



Bons bordeaux bio

La plus connue des régions viticoles françaises est aussi la moins sensible à la vogue des vins bio. Il en existe pourtant de succulents. *Par Florent Leclercq*

Les bordeaux sont des vins sophistiqués, fruits d'opérations complexes d'assemblage et d'élevage. La région est en outre sous influence océanique et donc sujette à un surcroît d'humidité qui provoque des maladies dans la vigne. La viticulture biologique réclame plus de travail dans les vignes et interdit en même temps les traitements chimiques les plus efficaces, mais contraires à ses règles. Pour toutes ces raisons, le Bordelais, sûr de son fait,

s'est montré depuis toujours réticent à ce mode de culture. Il existe malgré tout de très bons vins bio dans toutes les appellations, notamment sur la rive de droite, de Castillon à Blaye. Et ceci depuis longtemps, à l'exemple du Château Rolin Haut-Briand, où l'on applique les méthodes de l'agriculture biologique depuis maintenant 35 ans. Il y en a aussi parmi les crus classés, comme Château Fonroque, grand cru classé de Saint-Emilion, ou Château Pontet-Canet, 5e cru classé de Pauillac.



**Bordeaux supérieur
Authentique 2010
Château La Caderie**

Cet assemblage de merlot (60 %), cabernet franc (20 %), cabernet sauvignon (12 %) et petit verdot est élevé partiellement en fût neuf. Il offre un nez intense de fruits noirs et d'épices, une bouche ample et riche avec une belle longueur. Il s'apprécie sur des viandes rouges, petits gibiers et plats légèrement relevés.

Prix: 7,50 €. Tél. 05 57 49 41 32.



**Bordeaux Château Rolin
haut-briand 2011**

Produit entièrement à partir de vignes de merlot cultivées en bio depuis 1977 et travaillées avec des chevaux, ce pionnier de la viticulture biologique se révèle particulièrement séduisant. Élevé simplement en cuve, rond, il présente des arômes de fruits rouges avec une touche épicée. Servir après aération sur des viandes rouges ou blanches. Prix: 8 €. Tél. 09 66 98 99 14.



**Blaye-côtes-de-bordeaux
Château La Haie 2010.**

Les vignes de merlot (90 %) et de cabernet sauvignon cultivées en biodynamie (certifiée Demeter) donnent un vin intensément fruité, élevé un an en cuve. Son nez de fruits rouges avec une touche d'épices et sa bouche franche et charnue s'apprécie sur des viandes et des plats mitonnés. Puissant et persistant, il peut se garder 8 à 10 ans.

Prix : environ 8,50 €. Tél. 05 57 64 71 61.



**Bordeaux La Côte 2010
Château Tire Pé.**

Les Barrault, Hélène et David, font, en vrais pionniers, du bio à Bordeaux et du rouge dans l'Entre-Deux-Mers qu'ils dominent de leur haut coteau. Élaboré à partir de merlot (60 %) et de cabernet franc et non filtré, leur vin est un nectar qui offre des arômes de fruits et d'épices sur des tanins fins et élégants. À déguster sur viandes et fromages à pâte pressée.

Prix: 11,60 €. Tél. 05 56 71 10 09.



**Bordeaux supérieur
cuvée spéciale
Château de Piote 2009**

Virginie Aubrion a fait le choix du bio dès qu'elle a pris ce joli domaine de la rive droite voilà 14 ans. Et celui de cette cuvée spéciale 100 % malbec pour les saveurs intenses et les tannins suaves de ce cépage exceptionnel au moins par ici. À déguster sur des plats mitonnés, petits gibiers, magrets... Prix: 12 €. Tél. 05 57 43 96 10.



**Lussac-saint-émilion
Château de Bellevue 2009**

Tiré à 95 % de merlot auquel s'ajoute un dé à coudre de cabernet franc et non filtré, le vin d'André Chatenoud est fait avec le moins d'intervention possible. Rond, franc et charnu, avec des arômes gourmands de fruits rouges et une discrète note boisée, il s'apprécie sur des viandes blanches ou rouges, pendant les 3 à 5 ans à venir

Prix: 13 €. Tél. 05 57 74 60 25.



**Fronsac
Château Haut-Lariveau 2005**

Issu uniquement de vieilles vignes de merlot vendangées à la main à pleine maturité et élevé partiellement en barriques neuves (25 %), il se révèle charmeur et gourmand, rond et savoureux avec des notes de fruits intenses et d'épices douces. Carafé avant de servir sur des viandes braisées ou rôties et fromages fins.

Prix: 16 €. Tél. 05 75 51 14 37.



**Bordeaux côtes-de-francs
Émilien 2009 Château Le Puy**

Ce domaine a fait beaucoup pour les côtes-de-francs en devenant l'élixir vedette du célèbre manga « Les Gouttes de Dieu ». Issu de merlot (85 %) et cabernet sauvignon avec une goutte de carménère, non filtré, il présente un nez de fruits rouges

bien mûrs, avec des notes de sous-bois, et une bouche pleine, pleine et complexe, qui s'harmonisent à des mets élaborés. Prix: 17,50 €. Tél. 05 57 40 61 82.



**Pomerol Château
Gombaude-Guillet 2007**

Élaboré à partir de merlot (85 %) et de cabernet franc, élevé en barriques de chêne (50 % de neuves), ce pomerol est un modèle d'élégance: nez riche, épicé, doucement fruité et légèrement boisé; bouche souple, au fruit délicat, qui se prolonge en prenant de l'ampleur. Passer en carafe avant de servir sur viandes en sauce, gibier, champignons... Peut se garder 10 ans.

Prix: 30 €. Tél. 05 57 51 17 40.