

Courrier plus de 50 € GRATUIT (<https://wineplanet.sk/doprava-tovaru>) Informations de livraison (<https://wineplanet.sk/doprava-tovaru>)

Expédition éclair en moins d'une heure (<https://wineplanet.sk/bleskova-zasielka-do-hodiny>)

Sommelier en ligne (<https://wineplanet.sk/privatny-sommelier-alebo-online-sommelier-vasa-sukromna-degustacia>) 2500 types de vins et spiritueux

Nos magasins (<https://wineplanet.sk/nase-predajne-vina-vinoteky-wineplanet>)

Facebook (<https://www.facebook.com/wineplanet/>)

Lun-ven 9-18

Contactez-nous (/kontakty)



SK / ANG (/BLOG/ZAPISKY-Z-DEGUSTACIE-MASTERCLASS-BORDEAUX-PRAVY-BREH?DO=CHANGEOCALE)



CONNEXION

(/prihlasenie-a-registracia?backlink=49yh6)



PANIER

(/objednavka/kosik)

Trouvez un vin juste pour vous...



VIN Distillats et (vino)spiritueux (/destilaty) Épicerie (/potraviny)/(vino-k-teme) Inspiration (/vino-k-teme) ACTIONS (/produkty-v-akcii) Cadeaux (/vino/balenie/darcekov-accessoires-balenie) Verre et accessoires (/sklo-a-doplňky) Dégustations et événements (/degustacie) BLOG INFOS et MAGASINS (/nase-predajne-vina-vinoteky-wineplanet)

Gagnez un séjour de trois jours à Tokaj à la cave Ostrožovič. En savoir plus (<https://wineplanet.sk/blog/vyhrajte-pobyt-na-tokaji-s-vinarstvom-ostrozvovic>)

[WinePlanet.sk](https://wineplanet.sk/?locale=sk) / [Blog \(/blog\)](#) / Notes de la Masterclass Bordeaux dégustation - rive droite



## Notes de la Masterclass Bordeaux dégustation - rive droite

[DÉGUSTATION \(/BLOG/TEMA-DEGUSTACIE\)](#) [CONCOURS DE MÂCHÉ \(/BLOG/TEMA-DEGUSTACIE\)](#)

Bordeaux est une région viticole française dotée d'une riche culture viticole et gastronomique. Il est considéré comme la Marche des

vins. Rive Gauche et Rive Droite sont les deux régions de Bordeaux séparées par les estuaires de la Gironde, de la Dordogne et de la Garonne. La rive droite est la zone au nord de la rivière Dordogne et la rive gauche est la zone directement au sud de la Garonne.

L'appellation entre eux est connue sous le nom d'Entre-deux-Mers.

**La première partie de la Masterclass, qui s'est déroulée le 23 février 2023 dans le caviste de Stara Vajnorská à Bratislava, était consacrée à la rive droite.**

*La rive gauche comprend la région viticole du Médoc au nord de Bordeaux. Ses quatre appellations les plus connues sont St-Estèphe, Pauillac, St-Julien et Margaux. Au sud du centre-ville de Bordeaux, il comprend Pessac-Léognan et Graves, Sauternes et Barsac. Les appellations les plus connues de la rive droite sont St-Emilion et Pomerol.*

*St-Emilion a son propre classement, qui a été introduit en 1955 et, contrairement au classement de 1855, est révisé tous les 10 ans. La liste de 2012 contenait 82 châteaux. Au sommet se trouvaient 18 grands crus classés répartis en groupes "A et B". Cependant, après le classement actuel en 2022, Cheval Blanc, Ausone et Angélus se sont retirés du classement dans son ensemble.*



Discuter



Peu de gens devineraient que le premier vin de la Masterclass sera 100% **Malbec Folie Rouge 2020** ([https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/malbec/51070880068-20\\_075/bordeaux-folie-rouge-malbec-aoc-blaye-aoc-r2020-vino-cervene-0-75](https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/malbec/51070880068-20_075/bordeaux-folie-rouge-malbec-aoc-blaye-aoc-r2020-vino-cervene-0-75)). Le cépage Malbec revient progressivement à Bordeaux en raison des changements climatiques. Les raisins proviennent d'une parcelle de 50 ans au sol argilo-calcaire. Le vin a été élevé dans des cuves en béton pendant dix mois. Le goût est énergique, frais et fruité avec une acidité vibrante et une structure suffisante. Des tanins ambitieux avec une finale épicée à base de plantes ajoutent de la vivacité et de la vitalité.

Bien que **Château L'Escart** soit situé sur la rive gauche de la Dordogne, le vin a le caractère des vins de la rive droite. Le vin **Château L'Escart Eden 2018** ([https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/cabernet-sauvignon/510708807818-19\\_075/bordeaux-chateau-lescart-eden-aoc-bordeaux-superieur-aoc-r2019-vino-cervene-suche-0-75](https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/cabernet-sauvignon/510708807818-19_075/bordeaux-chateau-lescart-eden-aoc-bordeaux-superieur-aoc-r2019-vino-cervene-suche-0-75)) est un assemblage de 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Malbec, issus d'un vignoble de 50 ans cultivé en biodynamie. Le vin a été élevé 15 mois en barriques dont seulement 20% étaient neuves. Naturel, élégant et en même temps séduisant avec des tanins harmonieux. Excellent rapport qualité prix.

Avec le **troisième vin, nous passons à Fronsac, souvent appelé la Toscane française**. Les vignes du **Château La Dauphine** reposent sur un sol argilo-calcaire additionné de marnes. Le vin a été élevé pendant un an en barriques dont 30% étaient neuves. On peut considérer le millésime 2011 comme un classique. Toujours vivant, complexe avec une structure tannique élégante et légèrement asséchante. Pour le moment au sommet, mais cela durera encore un an.



*La région des Francs est la partie vallonnée la plus à l'est de Bordeaux, où le merlot mûrit plus tard. **Le Puy** (<https://wineplanet.sk/vino/znacka/le-puy>) est une révélation en soi. Depuis plusieurs années, la famille Amoreau cherche un appel distinct qui refléterait sa démarche. Ils développent une approche biodynamique basée sur les idées de Rodolf Steiner. La sulfuration était déjà restreinte au 19ème siècle et la levure sélective a été arrêtée dans la première moitié du 20ème siècle. Le millésime 2014 est considéré comme classique. Ce vin est encore en évolution. Il s'adoucit avec le temps, s'ouvrant sur des notes fruitées et florales. Noble, naturel et élégant comme venant d'un autre monde. Assurez-vous de décanter avant de servir, de préférence jusqu'à un jour à l'avance.*





Nous continuons vers la région de Lalande de Pomerol. **Château Siaurac**

([https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/merlot/510708800003-16\\_075/bordeaux-chateau-siaurac-lalande-de-pomerol-aoc-lalande-de-pomerol-aoc-r2016-vino-cervene-suche-0-75](https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/merlot/510708800003-16_075/bordeaux-chateau-siaurac-lalande-de-pomerol-aoc-lalande-de-pomerol-aoc-r2016-vino-cervene-suche-0-75)) est nouveau dans notre portefeuille.

Sixteenka de ce château est un excellent vin qui provient de vignobles avec des soins de première classe. Actuellement en conversion en biodynamie. L'amélioration spectaculaire de la qualité de ce vin au cours des dernières années bénéficie également de l'utilisation sensible des fûts de chêne. L'assemblage précis de 74% Merlot, 20% Cabernet Franc et 6% Malbec semble encore jeune avec plus de place pour la maturation.

**Château Rouget est le cinquième producteur de Pomerol.** Les raisins proviennent de deux parcelles situées sur un plateau calcaire. Le vin a été élevé 18 mois en barriques dont 30% neuves. Le millésime 2015 est composé à 85% de Merlot et à 15% de Cabernet Franc. Un vin précieux avec plusieurs couches et une texture de tanins encore très jeune. Café légèrement charnu et fruité avec un potentiel de maturation supplémentaire.

Un autre vin provient d'une cave qui n'existe plus. Depuis 2013, **le Château L'Arrosée appartient aux Vins Clarence Dillon (Haut - Brion).**

([https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/510708800056-08\\_0375/bordeaux-chateau-larosee-aoc-grand-cru-classe-st-emilion-aoc-r2008-vino-cervene-suche-0-375](https://wineplanet.sk/produkt/vino/cervene/510708800056-08_0375/bordeaux-chateau-larosee-aoc-grand-cru-classe-st-emilion-aoc-r2008-vino-cervene-suche-0-375)) Actuellement, les raisins sont utilisés pour Quintus. Le millésime 2008 méconnu se démocratise peu à peu, notamment sur la rive droite. Le vin a été élevé un an en barriques neuves. En demi-bouteille, il a l'air velouté et agréablement harmonieux, presque avec une texture bordeaux. Classique et énergique à la fois. Légèrement terreux avec des notes de thé noir. Naturel.

Terminer la Masterclass dédiée à la rive droite avec du vin rosé, c'est du courage.

Cependant, s'il s'agit de Rose-Marie de la cave **du Puy**

(<https://wineplanet.sk/vino/znacka/le-puy>), tout va bien. Le vin est élaboré selon la méthode "la saignée". Il est vinifié pendant 8 mois en fûts de chêne et mis en bouteille sans filtration ni SO2. Seulement 2400 bouteilles sont produites annuellement. Arôme de prunes mûres, cerises, cassis, fraises avec des notes de fleurs des prés. Saveur fruitée juteuse et espiègle avec des notes légèrement épicées de cannelle et de réglisse. Tanins très fins et acidité fraîche. Un vin rosé naturel ou rouge clair qui se rapproche du terme bordeaux.

Le mois prochain nous continuerons avec les vins de la rive gauche.

Páci sa mi to 3

Zdieľat'

Tweetnuf

Plus d'articles

