend user de sa liberté. Toute sa liberté. Ayant donné la clé du château à sa deuxième fille Stéphanie, confié celle de La Fleur de Boüard à la première, Coralie, celui dont plus de 80 domaines s'achètent aujourd'hui les précieux conseils suit ses instincts et ses envies. Avec Emmanuelle, sa bonne fée de virées, le parfait élève fait l'école buissonnière. À Bordeaux, où le vin n'est qu'assemblage de variétés, il a lancé une gamme de cuvées d'un unique cépage (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon en rouge; sauvignon, sémillon, chardonnay en blanc), qu'il s'est amusé à conditionner en bouteilles bourguignonnes... Bien sûr,

elles n'ont pas le droit à l'appellation régionale, ces impertinentes produites en rive droite, parfois plus près de La Fleur qu'on ne le pense... Mais l'absence de titre de noblesse est un brevet d'opportunités. Le grand projet d'Hubert le Magnifique est de créer des expressions pures. Celle du merlot souple, fruité et tendre. Celle du cabernet franc, tendu, minéral et épicé lorsqu'il est bien cultivé sur de beaux calcaires. Celle du cabernet sauvignon, aux saveurs de fruits noirs et aux tannins bien présents. Si l'on ajoute à cela un sauvignon blanc plein de fraîcheur, un sémillon plutôt riche et un chardonnay attendri par son séjour bordelais, c'est une véritable petite école de dégustation que propose à lui tout seul Hubert de Boüard. On attend avec impatience la syrah...

De 16 à 24 € la bouteille. La Fleur de Boüard, BP 7, 33500 Pomerol. Tél. : 05 57 25 25 13.



## Sierre, capitale des merlots du monde



Organisé par l'association VINEA, le Mondial du merlot et assemblages rassemble pour sa 12e édition quelque 460 vins de 18 pays différents. Les dégustations auront lieu à Sierre du 26 au 28 avril et seront menées par un jury de 21 spécialistes internationaux (photo illustration Pixabay).

### Un parrain bordelais et des jurys prestigieux

Pour sa 12e édition, le Mondial du merlot et assemblages s'est choisi un parrain bordelais, région ô combien emblématique du merlot! Philippe Nunes, directeur technique du Château la Fleur de Bouïard en appellation Lalande Pomerol, nous fera l'honneur de sa présence tant aux dégustations que lors de la cérémonie de remise des prix à Zurich.

La nouvelle présidente de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, Regina Vanderlinde (Brésil) sera également dégustatrice à Sierre, de même que Cyril Payon, président de l'Union des œnologues de France.

### Augmentation du nombre de vins présentés

Du beau monde donc pour apprécier à leur juste valeur les quelque 460 vins présentés (+5.5% par rapport à 2018) par 217 producteurs de 18 pays. Si la majorité des crus viennent de Suisse, d'Italie et de France, les organisateurs se réjouissent d'accueillir pour la première fois de leur histoire des merlots de République Tchèque et du Kazakhstan.



## Coup d'envoi de la campagne primeurs à Bordeaux - Coup d'envoi de la campagne primeurs à Bordeaux



Photo Millésima

Après une campagne de présentation du millésime 2018 qui a vu de très nombreux dégustateurs français et internationaux venir à Bordeaux, il est désormais temps de mettre en marché les vins commentés et notés.

On se doutait que la campagne serait précoce, mais on ne pensait pas qu'elle serait aussi proche de la fin des dégustations. Les notes pas encore publiées, Château Angélus a décidé d'ouvrir le bal en proposant son millésime 2018 à 252 euros HT la bouteille prix de revente conseillé (PRC). Il s'agit d'un prix revu à la baisse, 9% de moins, que celui de 2017 et surtout le même prix que le prix de sortie du millésime 2015. Stéphanie de Boüard-Rivoal, en fine stratège, a dû vouloir profiter de l'avantage du « premier sorti » pour permettre aux négociants d'être totalement dédiés à cette marque internationale aux ambitions très clairement affichées.

Les vins de la famille Dubourdieu sont également commercialisés très tôt et s'offrent à 12,60 € HT pour Clos Floridène, en appellation Graves en rouge, alors que le blanc est proposé à 14,70 € HT ; Château Reynon, en appellation Graves rouge, s'échange à 8,40 € HT tandis que le blanc est affiché à 6,80 € HT. Des prix identiques à ceux de l'année dernière et qui constituent, à n'en pas douter, de belles affaires pour les amateurs de vins purs et équilibrés, fruités et gourmands.

Toujours dans la galaxie des vins de la famille Dubourdieu, Château Doisy-Daëne en Sauternes est commercialisé à 28 € HT PRC, une légère baisse de 9% alors que l'Extravagant, le 100% sauvignon blanc du même domaine, est lui proposé à 161 € HT PRC la demi-bouteille.

Rive droite, La Fleur de Boüard, la propriété d'Hubert de Boüard, copropriétaire de Château Angélus, est affichée à 19,80 € HT PRC quand la cuvée prestige, Le Plus de La Fleur de Boüard est commercialisée à 84 € HT.

603 views | Apr 10, 2019, 12:37pm

## Why 2018 Is Bordeaux's Dark Star Vintage

**Tom Mullen** Contributor @

Travel

*I write about lifestyle, food and wine from a base in France*

The list below highlights some lesser known (as well as a few renowned) producers whose primeur reds deserve quality scores from 92 to 99 points on a scale of 100. In general, the quality of 2018 reds is excellent. The first five below are outstanding; the others are exceptional. This list, obviously, is representative only of a tiny sliver of Bordeaux's noteworthy 2018 red wines.

### Château La Fleur de Boüard (Lalande de Pomerol)

Commanding and balanced bucket of fruit; a light and well-crafted delight.



## Primeurs 2018, le retour des cavistes et des restaurateurs pour un millésime exceptionnel

Une semaine dans les vignobles bordelais nous a permis, avec 6.000 autres professionnels du vin, négociants, importateurs, acheteurs, restaurateurs, cavistes, journalistes, du monde entier de découvrir, déguster, noter ... les primeurs 2018. « Les Primeurs sont un moment exceptionnel, unique, où le Monde entier se retrouve pendant trois semaines. Certains acheteurs passent dix jours dans les vignobles bordelais. Cette année, nous avons assisté au retour des restaurateurs et des cavistes. » nous explique Ariane Khaïda, directrice générale du négociant Duclot, entre deux dégustations.



Si l'enthousiasme se fait ressentir pour ce millésime 2018, souvent qualifié d'exceptionnel, c'est surtout un millésime très hétérogène en fonction des appellations et des propriétés mais qui a permis à tous les vignerons de faire les vins qu'ils souhaitaient. « Beau-Séjour Bécot a pris le parti de faire des vendanges tardives ... Assemblages, terroirs, il y a en a pour tous les goûts, c'est Bordeaux. Par exemple, Pétrus est la quintessence de Pomerol sur ce millésime alors que La Fleur Pétrus n'est pas dans un style Pomerol » commente Ariane Khaïda.



Pétrus 100/100 « la quintessence de Pomerol »

Château Certan de May 96/100 (superbe)

Blason de l'Évangile 95/100

Château Taillefer 94/100

Château de Beaugard 92/100

Château de Sales 92/100 (en nette progression ces dernières années)

Château Bon Pasteur 90/100

Saint Emilion

Clos Fourtet 98/100 (soyeux et élégant)

Château La Conseillante 98/100 (superbe)

Château Gazin 97/100 (très bon)

Château Figeac 97/100 (très bon)

Château Canon 95/100

Château La Dominique 95/100

Château La Gaffelière 95/100

Château de Ferrand 95/100

Château Moulin Saint Georges 95/100

Château La Fleur Cardinale 94/100

Château Grand Corbin d'Espagne 94/100

La Fleur de Bouard 94/100

Château Fayat 93/100



2018



## Spécial Saint-Émilion

**CHÂTEAU SANCTUS DE LA BIENFAISANCE 2014** (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits rouges, cerise, floral. Vin séveux, fruité, juteux, équilibré, beaucoup d'énergie, tanins fondus, finale très longue et persistante. 22 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU VRAI CANON BOUCHÉ 2014** (Canon-fronsac). Nez floral, violette, fruits rouges, framboise, pointe vanille, moka. Vin très équilibré, fruité, juteux, dense et élégant, tanins soyeux, finale graphique, très longue et persistante. 22 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU TRAZINAT L'HERMITAGE 2012** (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits noirs, sous-bois, vanille, poivre blanc, floral. Vin ample, gourmand, suave, prêt à boire, joli fond, tanins souples, finale longue. 15 €. **Note : 16/20**

**CHÂTEAU PUYGUERAUD 2015** (Francs-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits rouges mûrs, framboise, notes de fruits noirs, floral. Vin élégant et racé, beaucoup de matière, jus très mûr, tanins ronds, finale longue. 15,50 €. **Note : 16/20**

**LES TOPS ENTRE 25 ET 34 €**

**CHÂTEAU FONROQUE 2015** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, myrtille, poivre blanc, mûre, cassis. Vin riche, fruité, ample, profond, séveux, tanins ronds, finale longue et persistante. 33 €. **Note : 17,5/20**



Château Fonroque

**CHÂTEAU SANSONNET 2015** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, vanille, fraise, cerise, mûre, poivre blanc. Vin séveux, juteux, fruité, tendu et racé, gourmand, tanins souples, finale longue. 33 €. **Note : 17,5/20**

**CHÂTEAU PETIT VAL 2015** (Saint-Émilion grand cru). Nez de petits fruits rouges et noirs, prune, vanille. Vin ample et racé, juteux, séveux, tanins ronds, finale graphique. 24,90 €. **Note : 17/20**

**CLOS PUY ARNAUD 2015** (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits noirs, épices douces, bois de santal, mûre. Vin profond, complexe, vibrant, juteux, très équilibré, tendu, tanins ronds, finale très longue et persistante. 29 €. **Note : 17/20**

**CHÂTEAU DE FERRAND 2015** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, vanille, moka. Vin ample, structuré, belle acidité, épicé, tanins amples, finale longue. 33 €. **Note : 17/20**

**CHÂTEAU MAZEYRES 2015** (Pomerol). Nez de fruits noirs, myrtille, cassis, mûre, groseille, cerise noire. Vin ample, profond, juteux, fruité, belle mâche, épicé, tanins ronds, finale très longue. 33 €. **Note : 17/20**

**CLOS LUNELLES 2011** (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits noirs, prune rouge. Vin mûr, prêt à boire, ample et gourmand, tanins friands. 25 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU BEL-AIR 2014** (Pomerol). Nez de noyau de cerise, fruits rouges, poivre blanc. Vin juteux, fruité, équilibré, structuré, très bien fait, racé, tanins ronds, finale longue et tendue. 26 €. **Note : 16,5/20**

**LE DRAGON DE QUINTUS 2014** (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits noirs, bois de santal, vanille, moka. Vin tendu, profond, juteux et séveux, pointe minérale, subtilement florale, tanins souples, finale longue. 29 €. **Note : 16,5/20**



Caves du château Grand Corbin-despaigne

**DOMAINE DE L'A 2014** (Castillon-côtes-de-bordeaux). Nez de fruits rouges, vanille, musc, moka. Vin juteux, fruité, intense, profond, belle complexité, graphite, minéral, finale très longue. 29,90 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU CADET-BON 2014** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits rouges, cerise, groseille, floral, vanille. Vin tendu, fruité, juteux, profond, tanins souples, finale longue. 30 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU MONTVIEL 2012** (Pomerol). Nez de fruits rouges, pain grillé, moka, prune noire, cerise. Vin juteux, fruité, intense, profond, belle complexité, graphite, minéral, finale très longue. 34 €. **Note : 16,5/20**

**LES TOPS ENTRE 35 ET 45 €**

**LA FLEUR DE BOUARD 2016** (Lalande-de-pomerol). Nez de petits fruits rouges, myrtille, groseille, floral, cèdre, cerise noire. Vin ample, structuré, tanins ronds encore un peu semés, finale graphique. 35 €. **Note : 17/20**

**CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS 2015** (Saint-Émilion grand cru Classé). Nez de moka, pain grillé, fruits noirs, vanille, mûre. Vin tendu, fruité et profond, juteux, tanins ronds, finale longue. 37 €. **Note : 17/20**

**CHÂTEAU BERLIQUET 2015** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, bois exotique, vanille, poivre, floral. Vin épicé, tendu, juteux, sapide, belle structure acide, belle allonge, tanins ronds. 45 €. **Note : 17/20**

**CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2015** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de fruits noirs, vanille, moka,

poivre blanc. Vin fruité, juteux, séveux, ample et tendu, tanins ronds, finale longue. 35 €. **Note : 17/20**

**CHÂTEAU LASSÈGUE 2012** (Saint-Émilion grand cru). Nez de sous-bois, humus, fruits noirs, épices, poivre blanc. Vin ample, charmeur, prêt à boire, souple avec beaucoup de profondeur, tanins fondus, finale longue, belle tension en milieu de bouche. 30 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU GRAND MAYNE 2014** (Saint-Émilion grand cru classé). Nez de moka, fruits rouges, groseille, myrtille, floral. Vin ample, bien construit, fruité et juteux, sapide, pointe minérale, tanins ronds, finale longue. 45 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU LA POINTE 2015** (Pomerol). Nez de fruits noirs, mûre, myrtille, vanille, moka. Vin tendu, rond, fruité, élégant, racé, tanins ronds, finale longue. 45 €. **Note : 16,5/20**

**PETIT-FIGEAC 2014** (Saint-Émilion grand cru). Nez de moka, vanille, fruits rouges et noirs. 45 €. **Note : 16,5/20**

**CHÂTEAU DE SALES 2010** (Pomerol). Nez de fruits rouges, vanille, moka, notes de sous-bois, orange sanguine. Vin tendu, profond, ample, intense, quelques notes d'évolution, tanins ronds, finale longue. 35 €. **Note : 16/20**

**CLOS DUREUIL, CUVÉE ANNA 2014** (Saint-Émilion grand cru). Nez de fruits rouges, fraise, framboise, myrtille, vanille, moka. Vin séveux, tendu, juteux, graphite, épicé, tanins souples, finale longue. 35 €. **Note : 16/20**

Bon nombre de ces cuvées sont disponibles sur le site [Chateau.net](http://Chateau.net)





## Les pépites de la Rive Droite

### **Château Montlandrie - Castillon - Côtes de Bordeaux - 2015 - Rouge**

Nez frais, floral, un peu mure et myrtille. Bouche enrobée, suave, bien en place avec une très belle amertume finale. Aérien et bien construit. Un superbe rapport qualité/prix. - **16,5**

### **Clos Lunelles - Castillon - Côtes de Bordeaux - 2015 - Rouge**

Épices, beau boisé, fruits noirs avec une bouche ronde, suave, de la tension mais toujours musclé. Belle allonge, une matière tannique, dense. Beau potentiel de garde, promis à un bel avenir. - **16,5+**

### **Château Marsau - Francs Côtes de Bordeaux - 2015 - Rouge**

Nez précis, gourmand, très fruits noirs, légèrement rehaussé par des épices. Bouche gourmande et friande, de la puissance pour un très beau rapport qualité/prix. - **16**

### **Château La Fleur de Bouïard - Lalande-de-Pomerol - 2015 - Rouge**

Floral, le nez reste toutefois un peu timide à ce stade. Bouche ronde, fruitée, juteuse avec des tanins soyeux, veloutés. Une belle bouteille à garder 5 ans minimum. - **16,5+**

### **Château Pavillon Beauregard - Lalande-de-Pomerol - 2015 - Rouge**

Floral, gourmandise au nez, nez de terroir froid avec des notes d'encre, d'iris. Juteux, gourmand, du fruit en bouche pour un vin d'instant, de plaisir et possédant une vraie densité en bouche. Pour moins de 15 euros, c'est un très beau rapport qualité/prix. - **16+**

### **Château Cruzelles (les) - Lalande-de-Pomerol - 2015 - Rouge**

Nez très floral, pivoine, rose française, un peu litchi également. Bouche juteuse, charnue, pas crémeuse mais soyeuse en texture. Finale aérienne. Plus structuré que La Chenade. Une référence. - **17**

### **Château La Fleur de Bouïard *Le Plus de* - Lalande-de-Pomerol - 2015 - Rouge**





## Château La Fleur de Bouïard 2015 de la Maison Bouey

Enracinée dans le Médoc depuis 1821, la Famille Bouey a la passion de la vigne et du vin, dans la tradition de ses origines. Les vins de la Maison Bouey sont à l'honneur dans de nombreuses enseignes lors de la Foire aux vins d'automne. C'est le cas du Château La Fleur de Bouard, en appellation Lalande de Pomerol avec des millésimes remarquables 2015 et 2016.

Issue d'un assemblage 82 % merlot, 14 % cabernet franc et 4 % cabernet sauvignon, la cuvée La Fleur de Bouard 2015 présente un nez fumé, marqué par des notes de fruits noirs soulignées d'une minéralité de graphite. En bouche, le vin est souple, sur la mûre, oscillant entre fruité et fumé délicat. Il s'exprime avec élégance autour d'un boisé marqué par les épices douces, un fruit bien défini et une finale délicieusement longue.

Disponible à la foire aux vins d'Auchan. Prix moyen 25 €.





## dossier foires aux vins



### GRANDE DISTRIBUTION

**E**njeu économique d'importance, avec 515 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017 dans la grande distribution, les foires aux vins attirent de plus en plus d'acteurs. La concurrence n'en est chaque année que plus âpre pour capter l'attention de l'amateur plus ou moins éclairé. Les grandes enseignes ont dû évoluer, s'adapter. En trois ans, elles ont réussi à conserver leur force de frappe – un catalogue pléthorique dont l'offre court de deux euros à peine la quille à plusieurs centaines –, tout en jouant la carte « caviste » : découverte de

« petits vigneron » et promotion de cuvées épatantes. Résultat : une réelle amélioration du niveau général dans les rayons.

Aux opérations souvent grossières de déstockage des usines à jaja a succédé une véritable approche qualitative, qu'illustre le recours aux palais de personnalités incontestables du «mondovino» pour valider – et valoriser – les sélections. Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007, accompagne ainsi E.Leclerc depuis cinq ans, et son alter ego millésime 2013, Paolo Basso, signe les « pépites »

de Carrefour pour la troisième année.

Se singulariser devient le mantra des enseignes, qui recrutent aussi des ambassadeurs prestigieux dans le vignoble – impensable il y a cinq ans – et même au-delà. Pour l'édition 2018, médaille d'or en la matière à Lidl, qui enrôle à la fois le fameux matou du dessinateur Philippe Geluck et le matois « compositeur de vins » bordelais Bernard Magrez dans sa promotion de la richesse des terroirs français : 146 références qui consacrent l'exceptionnelle mutation de l'enseigne sur le marché du vin.

Malgré un fort renouvellement (40 %) des catalogues, Bordeaux se taille encore la part du lion sur les linéaires de Carrefour, E.Leclerc, Intermarché, Casino ou Monoprix... le plus souvent à moins de 10 € et dans les excellents millésimes 2015 ou 2016 : autant de très bonnes affaires à saisir. A vos Caddy ! **P. B.**

**NOS COUPS DE CŒUR...**



**AUCHAN**  
**Château Haut Peyroux**  
Graves rouge bio 2016  
10,50 €

Céline et Fabien Goulard ont quitté leur Picardie natale, en 2012, pour reprendre ce domaine de 12 hectares des Landes girondines, qu'ils ont converti à l'agriculture biologique dès leur arrivée. Avec l'objectif affirmé de donner naissance à une grande cuvée de graves. Ce rouge au fruité éclatant et aux tannins soyeux montre qu'ils sont près du but.

#### AUCHAN DU 25 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

APPELLATION	DOMAINE, CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	€
BORDEAUX	Bordeaux-supérieur	■	2016	8,95
	Bordeaux	■	2016	9,90
	Côtes-de-bourg	■	2016	7,95
	Graves	■	2016	10,50
	Lalande-de-pomerol	■	2016	24,95
	Margaux	■	2016	16,95
	Médoc	■	2016	10,65
	Pauillac	■	2015	32,50
	Pessac-léognan	■	2016	24,95
	Pomerol	■	2015	27,95
	Saint-émilion grand cru	■	2016	17,90
	Saint-estèphe	■	2016	26,50

(1) Bio (2) Dans les hypers et sur [auchan.fr](http://auchan.fr) seulement

■ rouge ■ blanc







2017

# EN MAGNUM

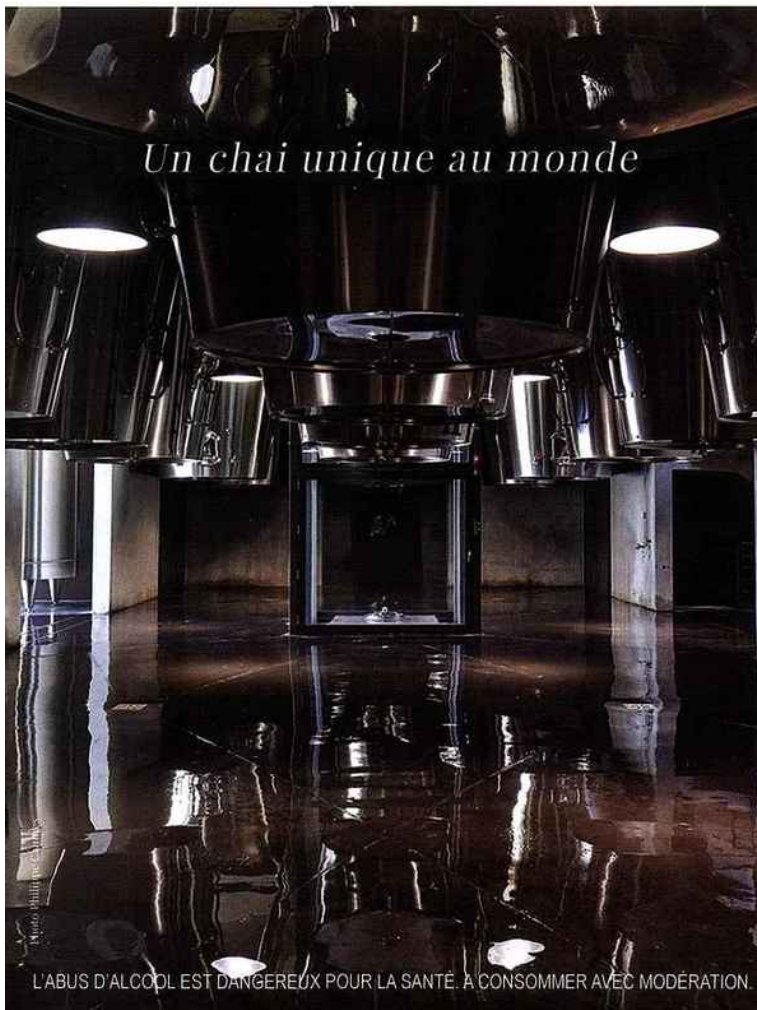
Pays : France  
Périodicité : Trimestriel



Date : MARS/MAI 17  
Page de l'article : p.28



Page 1/1



LALANDE DE POMEROL



[www.lafleurdeboüard.com](http://www.lafleurdeboüard.com)  
[contact@lafleurdeboüard.com](mailto:contact@lafleurdeboüard.com)

Rec. Bordeaux





## Le guide des primeurs 2016



Photo : Visuadvance

Château Pavie

Médoc, Pessac-Léognan, Pomerol, Saint-Emilion... Le Figaro a dégusté les 2016 de la rive gauche et de la rive droite. Et s'il s'agissait du millésime du siècle ?

**Le 13 septembre 2016 est une date à marquer d'une pierre blanche dans les annales des viticulteurs.** Vers 16 heures, le ciel du Médoc s'obscurcit avec des airs de fin du monde. Les vignerons scrutent le ciel avec inquiétude, car ils craignent un déluge de grêle. Les vents violents poussent l'aéroport de Mérignac à interdire tout atterrissage. Finalement, la masse noire traverse le vignoble bordelais du sud au nord **en déversant en moyenne 40 mm d'eau**. Le millésime aurait pu être ruiné d'un coup de tempête. Mais cette eau salvatrice va le transformer en millésime du siècle ! Matière, finesse, profondeur et élégance sont les maîtres mots qui résument le mieux les vins. Ils surpassent les 2015, voire les 2009 et 2010. Tous les vins présentés ci-dessous ont été goûtés lors de dégustations groupées chez le négociant Duclot, chez les oenologues conseils (Stéphane Derenoncourt, Hubert de Boüard) et à l'Union des grands crus de Bordeaux. Seuls Pavie, Angélus, Cos d'Estournel et Figeac ont été dégustés au château. Nous n'avons pas goûté les premiers crus classés de 1855, ni Ausone ou Cheval Blanc, que **l'on peut considérer comme hors catégories**. Les amateurs retrouveront sur notre site internet les commentaires et notations de plus de 250 vins.

Médoc

2016 est l'année des cabernets sauvignons, et donc de la rive gauche. Du Haut-Médoc, au sud, au nord du Médoc, en passant par Saint-Julien, Pauillac ou Saint-Estèphe, les vins sont d'une immense classe. **Petite déception à Margaux**, où certains crus semblent avoir souffert de la chaleur de juillet-août. **Mention spéciale**





avis-vin.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

> Achetez la sélection de Saint-Emilion 2016 en primeur avec notre partenaire Châteauprimeur

Pomerol

Voilà sans doute l'appellation qui aura le plus souffert de l'été caniculaire. **La vigne a connu ici ou là des blocages de maturité.** Il en résulte parfois, comme à Saint-Émilion, des vins dotés d'arômes de pruneaux, avec une certaine sécheresse en bouche. Mais, là encore, lorsque les conditions sont réunies, les vins peuvent être d'une beauté absolue, comme à La Conseillante, qui signe ici, et sans aucun doute, son plus beau vin.

**Nos coups de coeur :**

Château La Conseillante **19,5/20.** Une exception dans le monde Pomerol. Aérien, juteux, croquant, aristocrate.

> Achetez la sélection de Pomerol 2016 en primeur avec notre partenaire Châteauprimeur

Et ailleurs?

L'amateur ne doit pas se détourner des appellations satellites, comme Lalande-de-Pomerol, Montagne-Saint-Emilion, les Côtes-de-Castillon, Fronsac ou encore, en rive gauche, Listrac ou Moulis. **Les vins sont superbes, frais et élégants, et devront rester abordables,** un élément à prendre en compte, vu l'inflation des prix que pourrait connaître Bordeaux cette année.

**Nos coups de coeur :**

Château Vrai Canon Bouché, Canon-Fronsac **17,5/20.**

Château Canon Péresse, Canon-Fronsac **17/20.**

Domaine de l'A, Côtes-de-Castillon **17/20.**

Château Hostens-Picant cuvée Lucullus, Sainte-Foy-Bordeaux **17/20.**

Château La Fleur de Bouärd cuvée Le Plus, Lalande-de-Pomerol **17,5/20.**

Château Fourcas-Hosten, Listrac-Médoc **17,5/20.**



## Château La Fleur de Boüard 2016 – Lalande-de-Pomerol



Date de dégustation : 2017/03



Primeur



Vin rouge

Note : 17+ /20

Vintage : 2016

Le nez est fruité, élégant et offre une jolie élégance, définition ainsi qu'une fine intensité. On y retrouve des notes de mûre mûre/juteuse et de fines notes de myrtille, de fleurs associées à une discrète pointe de toasté. La bouche est fruitée, juteuse, aérienne, équilibrée et offre une jolie matière crémeuse, une jolie élégance, une bonne minéralité. une fine fraîcheur. de la suavité. de la tension. une jolie définition/gourmandise ainsi qu'une belle finesse. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse, de cassis mûre/juteuse et une discrète pointe de fraise Gariguet charmue/juteuse associées à de fines notes de chocolat, de boisé ainsi qu'à une discrète pointe d'expresso. Les tannins sont fins et bien menés. Bonne longueur et bonne persistance. Belle équilibre justement dosé entre finesse, puissance et concentration. Présence d'une fine pointe de chocolat noir amère qui apporte de la gourmandise sur la fin de bouche/persistance.





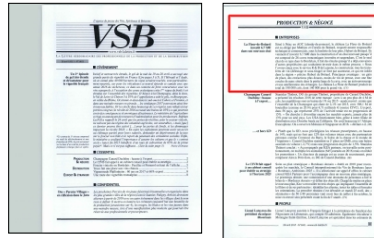
## Primeurs 2016 : Un début de campagne modérément inflationniste [F.G.]

Il faudra bien sûr attendre la sortie des crus classés les plus emblématiques pour en savoir plus sur le niveau de l'inflation. En attendant, les premiers prix publiés par chateauprimeur.com au sujet des **primeurs 2016** laissent croire à une certaine raison de la part des propriétaires.

Pour preuve, voici quelques exemples, avec même des baisses par rapport au millésime 2015 :

Doisy-Daëne : 30,80 € (+ 7,7 %)  
Climens : 56 € (-)  
Fleur de Boüard : 23,75 € (+ 6,4 %)  
Cos d'Estournel : 139 € (- 1,4 %)





## ENTREPRISES

### **La Fleur-de-Boüard investit 6,7 M€ dans son nouveau chai**

Situé à Néac en AOC lalande-de-pomerol, le château La Fleur de Boüard est co-dirigé par Mathieu et Coralie de Boüard, respectivement responsable technique et commerciale, sous la houlette de leur père, Hubert de Boüard. Ils viennent d'investir 6,7 M€ dans la construction d'un chai innovant puisqu'il est composé de 28 cuves tronconiques inversées et suspendues. C'est le seul chai de ce type dans le Bordelais, il fait des émules puisqu'il a déjà convaincu d'autres propriétaires qui souhaitent investir dans le même process. « Nous l'avons conçu avec le service R & D de Lejeune, le constructeur, tous les transferts de vin (délestage et sous-tirage) se font par ascenseur, ce qui est inédit dans la région » précise Hubert de Boüard. Principaux avantages : un gain de place, des extractions plus douces, moins de vin de presse, avec une fine couche de marc située dans la partie large de la cuve, avec un auto-pressurage et une amélioration des échanges. Le château La Fleur de Boüard produit un total de 190 000 cols, dont 140 000 pour le grand vin. (CV)





# VISITES PRIVÉES DE TROIS CHÂTEAUX

MODÈRE RÉSERVÉ PAR : PHILIPPE HEULLANT ET STÉPHANIE MECHALIN / PHOTO : ALBERT CLEMENT

*Quoi de plus inédit que de sillonner les vignes bordelaises dans un combi Volkswagen rénové et rebaptisé le Van du Vin ? C'est Jean-Benoît Auzely, co-fondateur du site de ventes privées de grands vins de Bordeaux 20h33.com, qui a eu cette idée amusante et intelligente de partager ses connaissances et ses relations privilégiées avec les vignerons de la région en proposant des « Wine tours ». Il nous a donc embarqués à bord de son Van du Vin et nous a aidés à pousser les portes de trois domaines : Château Angélys, Château Petit-Village et Château la Fleur de Bouïard.*





## CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD



C'est certainement la raison pour laquelle le Plus de Boüard, la cuvée prestige 100% Merlot entièrement faite à la main, a reçu la note de 99 sur 100 au Parker pour son premier millésime et a été élu meilleur Merlot du monde par Weinwisser en 2001. Quant à la Fleur de Boüard, fruit d'un assemblage de Merlot, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, il est considéré comme l'un des piliers de l'appellation Lalande-de-Pomerol et est un vin voué à de belles gardes. Pour apprécier pleinement ce vin souple, rond et velouté, Loïc Maillot, le mari de Coralie élu meilleur sommelier d'Angleterre en 2003 nous révèle ses meilleurs accords mets-vins : « Pour un La fleur de 2011, je conseillerais de belles côtelettes d'agneau de lait cuites aux sarments de vignes ou bien un filet de bar ou de maigre grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de girolles. Pour un millésime 2009, un filet de pigeon, risotto et croustilles de foie gras, ou un saint-pierre à la truffe noire en papillote ou encore un gigot d'agneau de 7 heures réalisent des mariages parfaits avec cette année-là. »

Si vous voulez découvrir au plus près le château, sachez que vous pouvez y séjourner dans une magnifique aile du domaine alliant l'esthétisme du verre et la chaleur du bois et abritant trois chambres.

Et s'il fallait encore démontrer la passion du vin dans cette famille, signalons que Coralie de Boüard a acheté un vignoble en appellation Montagne-Saint-Emilion rebaptisé le Clos de Boüard qui bénéficiera de toute l'expérience de la vigneronne pour son premier millésime 2016.



Après avoir connu une longue restructuration de douze années, il est maintenant un modèle de technologie issu de tradition et d'innovation. Car le Château La Fleur de Boüard recèle un chai unique au monde par son procédé révolutionnaire : un système de cuves tronconiques inversées suspendues. Un petit cours de sciences s'impose : quand traditionnellement les cuves à vin sont cubiques si elles sont en béton ou cylindriques si elles sont en inox, et surtout posées au sol, là, elles sont de forme conique sans pointe et rivées au plafond. Imaginez une galerie de 28 gigantesques seaux d'une contenance de 75 hectolitres suspendus au dessus de votre tête... Outre l'effet magique et miroitant de ces cuves en lévitation, l'intérêt est plus pragmatique : bénéficier de la gravitation naturelle et donc assurer une extraction du marc de raisin la plus douce possible sans manipulation excessive du vin. Cette technologie innovante est également appuyée par un laboratoire d'analyses œnologiques intégré au domaine, qui permet une approche scientifique et microbiologique de l'élaboration du vin tout en développant des recherches et des expérimentations sur la culture de la vigne. Mais ne vous y trompez pas, l'homme reste au cœur du processus. Comme aime le rappeler Coralie de Boüard « Tout se fait à la dégustation. Il y a le timing théorique du labo mais il y a surtout le contrôle de la maturité que nous évaluons en goûtant quasi-quotidiennement le vin en cours de vinification ».

Ancienne propriété d'un facteur qui a soigné ses vignes avec amour et patience et rachetée par Hubert de Boüard de Laforest en 1998, le vignoble du Château La Fleur de Boüard s'épanouit sur le terroir de Lalande-de-Pomerol à Néac. Déployées sur 30 hectares, les vignes, vieilles de 100 ans pour certaines, donnent naissance à trois vins : la Fleur de Boüard, le Lion de Boüard et le Plus de Boüard.

Dirigé depuis 2012 par Coralie et Matthieu de Boüard, les enfants d'Hubert, le domaine reflète le savoir-faire et la passion de cette grande famille vigneronne qui est née, a grandi et vit au milieu des ceps et des raisins.

**Château La Fleur de Boüard**  
12 Bertineau, 33500 Néac  
Tel : +33 5 57 25 25 13  
contact@lafleurdebouard.com  
visites@lafleurdebouard.com





## LES PREMIERS BORDEAUX 2016 DISPONIBLES À LA VENTE

Comme chaque année, l'intégralité des vins proposés en primeur par MilleSima a été achetée directement à la propriété.

	Caisse € HT	Caisse € TTC*		Caisse € HT	Caisse € TTC*		Caisse € HT	Caisse € TTC*
<b>Margaux</b>	6 bouteilles		<b>Pauillac</b>	6 bouteilles		<b>Moulis</b>	12 bouteilles	
Château Margaux	NOUS CONSULTER		Château Lafite-Rothschild	NOUS CONSULTER		Château Chasse-Spleen	302,40	373
Château Rauzan-Ségla	NOUS CONSULTER		Château Mouton Rothschild	NOUS CONSULTER		<b>Pomerol</b>	12 bouteilles	
Château Palmer	1 680	2 022	Château Grand-Puy-Lacoste	420	510	Château Le Bon Pasteur	774	939
Pavillon Rouge	NOUS CONSULTER		Château Lynch-Bages	NOUS CONSULTER		Château Petit-Village	756	918
	12 bouteilles		Château Clerc Milon	NOUS CONSULTER		<b>Lalande de Pomerol</b>	12 bouteilles	
Château d'Issan	655,20	797		12 bouteilles		Château La Fleur de Bouard	285	353
Château Giscours	621,60	756	Château Duhart-Milon	762	925	<b>Saint-Emilion</b>	6 bouteilles	
Château Malescot St Exupéry	576	702	Château Batailley	600	731	Château Angélys	2 070	2 490
Château Cantenac Brown	546	666	Château Lynch-Moussas	386,40	474	Château Cheval Blanc	NOUS CONSULTER	
Château Prieuré-Lichine	432	529	Château La Fleur Peyrabon	260,40	323	Château Canon	NOUS CONSULTER	
Château Labégorce	294	363	<b>Saint-Estéphe</b>	6 bouteilles		Château Pavie Macquin	NOUS CONSULTER	
Château Siran	282	349	Château Cos d'Estournel	NOUS CONSULTER		Château Troplong Mondot	734,40	887
<b>Saint-Julien</b>	6 bouteilles		Château Montrose	NOUS CONSULTER			12 bouteilles	
Château Gruaud Larose	357,60	435	Château Calon Ségur	NOUS CONSULTER		Château La Gaffelière	655,20	797
	12 bouteilles			12 bouteilles		Château Fombrauge	240	299
Château Lagrange	487,20	595	Château Le Boscq	282	349	<b>Pessac-Léognan rouges</b>	6 bouteilles	
Château Saint-Pierre	638,40	777	Château Meyney	289,80	358	Château Haut-Brion	2 970	3 570
Château Talbot	588	716	Château Ormes de Pez	300	371	Château Pape Clément	492	596
Château Branaire-Ducru	552	673	Château Phélan Ségur	453,60	555		12 bouteilles	
Château Beychevelle	794,40	964	<b>Haut-Médoc</b>	12 bouteilles		Domaine de Chevalier	739,20	898
Château Gloria	420	515	Château La Lagune	495,60	605			
Clos du Marquis	550,80	672	Château La Tour Carnet	291,72	361			
			Château Sociando-Mallet	369,60	454			

\* Prix € TTC indicatif  
(TVA 20% et frais de port en France métropolitaine inclus)  
Ces prix peuvent varier en fonction de la disponibilité des vins.

Retrouvez l'intégralité des 375 primeurs 2016 sur [www.millesima.fr](http://www.millesima.fr)

Ariane Bissirier, Luce Antunes & Pierre Valette ont dégusté plusieurs fois chacun des vins de notre première grande offre primeurs. Ils seront ravis de partager avec vous leurs commentaires de dégustation et surtout de vous aider dans vos choix. N'hésitez pas à leur demander conseil au **05 57 808 808**.

MILLÉSIMA - 87, QUAI DE PALUDATE - CS 11691 - 33050 BORDEAUX CEDEX - FAX. 05 57 808 819 - CONSEIL@MILLESIMA.COM





## Foire aux vins chez Auchan : nos 20 bouteilles coups de coeur



Chez Auchan, les foires aux vins se déroulent à des dates distinctes sur le Web, dans les hypers et dans les supermarchés. Selon les enseignes, elles se terminent entre le 8 et le 10 octobre 2017.

REUTERS/Eric Gaillard

Chez Auchan, les foires aux vins se déroulent à des dates distinctes sur le Web, dans les hypers et dans les supermarchés. Selon les enseignes, elles se terminent entre le 8 et le 10 octobre. Découvrez notre sélection. 500 références sont disponibles dès maintenant sur Auchan.fr. La foire aux vins classique dans les hypers Auchan et en Drive débute le 26 septembre et s'achève le 10 octobre. Dans les supermarchés Simply Market elle s'étale du 22 septembre au 8 octobre.

Dans les hypers et le drive, Auchan propose 259 vins dans la sélection nationale qui pourra être complétée par 600 bouteilles en références régionales. Les grands crus de Bordeaux (une soixantaine), les seconds vins, les vins bio sans sulfites ajoutés et les vins étrangers sont toujours bien représentés. Une trentaine de coups de coeur des acheteurs de l'enseigne sont également mis en avant.

Les supers Simply Market proposeront pour la première fois cette année une trentaine de références nationales avec une sélection d'une vingtaine de vins bio et sans sulfites ajoutés. Elle met aussi en avant une démarche solidaire, des vins élaborés par des personnes en situation de handicap (Auchan donne depuis 15





[Visualiser l'article](#)

Un vin sur du silex et cailloux dans un domaine en lutte très raisonnée. En bouche, des fruits frais et confits sur la rondeur.

- **Côtes-du-roussillon Villages rouge 2015 bio** Domaine Les Pierres fendues : 9,99€

Un joli vin velouté des domaines Bernard Magrez sur des arômes de fruits rouges et garrigue et une note fumée.

- **Castillon-côtes-de-bordeaux rouge 2015** du Château Joanin Bécot : 14,95€

Juliette, la fille du propriétaire de Beau Séjour Bécot, fait ici un merlot-cabernet franc charmeur et fruité aux tanins enrobés.

On aime aussi :

- **Gaillac rouge 2014** Harmonie du Domaine René Rieux (cuvée Solidaire) : 6,29€

- **Alsace riesling Grand Cru Rosacker 2016** de la cave d'Hunawih : 8,50€

- **Bordeaux blanc 2015** Réserve Francis Courcelle du Château Thieuley : 8,95€

- **Sainte-croix-du-mont liquoreux 2016** Folies du Château La Rame : 9,95€

- **Pessac-léognan rouge 2015** Château Pontac Monplaisir : 13,95€

- **Saint-joseph rouge 2015** Les Lauzières de Tardieu-Laurent : 14,50€

- **Sauternes grand cru classé liquoreux 2010** du Château Filhot : 19,95€

- **Lalande-de-pomerol rouge 2015** du Château La Fleur de Boüard : 22,95€

- **Margaux rouge 2015** du Château Labégorce : 24,95€

- **Saint-émilion Grand cru rouge 2015** du Château Grand Corbin d'Espagne : 26,95€





## Foire aux vins chez Auchan : nos 20 bouteilles coups de coeur

REUTERS/Eric Gaillard

Chez Auchan, les foires aux vins se déroulent à des dates distinctes sur le Web, dans les hypers et dans les supermarchés. Selon les enseignes, elles se terminent entre le 8 et le 10 octobre. Découvrez notre sélection. 500 références sont disponibles dès maintenant sur Auchan.fr. La foire aux vins classique dans les hypers Auchan et en Drive débute le 26 septembre et s'achève le 10 octobre. Dans les supermarchés Simply Market elle s'étale du 22 septembre au 8 octobre.

Dans les hypers et le drive, Auchan propose 259 vins dans la sélection nationale qui pourra être complétée par 600 bouteilles en références régionales. Les grands crus de Bordeaux (une soixantaine), les seconds vins, les vins bio sans sulfites ajoutés et les vins étrangers sont toujours bien représentés. Une trentaine de coups de coeur des acheteurs de l'enseigne sont également mis en avant.

Les supers Simply Market proposeront pour la première fois cette année une trentaine de références nationales avec une sélection d'une vingtaine de vins bio et sans sulfites ajoutés. Elle met aussi en avant une démarche solidaire, des vins élaborés par des personnes en situation de handicap (Auchan donne depuis 15 ans, en toute discrétion, les doublons des dégustations pour une vente aux enchères organisée au profit du Centre d'action solidaire de la chapelle Notre-Dame-des-Anges à Paris).

Les enseignes A2Pas et My Auchan, présentes essentiellement à Paris, proposeront 69 vins et champagnes de la sélection des acheteurs d'Auchan.

Cette année, Auchan.fr propose son offre en avant-première sur le web dont 180 exclusivités, (principalement en Bordeaux et Champagne), à retirer en magasin (certaines gratuitement et à partir de 25€ d'achats) ou livrables à domicile.

Le site MyAuchan permet aussi de consulter les catalogues pour être informé des références disponibles par région et de discuter via Facebook Messenger avec Pierre, sommelier virtuel, pour des conseils d'accords mets-vins..

Notre sélection :

- **Blaye côtes-de-bordeaux blanc 2016** Trois moulins Château Lacaussade Saint Martin : 5,75€

Un vin à majorité sémillon, frais et floral sur la rondeur et d'un excellent rapport qualité-prix.

- **Côtes-du-rhône-villages Plan de Dieu rouge 2016** du Domaine Rose Dieu : 5,79€

Un vin de passionné en grenache-syrah-mouvèdre issu d'un jeune domaine prometteur.

- **Argentine rouge 2015** Finca la Linda : 6,50€

Un 100% malbec sur des arômes de griottes et prunes avec quelques épices et un léger grillé.





news.sfr.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

- **Lalande-de-pomerol rouge 2015** du Château La Fleur de Boüard : 22,95€
- **Margaux rouge 2015** du Château Labégorce : 24,95€
- **Saint-émilion Grand cru rouge 2015** du Château Grand Corbin d'Espagne : 26,95€





## Notre sélection



Notre sélection © Julie Espana  
Devant la multitude d'offres disponibles dans les foires aux vins, il est souvent bien difficile de choisir. Voici quelques flacons remarquables à s'offrir dans les différentes enseignes. Rouge **Château La Fleur de Boüard, lalande-de-pomerol, 2011**

Ce vin a une forte composante de merlot (85 %). Il est vinifié par le propriétaire du Château Angelus, Hubert de Boüard, qui a une prédilection profonde pour ce cépage. Sa robe est d'un rouge grenat soutenu. Le nez est fruité, avec des notes légèrement toastées. En bouche, le vin a de l'ampleur et de la volupté. Le merlot a son importance dans cette expression. Il convient de le carafier avant de le servir, afin qu'il s'ouvre et laisse s'épanouir son joli fruit.

*La Grande Epicerie de Paris, 29,90 euros.*

### **La Chapelle de La Mission Haut-Brion, pessac-léognan, 2008**

C'est le second vin du Château La Mission Haut-Brion (grand cru classé de graves), dont il jouxte la propriété. Le prince Robert de Luxembourg est l'heureux propriétaire de ces deux Châteaux appréciés par tous les amateurs. Le millésime 2008 est à découvrir actuellement. Il est en train de s'ouvrir pour notre plus grand bonheur. C'est un vin marqué par l'élégance. Les tannins sont fins. On n'est jamais dans l'opulence - ce serait une faute de goût. En bouche, il enveloppe le palais. La finale est longue et onctueuse.

*La Cave des Galeries Lafayette, 58 euros.*

### **Maison Méo Camuzet Frères et Soeurs, marsannay, 2014**

Voilà une maison remarquable en Bourgogne. Elle est reconnue de par le monde pour la qualité de ses vins sur les plus beaux terroirs bourguignons. Ce vin, 100 % pinot noir, est issu de vignes assez jeunes puisqu'elles ont environ une vingtaine d'années. Au nez, il exhale ses fruits rouges ponctués par de légères épices. En bouche, il se fait surtout remarquer par sa fraîcheur avec une pointe mentholée. La finale est consistante.





**EXCEPTIONNEL**

**Chez Alice  
CAP FERRET**

**PROLONGATION JUSQU'AU 1<sup>er</sup> NOVEMBRE**

# LE SALON DES VINS

## de la Toussaint

**Dégustez avant d'acheter :**  
les Propriétaires vous feront déguster leurs Vins et répondront à vos questions.

*Les Vins de Bernard Magrez (Fombrauge, La Tour Carnet, Clémentin), de la famille de Bouïard (La Fleur de Bouïard, La Dame de Bouïard), d'Isabelle et Paulin Calvet (Picque Caillou, Chênevert), d'Hervé Dubourdiou (Graville-Lacoste, Roumieu-Lacoste), de Didier Marcelis (Serilhan), D'Aymar du Vivier (Malleret, le Baron et le Margaux de Malleret), de la famille Anney (Tour des Termes), des Comtes von Niepperg (les Hauts de Canon La Gaffelière, Clos Marsalette, Aiguilhe), Famille Chanfreau (Fonréaud), Famille Boissonneau (Haut d'Arzac)*

**CONFÉRENCES SIGNATURES**  
de **M. Jean-Louis Debré** pour :  
"Tu le raconteras plus tard"  
et de **M. Denis Blanchard-Dignac** pour  
"Cocteau - Radiguet sous le soleil du Cap-Ferret"  
**Le mardi 31 octobre à 17 h 30**  
**chez Alice Cap-Ferret**  
**3, rue de la Forestière.**

**DE TRÈS BONNES AFFAIRES À FAIRE SUR LES VINS EN DÉGUSTATION SUR LES 3 JOURS**

**PENSEZ À DEMANDER NOTRE CATALOGUE POUR COMMANDER | STOCKS LIMITÉS |**

Cap-Ferret

3, rue de la Forestière - 05 56 60 71 88

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





## BORDEAUX

Par Mathieu Doumenge, Yohan Castaing  
et Jean-Charles Chapuzet

SÉLECTION VINS DE FÊTES

### Château Marsau

BORDEAUX CÔTES DE FRANCS  
2014

17 €

Fer de lance d'une appellation trop méconnue de la rive droite, Château Marsau est tout simplement l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Bordeaux. Ce 2014, à carafier, allie distinction, pureté de fruit et fraîcheur. Un bijou d'équilibre, un vrai « plaid de merlot », enveloppant et suave.



### Château Reignac

BORDEAUX SUPÉRIEUR  
Grand vin de Reignac 2015

15,90 €

Tout le monde connaît Reignac, le « Bordeaux Sup » qui a battu les plus grands crus à l'aveugle. Cet outsider de luxe continue de tracer son bonhomme de chemin, comme l'atteste le millésime 2015, encore bien jeune mais tellement équilibré ! Gourmand, soyeux, plein de sève et de séduction, c'est un vrai bonheur à table.



Sur un bœuf en croûte.

### Château Fontenil

FRONSAC  
2011

30 €

Propriété de Dany et Michel Rolland, figurant parmi les stars de l'appellation Fronsac, Fontenil dévoile avec ce 2011 un parfait merlot prêt à boire. Une coulée de fruits noirs (mûre, cassis, cerise à l'eau de vie), une trame encore un peu serrée qui demande au vin d'être carafé. Mais un excellent compagnon de table pour les fêtes.



Avec un gigot de sept heures.

### Château Cantemerle

HAUT-MÉDOC  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
2015

32,40 €

Même sur un millésime solaire, Cantemerle reste sur la finesse.

C'est le cru le plus marginal des haut-médoc. La noblesse du cabernet sauvignon domine au nez. En bouche, les tannins sont multiples et délicats avec des notes de fruits noirs et de tabac séché.



On prend déjà du plaisir sur une belle assiette de tapas.

### Château d'Agassac

HAUT-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS  
2005

25 €

Magnifique haut-médoc que cette belle propriété d'Agassac, avec un nez de myrtille, élégant et racé. Des tanins structurants, superbement austères, bouche dense. Un haut-médoc qui joue le registre pauillacais.



Sur un tournedos Rossini.

### Château Moutte Blanc

HAUT-MÉDOC CRU ARTISAN  
Marguerite Déjean 2015

13,80 €

Des parfums médocains de sous-bois et de fruits noirs donnent de la noblesse au nez. Belle attaque très élégante pour une bouche équilibrée avec des tannins serrés et puissants. La belle acidité préserve d'une belle garde (5-8 ans).



Sur un rouget au lard grillé.

### Château La Fleur de Bouard

LALANDE-DE-POMEROI  
2011

32 €

Le lalande-de-pomerol de Coralie de Bouard dévoile toutes ses qualités après quelques années de garde, comme l'atteste ce 2011 : jolie matière, un fruit plein et rond, gourmand, une belle persistance. C'est un vin charmeur et épicé, d'un très bel équilibre général.



Sur une oie rôtie.

### Château Clarke

LISTRAC-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS

2010

24,95 €

Porté par un millésime exceptionnel, ce Listrac délivre un superbe nez salin et de fraises écrasées. La bouche est ronde, équilibrée, avec une belle longueur. Le temps lui confère des notes de cerise à l'eau-de-vie. Il en a encore beaucoup sous le pied.



Joues de lotte à la sauce tomate à la Kari Gosse.

### Château Fourcas Hosten

LISTRAC-MÉDOC  
2011

16 €

C'est quoi, un grand médoc ? C'est cela : un fruit juste à point, droit, affûté, une trame veloutée, élégante, suave, persistante. Des épices et de la fraîcheur en finale. Tout est en place et d'une grande buvabilité. Fourcas Hosten est l'une des pépites de la presqu'île, qui signe des merveilles à prix doux.



Avec des perdreaux en cocotte.

### Château Reverdi

LISTRAC-MÉDOC  
2015

14 €

Encore l'illustration que l'on peut signer un magnifique médoc à prix très doux. Avec son importante proportion de petit verdot (35%)

dans l'assemblage et son élevage discret (10% de bois neuf), ce Reverdi 2015 allie caractère, élégance et fraîcheur. Un pur plaisir à ne pas manquer.



Avec une côte de bœuf aux sarments.

### Château Marquis de Terme

MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
2015

35 €

Le millésime 2015 restera exceptionnel dans ce coin de Margaux. C'est toujours l'équilibre qui signe ce vin, une force tranquille avec une parfaite maturité des cabernets sauvignons. C'est une définition de l'élégance.



Sur un jambon persillé et une poêlée de trompettes de la mort.

### Château Brane-Cantenac

MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
2015

65 €

La finesse est le marqueur du margaux d'Henri Lurton. Sur la retenue en primeur, ce vin s'ouvre désormais sur un touché de tannins très délicat, une justesse de tir pour une belle longueur en bouche. Les notes de cassis légèrement mentholées signent l'ensemble.



Un wok de légumes et canard légèrement laqué.

### Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande - Grand Cru classé 1855

Pauillac 2015

142,80 €

Si l'événement fait souvent la bouteille, ici la bouteille fera l'événement. Le nez profond et complexe – pauillacais jusqu'au bout des ongles –, laisse entrevoir un grand vin. En bouche, c'est encore un nouveau-né mais le touché des tannins, le rapport acidité/sucrosité et la pureté du fruit inscrivent la Comtesse en haut de l'affiche. L'idéal est encore de patienter une dizaine d'années, mais les amoureux de vins jeunes, sur la puissance et la chair, peuvent le carafier dans un an ou deux.



Des ris de veau triés sur le volet, quelques giroles sautées.



19 MAR  
2018

**SOURCE :** Club des Dégustateurs de Grands Vins

**CATEGORIE :** On parle de vous

**TAGS :**

## La Fleur de Boüard, Lalande-de-Pomerol, Hubert de Boüard de Laforest, 2003, France

---

Par Club des Dégustateurs de Grands Vins

Cépages: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Code #: épuisé

Prix: 125,00\$\*

Alcool: 13,5%

Sucre: 3 gr/l

Servir: 17° Celsius

Carafe: 30-45 min.

\*valeur estimée actuelle

L'œnologue Hubert de Boüard de Laforest est né en 1956 à la propriété familiale du Château de L'Angélus à St-Émilion, laquelle accède au rang de Premier cru classé en 1996.

En 1998, il achète une propriété de 25 hectares située dans l'appellation Lalande-de-Pomerol, qu'il nomme la Fleur de Boüard. Il dirige celle-ci avec ses enfants, Coralie, Mathieu et Quentin, et de son directeur technique Philippe Nunes.

Son chai, un bâtiment de verre et de bois, renferme 28 cuves tronconiques inversées en inox, où la gravité est mise à profit. Les équipements modernes inclut un laboratoire œnologique des plus moderne.

On y élabore trois vins rouges: La Fleur de Boüard, Le Lion de la Fleur de Boüard (issu de jeunes vignes du domaine), et le Plus de la Fleur de Boüard (issu des plus vieilles vignes).

Le vin mentionné en rubrique a été élaboré à l'aide des raisins dont les vignes étaient à l'époque âgées de 25 ans. Après une macération pré-fermentaire de 8 à 10° C et la fermentation alcoolique, le moût macère avec les peaux de 3 à 5 semaines. Le vin a ensuite été élevé pendant 20 mois en barriques de chêne français. Il n'a été ni filtré, ni collé.

Notes de dégustation:

Un vin à la robe rubis foncé avec quelques reflets grenats, soit relativement peu évoluée pour un vin de près de 15 ans; le bouquet cependant livre des arômes tertiaires de sous-bois (feuilles mortes, humus), avec des notes de torrification et de fines épices boisées; moyennement corsée, sa bouche démontre une grande finesse et une splendide et longue finale; l'ensemble tend peu à peu vers une totale harmonie qu'il devrait atteindre d'ici les 5 prochaines années; si vous en avez en cave, encore un peu de patience car la récompense sera grande!



# GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2019

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

### CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

Hubert de Boüard a porté cette propriété à la tête de l'appellation Lalande de Pomerol, en appliquant les mêmes principes de viticulture et de vinification que ceux qui ont assuré le succès du Château Angélus à Saint-Émilion. Une sélection des meilleurs raisins peut, dans les grandes années, produire la cuvée Le Plus de La Fleur de Boüard, qui cherche ouvertement à rivaliser avec les plus prestigieux pomerols. Et elle y parvient souvent avec brio ! Depuis 2012, la propriété travaille avec un cuvier flambant neuf, conçu pour travailler par gravité, où le vin patient dans des cuves de forme tronconique inversée, pendues au plafond.

**Les vins :** le 2014 est dans son adolescence, avec un nez un peu fermé. Mais la bouche, à la fois ronde et sapide, promet un plaisir certain d'ici trois ans. Le Plus 2014 est aujourd'hui plus dense et serré que son grand frère. Le bois, plus ambitieux, ressort davantage. Sa trame et son élégance vous séduiront d'ici trois à cinq ans.

- Lalande de Pomerol Le Plus de La Fleur de Boüard 2014 62 € (c) 16
- Lalande-de-Pomerol 2014 22 € (c) 15,5

#### Le coup de ♥

- Lalande-de-Pomerol 2015 40 € 16

Le nez allie raffinement et belle maturité, avec une gestion précise et moderne du fût neuf. La bouche est intense, tramée, profonde, avec des tanins élégants.





Ce flacon est également à l'origine de cette notoriété. Il est élaboré à partir de 50% de chardonnay, complété par du pinot noir (30%), du pinot meunier et des vins de réserve. C'est un assemblage complexe. Le vin s'en ressent car il est un bouquet d'agrumes, de fleurs blanches et d'épices. Il a également une fraîcheur apaisante sur la finale avec ses bulles pleines de vie. [millesimes.com](http://millesimes.com), 27,97 euros.

**BORDEAUX**

**Château La Fleur de Bouard 2010, Lalande-de-Pomerol, rouge**

Plusieurs raisons poussent à se procurer ce vin. 2010 est un très beau millésime à Bordeaux et Hubert de Boüard, le propriétaire, est l'un des grands professionnels du monde viticole bordelais. Il sait à merveille tirer le meilleur du merlot (80%), du cabernet franc (7%) et du cabernet sauvignon (8%). Le vin est porté par des arômes de violette, de framboise. Il est encore jeune. Il est séduisant avec un toucher en bouche soyeux. La finale est fraîche en partie grâce à l'apport du cabernet franc. Elle se veut longue et généreuse. **La Grande Épicerie de Paris, 42 euros.**

**Clarendelle 2012 en magnum, rouge**

Clarendelle est le vin de négoce élaboré sous la tutelle du château Haut-Brion. Il bénéficie pour cela de son expertise acquise de longue date. Si 2012 ne fut pas considérée comme une année exceptionnelle, les vins offrent pourtant

aujourd'hui beaucoup de plaisir. Ce nectar est plein de fruits rouges et noirs. En magnum, il ne présente aucune trace d'évolution. Il a gardé son énergie. Il ne joue pas sur le registre de la puissance, mais plutôt sur celui de l'élégance. **La Cave du Château, 25 euros.**

**Domaine de l'A 2014, Côtes de Castillon, rouge**

Le domaine de l'A appartient à l'un des consultants viticoles les plus connus dans le monde, Stéphane Derenoncourt. Son vignoble de 11 hectares a été partagé en douze parcelles afin d'extraire le meilleur de chaque partie grâce un travail spécifique. Ce 2014, d'une allure classique, est complexe. Il est à la fois puissant, déterminé, avec sur le milieu de bouche un tanin soyeux. La finale est longue. Elle est accompagnée par un fruité que l'on aurait très légèrement salé. Le vin est aérien. **Lavinia, 29,90 euros.**

**Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Réserve de la Comtesse 2009, pauillac, rouge**

Ce deuxième grand cru classé en 1855 est l'un des plus beaux châteaux du vignoble bordelais. Depuis son rachat par le groupe champenois Roederer, les vins ne cessent de progresser. Dans les grandes années, et 2009 en est une, il ne faut pas hésiter à se procurer le deuxième vin d'un domaine réputé. C'est la bonne affaire. Ce flacon a la particularité d'avoir été élaboré avec une majorité de merlot. Il a du fruit, du soyeux. Les tanins ne sont pas surextraits. Bien au contraire, ils sont fondus. C'est un vin avec du charme qui est prêt à boire aujourd'hui. **Lavinia, 62 euros.**

**Château Belgrave 2016, grand cru classé Haut-Médoc, rouge**

Si la maison Dourthe, l'un des importants négociants de la place de Bordeaux, fête cette année les 30 ans de sa cuvée Dourthe N° 1, elle possède également des châteaux en propre. Sur ce domaine de 59 hectares, acquis en 1979, elle nous livre un vin à la robe profonde. Le nez, bien qu'encore sur la retenue, délivre d'enivrants parfums de fruits noirs. En bouche, le breuvage est puissant avec une trame tanique présente. On apprécie les notes d'épices et de réglisse sur la finale. Il est conseillé de l'aérer avant de le servir. **Système U, 26,90 euros.**

**Château Chasse-Spleen 2010, rouge**

Déjà, le nom du château incite à la rêverie. Il se veut poétique comme l'étaient les vers de Charles Baudelaire. Ce 2010 a de la personnalité. Sa trame tanique est bien présente sous sa robe grenat affirmée. Il a un fruit puissant marqué par le pruneau. Son élevage relativement long, entre douze et quatre-vingt mois, donne des garanties sur sa capacité à affronter le temps. Dans ce millésime, ce château est digne des plus grands. [www.idealwine.net](http://www.idealwine.net), 35 euros.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. ILLUSTRATION CAROLE BARBAUD POUR LES ECHOS WEEK-END





## dossier foires aux vins



### GRANDE DISTRIBUTION

**E**njeu économique d'importance, avec 515 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017 dans la grande distribution, les foires aux vins attirent de plus en plus d'acteurs. La concurrence n'en est chaque année que plus âpre pour capter l'attention de l'amateur plus ou moins éclairé. Les grandes enseignes ont dû évoluer, s'adapter. En trois ans, elles ont réussi à conserver leur force de frappe – un catalogue pléthorique dont l'offre court de deux euros à peine la quille à plusieurs centaines –, tout en jouant la carte « caviste » : découverte de

« petits vigneron » et promotion de cuvées épatantes. Résultat : une réelle amélioration du niveau général dans les rayons.

Aux opérations souvent grossières de déstockage des usines à jaja a succédé une véritable approche qualitative, qu'illustre le recours aux palais de personnalités incontestables du « mondovino » pour valider – et valoriser – les sélections. Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007, accompagne ainsi E.Leclerc depuis cinq ans, et son alter ego millésime 2013, Paolo Basso, signe les « pépites »

de Carrefour pour la troisième année.

Se singulariser devient le mantra des enseignes, qui recrutent aussi des ambassadeurs prestigieux dans le vignoble – impensable il y a cinq ans – et même au-delà. Pour l'édition 2018, médaille d'or en la matière à Lidl, qui enrôle à la fois le fameux matou du dessinateur Philippe Geluck et le matois « compositeur de vins » bordelais Bernard Magrez dans sa promotion de la richesse des terroirs français : 146 références qui consacrent l'exceptionnelle mutation de l'enseigne sur le marché du vin.

Malgré un fort renouvellement (40 %) des catalogues, Bordeaux se taille encore la part du lion sur les linéaires de Carrefour, E.Leclerc, Intermarché, Casino ou Monoprix... le plus souvent à moins de 10 € et dans les excellents millésimes 2015 ou 2016 : autant de très bonnes affaires à saisir. A vos Caddy ! **P. B.**

**NOS COUPS DE CŒUR...**



**AUCHAN**  
**Château Haut Peyroux**  
Graves rouge bio 2016  
10,50 €

Céline et Fabien Goulard ont quitté leur Picardie natale, en 2012, pour reprendre ce domaine de 12 hectares des Landes girondines, qu'ils ont converti à l'agriculture biologique dès leur arrivée. Avec l'objectif affirmé de donner naissance à une grande cuvée de graves. Ce rouge au fruité éclatant et aux tannins soyeux montre qu'ils sont prêts du but.

#### AUCHAN DU 25 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

APPELLATION	DOMAINE, CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	€
BORDEAUX Bordeaux-supérieur	Château Bolaire	■	2016	8,95
Bordeaux	Clos des Lunes <i>Lune d'Argent</i>	■	2016	9,90
Côtes-de-bourg	Château Macay	■	2016	7,95
Graves	Château Haut Peyroux (1)	■	2016	10,50
Lalande-de-pomerol	Château La Fleur de Boüard (2)	■	2016	24,95
Marquaux	Château d'Arsac	■	2016	16,95
Médoc	Clos Manou <i>Petit Manou</i> (2)	■	2016	10,65
Pauillac	Château Lynch-Moussas	■	2015	32,50
Pessac-léognan	Château Brown	■	2016	24,95
Pomerol	Clos Beaugard (2)	■	2015	27,95
Saint-émilion grand cru	Château Godeau	■	2016	17,90
Saint-estèphe	Château Meyney (2)	■	2016	26,50

(1) Bio (2) Dans les hypers et sur [auchan.fr](http://auchan.fr) seulement

■ rouge ■ blanc



# LA REVUE DU VIN DE FRANCE

## Septembre 2018

### • SPÉCIAL FOIRES AUX VINS •

#### PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR

**AUCHAN, Manosque (04)** CONNEXION

## Au royaume du hussard, le Rhône en guest-star

Dates : du 26/09 au 6/10  
 Responsable : **Clément Fesquet**  
 Adresse : route de Soteron, 04100 Manosque  
 Tél. : 04 92 72 23 69  
 Soirée : le 26/09 à partir de 18 h 30, sur invitation

Les vins du Rhône sont les invités vedettes de la Foire aux vins d'Auchan Manosque. Clément Fesquet est également parti à la chasse aux trésors locaux. Le magasin propose aussi des vins d'autres terroirs, notamment des bordelais. Deux premières fois sont à signaler : d'une part, l'exposition de vins du Languedoc-Roussillon ; d'autre part, l'hypermarché organise, après plusieurs années sans, une soirée inaugurale.

### Les vins à ne pas manquer

Château Tour Léognan 2016 (Pessac-Léognan rouge), **8,81 €** ■ Château de Pressac 2016 (Saint-Émilion), **19,85 €**  
 ■ Château La Fleur de Boüard 2016 (Labarde-de-Pomerol), **18,20 €** ■ Clos Beauregard 2015 (Pomerol), **19,65 €**  
 ■ Château du Gana 2016 (Saint-Julien), **15 €** ■ Domaine



Cordier, Les Origines 2017 (Pouilly-Fuissé), **14,50 €**  
 ■ Bouchard Père & fils 2015 (Meursault 1<sup>er</sup> cru blanc), **37,30 €** ■ Tardieu-Laurent, Les Laucières 2016 (Saint-Joseph rouge), **14,45 €**

**INTERMARCHÉ, Menton (06)**

## Sa sélection abat la quinte flush



Davide Roagna a traversé les Alpes pour aider les Azuréens à remplir leurs caves.

Dates : du 5 au 16/09  
 Responsable : **Davide Roagna**  
 Adresse : 45, avenue Saint-Roman, 06500 Menton  
 Tél. : 04 92 10 55 55

Davide Roagna, sommelier professionnel italien, a dessiné une sélection pointue pour coller au mieux aux attentes d'une clientèle à la recherche de flacons d'exception. On dénichera aussi quelques pépites méconnues.

### Les vins à ne pas manquer

Domaine Zind-Humbrecht, Pinot gris 2011 (Alsace blanc), **20,80 €** ■ Château La Tour Blanche 2014 (Sauternes, 50 cl), **22,90 €** ■ Château de Fieuzal 2014 (Pessac-Léognan rouge), **37,90 €** ■ Château Page-Clément 2015 (Pessac-Léognan rouge), **79 €** ■ Château Lamoignon-Bergeron 2016 (Haut-Médoc), **12,50 €** ■ Château Latande-Borie 2014 (Saint-Julien), **20,30 €** ■ Domaine du Colombier 2016 (Chablis), **37,50 €** ■ Domaine Burrier, Les Champs 2016 (Pouilly-Fuissé), **17,90 €** ■ Domaine Marchand Frères, Vieilles vignes 2016 (Chambolle-Musigny), **38,95 €**  
 ■ Marcel Cabelier 2009 (Château-Chalon, 62 cl), **19,99 €**

**AUCHAN, Nice (06)**

## Ce magasin promet une belle promenade

Dates : du 25/09 au 7/10  
 Responsable : **Frédérique Lestoquoy**  
 Adresse : route de Laghet, 06340 La Trinité  
 Tél. : 04 93 27 41 00  
 Soirée : le 25/09, sur invitation

Avec une sélection pointue opérée par le sommelier Denis Camé, la foire aux vins de cet hypermarché promet d'être le rendez-vous des avertis. Le spécialiste, secondé par son chef de rayon, Frédérique Lestoquoy, a souhaité mettre l'accent sur les vins produits dans le respect de la nature : biodynamiques, biologiques, "nature"... La liste s'étend en rayon et tant mieux : les clients du magasin en sont de plus en plus demandeurs. Mais les pépites des petits producteurs provençaux ne sont pas oubliées et les crus bordelais ne manqueront pas non plus à l'appel.

### Les vins à ne pas manquer

Château Cruzeau 2016 (Pessac-Léognan rouge), **10,95 €**  
 ■ Château Fougas, Forces de Vie 2011 (Côtes-de-Bourg rouge), **19,95 €** ■ Domaine Tour du Bief 2015 (Moulin-à-Vent), **9,85 €** ■ Tardieu-Laurent, Les Laucières 2016 (Saint-Joseph rouge), **14,45 €** ■ Château de la Gardine, cuvée Gaston Philippe 2015 (Château-neuf-du-Pape rouge), **49,90 €**



Ce magasin met en avant des vins produits dans le respect de la nature.

sur [larvf.com](http://larvf.com)  
**LES CATALOGUES  
 DES GRANDES ENSEIGNES**



# LA REVUE DU VIN DE FRANCE

## Septembre 2018

• SPÉCIAL FOIRES AUX VINS •

—> OCCITANIE

### AUCHAN, Béziers (34) NOUVEAU SITE

## Une feria pour les crus du Languedoc

Dates: du 26/09 au 9/10  
 Responsable: **Vivien Crebassa**  
 Adresse: 4, avenue de la Voie Domitienne,  
 34000 Béziers  
 Tél.: 04 67 11 81 10  
 mail: vcrebassa@auchan.fr  
 Soirée: le 28/09 à 19 h, sur invitation



Bordelais, Bourgogne, Rhône, Provence : Vivien Crebassa a pioché dans les bonnes affaires et les coups de cœur des acheteurs Auchan. « La majeure partie des appellations du Languedoc est ainsi représentée, avec des dégustations quotidiennes animées par des vignerons », précise le responsable.

### Les vins à ne pas manquer

Cave de Turckheim, Grand cru Brand 2014 (Alsace Riesling), 9,95 € ■ Château Fleur Cardinale 2016 (Saint-Émilion Grand cru), 29 € ■ Château La Fleur de Boizard 2016 (Gard-de-Pomerol), 18,70 € ■ Château Lantier Haut-Briçon 2016 (Pessac-Léognan rouge), 25,00 € ■ Château Broen 2016 (Pessac-Léognan rouge), 18,40 € ■ Cave de Castelmaure, Les Hauts de Castelmaure 2015 (Corbières rouge), 6,99 € ■ Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2016 (Saint-Joseph rouge), 14,45 €



Les professionnels de ce magasin ne vous obligeront pas à fouiller dans votre sac à l'entrée.

### INTERMARCHÉ, Saint-Gély-du-Fesc (34) NOUVEAU SITE

## En banlieue de Montpellier, voici le paradis des bordeaux

Dates: du 11 au 30/09  
 Responsable: **Guillaume Dupuygney**  
 Adresse: 40 ZAC des Vauxes, 34980  
 Saint-Gély-du-Fesc  
 Tél.: 04 67 84 83 82  
 Soirée: le 11/09 à 20 h sur invitation. Dégustations d'une sélection de vins et de produits du terroir

Avec quelque 300 références, contre 200 l'an dernier, cette enseigne monte en puissance et en gamme. Elle fait la part belle aux pépites bordelaises (30 % de l'offre), rhodaniennes et bio, en s'appuyant à la fois sur la sélection nationale et sur ses propres découvertes.

### Les vins à ne pas manquer

Château d'Aiguille 2016 (Castillon-Côtes de Bordeaux rouge), 22,50 € ■ Château La Louvière 2016 (Pessac-Léognan rouge), 23,50 € ■ Château de La Dauphine 2016 (Fronsac), 15,50 € ■ Château Lamoignon Bergeron 2016 (Haut-Médoc), 12,50 € ■ Château La Tour Carnet 2011 (Haut-Médoc), 24,90 € ■ Château Lagrange 2010 (Saint-Julien), 58 € ■ Château La Fleur-Péneus 2012 (Pomerol), 145 € ■ Château Laramonde 2007 (Saint-Émilion Grand cru), 15,99 €



### HYPER U, Agde (34)

## Mettez le cap sur cet hyper

Dates: du 25/09 au 6/10  
 Responsable: **Tristan Rontard**  
 Adresse: boulevard Maurice-Piculi, 34300 Agde  
 Tél.: 04 67 01 06 80  
 E-mail: hyperu.agde.pgs@systeme-u.fr  
 Soirée: le 28/09 à 19 h 30, sur invitation

Les vins du Languedoc-Roussillon ? Ils habilleront la moitié des rayons cet automne, à commencer par les appellations Pic Saint-Loup, Terrasses du Larzac, Faugères et Saint-Chinian. En ligne de mire : « Le rapport entre qualité, prix et plaisir. Nous avons attribué aux vins des coups de cœur, pour titiller la curiosité des clients », dévoile Tristan Rontard. En plus des standards de la vallée du Rhône, de Bordeaux et de Bourgogne, le responsable propose des crus du Beaujolais.

### Les vins à ne pas manquer

Domaine de la Solitude 2016 (Pessac-Léognan rouge), 17,30 € ■ Château Cos Labory 2014 (Saint-Émilion), 31,90 € ■ Château Yon Figenc 2016 (Saint-Émilion Grand cru), 21,95 € ■ Château Rabaud Promis 2006 (Gauternes), 22,90 € ■ Domaine Thierry Morlet 2016 (Javey-Chamberlain), 27,45 € ■ Cave de Castelmaure, Cuvée N° 3 2016 (Corbières rouge), 19,95 €



# Terre de Vins

## Septembre 2018 – Foire aux Vins

### TERRE DE VINS

Pays : FR  
Périodicité : Bimestriel

Date : n 55 - 2018  
Page de l'article : p.60,61,62,....,7  
Journaliste : F. H.



Page 5/11

### CHARLES COUSINEAU

Manager de catégorie vins et champagne



*Notre foire est baptisée « L'instant dégustation » pour son choix (1 200 références). Nous avons exploré de nombreux vignobles du monde et de nouveaux horizons (bio, biodynamie, vins sans sulfites ajoutés). Bordeaux reste un pilier avec 50 % des rouges dans 78 références en grands crus classés.*

### LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

#### Château de Portets 2015

Graves - 7,95 €

S'il est une région qu'Auchan maîtrise bien, c'est Bordeaux. En voilà une expression magistrale à 8 €. Château de Portets (par ailleurs magnifique ancien château fort de la région, ouvert aux visites) est un calibrage parfait entre différentes nuances de fruits noirs composés, une chair délicatement poivrée et des tanins sans heurts grâce à un peu de bouteille. Parfait sur un pigeon au lard et petits-pois.



ALSACE					
Domaine Engel <small>Cuvée Méthode</small>	Crémant d'Alsace		8,49 €		Au nez, ce crémant est une véritable salade de fruits : abricot, pêche blanche, pomme juteuse, mandarine. La surprise vient de la bouche, un peu plus sur la retenue, mais fraîche et levée, qui laisse les papilles haïches pour la suite.
Kuahn Ammerschwihr <small>Cuvée de France</small>	Alsace Grand cru Kaefertkopf	2016	9,90 €		Cet assemblage de pinot gris, gewürztraminer et riesling fait parler des arômes de fruits exotiques. En bouche, il est rond, ample, mais équilibré par une belle tension moutonnée.
BEAUJOLAIS					
Dom. des Roches du Py <small>Les Châmes</small>	Morgon	2017	8,79 €		Une ode à la fraise ! Ce morgon, sans sulfites ajoutés, est à apprécier sur le fruit : fraise au sirop sur le nez, tandis que la bouche est une vraie maitresse de Provost des confitures de grands-mères. En apéritif, accompagné de dés de jambon.
BORDEAUX					
Château Maison Blanche	Médoc	2015	8,90 €		Un cru bourgeois parfaitement calibré dans un jil classique. Vigner sère à proposer sans crainte sur des tournedos bardés de lard ou à garder 3 ou 4 ans.
Château Traysier <small>Cuvée d'Exception</small>	Puisseguin-Saint-Émilion	2015	8,95 €		Belle aristocratie vive droite pour ce vin raciné aux fines touches de tabac et aux tanins fondus. Le vin du dimanche, sur les plats mijotés d'automne (roux moult, ozo buccin).
A. Eymas <small>Cuvée de pin</small>	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2017	9,95 €		Un bordeaux très original, travaillé sur la draine et la précision plus que sur l'assouplissement technique. Sur le millésime 2017, il est particulièrement frais, fin, « alizé, lâchez le mot : « hennin ». C'est un rouge à boire à l'apéritif, avec des dés de cake au jambon.
Château Joanin Bécot	Castillon Côtes-de-Bordeaux	2016	14,95 €		Quelle concentration ! La robe est noire subergine, le nez et la bouche graphite et jus de sorbier, très concentrés, mais dans la finesse : les tanins sont serrés-veloutés.
Château Rabaud Promis	Sauternes	2014	24,90 €		Premières touches d'évolution légitime, abricot sec sur une matrice marquée par le miel, le kumquat et l'orange d'agrumes. Le bois est encore assez présent avec ses notes vanillées. Sur un dessert de glace vanille - noir de macadamia et branche d'ananas séché.
Château La Fleur de Boüard	Lalande-de-Pomerol	2016	24,95 €		Fleurs sombres capiteuses (violette, jacinthe), notes balsamiques (santal, épices (badam) donnent le ton de ce vin envoûtant. En bouche, un vin magnifique et profond, qui n'est est qu'à sa prime jeunesse. Sur des ris de veau.
Château Labegorce	Margaux	2016	27,95 €		Un vin marathonien à acheter et vieillir en cave 5 à 10 ans. Tout est là, mais demande du temps et de l'espace. Grand !
Château Fleur Cardinale	Saint-Émilion Grand cru	2016	37,95 €		On monte en gamme avec ce très grand cru classé, dans un très beau millésime. La concentration de mûre et de violette ainsi que le velouté appent de structure ne doivent pas méprendre sur l'immense potentiel de garde.
Château Pédiesclaux	Pauillac	2016	38,90 €		Un grand art à acheter maintenant pour une cote démultipliée dans quelques années. Bon, fermé, confère un bain de cuirs, balsamique avec un caractère d'herbes essentielles. C'est une valeur sûre.
Château Haut-Marbuzet	Saint-Estèphe	2016	39,90 €		Il y a une âme dans ce vin, quel que soit le millésime, et sa réputation est amplement méritée. Le fruit ségisme très cassé, le bois est fin, mêlé à du cacao pur pour l'aromatique et le côté tactile-technique. S'il fallait l'ouvrir aujourd'hui, on aurait bien soin de le carafier.
BOURGOGNE					
Jean Bouchard	Santenay	2012	13,75 €		Belle palette aromatique sur ce 2012 mûr à point. Fraîche-herbe composée, bois parfaitement dosé, fines notes d'épices. Pour ceux qui n'ont pas de cave pour vieillir eux-mêmes leurs vins, c'est une belle affaire. Sur des caillots aux raisins.
Domaine Cordier <small>Les Origines</small>	Pouilly-Fuissé	2017	14,50 €		Beaucoup de délicatesse au nez avec un bouquet de fleurs blanches. La bouche a une matière élégante ; immédiatement beaucoup de grâce. Écrivains en sauce rosée.



# Centre presse

## 25 septembre 2018

**CENTRE PRESSE**  
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE

Pays : France  
Périodicité : Quotidien  
OJD : 20540  
Edition : Vienne

Date : 25 septembre  
2018



Page 1/1

### **Château La Fleur de Bouïard 2015 de la Maison Bouey**

Enracinée dans le Médoc depuis 1821, la Famille Bouey a la passion de la vigne et du vin, dans la tradition de ses origines. Les vins de la Maison Bouey sont à l'honneur dans de nombreuses enseignes lors de la Foire aux vins d'automne. C'est le cas du Château La Fleur de Bouard, en appellation Lalande de Pomerol avec des millésimes remarquables 2015 et 2016.

Issue d'un assemblage 82 % merlot, 14 % cabernet franc et 4 % cabernet sauvignon, la cuvée La Fleur de Bouard 2015 présente un nez fumé, marqué par des notes de fruits noirs soulignées d'une minéralité de graphite. En bouche, le vin est souple, sur la mesure, oscillant entre fruité et fumé délicat. Il s'exprime avec élégance autour d'un boisé marqué par les épices douces, un fruit bien défini et une finale délicieusement longue.

Disponible à la foire aux vins d'Auchan. Prix moyen 25 €.





## Château La Fleur de Boüard 2015 de la Maison Bouey



Un Lalande de Pomerol charmant.

pbruyere

Enracinée dans le Médoc depuis 1821, la Famille Bouey a la passion de la vigne et du vin, dans la tradition de ses origines. Les vins de la Maison Bouey sont à l'honneur dans de nombreuses enseignes lors de la Foire aux vins d'automne. C'est le cas du Château La Fleur de Boüard, en appellation Lalande de Pomerol avec des millésimes remarquables 2015 et 2016.

Issue d'un assemblage 82% merlot, 14% cabernet franc et 4% cabernet sauvignon, la cuvée La Fleur de Boüard 2015 présente un nez fumé, marqué par des notes de fruits noirs soulignées d'une minéralité de graphite. En bouche, le vin est souple, sur la mûre, oscillant entre fruité et fumé délicat. Il s'exprime avec élégance autour d'un boisé marqué par les épices douces, un fruit bien défini et une finale délicieusement longue.

Disponible à la foire aux vins d'Auchan. Prix moyen 25€.





**Coup de Cœur** par Patrick Faus



**Hubert de Boüard**, par ailleurs maître d'Angelus, a le nez, l'instinct, la science, le savoir-faire, bref il a tout pour repérer un terroir, pressentir son potentiel et comment l'exprimer. Il a eu cette prémonition sur Lalande de Pomerol en 1998 où il achète 25 ha de vignobles. Il travaille avec l'aide de ses trois enfants, passionnés comme lui. Des vignes en état parfait, un climat idéal à la fois chaud et humide qui favorise l'éclosion précoce de la fleur de vigne d'où le nom que l'on retrouve souvent dans cette partie du vignoble. Sans entrer dans les détails techniques, Hubert de Boüard a fait construire un chai sur un principe révolutionnaire dans le but d'obtenir le meilleur du fruit.

**Château La Fleur de Boüard**



**Lalande-de-Pomerol  
Rouge, 2010**

Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon.

Macération de 3 à 5 semaines, fermentation malolactique en barrique, et élevage de 24 mois dans 2/3 de barriques neuves.

Un vin charnu et séveux, une rondeur naturelle et très plaisante, une légèreté bienvenue grâce au sol sableux, et un bouquet d'arômes au nez comme en bouche, certes moins complexe que Pomerol, mais cependant plus dans la tendance d'aujourd'hui de vins plus faciles à boire et qui développent toutes leurs qualités dès les premières années tout en gardant un potentiel de garde comme ce 2010 superbe. Servir à 17° sur une poêlée de cèpes, une viande rouge, ou une poularde rôtie. Prix : 55 €





« Le Plus » de la Fleur de Boüard



**Rouge, 2001**

Cépages : merlot

Sélectionné parmi les plus vieilles vignes de la propriété, il exprime avec splendeur la richesse des plus vieux merlots. Un élevage de 33 mois en barriques dont 18 mois sur lies fines lui donne une suavité sans pareille. Comme toujours dans les vins de De Boüard, la fraîcheur demeure présente même sur des millésimes anciens. On a ainsi un équilibre entre un vin riche et ample et une vivacité étonnante. Un vin magnifique et d'une grande élégance.

Servir à 17° sur du canard, des viandes rouges, et toute cette sorte de bonnes choses.

Prix : 175 €



# Gourmets&Co

## Octobre 2018

### Vin de Constance



#### **Klein Constantia, 2012**

Une des dernières acquisitions d'Hubert de Boüard, ce vignoble céléberrime a une histoire plus proche de la saga que du roman de gare. Démarré en 1684 par un gouverneur néerlandais dont la femme se nommait Constance, il fut partagé et repartagé au fil des siècles pour finalement tomber entre les mains d'un banquier américain vivant en Suisse, un Anglais, et deux bordelais Bruno Prats et Hubert de Boüard. Longtemps, ce muscat fit jeu égal avec les vins de Sauternes et il fut particulièrement prisé par Napoléon à Sainte-Hélène qui s'en faisait livrer environ 30 bouteilles chaque mois pour remplacer son Chambertin.

Sous l'influence de ce quatuor, le vignoble renaît et les parcelles accrochées à flanc de coteaux de la fameuse montagne de La Table comportent une grande variété de cépages : chardonnay, cabernet sauvignon, petit verdot, malbec, muscat de Frontignan, sauvignon et sémillon, entre autres... la majorité travaillée en biodynamie. Environ 25 000 bouteilles du Klein (petit) Constantia sont produites chaque année à des prix qui restent fort sages par rapport à son lointain cousin de Sauternes.

Cépage : muscat blanc à petits grains.

Vieillessement en fûts de chêne français et hongrois durant environ quatre ans.

Par définition un vin de dessert ou de fin de repas, ce véritable joyau à la belle robe dorée/ambree, développe des notes de pêche mûre, de nectarine, et d'oranges confiturées. En bouche, suavité et acidité se retrouvent dans un bel équilibre sur une finale très miellée. Une merveille.

Prix : 65 €, environ

[contact@lafleurdebouard.com](mailto:contact@lafleurdebouard.com)

[www.lafleurdebouard.com](http://www.lafleurdebouard.com)



*Château La Fleur de Boiiard*  
12 Bertineau, 33500 Néac  
Tél: +33(0) 5 57 25 25 13  
[contact@lafleurdebouard.com](mailto:contact@lafleurdebouard.com)

