



LA PROMESSE DES GRANDS VINS DE GARDE

*Privilégiant le travail dans la vigne, le respect de l'environnement
et la cohérence des prix, nous avons aimé ces primeurs qui nous prouvent que Bordeaux
demeure la région la plus qualitative du monde.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT - PHOTOS PHILIPPE PETIT

CHÂTEAU FALFAS (Côtes-de-Bourg) *Un vin fougueux*

13,50 euros la bouteille de primeur 2016... A ce prix-là, on peut bien en commander une petite caisse. Sous l'impulsion de Véronique Cochran, propriétaire-récoltante, ce château du XVII^e siècle est cultivé en biodynamie depuis 1989. Les vins sont d'une grande finesse et naturellement intenses. Robe pourpre, nez de mûres sauvages, attaque fraîche. Un régal !
chateaufalfas.com.

LÉOVILLE-BARTON (Saint-Julien) *L'art de la délicatesse*

Léoville-Barton est un grand vin qu'il faut savoir attendre quel que soit le millésime ! A 87 ans, l'Irlandais Anthony Barton est un gentleman d'une politesse exquise : « Nous produisons du vin pour qu'il soit consommé, pas pour établir des performances. » Ce fan de rugby a vinifié son premier vin en 1985. Léoville-Barton, depuis, est l'archétype du fruit et de l'élégance. Le 2015 s'est vendu **63 euros**.
leoville-barton.com.

HAUT-BAILLY (Pessac-Léognan) *Au sommet de la finesse*

En 1998, Haut-Bailly fut vendu à un banquier de Buffalo. On pouvait craindre le pire, mais l'Américain eut l'intelligence de perpétuer le style élégant de ce grand château de Pessac-Léognan. Grâce, distinction, soyeux des tannins... Haut-Bailly 2016 demeure un phare de l'appellation, avec ses parfums de fleurs, sa bouche ronde et croquante un peu poivrée. Le 2015 s'est vendu **77 euros**.
haut-bailly.com.



LA CLOTTE (Saint-Emilion) *Un géant méconnu*

La Clotte est un cru minuscule situé au cœur de Saint-Emilion. En juillet 2014, Alain Vauthier, le charismatique propriétaire du mythique Château Ausone, a racheté ce bijou dont le terroir historique est géologiquement très proche de celui d'Ausone. Adepte du bio, Vauthier propulse des décoctions d'écorce d'osier pour stimuler les défenses naturelles de ses vignes. En 2016, il n'a produit que 10 000 bouteilles... Un immense vin de garde. Le 2015 s'est vendu **50 euros**.
chateaulaclotte.com.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE (Saint-Emilion) *Un primeur éclatant*

Premier grand cru classé B, ce château est la propriété du comte Léo de Malet Roquefort, fan de chasse à courre et de voitures Bugatti. Depuis l'an 2000, son vignoble a été totalement restructuré et replanté, sous la houlette du très écolo Stéphane Derenoncourt. Fruits noirs, bouche ample, puissante, tendue avec beaucoup de matière. Le 2015 s'est vendu **48,50 euros**.
lagaffeliere.com.

(Suite page 120)



CHATEAU PONTET-CANET
(Pauillac),
Le naturel au trot

Autrefois, Pontet-Canet était un vin plutôt commun. Depuis 2002, il est le seul grand château bordelais à s'être totalement converti à la biodynamie. Fini les désherbants et les traitements chimiques ! C'est un exploit quand on sait que le climat, ici, est océanique et qu'il pleut trois fois plus qu'en Alsace. Les vignes sont labourées à l'aide de trois chevaux bretons. Les rendements sont faibles. Quels vins ! Alfred Tesseron est un visionnaire. Son pauillac est devenu le fer de lance de l'appellation. Le 2015 s'est vendu **85 euros**. pontet-canet.com.

APRÈS L'OPULENCE DE 2015, 2016, C'EST LE RETOUR AU RAFFINEMENT ET AU TERROIR



CHATEAU LAFON-ROCHET
(Saint-Estèphe)
L'expression du terroir

Saint-Estèphe est l'une des appellations les plus septentrionales de Bordeaux. Planté sur argile, le cabernet-sauvignon y donne des vins amples et profonds. Chez Lafon-Rochet, on est passé en douceur du bio à la biodynamie. Comme en Bourgogne, on récolte et vinifie les parcelles séparément. Le 2016 est long en bouche, puissant, vif, bien mûr. Le 2015 s'est vendu **33,75 euros**. lafon-rochet.fr.

Emmanuel Tresmontant



CHATEAU LE PUY (Côtes-de-Francis)
Une cuvée d'exception

Créé en 1610 sur la plus petite appellation de Bordeaux, ce château propose des vins hors normes à l'écart du négoce. Plantées autour d'un mystérieux dolmen, les vignes sont cultivées en biodynamie depuis 1990. La cuvée Barthélemy sans soufre a connu une célébrité mondiale en 2009 grâce à un manga. Retour des îles est une cuvée dynamisée sur un bateau à voile au milieu de l'Atlantique : la houle et les vents lui ont communiqué une harmonie et une fraîcheur stupéfiantes. **85 euros pour Barthélemy, 220 euros pour Retour des îles**. chateau-le-puy.com.

Le vinchevin à Paris

Tous ces vins sont au Livre de Cave, à Paris. Frédéric Béal est marchand de vins depuis 1997. Il goûte 250 primeurs chaque année à Bordeaux et propose des prix très attractifs. lelivredecave.com.

CHATEAU BOURGNEUF (Pomerol)
Des tannins vifs et élégants

Repris en main en 2009 par la fille des propriétaires, Frédérique Vayron, ce sympathique petit domaine familial, dont les vignes longent celles du prestigieux Château Trotanoy, connaît depuis une ascension qualitative fulgurante. Les vins ont gagné en précision et en sensualité. Frédérique aime ses vignes comme si c'était ses propres enfants ! Au meilleur de sa forme, c'est un pomerol velouté aux notes de truffe noire. Le 2016 est rond avec une belle fraîcheur. **34 euros**. chateaubourgneuf.com.

