

CHÂTEAU  
LAUJAC  
MÉDOC

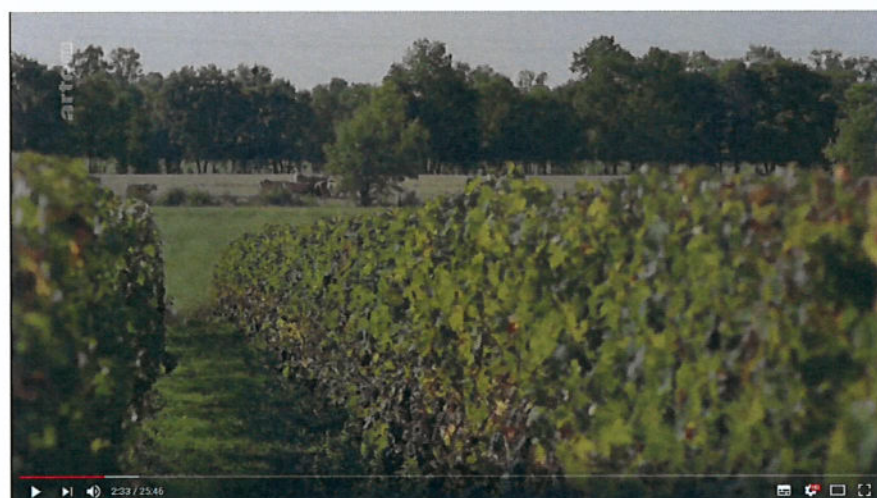
REVUE DE PRESSE  
2017 - 2018

# GÉNÉRAL & PORTRAIT

Série : Des vignes et des hommes - Episode : Bordeaux, un vignoble au fil de l'eau

Durée : 26 minutes

Vidéo disponible sur [www.chateaulaujac.com](http://www.chateaulaujac.com)







## SPÉCIAL CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC

# CHÂTEAU LAUJAC

*Dans ce Médoc à la beauté sauvage regardant l'estuaire, dans ce château habité depuis des siècles, les Duboscq ont remis le vin sur le devant de la scène.*

Loin du bruit et des agressions citadines, le temps semble s'être arrêté : il se conjugue dans cette beauté naturelle et architecturale de Laujac qui rend le quotidien romantique. Comme soudainement plongé dans un latifundium hérité du Second Empire, on aime s'y repaître du silence. L'air salin d'une pureté tonique donne une bonne énergie aux 400 vaches limousines qui broutent les grasses prairies du polder.

Regardant l'estuaire, la demeure affiche un style néoclassique. On est au cœur de ce Médoc odorant et secret. Le microclimat favorable exclut pratiquement toute gelée. Beaucoup d'oiseaux viennent, le plumage serein, installer ici leurs penates : avec une soixantaine de nids recensés, les cigognes y ont établi leur refuge et 155 grands échassiers les escortent.

Côté Histoire, Laujac serait un lieu habité dès l'Antiquité : en creusant les fondations on y a découvert des poteries, des fragments de mosaïque de l'époque gallo-romaine. Les familles se succèdent au fil des siècles : les d'Aujourd'hui, Villemillot, Cabarrus, jusqu'à ce que les Cruse en fassent, en 1852, leur première acquisition en Bordelais. "Notre ancêtre Hermann a préféré acheter Laujac plutôt que Cos d'Estournel car, à l'époque, la polyculture était plus stable que la vigne", explique Vanessa Cruse-Duboscq.

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, 6 générations se sont succédé sur le domaine de Bégadan avec le plus souvent une indivision : Grâce aux partages familiaux de 2013, nous sommes désormais les seuls propriétaires et avons les mains libres", précise cette architecte qui a aménagé une salle de dégustation lumineuse. On y observe la grande armée des vignes et ses vieux cabernets sauvignons plantés sur les belles croupes de graves. "Les sols sont ici semblables à ceux de Saint-Julien", lance René-Philippe Duboscq. Ex-directeur financier d'IBM à Paris et New York, il n'a pas hésité une seconde à quitter ses mocassins pour enfiler les bottes. Pris dans l'éco-



### CHÂTEAU LAUJAC MÉDOC 2014

« Après ce 2013, très difficile mais qui vous apprend terriblement 2014 constitue ce que doit être un Laujac dans sa définition et son classicisme avec de l'énergie, une enveloppe tannique qui enrobe bien l'ensemble et une juste maturité »

ystème de la presqu'île, il ressent cette musique intérieure où chaque mouvement rime avec un parfum et une couleur : "Laujac est issu de formations géologiques différentes. Les argiles calcaires d'âge tertiaire privilégient le merlot : représentant 35 % de l'assemblage, ce cépage s'exprime particulièrement bien sur ces sols relativement lourds. Les vins y acquièrent plénitude, générosité et concentration. L'autre partie du terroir est constituée de formations plio-quaternaires, caractérisées par des graves fines. Sur ces sols drainants, c'est le cabernet sauvignon – 60 % de l'assemblage – qui règne en maître, apportant la structure et la complexité à l'assemblage final. Le petit verdot (5 %) prospère également sur ce secteur."

Affichant une grande sérénité, ce self-made wine est un véritable bâtisseur : "Nous nous sommes attaqués à un vaste chantier au vignoble comme dans les parties techniques, replantant 25 hectares depuis 2010. La taille en Guyot double et l'ébourgeonnage contribuent à répartir harmonieusement les grappes sur les rameaux. L'effeuillage et les vendanges vertes complètent ces pratiques visant à attendre l'optimum de la maturité et un parfait état sanitaire. Le labour, l'enherbement et le compost naturel issu de nos bovins renforcent la vie des sols. Les plantations de féveroles et d'orge entre les rangs de vigne favorisent la fertilisation du sol en constituant de l'engrais organique tout en maintenant de l'humidité durant l'été." Rattrapant sa casquette au vol, il se confie volontiers. "Nous avons mis en place une politique environnementale en bannissant les désherbants et en limitant les intrants. Nous fertilisons avec le fumier de nos bovins. Nous sommes certifiés SME de niveau 2."

Tout à côté se déploie l'imposante enfilade des bâtiments techniques. Dès le millésime 2014, on perçoit les progrès. Ce grand classique se montre digne des meilleurs bourgeois avec une bouche énergique d'une grande amplitude. L'aromatique pure et vive persiste sur de délicieux accents poivrés. On trouve là un style qui ravira l'amateur. ❖

DENIS HERVIER



VIN



## LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

### **Château Laujac 2014 Cru bourgeois (Médoc)**

Continuer à vivre sa vie rêvée aux États-Unis, dans un cocon doré, ou tout quitter pour reprendre l'exploitation viticole familiale bordelaise, et se retrouver les deux pieds dans la glaise? Vanessa et René-Philippe Dubosq n'ont pas hésité longtemps lorsque le père de Vanessa, Bernard Cruse, a proposé au couple de prendre sa succession à la tête de Château Laujac, cru bourgeois situé au cœur du Médoc. Pourtant, l'un comme l'autre ne se destinaient pas nécessairement à ce changement de vie. Vanessa Cruse est architecte et son époux travaillait à IBM. Mais l'appel du Médoc a été le plus fort. Le virage est radical. Sur place, il faut gérer une exploitation viticole de 76 hectares, dont 35 pour le seul château, à laquelle est accolé un élevage de limousines et de chevaux de selle français sur près de 400 hec-



tares de pâture. Rien qui ne fasse peur au couple, qui prend possession des lieux fin 2012. Ils produiront leur premier millésime en 2013, le plus compliqué que la région ait connu depuis de nombreuses années, une sacrée école qui leur permettra de produire à partir de 2014 des vins de grande classe. Ce millésime, en cours de commercialisation, s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, de bois exotique et de fleurs coupées. La bouche est élégante, fruitée, de demi-corps, les tanins friands, la finale élégante. ●

**Philippe Richard**  
19 C,  
[chateaulaujac.com](http://chateaulaujac.com)





**Domaine de Chevalier**   
Pessac-Léognan  
Cru Classé de Graves

2012  
50 €

Avec cette propriété, finalement, peu importe le millésime. Ce 2012 offre un beau boisé, de la fraîcheur et un fumé complexe. Elegance, pureté, noblesse, bref, idéal pour les fêtes.


 Sur un carré d'agneau



**Château Dauzac**

MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
2012  
36 €


Château Dauzac, sis à Margaux, là même ou fut inventée la bouillie bordelaise, connaît une mise en perspective intéressante sous la houlette de Laurent Fortin. Dans un millésime délicat, plus fruité que dense, il s'en sort particulièrement bien avec un ensemble soyeux, élégant, parfaitement équilibré et plein de promesses.

 Un aloyau aux sarments

**Château Siran**

MARGAUX  
2010  
28 €


Château Siran, c'est LA bonne affaire du Médoc. Des prix toujours sages pour une précision de fruits et d'épices toujours identique. En bouche, le côté racé et noble ressort, surtout dans un millésime aussi qualitatif que 2010. À découvrir absolument.

 Porc ibérique, cèpes de Bordeaux.

**Château Castera**

MÉDOC  
CRU BOURGEOIS  
2015  
19 €


La dominante de merlot donne de la buvabilité à ce médoc accessible, sur le fruit et la rondeur. La densité sur le millésime 2015 ajoute au volume et à l'équilibre.

 Des paupiettes de veau dans leur jus avec des tomates confites.

**Château Laujac** 

MÉDOC CRU BOURGEOIS  
2014  
19 €


L'élevage est encore présent au premier nez mais finit pas s'effacer pour délivrer des notes de fruits noirs. En bouche, le vin et le bois font bon ménage. L'attaque est noble, les cépages s'assemblent et se fondent pour une bouche fine et soyeuse.

 Sur une épaule d'agneau avec des petits pois du jardin.

**Château Arbo**

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION  
2015  
13 €


La belle aventure de Dorian Arbo et Astrid Jordana a pris forme avec la naissance, en 2015, de ce premier millésime très charmeur, opulent, gourmand. On est ici en présence d'un vin de pur plaisir, plein et savoureux à défaut d'être très complexe.

 Avec un tournedos Rossini.

**Château Beauséjour**

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION  
Cuvée 1901 - 2011  
45 €


Issue de vignes plus que centenaires, la cuvée 1901 de Pierre Bernald est digne de rivaliser avec bien des crus classés. Ce 2011, en pleine force de l'âge, est encore très intense mais ses tanins sont fondus, sa densité laisse apparaître beaucoup de délicatesse dans la matière, de la fraîcheur, de la tension. Un vin de maître.

 Avec une souris d'agneau confite aux épices.

**Château Lynch-Bages**

PAUILLEAC  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
2015  
125 €


Le très beau millésime 2015 fait du vin de Lynch-Bages un grand classique. La richesse de la matière et la puissance des tannins vont se polir avec les années. C'est l'année des grandes acidités, c'est l'année des arômes nobles du cassis. À oublier dans sa cave...

 ...et le ressortir sur l'épaisse côte de bœuf.

**Château Pichon Longueville Baron**

PAUILLEAC  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
2015  
145 €

Le nez de Pichon Baron est très racé, entre les épices et les baies. Sur ce 2015, un joli gras s'installe dès l'attaque pour une matière très riche et des arômes de cerises noires. Un vin volumineux pour un potentiel de garde qui passera des décennies.

 Le carré de veau et les cèpes devraient lui seoir.

**Château Pontet Canet**

PAUILLEAC  
GRAND CRU CLASSÉ 1855  
Les Hauts de Pontet 2014 -  
Biodynamie  
40 €


Des histoires alambiquées lui valent un déclassement en Vin de France. Peu importe. Monsieur Tesseron aura produit l'un des plus beaux Vins de France de France. Fruité, élégant, plein de chair et de profondeur, ce vin de la famille Pontet Canet étonnera plus d'un amateur.

 Pavé de biche, rôti de bœuf.

**Château Malartic Lagravière blanc**

PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ  
2014  
49 €


Fraîcheur mentholée, beau bois, structure importante mais jouant la carte de l'élégance, suavité et rondeur avec une note de citron. Un très beau blanc qui s'accodera avec de la gastronomie.

 En apéritif ou sur des crustacés.

**Château Couhins (INRA)**

PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ  
2014  
20 €

Détenue par l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), cette propriété propose un vin blanc fort honnête. Citronné et pur, le nez recèle de la vivacité. En bouche, la tension et le côté aérien ressortent, mais sans altérer le fruit.

 En apéritif.

**Château Fleur Cardinale**   
Saint-Émilion Grand Cru

2012  
37 €

Millésime après millésime, Fleur Cardinale ne cesse de s'affirmer comme l'une des valeurs montantes parmi les crus classés de Saint-Émilion. Le travail d'orfèvre réalisé par la famille Decoster se retrouve dans ce millésime 2012, idéal à ouvrir dès aujourd'hui. On y retrouve la marque de fabrique du château : sensualité, opulence, presque de l'exubérance au nez, qui laisse ensuite la place à des tanins crémeux, une trame de soie, un fruit noir précis, un jus suave et réglissé. Ce vin est tout en équilibre, à la fois séducteur et élégant, plein et racé. On en redemande.

 Avec un canard rôti aux épices.





## THE GOOD VIBRATIONS

## THE GOOD WINES

# Médoc

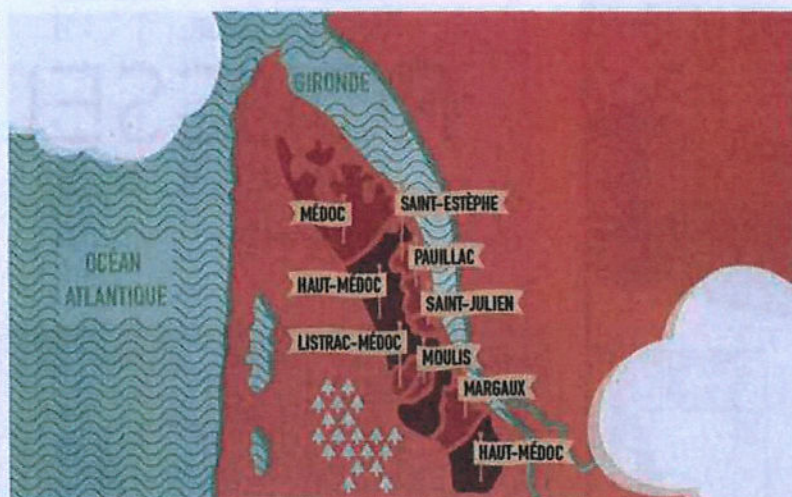


## ...le bout du monde !

Entre océan Atlantique et rives de l'estuaire de la Gironde, le Médoc a une longue histoire viticole, même si la région n'est pas la plus touristique du Bordelais. Des vins à (re)découvrir pour leur capacité de garde.

Par Béatrice Delamotte

ILLUSTRATION : Lauriane Pierlot



**S'il est facile d'aller visiter** les vignobles de la rive droite de la Garonne, atteindre le Médoc est plus difficile. Encore aujourd'hui, une seule route mène à cette presqu'île triangulaire, délimitée à l'ouest par la côte Atlantique, à l'est par la Garonne suivie de l'estuaire de la Gironde, et au sud... par les arbres de la forêt des Landes. Autant dire que cette frontière n'est pas claire. Appelée *In Medio Aquae* par les Romains, cette zone témoigne des efforts incessants des hommes. Longtemps, elle a été uniquement composée de petites îles, entre dunes et étangs face à l'océan, et marais du côté du fleuve. Les hommes se sont acharnés à combler ces zones humides, grâce à l'aide d'ingénieurs néerlandais, et à colmater les petits ports de la rive girondine, tout en laissant en place les terrasses et les croupes graveleuses. Ils ont réussi à transformer le domaine céréalier des Graves en un vignoble réputé. Aujourd'hui, même si l'on vante les vins du Médoc, la région reste l'« *un de ces pays où l'on ne passe pas, mais où l'on vient* », souligne Stéphane Courrèges, œnologue et conseil de nombreuses propriétés médocaines. Certains disent même que les Médocains sont des Charentais qui savaient nager... La vigne n'a pas toujours été la principale culture du Médoc. Au Moyen Âge, la presqu'île est encore couverte de landes à l'extrême nord et, plus au sud, de forêts et de terres à seigle. Au milieu naissent quelques îlots viticoles, témoignages de la présence romaine, mais circonscrits autour de prieurés et de seigneuries. Il faudra attendre le *xv<sup>e</sup>* siècle pour que des notables du parlement de Bordeaux et des négociants constituent de

véritables propriétés, et les années 1760 pour que la quasi-totalité du vignoble médocain soit plantée. Porté par le succès du « *claret* », ce vin rouge léger si prisé des Britanniques, le Médoc connaît, au *xviii<sup>e</sup>* siècle, une période glorieuse. Elle se poursuit jusqu'au coup d'arrêt induit par l'épidémie de phylloxéra, à la fin du *xix<sup>e</sup>* siècle, puis par la crise des années 30 et les gelées de 1956. Ce n'est qu'à

Les vins du Médoc peuvent se boire jeune, mais ils ont aussi un beau potentiel de garde.

partir des années 60 que les propriétaires investissent de nouveau, pour créer des chais ultramodernes et reconstruire le vignoble, en le multipliant par deux et demi. Aujourd'hui, la presqu'île recense deux principaux types d'appellations : six « communales » (Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Moulis et Listrac), toutes situées dans le Haut-Médoc, donc au sud de la région, tandis que l'appellation médoc est la plus au nord. Cela semble simple, pourtant des subtilités peuvent induire les amateurs en erreur. Car tous les vins de la sous-région Haut-Médoc peuvent aussi prétendre à l'appellation médoc... Pour être certain qu'un vin provient bien du nord de la presqu'île, il faut se rendre sur place ou prendre une carte avant d'aller faire ses emplettes chez un caviste. Cela étant, les vins du Médoc ont réussi à attirer et à fidéliser des

amateurs du monde entier qui apprécient leur typicité : ils peuvent se boire jeune, mais ils ont également un beau potentiel de garde. « *Un vrai mouton à cinq pattes* », confirme Stéphane Courrèges. Si aujourd'hui, 99 % du vignoble est planté en cépages rouges (essentiellement merlot, cabernet sauvignon et franc, mais aussi un peu de petit verdot), certaines propriétés tentent l'aventure du blanc, comme le Château Loudenne, qui le commercialise en bordeaux, n'ayant pas droit à l'appellation médoc.

### Nombreux crus bourgeois

A la variété des terroirs fait écho celle des vins. La palette des crus de l'appellation se distingue par des vins ronds et équilibrés, parfois très corsés, toujours d'une belle couleur rubis. De plus, les vins du Médoc profitent des deux dénominations : cru artisan et cru bourgeois. La première est attribuée depuis plus de cent cinquante ans, le plus souvent à des domaines de taille modeste dont les propriétaires travaillent eux-mêmes les vignes. Ils sont au nombre de douze dans le Médoc. Quant aux crus bourgeois, ils sont beaucoup plus nombreux puisque l'appellation Médoc en compte 271. S'il s'agit aujourd'hui d'une homologation ministérielle qui répond à un cahier des charges très strict, c'est avant tout un héritage qui remonte au Moyen Âge. Les bourgeois de Bordeaux bénéficiaient alors d'une exonération de charges sur la vente locale en Guyenne (anglaise, à l'époque) et à l'exportation de leurs vins. Dès 1740, un texte fait même état d'une sélection qui précise les prix des crus du Médoc. ■

**1. CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF**

MILLÉSIME : 2011

PRIX : 12 €

En 1962, après avoir quitté l'Algérie, Danielle et Serge Segond achètent cette propriété de 28 hectares, dirigée depuis par leur fils, Bruno. Il y produit des crus bourgeois à la bonne tenue et au grand potentiel de garde, comme le millésime 2011. Dominé par le cabernet sauvignon (70%), ce vin à la robe grenat foncé s'ouvre sur des parfums de noyau, de prune mûre et d'intenses notes de moka et de pain grillé. Une dominante boisée se retrouve dans une bouche séveuse et tannique. Il pourra encore attendre quelques années avant d'exprimer tout son potentiel.



1



4

**4. CHÂTEAU BEJAC ROMELYS**

MILLÉSIME : 2015

PRIX : 11 €

A un jet de pierre de l'estuaire de la Gironde, le Château Bejac Romelys fait partie des crus artisans du Médoc. Sur une douzaine d'hectares, Sylvie et Xavier Berrouet produisent un vin authentique qui a reçu de nombreuses médailles, notamment au Concours général agricole. Et ce millésime 2015, bien que très jeune, a déjà tout pour plaire : le nez est fringant, avec des arômes de fruits rouges et des notes florales accompagnées d'une certaine salinité. Si les tanins sont encore présents en bouche – un péché de jeunesse –, ils ne masquent pas une superbe finesse qui reprend les notes aromatiques du nez : des petits fruits rouges et une touche de pivoine. A conserver quelques années.

**2. CHÂTEAU LA CARDONNE**

MILLÉSIME : 2009

PRIX : 24 €

Situé à quelques kilomètres au nord-est de Saint-Estèphe, le domaine domine le Nord-Médoc du haut d'une croupe de graves et d'argilo-calcaire, ce qui lui permet de produire ce cru bourgeois de très bonne facture. Vendanges relativement tardives (de fin septembre à début octobre) et vinification classique lui assurent de développer tout ce qu'on attend d'un Médoc. Sous une robe rubis foncé, ce millésime exprime un nez frais avec des notes d'herbe, de cerise noire et de framboise, avec une touche de bois de cèdre. La bouche est aussi sur les petits fruits noirs, mais avec des arômes de feuille de tabac et de terre mouillée. Un vin intense, à boire dès à présent.



2



5

**5. CHÂTEAU LAUJAC**

MILLÉSIME : 2014

PRIX : 19 €

Représentante de la sixième génération de la famille Cruse aux commandes du domaine depuis 1852, Vanessa Cruse Duboscq possède plus de 430 hectares de vignes et de terres au cœur du Médoc, avec son mari René-Philippe Duboscq. Classé cru bourgeois depuis 1932, le Château Laujac occupe 35 hectares de la propriété et fait partie des archétypes médocains. Le millésime 2014 arbore une belle robe grenat et exprime un nez frais et net, avant de laisser percer sa puissance avec un fruit bien mûr. L'attaque en bouche est ample, charmeuse, d'une grande complexité aromatique, avec une structure solide. Les tanins sont fins et soyeux et la finale est longue, sur des notes fruitées. A garder encore un peu.

**3. CHÂTEAU HAUT-CONDISSAS PRESTIGE**

MILLÉSIME : 2010

PRIX : 55 €

En créant cette cuvée en 1995, Jean Guyon (Domaines Rollan de By) respectait la tradition des vins de garage de la rive droite : un maximum d'efforts sur un petit vignoble pour atteindre la qualité des meilleurs crus. Avec 15 hectares cultivés de façon traditionnelle et exigeante, le Château Haut-Condissas se place particulièrement bien dans les dégustations de grands crus à l'aveugle. Et ce millésime ne devrait pas manquer de figurer aux premières places des classements grâce à sa fraîcheur minérale, ses tanins remarquablement fondus et un fruit gourmand qui incite à le déguster avec patience. A boire dès à présent ou à garder encore de longues années.



3



6

**6. CHÂTEAU LE REYSSE**

MILLÉSIME : 2012

PRIX : 16 €

Stefan Paeffgen, agronome originaire de Cologne, et son épouse Heike ont acquis le vignoble en 2010. Pour leur troisième millésime, ils confirment la qualité des vins du domaine. Remarquable par sa couleur grenat foncé, le 2012 développe un bouquet élégant de pain grillé, de torréfaction, de fruits noirs et d'épices douces. Souple en attaque, rond, gras et ample, ce vin offre une bonne structure tannique et une fine acidité qui lui permettent d'être gardé quelques années sans problème. Les plus impatientes pourront l'apprécier dès à présent, avec une belle pièce de viande rouge rôtie aux sarments.



## QUINTA DO PESSEQUEIRO 2013

Propriété de Roger Zannier, la Quinta do Pessegueiro, située au cœur de la vallée du Douro, au Portugal, produit de sublimes portos mais aussi de grands rouges classiques. Ainsi ce millésime 2013 né de plusieurs cépages locaux. Vendanges manuelles, sélection des baies, vieillissement de seize mois en barriques et fûts de chêne, sa robe est d'un rubis profond, et sur ses arômes floraux s'épanouissent des notes de cerise et d'épices subtilement mentholées. Un vin magique avec une côte de bœuf aux cèpes ou un filet mignon aux pruneaux. Servir entre 16 et 18°C.

29 €, Repaire de Bacchus et grands cavistes



## DOMAINE DE TRÉVALON 2014

Eloi Dürrbach et les Alpilles font très bon ménage, ce depuis 1973. Le vigneron de Trévalon est un outsider qui crée des vins inclassables et inimitables. Ce millésime 2014 (malgré une année de pluie) est au sommet, comme toujours. Syrah et cabernet sauvignon à parité, tri draconien, vinification sans égrappage, ni levurage, ni soufre, élevage de vingt-quatre mois : au final, un rouge du Sud tout en légèreté, finement poivré et épicé, délicatement fruité, sans agressivité. Du plaisir et du style. On le sert au Byblos, c'est tout dire...

60 €, bons cavistes



## MERCUREY PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE 2015

C'est le Domaine Belleville, aux mains d'un couple d'Américains passionnés, qui produit sur la côte chalonnaise, dans le prolongement de Rully, ce mercurey premier cru sur un sol argilo-calcaire exposé sud-est. Vendanges manuelles, égrappage, séjour des jus en cuve puis élevage de seize mois en barriques, ce millésime 2015 à la teinte rubis est marqué par les fruits rouges, les notes de sous-bois et d'épices. Il s'avère au palais complexe et délicat, mais ne manque ni de souplesse ni de longueur en bouche.

32 €, Repaire de Bacchus et grands cavistes

## Château Capbern 2013

Situé au nord de l'appellation saint-esthèphe, près de la Gironde, et voisin de Calon-Séguir, le vignoble du Château Capbern, bien drainé, produit depuis le <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle des vins intéressants, magnifiés par de nouveaux chais créés en 2010. Ce millésime 2013 est issu de baies sélectionnées – cabernet sauvignon, merlot et petit verdot – et a été élevé en barriques de chêne dont une partie en bois neuf. C'est un cru bourgeois puissant, assez fruité et typique de l'appellation. À faire vieillir.

15 €, cavistes



## Château Clément-Pichon 2015

Ce cru bourgeois supérieur du Château Clément-Pichon, né aux portes de Bordeaux et du Médoc, est constitué d'un assemblage de merlot – très majoritaire –, de cabernet sauvignon et de cabernet franc. La vinification se fait en cuves inox thermorégulées, et l'élevage pour majorité en barriques de chêne. La robe est d'un violet soutenu; le nez et la bouche sont séduits par des saveurs de fruits rouges appuyées; les tanins sont soyeux; et la finale, de belle longueur, est agréablement juteuse.

20 €, cavistes



## Château Laujac 2014

Au cœur du Médoc, le domaine de Château Laujac, propriété historique de la famille Cruse, aujourd'hui aux mains de Vanessa Cruse et de son mari, s'étend sur plus de 430 hectares, dont 35 de vignes âgées de 25 ans. Classé cru bourgeois, ce médoc tri-cépage millésime 2014, doté d'une belle robe grenat, dégage un nez offrant grande fraîcheur et puissance conjuguées. Concentration, complexité, le fruit bien mûr est présent, les tanins et le boisé bien fondus. Harmonie, gourmandise et longue finale.

19 €, bons cavistes



## Cumulo Nimbus 2015

La maison Abbotts & Delaunay, qui se donne pour mission de hisser la renommée des vins du Languedoc, produit ce minervois Cumulo Nimbus dans sa gamme de prestige Nuages & Vents issue de vieilles vignes d'altitude. Sa vinification, mi-bordelaise, mi-bourguignonne, est soignée. Apparence d'un grenat brillant, nez de cerise noire, de cassis, de groseille et de prune, il affirme son caractère par des notes poivrées, une bouche racée et ce qu'il faut d'élégance. À associer à un civet ou... une mousse au chocolat.

21 €, cavistes





## La Cave

### CHÂTEAU CLEMENT PICHON 2015

Ce Cru Bourgeois en Haut-Médoc, est le résultat d'un assemblage de 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc. Le Château Clément-Pichon 2015 dévoile une robe d'un violet sombre. Au nez, cette cuvée présente un bouquet expressif révélant des notes de fruits rouges intenses. Les tanins sont soyeux et bien fondus. C'est un vin qui offre une belle longueur et une finale très juteuse. 20 €.

### CHÂTEAU GRAND MAYNE 2014

85% Merlot, 10% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon. Cette cuvée présente une robe d'une belle couleur. Au nez, ce millésime dévoile des arômes de fruits frais, cassis, framboise, accompagnés de douces notes de chêne fin et élégant. La bouche révèle une jolie balance entre une belle densité et des notes d'arômes de fruits mûrs. La finale est longue et fraîche. 45€.

### CHÂTEAU CALON-SÉGUR 2012

70% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot, 8% de Cabernet Franc, et de 2% de Petit Verdot. Le Château Calon Ségur 2012, 3ème Grand Cru Classé de Saint-Estèphe dévoile une robe à la couleur sombre intense. Le bouquet se présente fin et complexe associant un boisé racé aux petits fruits rouges. En bouche, cette cuvée se révèle droite, précise et persistante. 94 €.

### CLCS DOUBREUIL 2013

Robe rouge sombre et profond. Au nez, cette cuvée expose une très belle rondeur des arômes, fins et purs. Des notes de fruits mûrs, fruits noirs et de coulis de fruits rouges se confondent. Avec l'agitation, le nez divulgue des notes de cacao, de jus de viande et de clou de girofle. En bouche, les tanins sont fondus, tramés et très enrobés. Cette cuvée se révèle dense et volumineuse avec une très grande longueur sur des notes de cassis. 80 €.

### CHÂTEAU LAGREZETTE, MERVEILLE DE LILAS 2015

IGP Côte du Lot est un 100% Viognier. Cette cuvée présente une robe de couleur jaune doré. Le nez intense dévoile une explosion d'arômes de fruits blancs (abricot, pêche, ananas) et de notes florales (rose et fleurs blanches). Le nez se révèle très expressif, complexe et élégant. En bouche, le vin montre son caractère dès l'attaque. Il révèle une belle maturité avec une concentration d'arômes d'abricots, d'ananas, de fleurs blanches, de rose et de notes fumées. La bouche complexe est magnifiquement équilibrée entre douceur et fraîcheur et s'achève sur une incroyable longueur. Merveille de Lilas 2015 s'accordera parfaitement avec du foie gras ou des desserts à base de fruits. 60 €.

### CHÂTEAU DE LASTOURS GRANDE RÉSERVE 2011

Assemblage de Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre. Ce vin présente une robe rubis de couleur intense. Le nez révèle puissant et complexe, sur le fruit et les épices. L'attaque est pleine et la bouche juteuse, elle évoque la griotte, la réglisse, le poivre et la violette. Le bouquet dévoile des notes de cuir, de chocolat, à côté des petits fruits rouges et des notes florales. La finale est fraîche et prolonge la bouche pendant de nombreuses secondes. Château de Lastours Grande Réserve 2011 est un vin puissant qui permet des accords basés sur la qualité et la texture des viandes. Il peut se marier avec des lièvres à la royale ou autres viandes rôties et les fromages à pâte persillée pour souligner la finesse des tanins. 19 €.

### CHÂTEAU GRENOUILLES 2013, LA CHABLISIENNE

100% de Chardonnay pour un vin limpide et brillant à la robe jaune clair et doté de reflets argentés. Le premier nez, délicieusement floral, se délie lentement et sans fin. À l'aération, le vin prend de l'ampleur avec de la fraîcheur et des notes



minérales. En bouche, on découvre un vin à l'équilibre exceptionnel, alliant fraîcheur aromatique, minéralité et belles acidités. La densité est remarquable. La finale est longue. 50 €.

### SAINT-VÉRAN « LES CRAS » 2014, VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Au nez, l'amande fraîche côtoie les agrumes et les notes de fleurs blanches. En bouche, puissant par sa matière et aérien par sa fraîcheur, Saint-Véran « Les Cras » est comme une vague, avec des notes iodées et d'embruns qui lui confèrent une minéralité très pure qui trouve un magnifique écho dans une finale légèrement saline. La typicité de Saint-Véran « Les Cras », 100% Chardonnay, s'accorde harmonieusement avec du jambon persillé, une darne de saumon grillé ou encore une escalope de dinde aux pleurotes. 12,20 €.

### GEWURZTRAMINER 2013 GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM, CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Un vin doux qui se caractérise tout d'abord par un nez aromatique, ouvert et typé aux notes de litchis mûrs. Ensuite, il offre une attaque franche et nette. La bouche est longue, structurée et puissante. Elle reflète la typicité de son terroir d'origine. Le Gewurztraminer 2013 Grand Cru Altenberg de Bergheim, de par son intensité aromatique, se marie parfaitement à la cuisine asiatique, indienne ou marocaine. De façon plus traditionnelle, il reste un allié de taille avec un foie gras ou un dessert. 18,95 €.

### HÂTEAU LAUJAC 2014, CRU BOURGEOIS, MÉDOC

53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 2% Petit Verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées. 19 €.

### CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2015, GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ESTÈPHE

54% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot, 6% de Cabernet Franc et 5% de Petit Verdot. Ce nouveau millésime dévoile un nez élégant, relativement complexe et fin. On y retrouve des notes de fruits noirs (cerise noire, cassis) associées à une petite pointe de myrtille, de graphite, de boisé toasté ainsi qu'à de fines notes d'épices. La bouche est équilibrée, fruitée, suave, gourmande, précise et offre une jolie tension. Les tanins sont bien menés et élégants. En bouche, la matière est soyeuse. 42 €.

### COFFRET MAGNUM 2014 CHÂTEAU DE FERRAND, GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

82% Merlot, 13% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon. Il dévoile une couleur profonde et intense. Le nez est complexe, mûr, avec des notes torréfiées. En bouche, l'attaque est fraîche, avec une bonne puissance tannique, sans agressivité. Le fruit domine en milieu de bouche avec un beau retour aromatique et une longueur charmueuse en finale. Ce magnum aura fière allure sur une table de fête. Pour les plus patients, il se conservera à merveille en cave afin d'être dégusté dans quelques années. 76€.

### CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2015, 1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

70% Merlot et 30% Cabernet Franc, belle robe à la couleur intense. Son nez fin, très parfumé, dévoile une jolie pureté de fruits. Le vin offre une très belle entrée en bouche moelleuse, puis il se révèle particulièrement fruité avec un cœur éclatant, sur des notes de prunes et de groseilles mûres. La finale d'une très belle longueur fait ressortir des accents de réglisse et de ronciers. 55 €.





## LA BOUTEILLE

### DU MARDI

---

#### **CHÂTEAU LAUJAC 2014**

**Bégadan (33).**

**Tel : 05 56 41 50 12**

**Prix constaté : 19 €**

**AOC Médoc** Le couple Duboscq exploite 35 ha au nord du Médoc.



Leur château Laujac est au centre d'une immense propriété de 430 ha avec chevaux de selle et autres vaches limousines. À dominante cabernet sauvignon, un mois d'élevage en fûts. Ce 2014 est un vin de caractère comme on les produit souvent en AOC Médoc. À ouvrir avec une viande épaisse, sentant bon la campagne. Pourra se garder quelques années. Ce Laujac est un cru bourgeois, un label de qualité.

## Château Laujac 2014 Médoc

**L**e vaste domaine de Château Laujac, au cœur du Médoc, s'étend sur plus de 430 hectares. Il appartient aujourd'hui à Vanessa Cruse Duboscq -sixième génération de la famille Cruse aux commandes du domaine depuis 1852- et son mari René-Philippe Duboscq. Le vignoble du Château Laujac, classé cru bourgeois en 1932, s'étend sur 35 hectares dans le Nord Médoc.

Château Laujac 2014 est issu d'un assemblage de 53 % cabernet sauvignon, 45 % merlot et 2 % petit verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide.



**Un vin ample et gourmand.**

Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées.

Château Laujac 2014, en vente chez les cavistes, prix moyen 19 €. En vente également sur : <http://boutique.chateaulaujac.com>



## LES FRUITS NOIRS DE LAUJAC

*Au cœur du Médoc, le domaine de Château Laujac s'étend sur 430 hectares. Le vignoble en occupe 35. La famille Cruse est à la tête de cette propriété depuis 1852. Après une vinification parcelle à parcelle en cuves thermorégulées, le millésime 2014 a été élevé en fûts de chêne pendant 12 mois. Ce « cru bourgeois » est un assemblage de 53 % de cabernet-sauvignon, 45 % de merlot et 2 % de petit verdot. Le nez est puissant sur le cassis et la myrtille, avec une note légèrement vanillée. En bouche, le fruité et le boisé donnent une longue finale où apparaissent des touches mentholées.*

*/ Château Laujac 2014, 19 €.*





## LES FRUITS NOIRS DE LAUJAC

*Au cœur du Médoc, le domaine de Château Laujac s'étend sur 430 hectares. Le vignoble en occupe 35. La famille Cruse est à la tête de cette propriété depuis 1852. Après une vinification parcellaire en cuves thermorégulées, le millésime 2014 a été élevé en fûts de chêne pendant 12 mois. Ce « cru bourgeois » est un assemblage de 53 % de cabernet-sauvignon, 45 % de merlot et 2 % de petit verdot. Le nez est puissant sur le cassis et la myrtille, avec une note légèrement vanillée. En bouche, le fruité et le boisé donnent une longue finale où apparaissent des touches mentholées.*

*/ Château Laujac 2014, 19 €.*



# LES VINS D'OUAGES

## Château Laujac 2014

Château Laujac 2014 est issu d'un assemblage de 53 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot et 2 % Petit Verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées. Il est disponible chez les cavistes au prix de 19 €. Et sur la e-boutique <http://boutique.chateaulaujac.com/>





## The Good Wines : Médoc, notre sélection



Les vins du Médoc ont réussi à attirer et à fidéliser des amateurs du monde entier qui apprécient leur typicité. Voici notre sélection.

1. Château Lousteauneuf  
Millésime : 2011  
Prix : 12 €

En 1962, après avoir quitté l'Algérie, Danielle et Serge Segond achètent cette propriété de 28 hectares, dirigée depuis par leur fils, Bruno. Il y produit des crus bourgeois à la bonne tenue et au grand potentiel de garde, comme le millésime 2011. Dominé par le cabernet sauvignon (70 %), ce vin à la robe grenat foncé s'ouvre sur des parfums de noyau, de prune mûre et d'intenses notes de moka et de pain grillé. Une dominante boisée se retrouve dans une bouche séveuse et tannique. Il pourra encore attendre quelques années avant d'exprimer tout son potentiel.

thegoodlife.thegoodhub.com

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)



Château Bejac Romelys Millésime : 2015 Prix : 11 € DR

## 5. Château Laujac

Millésime : 2014

Prix : 19 €

Représentante de la sixième génération de la famille Cruse aux commandes du domaine depuis 1852, Vanessa Cruse Duboscq possède plus de 430 hectares de vignes et de terres au cœur du Médoc, avec son mari René#Philippe Duboscq. Classé cru bourgeois depuis 1932, le Château Laujac occupe 35 hectares de la propriété et fait partie des archétypes médocains. Le millésime 2014 arbore une belle robe grenat et exprime un nez frais et net, avant de laisser percer sa puissance avec un fruit bien mûr. L'attaque en bouche est ample, charmeuse, d'une grande complexité aromatique, avec une structure solide. Les tanins sont fins et soyeux et la finale est longue, sur des notes fruitées. A garder encore un peu.

thegoodlife.thegoodhub.com

Pays : France  
Dynamisme : 8



Page 6/13

[Visualiser l'article](#)



Château Laujac Millésime : 2014 Prix : 19 € DR

6. Château Le Reysse  
Millésime : 2012  
Prix : 16 €

Stefan Paeffgen, agronome originaire de Cologne, et son épouse Heike ont acquis le vignoble en 2010. Pour leur troisième millésime, ils confirment la qualité des vins du domaine. Remarquable par sa couleur grenat foncé, le 2012 développe un bouquet élégant de pain grillé, de torréfaction, de fruits noirs et d'épices douces. Souple en attaque, rond, gras et ample, ce vin offre une bonne structure tannique et une fine acidité qui lui permettent d'être gardé quelques années sans problème. Les plus impatientes pourront l'apprécier dès à présent, avec une belle pièce de viande rouge rôtie aux sarments.

Simplement, les petites lampées aiment le chenin de jardin et ne détestent pas les italiens ...



**BOURGES.** On a causé du monde qui va ou pas ... De chansons et d'art contemporain. De mode aussi. Évoqué nos derniers coups de cœurs, dégusté du foie gras, dévoré un onglet cuit comme on l'aime, escorté de quelques bouchons, des cèpes, voyez. La cheminée crépitait, du jazz et Baxter Dury en fond sonore... Et bien évidemment on a bu. Entre autres ces cinq flacons...

- Du blanc, d'abord, avec ce Chenin de jardin 2016 de Jérémie Mourat, un vigneron de Vendée que nous aimons bien, ici. Un IGP Val de Loire, et du chenin donc, certifié en agriculture biologique, issu de terroir de schistes. Superbe nez, évoquant une confiture de citron, pomme et fenouil sauvage, des notes de craie. Bouche généreuse, un peu sur le miel d'acacia, finale aérienne. On pourrait boire sans modération, docteur ? Dans les huit euros. Bon, je ne vous cause pas de l'étiquette, vous avez compris ?

www.fou-rgeot-de-vin.com  
Pays : France  
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



- Avec l'onglet, d'abord ce médoc 2014 de Chateau Laujac, Cru Bourgeois, quatre cents trente hectares appartenant à Vanessa Cruse Duboscq, elle représente la sixième génération aux commandes de ce domaine familial. L'assemblage ? Cabernet sauvignon (53%) et merlot (45%) et une pichenette de petit verdot. Douze mois d'élevage en fûts. Robe profonde, nez plein de caractère, baies noires mûres, gelée de cassis, bouche gourmande, tannins fins, boisé maîtrisé. Finale fruitée, vanillée et épicée. Ça vaut son prix, 19 euros.

- Une seule bouteille avec le plat ? Vous rigolez... J'ai ouvert derrière un Maru Negroamaro Salento IGT 2015 qui est, comme son nom l'indique, un vin italien de Castello Monaci, un très vaste domaine, oliviers et vignes, situé dans les Pouilles, voyez, oui, tout là-bas, dans le talon de la botte. Un rouge puissant, issu du negroamaro, doté d'une belle robe grenat, d'un nez riche et flatteur, épices et notes de garrigue, très rond en bouche, un peu chocolat amer et tarte aux pruneaux, finale douce et soyeuse. Ma voisine croyait que c'était un barolo, on peut se tromper...

- Simplement ! C'est le nom de cette cuvée du Domaine de l'Horte, à Magalas, dans l'Hérault. Achetée le matin même au Salon des vins et de la gastronomie de Bourges, qui a fait le plein des gourmands et des fous de vin, trois jours durant, ce dernier week-end. « Ça c'est un vin de copaings » nous a dit le propriétaire, André Alingrin, « paysan vigneron », dans son inimitable accent. Vendu 5,70 euros, ce vin de copaings et de table. Un assemblage de grenache et de syrah, léger, plein de fruits rouges, gouleyant, qui roule sur la langue et glisse dans la gorge, tout en fraîcheur, chantant comme une garrigue au printemps.

- Retour en Italie pour finir, avec le dessert, macaron à l'amaretto et glace au café. Un lambrusco de Modène de la Cave Civ&Civ, second producteur de vins pétillants italiens dont cette bulle légère, certifiée bio, assemblage de plusieurs cépages de la plaine du Pô. Pas d'amis italiens à table pour nous en dire plus... On a bien aimé ce léger pétilllement sur la langue, ce côté raisin frais, l'ampleur de la bouche, les notes de fruits juste cueillis, la vivacité et la finale acidulée... Et on a causé de l'Italie, du Piémont, des truffes blanches pour bientôt, des lacs, de Naples... On a même entamé *Week-end à Rome* !

Les petites lampées reviennent bientôt...

www.luxsure.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Château Laujac 2014 : ample et gourmand



Vins et Spiritueux

Château Laujac 2014 : ample et gourmand



www.luxsure.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0[Visualiser l'article](#)

Le vaste domaine de Château Laujac, au cœur du Médoc, s'étend sur plus de 430 hectares. Il appartient aujourd'hui à Vanessa Cruse Duboscq- sixième génération de la famille Cruse aux commandes du domaine depuis 1852 –et son mari René-Philippe Duboscq. Le vignoble du Château Laujac, classé cru bourgeois en 1932, s'étend sur 35 hectares dans le Nord Médoc. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. En 2014, les vendanges se sont déroulées entre le 2 octobre et le 18 octobre 2014. Après les vinifications parcellaires en cuves thermorégulées, l'élevage en fûts de chêne français s'est poursuivi durant 12 mois. **Château Laujac 2014** est issu d'un assemblage de 53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 2% Petit Verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées. **Château Laujac 2014 est disponible chez les cavistes au prix de 19€** . Les vins des Domaines Laujac sont en vente sur : <http://boutique.chateaulaujac.com/> .

Château Laujac 2014 : un vin puissant



**Château Laujac 2014** est issu d'un assemblage de 53% **Cabernet Sauvignon**, 45% **Merlot** et 2% **Petit Verdot**. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est **puissant et concentré**. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées.

**Prix : 19€**



## A La Une

Oenophiles éclairés ou simples amateurs de bons vins, il vous faudra parfois la patience de laisser vieillir à la cave ces précieux breuvages... Mais n'en doutez pas, votre patience sera récompensée au centuple : vins rouges ou blancs, **Luxe Magazine** a sélectionné pour vous les meilleurs nectars du moment.

### Château Clément Pichon 2015 : l'exception médocaine

Château Clément Pichon 2015

Non content d'avoir été le lieu de villégiature de **Louis XIV** pour ses parties de chasse, **Château Clément Pichon** est également classé **Cru Bourgeois Supérieur** depuis 2003. Raison de plus pour découvrir ce millésime 2015 à la robe d'un violet sombre et au nez expressif révélant des notes de fruit rouge intense. Après une ouverture sur des arômes de **fruits rouges** généreux, les tanins deviennent soyeux. Le tout offre une belle longueur, et une finale très juteuse.

Prix : 20 €

### Château Laujac 2014 : ample et gourmand

Direction le cœur du **Médoc** pour découvrir le vignoble du **Château Laujac**, classé **cru bourgeois** en **1932**. Mention spéciale pour le 2014 qui arbore une belle robe **grenat** et affiche un nez frais et net. On découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide ainsi qu'une jolie symphonie de notes fruitées et boisées.

Prix : 19 €

### Château des Bertrands Blanc 2015 : un vin intense

Château des Bertrands Blanc 2015

Amateurs de **Côte de Provence**, voilà une belle trouvaille que ce **Château des Bertrands Blanc 2015** à la robe au **jaune** intense. Après un nez très complexe avec des arômes d'**agrumes et d'amandes**, place à une attaque franche et charmeuse, puis une bouche vive et franche, très expressive, de fruits à chair blanche prend place. L'allié idéal d'une **daurade** ou d'un **loup de Méditerranée** grillé, de toasts au pois chiche, ou encore d'une salade au chèvre frais tour de poivre gris.

Prix : 16 €

### Grand Vin du Domaine de L'Ostal 2015 : un potentiel immense

Grand Vin du Domaine de L'Ostal 2015

Voilà un nouveau venu qui a tous les atouts d'un **grand vin du Languedoc** avec sa robe rouge profond aux reflets violines. Le nez s'ouvre sur des arômes de **fruits confiturés**, cassis et mûres, mêlés à des notes d'épices douces et de réglisse. Le bois est bien intégré et très délicat.



## Château Laujac 2014 Cru Bourgeois du Médoc ample et gourmand



### **Château Laujac 2014**

Le vignoble du Château Laujac, classé cru bourgeois en 1932, s'étend sur 35 hectares dans le Nord Médoc. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. En 2014, les vendanges se sont déroulées entre le 2 octobre et le 18 octobre 2014. Après les vinifications parcellaires en cuves thermorégulées, l'élevage en fûts de chêne français s'est poursuivi durant 12 mois.

# KISS MY CHEF

kissmychef.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Château Laujac 2014 est issu d'un assemblage de 53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 2% Petit Verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand.

# KISS MY CHEF

kissmychef.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées.

*Château Laujac 2014 est disponible chez les cavistes au prix de 19 € et également sur le site de la propriété.*



## **Les racines du Médoc**

Le château fut érigé en 1805 par Monsieur de Villeminot, fournisseur des guerres d'Empire. A leur acquisition en 1852 les Cruse agrandissent le vignoble de Laujac qui atteindra 140 hectares en 1890. Ils entreprennent également des travaux de modernisation et d'embellissement très importants avec l'aide du célèbre viticulteur

# KISS MY CHEF

kissmychef.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Médocain Théophile Skawinski. Ce dernier réalise à Laujac les premiers essais de reconstruction du vignoble après l'invasion phylloxérique et les premiers traitements contre le mildiou par la bouillie bordelaise. Il en demeure un très beau cuvier « à la médocaine » (1875), des parcs à bœufs, des logements d'ouvriers et un magnifique parc.

Le site de Laujac est classé site préhistorique ainsi qu'à l'inventaire des Monuments Historiques pour ses qualités architecturales et le témoignage d'une grande époque viticole qu'il représente.

En plus des bâtiments, des terres viticoles, l'emplacement du vignoble en lui même est exceptionnel. Le terroir de Laujac est constitué de formations plio-quaternaires, caractérisées par des graves fines. Sur ces sols drainants, c'est le cabernet sauvignon qui règne en maître, côtoyant le petit verdot. La proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'océan Atlantique crée par ailleurs un microclimat très favorable au vignoble et à la bonne maturation des raisins. Cette partie du vignoble est la plus ancienne et produit des vins très fins et d'une belle complexité.

Au pied des vignes, s'étendent les grasses prairies du polder endigué où pacagent paisiblement un troupeau de vaches limousines, pas moins de 400 bêtes, ainsi que des chevaux de selle français élevés à Laujac.



## Château Laujac 2014



**Château Laujac 2014** est issu d'un assemblage de 53 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot et 2 % Petit Verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées.

Il est disponible chez les cavistes au prix de 19 €. Et sur la e-boutique <http://boutique.chateaulaujac.com/>





## Château Laujac 2014 Médoc



copyright Centre Presse  
Reproduction interdite

Un vin ample et gourmand.  
pbruyere

Le vaste **domaine de Château Laujac**, au coeur du **Médoc**, s'étend sur plus de 430 hectares. Il appartient aujourd'hui à **Vanessa Cruse Duboscq** -sixième génération de la famille Cruse aux commandes du **domaine** depuis 1852- et son mari **René-Philippe Duboscq**. Le **vignoble du Château Laujac**, classé **cru bourgeois** en 1932, s'étend sur 35 hectares dans le Nord Médoc.

**Château Laujac 2014** est issu d'un assemblage de 53% cabernet sauvignon, 45% merlot et 2% petit verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un **vin** puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées.

**Château Laujac 2014**, en vente chez les cavistes, prix moyen 19€. En vente également sur: <http://boutique.chateaulaujac.com>

# DIVERS & CITATIONS



BORDEAUX | NORD-MÉDOC

Par Jean-Charles Chapuzet

# Vitalité et audace du Nord-Médoc



## Nouvelle page pour Phélan

Ce fut la sensation du mercato d'hiver, avec l'achat à la famille Gardinier du château Phélan Ségur par le Belge Philippe Van de Vyvere. Cet homme d'affaires dans l'activité portuaire est fada de vins, par conséquent sa venue en terre médocaine ne sera pas fortuite. « Le château est en train d'être métamorphosé, avec de nouveaux meubles, des œuvres d'art, notamment japonaises, un architecte l'accompagne, tout est fait avec un goût incroyable », prévient la directrice Véronique Dausse. Cette année plus que jamais, il faut par curiosité se rendre du

côté de Saint-Estèphe pour apprécier, autour d'un déjeuner, les évolutions, et profiter de l'offre œnotouristique, qui demeure toujours aussi qualitative. « Ça fait partie de l'ADN de la propriété, c'est très lié à la gastronomie, les ateliers de cuisine, les dégustations, etc. », ajoute Véronique Dausse. Côté vins, le matériel végétal et la cuverie devraient aussi bénéficier de ce nouveau souffle pour situer Phélan Ségur en haut de l'affiche.

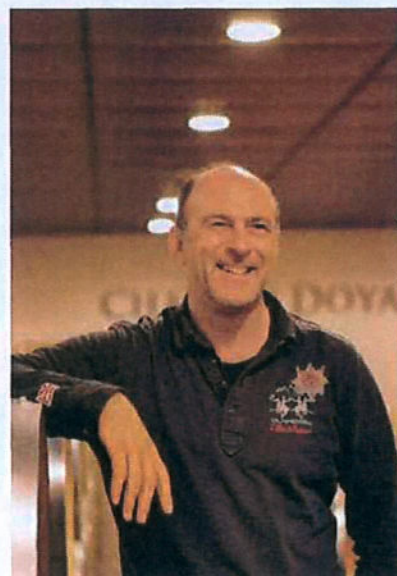
Château Phélan Ségur - 33180 Saint-Estèphe  
05 56 59 74 00 - www.phelansegur.com



## 1 Polo, vino, pizzaiolo, dodo

Il est en passe de devenir le marronnier de « Terre de vins ». Les mois passent et le château Doyac séduit toujours davantage par ses vins et ses hommes. Astrid, Max et leur fille Clémence ne font rien comme tout le monde. Du polo d'abord, c'est rare, sinon original. La conversion en biodynamie aussi, c'est une révélation dans les crus bourgeois. Enfin, des gîtes sont ouverts au public pour qu'il voie ça de ses propres yeux. Max a même installé un vrai four à pizzas avec toute la littérature qui va avec. Rien n'est impossible dès lors que l'on s'en donne les moyens.

La nuitée pour 4 personnes : 100 €.  
Doyac 2015 : 14 €.  
Château Doyac - 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne  
05 56 59 34 49 - www.chateaudoyac.fr





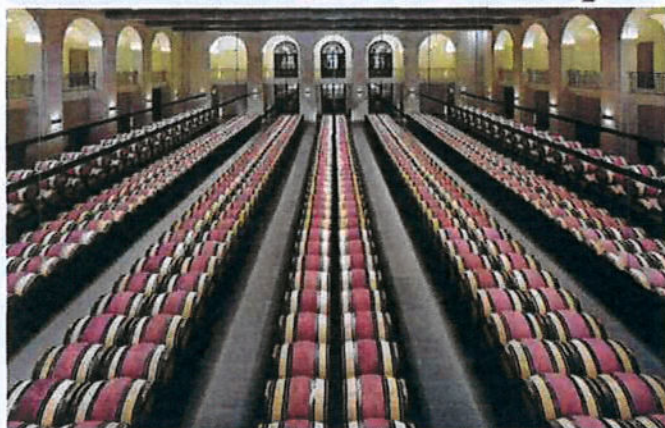
### 3 Le maillot jaune

C'est en 1960 que la famille Tesseron épouse le château Lafon-Rochet ; débute alors la renaissance de ce cru de Saint-Estèphe, posé sur des argiles bleues. Guy Tesseron restaure le vignoble mais aussi les chais et le cuvier. Quant au château, il fait construire une chartreuse de style XVIII<sup>e</sup> siècle. Son fils, Michel, peindra l'édifice en jaune vif, couleur qui restera associée à Lafon-Rochet ad vitam aeternam. Aujourd'hui, Basile Tesseron et son équipe poursuivent l'analyse toujours plus précise des sols et des cépages, qui fait la réputation dans le monde entier de ce grand cru classé. Sur 2015, le rapport qualité-prix du second vin (22 €), Les Pèlerins, est « épatant », comme disait d'Ormesson. Visite à partir de 10 €.

Château Lafon-Rochet - 33180 Saint-Estèphe  
05 56 59 32 06 - www.lafon-rochet.com



### 4 Le temple de Saint-Estèphe



S'il en reste un, ce sera Montrose. Perchée sur l'estuaire, la croupe graveleuse de ce Saint-Estèphe a été plantée de vignes par Théodore Dumoulin. Dès lors, cette colline inspirée – écrivait Maurice Barrès – sera magnifiée par Mathieu Dollfus, par le regretté Jean-Louis Charmolüe et, à partir de 2006, par les frères Bouygues. Avec ces derniers, un chai dantesque de 1 000 mètres carrés a été creusé, un édifice bluffant que tout amateur de vin doit avoir visité. Le reste, c'est du vin qui tutoie les sommets à chaque millésime. Les visites sont sur rendez-vous.

Château Montrose - 33180 Saint-Estèphe - 05 56 59 30 12 - www.chateau-montrose.com

### 5 L'atout charme de St-Seurin

Bernard d'Halluin a réalisé son rêve en acquérant en 2008 cette magnifique propriété d'où l'on peut voir l'estuaire. « Depuis, j'écoute, je goûte, j'apprends », dit-il, après avoir pris le soin de conserver les équipes en place. Charmail s'agrandit, se dote de nouvelles installations et, de millésime en millésime, les vins gagnent en précision, en finesse. En atteste le 2015, dont le bel équilibre promet une superbe garde. Se perdre du côté de Saint-Seurin pour mieux se retrouver au cœur de Charmail. Les visites sont sur rendez-vous avec la possibilité de déjeuner.

Château Charmail - 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne  
05 56 59 70 63 - www.chateau-charmail.fr

## Carnet pratique



### Incontournables

#### CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Du talent, du terroir et de la poésie dans 75 centilitres.

33180 Saint-Estèphe - 05 56 59 30 54 - www.haut-marbuzet.com

#### CHÂTEAU LOUDENNE

Le château opère un retour sur l'autel des grands vins du Médoc.

33340 Saint-Yzans-de-Médoc - 05 56 73 17 88 - www.chateau-loudenne.com

#### CHÂTEAU CALON SÉGUR

Il tutoie de nouveau les sommets de Saint-Estèphe.

33180 Saint-Estèphe - 05 56 59 30 08 - www.calon-segur.fr

#### CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Un classique médocain.

33180 Saint-Seurin-de-Cadourne - 05 56 73 38 80 - www.sociandomallet.com

#### CHÂTEAU ESCOT

On y organise une chasse au trésor ludique dans l'idée de retracer l'histoire de ce domaine qui compte aujourd'hui 16 hectares. La bouteille du 2012 : 14 €.

33340 Lesparre-Médoc - 05 56 41 06 92 - www.chateau-escot.com

#### CHÂTEAU LAUJAC

Une magnifique propriété à visiter sur rendez-vous. Bluffant.

Un avant-goût sur le site via une vidéo...

33340 Bégadan - 05 56 41 50 12 - www.chateaulaujac.com



### Bien déguster

#### RESTAURANT LE SAINT-SEURIN

Comme toujours, nous saluons le travail que Gabriel Gette réalise dans son restaurant. Ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

Menu du jour à partir de 14 €. Formules à 24 et 30 €.

33180 Saint-Seurin-de-Cadourne - 05 56 41 93 44

#### CHÂTEAU CASTERA

Il faut y aller pour les vins et pour les visites culturelles mises en place.

Château Castera - 33340 Saint-Germain-d'Estueil - 05 56 73 20 60

www.chateau-castera.com

#### LA MAISON DU DOUANIER

Remarquable pour le site et l'assiette.

33340 Saint-Christoly-Médoc - 05 56 41 35 25 - www.lamaisondudouanier.com



### Bien dormir

#### CHÂTEAU LA GRAVIÈRE

L'établissement est équipé d'un spa avec formules de naturopathie et de « digital detox » pour se défaire de nos portables et de nos ordinateurs. Visionnaire !

La nuitée pour 2 personnes autour de 120 €.

33180 Vertheuil - 06 95 00 32 79 - www.chateaufagraviere.com

#### DOMAINES ROLLAN DE BY

Jean Guyon aime ses quatre châteaux (Rollan de By, Haut Condissac, Tour Seran et Greysac) et le rend bien aux visiteurs. On peut même y dormir.

Nuitée à partir de 130 €.

33340 Bégadan - 05 56 41 27 75 - www.rollandebuy.com



## Le championnat de France de dégustation avec Spiegelau Les jeunes s'imposent à Limoux

La première des quatre étapes qualificatives du championnat de France de dégustation 2018 de La RVF avec Spiegelau s'est déroulée le 4 novembre dernier à Limoux, au sein de la cave Sieur d'Arques. Cinquante-cinq équipes étaient en lice pour la grande finale nationale de juin à Barr, en Alsace. De nombreux jeunes participaient pour la première fois à l'épreuve. Et coup de tonnerre, ce sont deux petits nouveaux, Quentin Lequeux et Valentin Fontenit, de Lyon, qui ont dominé cette épreuve pourtant compliquée. Inscriptions : [championnat.degustation.rvf@gmail.com](mailto:championnat.degustation.rvf@gmail.com)

**Le classement :** 1<sup>er</sup> Quentin Lequeux et Valentin Fontenit. 2<sup>e</sup> Philippe Haid et Henri Rossignol. 3<sup>e</sup> François Breteau. 4<sup>e</sup> Christophe Boyet. 5<sup>e</sup> Didier Sanchez. 6<sup>e</sup> Frédéric Villemiane et Éric Bordas.

**Les vins dégustés :** rully 2015 d'André Delorme ; minervois blanc Les Pégounels 2016 du domaine Vordy ; bordeaux blanc 2016 du château du Champ des Treilles ; IGP Alpilles blanc Vermentitude 2016 du domaine d'Éole ; chignin-bergeron Grand Orgue 2012 de Louis Magnin ; côte-roanaise Clos du Puy 2016 de Romain Paire ;



Quentin Lequeux et Valentin Fontenit (à gauche).  
Photo: C. Carrière

médoc 2014 du château Laujac ; minervois-la-livinière 2011 du Clos Centeilles ; costières-de-nîmes Confidence 2015 du château Beaubois ; côtes-du-roussillon 2015 du Mas Janiel ; limoux 2010 de Baron'Arques ; muscat de Saint-Jean-de Minervois 2005 du domaine de Barroubio.



## PAUILLAC/SAINT-ESTÈPHE/MARGAUX

# Cruse, un grand nom du Médoc

Depuis son installation à Bordeaux au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la famille Cruse, d'origine danoise, a toujours joué un rôle important dans le monde des vins de Bordeaux, avec la création par Hermann Cruse, en 1819, de la société de négoce Cruse Fils & Frères. Par la suite, la famille Cruse acquiert de nombreux châteaux de renom tels que Laujac (1852), Pontet-Canet (1855), Giscours (1875), Du Taillan (1896), Rauzan Ségla (1903), Issan (1945) et Haut-Bages Libéral (1960). Aujourd'hui, les Cruse veillent toujours aux destinées des Châteaux Du Taillan et Laujac dans le Médoc et bien sûr, de leur joyau à Margaux, Château d'Issan.

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, lorsque Lionel Cruse et son épouse se portent acquéreurs du Château Issan, la propriété est à l'abandon et le vignoble ne compte que trois hectares de vignes plantées sur 45 ! De 1947 à 1997, Lionel restructure le vignoble pour redonner à Château d'Issan toutes ses lettres de noblesse. Il est à l'origine de la création en 1995 d'un second vin, issu de jeunes vignes de l'appellation Margaux, Blason d'Issan, une belle réussite dans la lignée. En 1996, une replantation du vignoble est amorcée, la densité des pieds est alors portée à 9 000 pieds par hectare.

Quand son fils, Emmanuel, prend les rênes de la propriété en 1998, il poursuit la quête d'excellence menée par les générations précédentes. En 2000, un nouveau chai à barriques est construit, puis en 2002 une nouvelle cuverie adaptée au parcellaire. En 2010, est décidée l'installation de canons anti-grêle. En



**Le Blason d'Issan 2014, une belle réussite dans la lignée, selon Emmanuel Cruse.** PHOTO DR

2013, la famille Lorenzetti, propriétaire des châteaux Pédesclaux à Pauillac et Lilian Ladouys à Saint-Estèphe, rejoint l'aventure du Château d'Issan.

### Investissements

Le vignoble de 53 hectares se trouve au cœur de l'appellation, à moins d'un kilomètre du célèbre château Margaux, avec lequel il partage un superbe terroir de graves riche en cailloux, ces derniers jouant un rôle important dans la maturation des raisins. Et des raisins, on en trouve deux sortes au château d'Issan : du cabernet sauvignon en premier lieu, pour 65 % des 53 hectares, le reste étant du merlot. Les vignes sont cultivées selon les principes de la viticulture raisonnée.

Les chais ont également bénéficié d'importants investissements : adaptation de la cuverie à la vinification parcellaire avec l'installation

en 2002 de 37 cuves inox thermorégulées d'une capacité de 73 à 200 hectolitres, construction d'un chai à barriques supplémentaire en 2000. Après un élevage de dix-huit mois en barrique de chêne merrain, le vin est mis en bouteille au printemps de la deuxième année.

Emmanuel Cruse, né en 1968 est la troisième génération de Cruse à la tête du Château d'Issan. Il a commencé sa carrière à Issan au côté de son père à l'âge de 25 ans et en est devenu le gérant en 1998. Depuis 2008, Emmanuel Cruse a été élu par ses pairs, Grand Maître de la Commanderie du Bontemps, Médoc, Graves, Sauternes et Barsac, l'une des plus anciennes et plus influentes commanderies viticoles. Il dirige également le Château Pédesclaux, à Pauillac et le Château Lilian Ladouys, à Saint-Estèphe.

**Pascale Moinet-Cordonnier**



# Vins de Bordeaux

## Les médailles

### MÉDAILLES D'OR

#### BLANC SEC

**Sas Maison Bouey : Ambares Bordeaux sec 2017**  
**Earl Vignobles Reynaud : Arbanats Graves 2017**  
**Sa du Château Haut Cazevert : Blasmon Entre-Deux-Mers 2017**  
**Sc Vignobles Baylet : Creon Entre-Deux-Mers 2017**  
**Sce Dominique Haverlan : Portets Graves 2017**  
**Dulong-Calvet : Saint-Savin Bordeaux sec 2017**  
**Scea Lauriaut Joris : St-Pierre d'Aurillac Bordeaux sec 2017**  
**Rouge Se Baron d'Anglade : Abzac Lussac Saint-Emilion 2016**  
**Sas Maison Bouey : Ambares Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Sas Maison Bouey : Ambares Haut-Médoc 2017**  
**Sas Maison Bouey : Ambares Haut-Médoc 2016**  
**Sas Maison Bouey : Ambares Saint-Emilion 2015**  
**Earl Vignobles Reynaud : Arbanats Graves 2017**  
**Earl Vignobles Reynaud : Arbanats Graves 2017**  
**Scea Château Arcins : Arcins Haut-Médoc 2016**  
**Scea Château Arcins : Arcins Haut-Médoc 2016**  
**Scea Vignobles Garzaro : Baron Pomerol 2015**  
**Gfa Bibey : Begadan Médoc 2015**  
**Sarl Château Saint-Saturnin : Begadan Médoc 2016**  
**Sas Château Patache d'Aux : Begadan Médoc 2016**  
**Sas Rebes Frères : Begadan Médoc 2016**  
**Sas Vignobles Bessineau : Belves de Castillon Puisseguin Saint-Emilion 2016**  
**Earl Raboutet Didier et Sylvie : Berson Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Scea Vignobles Luc Schweltzer : Berson Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Scea Vignobles Luc Schweltzer : Berson Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Vignobles Burliga Earl : Beychac et Caillau Bordeaux supérieur 2016**  
**Les Domaines C.G.R. : Blagnan**

**Médoc 2015 Cru Bourgeois Les Domaines C.G.R. : Blagnan Médoc 2015 Cru Bourgeois**  
**Les Domaines C.G.R. : Blagnan Médoc 2016**  
**Sarl Le Clos du Notaire : Bourg S/Gironde Côtes de Bourg 2016**  
**Sa Cheval Quancard : Carbon Blanc Bordeaux 2016**  
**Sa Cheval Quancard : Carbon Blanc Bordeaux supérieur 2017**  
**Sa Cheval Quancard : Carbon Blanc Cadillac-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Sa Cheval Quancard : Carbon Blanc Cadillac-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Châteaux Solidaires : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Châteaux Solidaires : Cars Côtes de Bourg 2016**  
**Earl des Vignobles Bideau Père & Fils : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Earl des Vignobles Bideau Père & Fils : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Vignobles Carreau Selection Sarl : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Vignobles Carreau Selection Sarl : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Vignobles Carreau Sélection Sarl : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Scea Château des Tours : Cestas Montagne Saint-Emilion 2015**  
**Scea Henri Reich Et Fils : Civrac Médoc Médoc 2016**  
**Scf Lacombe : Civrac-Médoc Médoc 2016 Cru Bourgeois**  
**Scf Lacombe : Civrac-Médoc Médoc 2016 Cru Bourgeois**  
**Earl La Jalgue : Coubeyrac Bordeaux supérieur 2016**  
**Earl Grand Brun : Cussac Fort Médoc Haut-Médoc 2015**  
**Sc du Château de Coudot : Cussac Fort Médoc Haut-Médoc 2016**  
**Gfa des Trois Châteaux : Doulezon Bordeaux 2016**  
**Vignobles Laurent Descorps : Escoussans Bordeaux 2017**  
**Sarl Château Moulin à Vent : Gazinet Lalande de Pomerol 2015**  
**Sarl Fourcas Loubaney : Gazinet**

**Listrac-Médoc 2015 Scea Des Domaines Fontana : Gensac Bordeaux 2017**  
**Sas Les Vignobles André Lurton : Grezillac Pessac-Léognan 2016**  
**Sas Les Vignobles André Lurton : Grezillac Pessac-Léognan 2015**  
**Sce Château de Barbe Blanche : Grezillac Lussac Saint-Emilion 2015**  
**Scea du Bernat : Jugazan Bordeaux 2016**  
**Scea Vignobles François Falguyret : Jugazan Bordeaux 2017**  
**Earl Maîté Cirolli : Julliac Bordeaux 2017**  
**Sc Château des Fougeres : La Brede Graves 2015**  
**Scea La Blancherie : La Brede Graves 2016**  
**Scea Le Bosquet des Fleurs : La Reole Bordeaux supérieur 2016**  
**Cave Cellier de Graman : Landerrouat Bordeaux supérieur 2016**  
**Earl Château Franc Couplet : Landerrouat Bordeaux 2017**  
**Earl Château Franc Couplet : Landerrouat Bordeaux supérieur 2016**  
**Scea Sté Fermière des Grands Crus de France : Landiras Blaye-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Scea Sté Fermière des Grands Crus de France : Landiras Côtes de Bourg 2016**  
**Scea Sté Fermière des Grands Crus de France : Landiras Lalande de Pomerol 2016**  
**Scea Sté Fermière des Grands Crus de France : Landiras Pomerol 2016**  
**Vignobles Guignard : Langon Graves 2017**  
**Scea des Vignobles de Taste et Barrie : Lansac Côtes de Bourg 2015**  
**Sca Vignerons Réunis de Monséguir : Le Puy Bordeaux 2017**  
**Sca Vignerons Réunis de Monséguir : Le Puy Bordeaux 2017**  
**Pascal Sallénave : Lesparre Médoc Médoc 2016**  
**Scea du Château d'Escot : Lesparre Médoc Médoc 2016**  
**Scea Château L'Épine : Libourne Saint-Emilion Grand Cru 2015**  
**Scea La Renaissance : Libourne Lalande de Pomerol 2015**

**Sa Château Paloumey : Ludon Médoc Haut-Médoc 2015**  
**Union de Producteurs de Lugon : Lugon Bordeaux 2016**  
**Earl Vignobles du Château des Landes : Lussac Lussac Saint-Emilion 2017**  
**Earl Vignobles du Château des Landes : Lussac Lussac Saint-Emilion 2017**  
**Sarl Jean-Pierre Rivière : Lussac Lussac Saint-Emilion 2015**  
**Scea Claymore : Lussac Montagne Saint-Emilion 2016**  
**Scea Vignoble Dumon : Lussac Lussac Saint-Emilion 2016**  
**Sas Les Vignerons de Tutlac : Marçillac Bordeaux 2017**  
**Scea Château Caillivet : Mazeres Graves 2015**  
**Earl Dartier : Mazion Blaye-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Earl Rospars : Montagne Montagne Saint-Emilion 2016**  
**Scea Vignobles Michel Coudroy : Montagne Montagne Saint-Emilion 2016**  
**Scea Vignobles Lalaudey & Pomeys : Moulis en Médoc Moulis 2016**  
**Gaëc Vignobles Dubourg : Moursins Bordeaux 2017**  
**Scea Vignobles JP Garde : Neac Lalande de Pomerol 2015**  
**Earl Château les Mangons : Pineuilh Sainte-Foy Bordeaux 2015**  
**Scea Bellevue Peycharneau : Pineuilh Sainte-Foy Bordeaux 2015**  
**Vignobles Baudet Michel : Pissac Blaye-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Earl de Cheret Pitres : Portets Graves 2016**  
**Earl de Cheret Pitres : Portets Graves 2016**  
**Earl Patrice Haverlan : Portets Graves 2016**  
**Earl Patrice Haverlan : Portets Graves 2016**  
**Earl vignobles Labuzan : Portets Graves 2016**  
**Sce du Château Cabanneux : Portets Graves 2015**  
**Sarl Les Domaines de la Mette : Portets-les-Graves Graves 2016**  
**Sarl Les Domaines de la Mette : Portets-les-Graves Graves 2017**  
**Alliance Bourg : Pugnac Côtes de Bourg 2016**

**Wedelago Jean-Paul : Puisseguin Castillon-Côtes de Bordeaux 2015**  
**Scea Clos des Religieuses : Puisseguin Puisseguin Saint-Emilion 2016**  
**Sté civile du Château du Branda : Puisseguin Puisseguin Saint-Emilion 2016**  
**Earl Vignoble Florian Bouchon : Pujols Bordeaux 2017**  
**Vignobles Dubols & Fils Earl : Reignac Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Scea Ph et A Le Grix de La Salle : Sadrac Bordeaux supérieur 2016**  
**Vignobles Chaigne et Fils : Saint-Laurent du Bois Bordeaux supérieur 2016**  
**Bouzon Frédéric : Saint-Antoine du Queyret Bordeaux 2017**  
**Scea Vignobles Glemet : Saint-Cristoly de Blaye Blaye-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Scea du Château Jacques Blanc : Saint-Etienne de Lisso Saint-Emilion Grand Cru 2016**  
**Sa Château Larose Trintaudon : Saint-Laurent Médoc Haut-Médoc 2015**  
**Earl Alea : Saint-Magne de Castillon Saint-Emilion Grand Cru 2017**  
**M. & Mme Aubert Alain : Saint Magne de Castillon Bordeaux supérieur 2017**  
**M. & Mme Aubert Alain : Saint Magne de Castillon Bordeaux supérieur 2015**  
**M. & Mme Aubert Alain : Saint Magne de Castillon Castillon-Côtes de Bordeaux 2015**  
**Sarl La Comtesse de Lussac : Pissac Blaye-Côtes de Bordeaux 2016**  
**Earl des Vignobles Dénechaud : Saint-Marlens Blaye-Côtes de Bordeaux 2017**  
**Earl Dumas Christian & Fils : Saint Martial Bordeaux 2017**  
**Scea du Château d'Eyrans : Saint Medard d'Eyrans Pessac-Léognan 2016**  
**Scea Garril du Gal : Saint Sauveur de Médoc Haut-Médoc 2015 Cru Bourgeois**  
**Earl Falguyret Légli : Saint Sulpice de Pomiers Bordeaux 2017**  
**Earl Falguyret Légli : Saint Sulpice de Pomiers Bordeaux supérieur 2016**  
**Earl du Château de Rousselet : Saint Trojan Côtes de Bourg 2017**



Aubert Johan : Sainte-Terre Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Union de producteurs de Saint-Emilion ; Saint-Emilion Saint-Emilion 2016  
 Marquis de St-Estèphe & Châtellenie ; Saint-Estèphe Saint-Estèphe 2016  
 Scea Vignobles Guy Estager & Fils : Saint-Estèphe Saint-Estèphe 2016  
 Earl Château Motte Maucourt : Saint-Genis du Bois Bordeaux 2017  
 Scea Robin Lafugle : Saint-Hypolyte Saint-Emilion 2016  
 Scea Robin Lafugle : Saint-Hypolyte Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Vignobles Jean-Bernard Saby & Fils : Saint-Laurent de Combes Lussac Saint-Emilion 2016  
 Sarl Château Maison Noble St-Martin : Saint-Martin du Puy Bordeaux supérieur 2016  
 Sarl Château Maison Noble St-Martin : Saint-Martin du Puy Bordeaux supérieur 2016  
 Scea Famille Chéty : Saint-Trojan Côtes de Bourg 2016  
 Scea Famille Chéty : Saint-Trojan Côtes de Bourg 2016  
 Château Lafite Montell Sas : Salleboeuf Bordeaux supérieur 2015  
 Earl Vignobles Gresse : Samonac Côtes de Bourg 2016  
 Earl Vignobles Gresse : Samonac Côtes de Bourg 2017  
 Guillotin : Sauveterre de Guyenne Côtes de Bordeaux 2016  
 La Guyennoise Sa : Sauveterre de Guyenne Blaye-Côtes de Bordeaux 2017  
 Scea Vignobles Ballarin : Sauveterre de Guyenne Bordeaux 2017  
 Earl Todesco Patrick : Savignac de Duras Bordeaux 2017  
 De Mour Sarl : Soussans Margaux 2016  
 Scea Petit Jean-Dominique : St-Antoine du Queyret Bordeaux 2017  
 Vignobles Comin : St-Antoine-du Queyret Bordeaux supérieur 2016  
 Jean-François Réaud : St-Aubin de Blaye Blaye-Côtes de Bordeaux 2017  
 Scea Haut-Sociondo : St-Aubin de Blaye Blaye-Côtes de Bordeaux 2017  
 Scea Bourrigaud & Fils : St-Christophe des Bardes Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Scea Bourrigaud & Fils : St-Christophe des Bardes Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Scea Les Religieuses de Larcis Jaumat : St-Christophe des Bardes Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Scea Les Religieuses de Larcis Jaumat : St-Christophe des Bardes Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Earl Bonnet & Fils : St-Ciers de Canesse Côtes de Bourg 2016  
 Scea Vignobles A. Faure : St-Ciers de Canesse

Côtes de Bourg 2017  
 Scea Vignobles de Pardieu : St-Ciers de Canesse Côtes de Bourg 2016  
 Scea des Vignobles Icard : St-Félix de Foncaude Bordeaux supérieur 2016  
 Scea Pesa : St-Genis du Bois Bordeaux supérieur 2016  
 Earl Demarchi-Laurent : St-Germain d'Esteuill Médoc 2016  
 Scea des Vignobles Petit : St-Magne de Castillon Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Scea des Vignobles Petit : St-Magne de Castillon Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Sarl Château Mazeris Bellevue : St-Michel de Fronsac Canon-Fronsac 2016  
 Giret Amandine : St-Sauveur de Puynormand Puisseguin Saint-Emilion 2017  
 Petit Sébastien : St-Antoine de Queyret Bordeaux 2017  
 Earl Taule : St-Quentin de Caplong Bordeaux 2017  
 Earl Château Nodoz : Tauriac Côtes de Bourg 2016  
 Scea Vignobles Briolais : Teuillac Médoc 2016  
 Scea Château de Brague : Verac Bordeaux supérieur 2016  
 Earl Château Ferre et Haut Brignais : Vertheuil Haut-Médoc 2016  
 Antoine Mabileau Scea : Vignonet Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Earl Vignobles Bouladou Bernard : Vignonet Saint-Emilion 2016  
 Gaec Rémy Castel et Fils : Villeneuve Côtes de Bourg 2017  
 Sc Vignobles Plaisance : Villeneuve Côtes de Bourg 2017

**MÉDAILLES D'ARGENT**

**BLANC SEC**  
 Sa Cheval Quancard : Carbon Blanc Entre-Deux-Mers 2017  
 Vignobles Dubourg : Escoussans Entre-Deux-Mers 2017  
 Earl André Bessette : Landerrouat Bordeaux Sec 2017  
 Scea Haut-Pougnan : St-Genes de Lombaud Entre-Deux-Mers 2017  
 Scea Haut-Pougnan : St Genes de Lombaud Entre-Deux-Mers 2017  
**LIQOREUX**  
 Gfa Bernard Solane & Fils : Ste-Croix du Mont Sainte-Croix-du-Mont 2016  
**ROSÉ**  
 Maison Delor : Blanquefort Bordeaux rosé 2017  
 Vignobles Dubois & Fils Earl : Relgnac Bordeaux rosé 2017  
 Scea Vignobles Merit : Saint-Vincent de Pertignas Bordeaux rosé 2017  
**ROUGE**  
 Sas Maison Bouey : Ambares Haut-Médoc 2016

Sas Maison Bouey : Ambares Médoc 2017  
 Earl Tour du Roc : Arcins Haut-Médoc 2016  
 Scea des Côteaux de Nenine : Baurech Côtes de Bordeaux 2015  
 Gfa Bibey : Begadan Médoc 2016  
 Sas Château Patache d'Aux : Begadan Médoc 2015 Cru Bourgeois  
 Scea Château Laujac : Begadan Médoc 2015  
 Vignobles Burliga Earl : Beychac et Caillau Bordeaux supérieur 2015  
 Sas Macrolink France : Blaignan Médoc 2016 Cru Bourgeois  
 Sca Château la Gorce : Blaignan Médoc 2016  
 Maison Delor : Blanquefort Bordeaux 2016  
 Maison Delor : Blanquefort Bordeaux 2016  
 Maison Delor : Blanquefort Montagne Saint-Emilion 2015  
 Maison Delor : Blanquefort Saint-Emilion 2016  
 Earl des Vignobles Zausa : Budos Graves 2016  
 Sa Cheval Quancard : Carbon Blanc Bordeaux supérieur 2016  
 Sa Vignobles Bayle-Carreau : Cars Blaye-Côtes de Bordeaux 2016  
 Sa Vignobles Bayle-Carreau : Cars Côtes de Bourg 2017  
 Sa Vignobles Bayle-Carreau : Cars Côtes de Bourg 2017  
 Scea Vignobles Delong : Caudrot Bordeaux supérieur 2017  
 Sas Xavier et Caroline Perromat Domaines : Cerons Graves 2016  
 Scf Lacombe : Civrac-Médoc Médoc 2016 Cru Bourgeois  
 Benoît Prevot : Cursan Bordeaux 2017  
 Nouhant Alain : Cussac Fort Médoc Haut-Médoc 2016  
 Magne Frédéric : Flaujagues Bordeaux 2017  
 Sarl Vignobles David Garbes : Gabarnac Côtes de Bordeaux 2015  
 Les Vignerons d'Unimédoc : Gaillan en Médoc Médoc 2016  
 Scea Vignobles Cruchon et Fils : Gaillan en Médoc Médoc 2016  
 Earl Maité Cirolli : Juillac Bordeaux 2017  
 Earl Rochet : La Reole Bordeaux 2017  
 Earl André Bessette : Landerrouat Bordeaux supérieur 2016  
 Sca Domaine la Grave : Landiras Bordeaux 2017  
 Scea Sté fermière des Grands Crus de France : Landiras Bordeaux 2016  
 Sarl Jean-Yves Bechet : Lansac Côtes de Bourg 2016  
 Scea Maillet : Le Plan Médoc Margaux 2015

Scea Château du Taillan : Le Taillan Médoc Haut-Médoc 2015 Cru Bourgeois  
 Scea de Lavaux : Libourne Saint-Emilion Grand Cru 2016  
 Sc J Darriet : Louplac Bordeaux 2017  
 Scea Vignoble Dumon : Lussac Lussac Saint-Emilion 2016  
 Scea Château Maison Noble : Maransin Bordeaux supérieur 2016  
 Sas Les Vignerons de Tutiac : Marçillac Blaye-Côtes de Bordeaux 2016  
 Earl Rospars : Montagne Montagne Saint-Emilion 2015  
 Scea Marc Gouze et Fils : Montagne Montagne Saint-Emilion 2015  
 Scea Vignobles JP Garde : Neac Lalande de Pomerol 2015  
 Scev Vignobles Chatonnet : Neac Lalande de Pomerol 2016  
 Earl Caussan : Ordonnac Médoc 2016  
 Scea Chabot Alain : Pellegrue Bordeaux 2017  
 Scea Vignobles Parage : Portets Bordeaux supérieur 2017  
 Sa Château Tour Prignac : Prignac en Médoc Médoc 2016  
 Château de Rivereau Earl : Pugnac Côtes de Bourg 2017  
 Scea Clos des Religieuses : Puisseguin Puisseguin Saint-Emilion 2017  
 Sté civile du Château du Branda : Puisseguin Lussac Saint-Emilion 2016  
 Scf Château Carcanleux : Queyrac Médoc 2016 Cru Bourgeois  
 Les Caves de Rauzan : Rauzan Bordeaux 2017  
 Laurent Dubois : Reignac Blaye-Côtes de Bordeaux 2017  
 Scea du Vieux Puit : Reignac Blaye-Côtes de Bordeaux 2016  
 Scea Ph et A Le Grix de La Salle : Sadrac Bordeaux supérieur 2016  
 Scea Vignobles Glemet : Saint-Cristoly de Blaye Blaye-Côtes de Bordeaux 2017  
 Gfa Geoffrion : Saint-Emilion Saint-Emilion Grand Cru 2015  
 Scea Raymond : Saint-Laurent du Bois Bordeaux supérieur 2016  
 M. & Mme Aubert Alain : Saint-Magne de Castillon Bordeaux supérieur 2015  
 M. & Mme Aubert Alain : Saint-Magne de Castillon Castillon-Côtes de Bordeaux 2015  
 Earl Dumas Christian & Fils : Saint-Martial Bordeaux 2017  
 Scea du Château Puyfromage : Saint-Cibard Francis-Côtes de Bordeaux 2016  
 Scf Vignobles du Château de Cauze : Saint-Emilion Saint-Emilion Grand Cru 2017  
 Earl Château de la Commanderie : Saint-Estèphe Saint-Estèphe 2016  
 Vignobles Jean-Bernard Saby & Fils : Saint-Laurent de Combes Saint-Emilion Grand Cru 2016

Scea Vignobles Bruno Saintout : Saint-Laurent Médoc Haut-Médoc 2016  
 Sarl Saint-Brice : Saint-Magne de Castillon Saint-Emilion Grand Cru 2015  
 Sarl Château Maison Noble St-Martin : Saint-Martin du Puy Bordeaux supérieur 2016  
 Scea Château Saint-Lô : Saint-Pey d'Amens Saint-Emilion Grand Cru 2015  
 Scea Famille Chéty : Saint-Trojan Côtes de Bourg 2017  
 Scea Vignobles Merit : Saint-Vincent de Pertignas Bordeaux 2017  
 Earl Vignobles Gresse : Samonac Côtes de Bourg 2016  
 Sca Bodis France : Samonac Côtes de Bourg 2016  
 Cave de Sauveterre Blasimon : Sauveterre de Guyenne Bordeaux 2017  
 La Guyennoise Sa : Sauveterre de Guyenne Blaye-Côtes de Bordeaux 2016  
 De Mour Sarl : Soussans Saint-Emilion Grand Cru 2015  
 Pallaruelo Pascal : St-André du Bois Bordeaux 2017  
 Pallaruelo Pascal : St-André du Bois Côtes de Bordeaux 2017  
 Vignobles Comin : St-Antoine-du Queyret Bordeaux 2017  
 Scea des Vignobles Icard : St-Félix de Foncaude Bordeaux 2017  
 Scea des Vignobles Icard : St-Félix de Foncaude Bordeaux supérieur 2016  
 Scea Haut-Pougnan : St Genes de Lombaud Bordeaux 2016  
 Sc Château Le Virou : St-Girons d'Aiguévives Blaye-Côtes de Bordeaux 2016  
 Gfa Châtain Micheau Maillou : St-Hippolyte Lalande de Pomerol 2016  
 Domaine Château Tour Fourchon : St-Laurent du Médoc Haut-Médoc 2015 Cru Bourgeois  
 Scea Château de Cach : St-Laurent Médoc Pauillac 2016  
 Scea Vignobles Frigo : St-Quentin de Caplong Bordeaux 2017  
 Giret Amandine : St-Sauveur de Puynormand Montagne Saint-Emilion 2017  
 Petit Sébastien : St-Antoine de Queyret Bordeaux 2017  
 Earl Dutrec : St-Michel de Lapujade Bordeaux 2017  
 Earl Belliard C. et P. : Targon Bordeaux 2017  
 Scea Le Coursier d'Or : Targon Bordeaux 2016  
 Scea Vignobles Briolais : Teuillac Côtes de Bourg 2016  
 Maison Grandeau Lauduc : Tresses Bordeaux supérieur 2016  
 Antoine Mabileau Scea : Vignonet Saint-Emilion Grand Cru 2016



## Sélection officielle des crus bourgeois du Médoc !

L'alliance des crus bourgeois du Médoc publie la liste des 271 châteaux retenus cette année au titre du millésime 2015.



Sans appartenir au cercle de l'aristocratie, celle des crus classés, les crus bourgeois occupent une place de choix dans la vaste famille des vins du Médoc. Considéré comme une vraie garantie de qualité et comme l'un des rares repères vraiment compréhensibles en matière de vin, la dénomination « crus bourgeois » a redémarré à partir du millésime 2008 sur de nouvelles bases.

L'Alliance a alors proposé de transformer le classement historique en un label délivré annuellement et donc valable pour le seul millésime concerné. Un système qui devrait encore évoluer, probablement à partir de l'an prochain, le grand changement annoncé étant l'attribution du classement pour une durée de cinq ans afin de permettre aux châteaux d'organiser sereinement communication et politique commerciale.

Plus de renseignements : [www.crus-bourgeois.com](http://www.crus-bourgeois.com)

Toutes les bouteilles de crus bourgeois du Médoc sont dotées d'un système de reconnaissance visuelle, sécurisé et intégré sur un sticker qui comporte un code unique et aléatoire. Offrant une garantie de qualité, et plus de sécurité pour les acheteurs, ce système permet de garantir le respect des volumes produits ; l'origine et l'unicité de chaque bouteille, et de parer à la contrefaçon. Grâce à un smartphone, il est possible de scanner le QR code présent sur le sticker. La connexion sur [www.crus-bourgeois.com](http://www.crus-bourgeois.com) donne un accès direct à toutes les informations sur le vin et le château dans un espace dédié.

Sélection officielle (millésime 2015) :  
**Médoc**



Château Amour - Château les Anguilley - Château d'Argan - Château l'Argenteyre - Château Beauvillage - Château Begadan - Château Bégadanet - Château Bellegrave - Château Bellerive - Château Bellevue - Château de Bense - Château Bessan Ségur - Château Blaignan - Château Bois Mondont Saint Germain - Château le Bourdieu - Château Bournac - Château la Branne - Château des Brousteras - Château des Cabans - Château Campillot - Château Cangruey - Château Carcanieux - Château la Cardonne - Château Castera - Château la Chandelliere - Château Chantemerle - Château Clement Saint-Jean - Château Clos du Moulin - [Château Côtes de Blaignan](#) - [Château de la Croix](#) - [Château Escot](#) - [Château d'Escurac](#) - [Château Fleur la Mothe](#) - [Château Fontis](#) - [Château la France Delhomme](#) - [Château Gemeillan](#) - [Château la Gorce](#) - [Château la Gorre](#) - [Château Grand Lacaze](#) - [Château la Grange de Bessan](#) - [Château les Granges de Civrac](#) - [Château des Granges d'Or](#) - [Château la Grave](#) - [Château la Gravette Lacombe](#) - [Château Greysac](#) - [Château Grivière](#) - [Château Haut Bana](#) - [Château Haut Barrail](#) - [Château Haut-Canteloup](#) - [Château Haut Grignon](#) - [Château Haut-Maurac](#) - [Château Haut-Myles](#) - [Château Haut Queyran](#) - [Château Labadie](#) - [Château Lacombe Noaillac](#) - [Château Ladignac](#) - [Château Lalande D'Auvion](#) - [Château Lassus](#) - [Château les Lattes](#) - [Château Laujac](#) - [Château Laulan Ducos](#) - [Château Leboscq](#) - [Château Lestage Chevillon](#) - [Château Lestruelle](#) - [Château Livran](#) - [Château Loirac](#) - [Château Loudenne](#) - [Château Lousteauneuf](#) - [Château Maison Blanche](#) - [Château Mareil](#) - [Château Mazails](#) - [Château Méric](#) - [Château Moulin de Bel Air](#) - [Château Moulin de Canhaut](#) - [Château Moulin de L'Abbaye](#) - [Château Moulin de Taffard](#) - [Château Les Mourlanes](#) - [Château Noaillac](#) - [Château les Ormes Sorbet](#) - [Château de Panigon](#) - [Château Patache d'Aux](#) - [Château du Perier](#) - [Château Pey de Pont](#) - [Château Pierre de Montignac](#) - [Château la Pirouette](#) - [Château Plagnac](#) - [Château Poitevin](#) - [Château Pontet Barrail](#) - [Château Pontey](#) - [Château Preuillac](#) - [Château Ramafort](#) - [Château la Raze Beauvallet](#) - [Château la Ribaud](#) - Château Ricaudet - Château Rollan de By - Château la Roque de By - Château Roquegrave - Château Rousseau de Sipian - Château Saint-Aubin - Château Saint Bonnet - Château Saint-Christoly - Château Saint-Christophe - Château Saint-Hilaire - Château Taffard de Blaignan - Château le Temple - Château Tour Castillon - Château des Tourelles - Château Tour Haut-Caussan - Château Tour Prignac - Château Tour Saint Vincent - Château Tour Seran - Château de Tourteyron - Château les Tresquots - Château les Trois Manoirs - Château Troussas - Château les Tuileries - Château la Valière - Château Vernous - Vieux Château Landon - Château le Vieux Fort - Château Vieux Maurac - Château Vieux Robin

## Listrac

Château Baudan - Château Cap Léon Veyrin - Château Capdet - Château Donissan - Château l'Ermitage - Château Fonréaud - Château Fourcas-Borie - Château Lafon - Château Lalande - Château Lestage - Château Liouner - Château Reverdi - Château Saransot-Dupré - Château Vieux Moulin

## Margaux

Château d'Arsac - Château Bellevue De Tayac - Château Deyrem Valentin - Château la Fortune - Château Haut Breton Larigaudière - Château Mongravey - Château Paveil de Luze - Château Pontac Lynch - Château Tayac-Plaisance - Château la Tour de Mons

## Saint-Estèphe



## Voici la 8e sélection officielle des Crus Bourgeois du Médoc

C'est un rendez-vous attendu. Les Crus Bourgeois du Médoc ont présenté leur fameux millésime 2015, qui a été dégusté à l'aveugle, dans des conditions contrôlées, indépendantes et impartiales. 271 Crus Bourgeois ont ainsi été sélectionnés.



« *Le 2015 est le meilleur millésime depuis 2010* », d'après Olivier Cuvelier, Président de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc et propriétaire du Château le Crock.

Des conditions météo idéales pour la maturation des raisins, avec juillet chaud et sec, et août plus tempéré et avec de faibles pluies d'où une belle fraîcheur.

Issus des 7 AOC médocaines : Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe, les Crus Bourgeois version 2015 sont à découvrir sans plus tarder.

**Les Crus Bourgeois 2015, ce sont :**

Une famille unie : **271 Crus Bourgeois** (et fiers de l'être).

Le top des appellations : **Médoc / Haut-Médoc / Listrac-Médoc / Moulis / Margaux / Pauillac / Saint-Estèphe**

Près d'un tiers de la production du Médoc

**32 millions de bouteilles** à déguster à travers le monde !

**En attendant un nouveau classement**

Olivier Cuvelier a réaffirmé sa volonté de faire évoluer la mention « Cru Bourgeois » avec en ligne de mire un nouveau classement :

france3-regions.blog.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

« Nous sommes nombreux à partager le souhait de faire évoluer notre démarche de qualité annuelle vers un projet de classement quinquennal, incluant les niveaux hiérarchiques qui ont existé au cours de notre longue histoire ».

Avec Crus Bourgeois du Médoc.

**Et voici la liste de la Sélection Officielle pour le millésime 2015:**

### Médoc

Château Amour – Château les Anguilley – Château d'Argan – Château l'Argenteyre – Château Beauvillage – Château Begadan – Château Bégadanet – Château Bellegrave – Château Bellerive – Château Bellevue – Château de Bessse – Château Bessan Ségur – Château Blaignan – Château Bois Mondont Saint Germain – Château le Bourdieu – Château Bournac – Château la Branne – Château des Brousteras – Château des Cabans – Château Campillot – Château Cangruey – Château Carcanieux – Château la Cardonne – Château Castera – Château la Chandelliere – Château Chantemerle – Château Clement Saint-Jean – Château Clos du Moulin – Château Côtes de Blaignan – Château de la Croix – Château Escot – Château d'Escurac – Château Fleur la Mothe – Château Fontis – Château la France Delhomme – Château Gemeillan – Château la Gorce – Château la Gorre – Château Grand Lacaze – Château la Grange de Bessan – Château les Granges de Civrac – Château des Granges d'Or – Château la Grave – Château la Gravette Lacombe – Château Greysac – Château Grivière – Château Haut Bana – Château Haut Barrail – Château Haut-Canteloup – Château Haut Grignon – Château Haut-Maurac – Château Haut-Myles – Château Haut Queyran – Château Labadie – Château Lacombe Noaillac – Château Ladignac – Château Lalande D'Auvion – Château Lassus – Château les Lattes – Château Laujac – Château Laulan Ducos – Château Leboscq – Château Lestage Chevillon – Château Lestruelle – Château Livran – Château Loirac – Château Loudenne – Château Lousteauneuf – Château Maison Blanche – Château Mareil – Château Mazails – Château Méric – Château Moulin de Bel Air – Château Moulin de Canhaut – Château Moulin de L'Abbaye – Château Moulin de Taffard – Château Les Mourlanes – Château Noaillac – Château les Ormes Sorbet – Château de Panigon – Château Patache d'Aux – Château du Perier – Château Pey de Pont – Château Pierre de Montignac – Château la Pirouette – Château Plagnac – Château Poitevin – Château Pontet Barrail – Château Pontey – Château Preuillac – Château Ramafort – Château la Raze Beauvallet – Château la Ribaud – Château Ricaudet – Château Rollan de By – Château la Roque de By – Château Roquegrave – Château Rousseau de Sipian – Château Saint-Aubin – Château Saint Bonnet – Château Saint-Christoly – Château Saint-Christophe – Château Saint-Hilaire – Château Taffard de Blaignan – Château le Temple – Château Tour Castillon – Château des Tourelles – Château Tour Haut-Caussan – Château Tour Prignac – Château Tour Saint Vincent – Château Tour Seran – Château de Tourteyron – Château les Tresquots – Château les Trois Manoirs – Château Troussas – Château les Tuileries – Château la Valière – Château Vernous – Vieux Château Landon – Château le Vieux Fort – Château Vieux Maurac – Château Vieux Robin

### Listrac

Château Baudan – Château Cap Léon Veyrin – Château Capdet – Château Donissan – Château l'Ermitage – Château Fonréaud – Château Fourcas-Borie – Château Lafon – Château Lalande – Château Lestage – Château Liouner – Château Reverdi – Château Saransot-Dupré – Château Vieux Moulin

### Margaux