

2 BORDEAUX de Côtes

*Trait commun entre ces 2 cuvées, le malbec, un original à Bordeaux.
Une autre manière de profiter de l'appellation mondialement connue.*

Texte : Karine Valentin - photo : Jean-Michel Régent

Blaye Côtes de Bordeaux Château Marzin 2010

Une trouvaille pour découvrir Bordeaux avec des vins qui racontent une autre histoire : celle d'un cépage qui n'est ni le cabernet-sauvignon ni le merlot. En effet l'Ane est malbec, le raisin profondément ancré dans les racines du Sud-Ouest, qu'un vigneron comme Pierre Marzin a compris et qui, grâce à des vinifications peu interventionnistes, expose la pureté simple et équilibrée du fruit. Plus infusé que macéré, ce vin de la rive droite de la Gironde n'impose rien. Il ne fait que passer en bouche comme un souffle de fraîcheur juste assorti d'un grain tendre et d'une pointe de chlorophylle. La vendange manuelle, l'extraction douce et un pressurage dans un vieux pressoir à vis offrent à cette cuvée la distinction du raisin.

Comment le boire ?

Loïn d'être une punition, cet Ane-là est une récompense à déguster sur du gibier ou avec un lapin à la moutarde. Le millésime 2010 lui donne toute son envergure et sa classe. Il peut passer 10 ans en cave.

La remise de CVF

16,50 € la bouteille au lieu de 17,75 €
soit 198 € le carton de douze
livré franco de port en France. Offre
valable jusqu'au 30/11/2014.



Côtes de Bourg Château Relais de la Poste 2011

C'est dans le Gers que Bruno Drode prend ses galons de vigneron. Issu d'une famille de céréaliers du Pas-de-Calais, il y acquiert une propriété céréalière... plantée de vignes. Il pense arracher mais finalement se prend au jeu. Des années plus tard, l'agriculteur devenu vigneron vend la propriété du Gers et tombe sur le Relais de la Poste de Teuillac, une bâtisse XVIII^e et son vignoble de 24 ha. Au début, comme les autres, il plante cabernets, sauvignons et francs, et merlots, puis peu à peu en remplace certains par des malbecs, jusqu'à produire cette cuvée extraite en douceur : "Je prends ce que me donne le raisin, je ne vais pas chercher autre chose." La matière est gourmande, le vin proportionné, avec des notes toastées et surtout le caractère aimable du malbec peu extrait.

Comment le boire ?

Malgré le jeune millésime, on l'ouvre pour savourer la fraîcheur du fruit avant que le vin ne s'enferme dans plus de rigueur et surtout pour profiter de la vivacité du 2011 sur un tartare et de grosses frites.

Prix spécial CVF

11,35 € la bouteille, soit 136,20 € le
carton de 12 livré franco en France.
Offre valable jusqu'au 30/11/2014.

