



Bordeaux,

le blanc lui va si bien

LE VIGNOBLE BORDELAIS EST ASSOCIÉ À LA COULEUR ROUGE, MAIS, CÔTÉ BLANCS, IL REGORGE DE PÉPITES À DÉCOUVRIR. DES VINS SOUS APPELLATION RÉGIONALE QUI OFFRENT UN RAPPORT QUALITÉ-PRIX PLUS QU'ACCESSIBLE, MAIS AUSSI LA VARIÉTÉ DES CÉPAGES ET DONC DES ASSEMBLAGES

Par Audrey Marret

Sur les 58 000 hectares que recouvre le vignoble de Bordeaux, moins de 5 500 sont réservés aux vins blancs secs. Les vins rouges se taillent donc la part du lion dans le Bordelais, où les blancs secs peinent à représenter 10 % de la production totale. Pourtant, « les vins blancs ont une vraie carte à jouer avec leur rapport qualité-prix », assure Florian Reyne, délégué général du Syndicat des vins de Bordeaux. D'autant que les bordeaux blancs ne peuvent se résumer à une seule typicité, leur aire de production étant répartie dans toute l'appellation. Le vignoble bordelais est un véritable réservoir de ces petites merveilles, des vins de copains à prix canons (à partir de 4,10 €) jusqu'aux flacons plus ambitieux (on culmine à 55 euros !). Nous parlons bien ici des vins blancs secs, sous l'appellation régionale Bordeaux, avec moins de 4 grammes de sucres résiduels par litre. Car le vignoble bordelais produit aussi des vins blancs doux, également sous l'appellation régionale Bordeaux (45 000 hectolitres en 2019) ainsi que des moelleux et liquoreux, sous l'appellation régionale Bordeaux supérieur (1 500 hectolitres en 2019). Pour les vins blancs secs, le millésime 2019 s'est révélé plus faible en rendement (230 000 hectolitres de blancs secs et doux en AOC Bordeaux contre 265 000 en moyenne). Sous de bons auspices climatiques, 2019 fut doté de vendanges saines : « *Tout le monde a été agréablement surpris de la qualité des jus* », relate Florian Reyne. Reste à convaincre les négociants et le consommateur final. « *Ce qui est compliqué, c'est que l'on n'attend pas Bordeaux sur le vin blanc. Nos blancs secs ont du mal à trouver leur place dans l'univers du consommateur s'ils ne sont pas conseillés par un caviste ou un vendeur.* » Il faut donc sans cesse expliquer que Bordeaux fait aussi du vin blanc avec sept cépages possibles, sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris et muscadelle en tête. « *Souvenez-vous qu'à la sortie de la guerre, rappelle Florian Reyne, le vignoble bordelais était plutôt blanc que rouge.* » Avec une prédilection pour les moelleux. « *Le petit ballon de blanc qu'on buvait au comptoir, c'était souvent un bordeaux.* »

NOS DÉGUSTATEURS



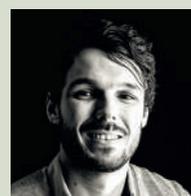
Mathieu Doumenge
Rédacteur en chef adjoint
de « Terre de vins »



Audrey Marret
Journaliste
« Terre de vins »



Laura Bernault
Journaliste
« Terre de vins »



Kevin Monfeugas
Sommelier et responsable
marketing chez « Terre de vins »



Laura Bret
Chargée
d'œnotourisme



Michel Petitjean
Œnologue
conseil



Benjamin Corenthin
Sommelier
et guide œnotouristique



Michel Sarrazin
Correspondant
pour « Terre de vins »



Valentin Marchal
Chef sommelier au Chapon fin
(Bordeaux)



Guillaume Seigue
Designer (La Truffe noire)
et blogueur vin

Baron de Lestac

2018
4,50 €
15/20

Un remarquable rapport qualité-prix pour ce monocépage sauvignon blanc, qui combine de caractéristiques arômes d'agrumes, de fleurs, et une touche toastée héritée de son passage en barriques. En bouche, un vin bien équilibré, avec du corps, un joli boisé, une fraîcheur et une amertume maîtrisées qui mettent en appétit.

 Gravelax de saumon au fenouil.

Château Au Grand Paris

2019
4,50 €
14/20

La bouche délicate, sur les agrumes et le fruit blanc tendre, offre un côté caressant. Le sauvignon (à 45 % dans l'assemblage) est ici talonné par le sémillon (37 %) et la muscadelle (18 %). Sans intensité excessive, ce vin aux reflets légèrement rosés et au nez délicatement floral séduit par son équilibre entre matière et fraîcheur acide.

 Un filet de truite citronné.

Château Ballan-Larquette
CUVÉE MARIE-LOUISE 2014 - HVE

9,30 €
15,5/20

Avec une tenue admirable dans le temps, ce vin a une vraie patte. Ses arômes opulents annoncent une bouche très expressive et généreuse sur les fruits secs, la pâte de fruit, une pointe acidulée, et des tonalités caramélisées héritées de la barrique, parfaitement intégrées. Surprenant et gouleyant !

 Blanc de poulet mariné au curry.

Château Beaulieu
Comtes de Tastes

PUR SAUVIGNON 2018
6,20 €
15/20

Un bordeaux 100 % sauvignon surprenant par ses notes épicées. Le nez, complexe, évoque le zeste d'agrumes, les fruits secs, l'amande et les épices (clou de girofle). L'attaque est vive, et le vin, soutenu par une belle

**Château Beneyt** 
GRANDE RÉSERVE
SAUVIGNON 2019 - HVE
9 €

17,5/20
Créé à Rions, sur ce domaine familial depuis cinq générations, ce 100 % sauvignon est un modèle de distinction et d'équilibre. Le nez oscille entre notes florales (chèvrefeuille) et touches héritées de l'élevage (brioche, vanille, cacahuète). La bouche est très équilibrée, à la fois gourmande, avec un beau gras et des accents miellés et beurrés, et fraîche (citron, notes acidulées). Le passage de la rondeur à la fraîcheur se fait tout en douceur, et la dégustation s'achève sur une belle longueur qui se déploie sur un boisé présent mais intégré.

 Foie-gras mi-cuit sur une brioche au four.

structure, déroule longuement sa matière en bouche. La finale, sur la fraîcheur, est marquée par la présence d'une amertume assez plaisante.

 Un filet mignon de porc laqué aux quatre épices.

Château Beynat

SAUVIGNON BY BEYNAT
2019 - AB
7,50 €
16,5/20

Ce vin affirme son identité de monocépage sauvignon avec ses notes de buis, agrumes et légèrement herbacées. En bouche, les agrumes sont toujours présents, doublés de notes exotiques et d'une belle amertume qui le rend juteux et bien équilibré. Un bordeaux blanc à dominante de sauvignon tout simplement efficace !

 Tourteau à la mayonnaise.

Château de Birot

2019
7 €
14/20

Une onde de fraîcheur ! Ce blanc acidulé, bien structuré,

saisit par sa délicate vivacité. Le sauvignon (77 %) domine dans l'assemblage qui associe 23 % de sémillon. Tout en légèreté, le nez évoque les fruits et les fleurs blanches. Un bordeaux simple mais rafraîchissant, capable de tenir tête aux basiques de l'apéritif comme aux créations inspirées.

 Des tapas : chorizo, olives ou anchoïade.

Château de Bonhoste

CUVÉE PRESTIGE 2019 - HVE
10,20 €
13,5/20

Le nez intense, sur des notes fumées et d'écorces d'agrumes, annonce l'élevage en fûts de chêne (six mois). Composé de sauvignon gris (90 %) et de sauvignon blanc, ce bordeaux à la structure affirmée peut gagner à attendre encore quelques années. À la puissance du nez répond l'ampleur de la bouche, ronde et charnue. La finale, sur la tension, est assez persistance sur des notes boisées.

 Une lotte à l'américaine.

Château de Bouchet

2018
7 €
14/20

Assemblage traditionnel de sauvignon, sémillon et de muscadelle, plutôt discret au nez avec ses subtils parfums floraux, ce vin joue la carte de la légèreté et de la fraîcheur en bouche, avec une trame très tendue. A déguster bien frais en été.

 En apéritif ou avec des huîtres.

Château de l'Hurbe

2019
5,50 €
14/20

Très fin et délicat, le nez s'ouvre sur le buis et les fleurs blanches, le jasmin. L'attaque est vive, enlevée, et la finale rafraîchit le palais avec une délicate vivacité et un retour floral très net. Un bordeaux 100 % sauvignon blanc, qui allie sa jolie nervosité à un bouquet élégant. À garder au frais en cas d'apéritif improvisé.

 Un chavignol encore doux et fondant.

Château de la Vieille Tour

2019 - AB
8 €
15/20

Cet assemblage de sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon et muscadelle, élaboré en agriculture biologique, est assez discret de prime abord (thé vert, tilleul), avant de dévoiler une légère oxydation (fruits secs). Le palais, plus exubérant, est surprenant, à la fois vif, rond, acidulé et de belle longueur.

 Fromage de chèvre frais.

Château de Lussac

LE BLANC 2018
11,50 €
14/20

Un vin puissant et surprenant, avec une aromatique complexe, florale, minérale et iodée. La bouche, très expressive sur les fruits à chair jaune (pêche, nectarine) est bien équilibrée, dense et souple, portée par une belle acidité, et d'une grande longueur soutenue par une pointe d'amertume.

 Bar de ligne grillé à l'huile d'olive et aux aromates.

Château
de Parenchère
2019
6,80 €
13,5/20

Derrière un nez léger de fleurs blanches (aubépine, jasmin) se révèle un vin harmonieux au palais. L'assemblage, dominé par le sémillon (50 %) associé au sauvignon blanc et à la muscadelle, offre une très agréable rondeur en bouche, soutenue par une jolie tension. Cette fraîcheur rend le vin d'autant plus plaisant à l'apéritif ou sur un poisson grillé.

 Des petits chipirons à la plancha.

Château de
Rayne Vigneau 
LE SEC DE RAYNE VIGNEAU
2017

12,90 €
17/20

Le nez, alléchant sur de discrètes notes beurrées, précède une bouche d'une grande complexité. L'attaque, très fraîche, laisse place ensuite à une matière ample, qui tapisse le palais, sous-tendue par une trame acide sans excès. Un vin structuré, généreux, homogène, long, parfaitement en place !

 Gratin poulet-butternut-parmesan.



Château des Tourtes
LE DUO 2019 - HVE
5,30 €
15/20

Dominé par le sauvignon, ce Duo séduit avec un nez expressif, sur les agrumes, la sauge, des notes d'anis et de poivre blanc. L'attaque assez ronde s'ouvre sur la pêche blanche. Le vin offre un retour floral intense. Vif, très frais, c'est un joli jus élégant et très fin qui mise sur la fraîcheur

Château
du Claouset 
2018 - Terra Vitis
5,50 €
16/20

Situé à moins de 10 km du vignoble de Saint-Émilion, dans l'Entre-deux-Mers, le vignoble du Claouset appartient depuis six générations à la famille Siozard. Les frères Laurent et David se sont engagés dans une agriculture raisonnée, labellisée Terra Vitis depuis 2016. Litchi, bouton de rose et poire composent un nez frais et floral très expressif. Avec 65 % de sauvignon blanc et gris, 35 % de sémillon et 5 % de muscadelle, ce bordeaux blanc se fait rond et ample en bouche, très bien équilibré entre l'acidité et l'amertume. Puissant et soyeux, sur des notes de fruits à chair blanche, il relève sa rondeur par une belle fraîcheur qui prolonge la finale.

 Un cabillaud au beurre blanc et ses légumes glacés.



aromatique plus que sur la structure. Un vrai plaisir immédiat.

 Des toasts de chèvre chaud.

Château Dudon
2019
4,75 €
14/20

Plutôt discret au nez (subtiles notes d'agrumes, pomme au four, miel), ce vin s'exprime avec plus d'ampleur en bouche, fort de sa texture souple et ronde, ponctuée de notes vivifiantes d'agrumes (pamplemousse, citron vert), et d'une bonne longueur.

 Boudin noir aux pommes.

Château
Fourcas Dupré
GRAND VIN BLANC 2018
17 €
15/20

Production confidentielle du domaine de Listrac-Médoc, cet assemblage à 70 % sauvignon blanc et 30 % sémillon exhale des notes florales, de citron vert, de bonbon anglais. La bouche se déploie en fraîcheur sur les agrumes, jusqu'à la finale persistante avec sa touche grillée et épicée. Un vin bien structuré et fin, aussi plaisant en apéritif qu'à table.

 Papillote de cabillaud au citron et à l'estragon.

Château Freyneau
ESPRIT DE FREYNEAU
2017

11,50 €
15/20

Avec 98 % de sémillon, le vin se pare d'une couleur magnifique et très soutenue, comparable à celle d'un liqueux. Le nez complexe, d'un charme fou, associe notes de cire, de pomme tatin et d'ananas confit avec un côté délicatement fumé. La bouche agréable reste acidulée et tendue, avec des notes miellées et de pain d'épices. Une jolie réussite gourmande.

 Avec un porc au caramel.

Château Haut-Garriga
2018 - HVE
5,50 €
16/20

Un vin bien fait, équilibré, avec ses arômes de fruits frais et un boisé bien intégré que l'on retrouve en bouche, assorti de notes d'agrumes et anisées. Ce vin affiche une matière soyeuse, très bien équilibrée avec la fraîcheur, et une longueur sur la tension. De l'art de la structure dans la légèreté.

 Seiche à la plancha arrosée de citron.

Château Hostin Le Roc
GRANDE CUVÉE 2018
8 €
14,5/20

Un vin fin et équilibré au nez, à l'aromatique alléchante et au boisé bien intégré. La bouche s'ouvre sur une attaque riche. Malgré un léger manque de matière en milieu de bouche, la finale est longue, soutenue par l'amertume qui donne envie d'y revenir.

 Lotte carottes-tomates, blanquette de poule.

Château La Peyruche
2018
6,50 €
15,5/20

Un vin complexe, de l'aromatique très fraîche (zeste de citron, herbe

Château
Jean Faux 
2017 - Biodyvin
19,80 €
18/20

L'aromatique de ce vin, créé en biodynamie, est plutôt discrète, sur les fruits secs et de légères notes pétrolées. En bouche, ce blanc dévoile un magnifique équilibre. Très fruité et ample dès l'attaque, il est immédiatement sous-tendu par la juste dose d'acidité et d'amertume vivifiantes. La dégustation s'achève en apothéose sur une finale souple des plus plaisantes. Ce vin possède assurément l'élégance et l'étoffe d'un vin de gastronomie.

 Canard au miel, abricots secs et noix.



fraîche) à la bouche, combinant matière et tension, opulence et fraîcheur, et se poursuivant sur une belle longueur ponctuée d'une finale nettement amère sur les zestes d'agrumes, qui dynamise le tout.

 Taboulé estival aux pois chiches et pamplemousse.

Château La Croix de Queynac

2019

4,55 €

13,5/20

L'élevage sur lies fines confère à ce vin un profil tout en rondeur. L'assemblage fait la part belle au sauvignon blanc (90 %), complété par du sémillon. Très floral, le nez intense s'approche de la rose. À l'attaque, assez vive sur des notes d'agrumes (citron), succède une bouche ample et ronde, avec de l'onctuosité. Le léger boisé apporte au palais quelques notes pâtisseries.

 Une poêlée de langoustines aux agrumes, sur un lit de mâche.

Château La Freynelle

2019

6,50 €

14/20

Un vin tout en simplicité, franc et bien réalisé. Le nez est délicat, sur le litchi et la banane, agrémenté d'un soupçon fumé, et suivi d'une bouche fraîche et longue, légèrement iodée, ponctuée d'une finale sur le bonbon arlequin.

 Crustacés ou oursin.

Château La Jalgue

2019

4,95 €

13,5/20

Le nez intense d'agrumes et de fruits blancs se distingue par des notes de pierre à fusil. La bouche est vive, saisissante, et marquée par une tension citronnée. Mais le profil acide et acidulé du vin est contenu dans un équilibre précis. Un bordeaux blanc sans complexe dans la droiture, tendu, au style très bien maîtrisé.

 Un tartare de langoustine.

Château La Levrette

LA PETITE 2017

10 €

15,5/20

Un vin atypique et gouleyant. Après un nez rappelant la compote au chaudron, la pomme rôtie est toujours présente en bouche, accompagnée d'une belle matière et d'une pointe de minéralité et d'amertume finale qui le rend très buvable. Un vin élégant, avec de la matière mais sans lourdeur.

 Crottin de chèvre et pain aux noix, tout simplement !

Château La Loubière

LE LOUP DE LA LOUBIÈRE 2019 HVE

6,50 €

15/20

D'une robe jaune pâle aux reflets verts, ce vin s'annonce avec un nez sur les agrumes évoquant le citron confit, la sauge et le genêt. Mais quelle vivacité ! La bouche est nerveuse, acérée, puissante avec du grain. À la fois ample et souple, ce bordeaux déploie un bouquet de fleurs blanches et de fruits jaunes, avec des notes légèrement épicées.

 Avec un fromage crémeux : chaource ou brillat-savarin.

Château La Pierrière

2019 - HVE

10 €

14,5/20

Un pur sauvignon blanc au nez d'agrumes (pamplemousse rose) allant jusqu'aux fruits exotiques (ananas). Aussi puissant que rafraîchissant, ce vin impressionne par son intensité aromatique et son équilibre qui ouvrent d'emblée l'appétit. La bouche est ferme, vivifiante, tendue. La finale, assez longue, s'étend sur une note iodée.

 Des huîtres fines de claire.

Château La Rame

2019 - HVE

8 €

15/20

Le bouquet de cet assemblage sauvignon-sémillon est charmeur, avec ses notes de fleurs blanches, fruits exotiques, et sa pointe de

basilic et d'anis. La bouche prolonge cette belle première impression, avec une vivacité rafraîchissante sans pour autant se départir de gras, et offre une jolie longueur.

 Ormeaux cuits au beurre, moules.

Château La Verrière

2019 - HVE

5,50 €

14/20

Assez floral, ce bordeaux blanc déroule un palais très acidulé à la trame tendue et aux arômes d'agrumes qui tirent vers les fruits exotiques. L'attaque est franche, la bouche assez ample. Avec une certaine typicité (100 % sauvignon élevé sur lies fines plusieurs mois), le vin assume son côté accessible et « sans chichi ».

 Une bourriche d'huîtres.

Château Lamothe-Vincent

HÉRITAGE 2019 - HVE

8,60 €

19/20

Immense coup de cœur pour cette cuvée d'une grande noblesse, incontestable réussite de bout en bout. Assemblage sauvignon-sémillon issu d'une sélection des meilleures parcelles de cette propriété familiale, ce vin séduit d'emblée par son expressivité et sa complexité aromatiques, avec ses notes de poire, reine-claude, ananas, verveine, cédrat. La bouche, très longue, offre une matière riche remarquable, sur la rondeur et le gras en attaque, rehaussée par une finale fraîche à souhait. Un délice à boire entre 6 et 8°C, qui appelle la gastronomie.

 Escargots, cuisses de grenouille, foie de veau.



Château Lecourt Caillet

CUVÉE MAHEL 2018

6,50 €

15/20

Petite production pour cette cuvée Mahel (1 500 bouteilles), faite uniquement de sémillon. Le nez expressif évoque la pêche, le zeste d'orange, l'abricot sec et la vanille. La bouche est franche, dans la rondeur, avec de la vivacité et une belle amertume en finale. Un vin harmonieux et rafraîchissant, bien structuré avec un bouquet flatteur.

 Un ceviche de dorade aux agrumes.

Château Lestrille Capmartin

2018

8,90 €

15/20

Appétissant, avec ses très expressifs arômes de pêche blanche, poire, agrumes, fruits exotiques, et fleurs, ce vin dévoile une bouche à la belle prestance. L'attaque vive laisse place à une matière tout en rondeur et en gras, et à une longueur sur les fruits exotiques, légèrement acidulée.

 Risotto au parmesan, poulet et pignons.

Château Maison Noble

CUVÉE MAURICE 2018

9,80 €

14/20

Un nez intense sur la poire, la pêche blanche et des notes florales. L'attaque est souple, le vin se déploie tout en rondeur avec de l'ampleur et une matière profonde et soyeuse qui réjouit le palais. Long en bouche et gourmand, ce bordeaux expressif fait de sauvignon blanc offre une belle amertume en finale.

 Un filet de sole à la sauce crémeuse.

Château Malbat

2019 - HVE

5 €

14,5/20

De la distinction aromatique (bourgeon de cassis, citron vert, silex) au nez pour cet assemblage de sauvignons blanc et gris, puis une bouche qui s'ouvre sur la vivacité et l'acidulé, et se poursuit dans une longueur moyenne sur la rondeur



Château Malagar

2019
7,50 €
18/20

Ce vignoble, jadis détenu par François Mauriac, puis donné en 1985 par ses enfants au Conseil régional d'Aquitaine (qui y créa le Centre François Mauriac de Malagar), est possédé depuis 2004 par Jean Merlaut (château Gruaud Larose). Opération séduction pleinement réussie pour cet assemblage sauvignon-sémillon, aux arômes particulièrement expressifs et attrayants (pêche jaune, abricot, litchi, rose, légères notes vanillées). L'attaque, tout en souplesse, se poursuit sur une bouche parfaitement équilibrée, ample et charnue, fraîche et fruitée, avec une belle longueur. Une cuvée de grande classe, aussi bien à l'aise en apéritif qu'à table.



Foie gras, turbot grillé au beurre.

et la fraîcheur. Un vin équilibré et typique de Bordeaux.



Crustacés,
chèvre frais.

Château Minvielle

2019 - HVE
7,50 €

15/20
Assemblage de sauvignon (60%) et de sémillon (40 %), ce bordeaux à la robe lumineuse dévoile un nez de fruits blancs et d'agrumes avec des notes florales. La bouche est savoureuse, droite, mais juteuse et salivante. Le vin est équilibré, avec un côté désaltérant et acidulé (sur les agrumes) enrobé par une jolie chair. Les amers sont assez marqués en finale.



Une tarte
aux pêches meringuée.

Château Moulin de Launay

MUSCADELLE 2017
10 €

17/20
Assez discret au nez, tout en subtilité, avec ses senteurs de

fleurs (acacia) caractéristiques de la muscadelle, ce vin se révèle plus expressif, véritable délice sur le palais. Floral, fin, avec des notes miellées, il est paré d'une matière remarquable, relevée par la juste dose d'amertume en finale. Un beau vin très bien équilibré.



Magret séché, copeaux
de parmesan et pistache.

Château Moulin de Peyronin

CUVÉE ROMANE 2018 - AB
10,50 €
14/20

Très expressif, le nez dévoile des notes de fruits secs et de miel, avec des arômes briochés. L'attaque est souple, mais ce bordeaux bio évolue vers une pointe d'acidité qui se révèle en fin de bouche. Associé au sauvignon blanc et au sauvignon gris, le sémillon (70 %) domine l'assemblage. Un vin très rond, gras, avec une belle finesse.



Un filet de bar,
sauce au champagne.

Château Moulin du Sud

2018 - AB
8 €
15/20

Le nez expressif sur les fleurs blanches, relevées d'une pointe d'amande, laisse place à un palais équilibré, avec du corps et une jolie fraîcheur sur les agrumes. On peut juste regretter que la bouche, désaltérante et caractérisée par sa finesse, soit un peu courte.



Gambas sautées
à la plancha.

Château Pâquerette

2019
5,60 €
15/20

Un vin vif, complexe et expressif, aussi bien au nez (buis, verveine, reine-claude, ananas, pointe anisée), qu'en bouche, où les notes acidulées sont sous-tendues par une acidité constante et rafraîchissante et une jolie longueur. Appelle la gastronomie.



Saint-jacques snackées
et petits légumes,
poisson en sauce.

Château Peychaud

LE SEC 2018
5,80 €
17/20

Fermé de prime abord, ce vin s'ouvre ensuite progressivement sur les agrumes, le miel et l'amande amère. La bouche surprend par son expressivité et sa gourmandise, avec une appréciable amplitude, complétée d'une acidité justement dosée, et d'une finale amère qui désaltère. Un bel équilibre.



Crabe gratiné
au four.

Château Recogne

2019 - HVE
7,50 €
15,5/20

Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche blanche bien mûre et d'agrumes, avec une légère note briochée. La bouche est intense, riche, onctueuse : ce bordeaux charnu se distingue par son profil sur la pêche et la poire

Château Piconat

2019 - HVE
5 €
15,5/20

Sommes-nous en Provence ? La robe de ce vin, à la nuance grise, intrigue. C'est pourtant bien un bordeaux, 100 % sauvignon, au profil atypique : un nez intense sur le pamplemousse et la poire ; une bouche délicate rappelant la chair de fruits jaunes, avec du volume et une belle tension qui maintient la structure. Cette petite merveille taillée pour l'été, au caractère aussi original qu'élégant, vient du cœur de l'Entre-deux-Mers. Le château Piconat, propriété de 50 hectares à Soussac, appartient depuis cinq générations à la famille d'Isabelle et Christophe Guichenev. À toutes ces qualités, le millésime 2019 de ce bordeaux blanc ajoute en plus un prix modique.



Une salade
d'avocat
avec des
suprêmes de
pamplemousse et
quelques grains
de citron caviar.



juteuse, avec une finale un peu courte mais un côté très estival et gourmand.



Un filet de lieu noir
et des carottes croquantes.

Château Reynier

2018 - HVE
7 €
14/20

Le vin de copains par excellence, frais et croquant avec ses arômes de fruits à noyau juteux. En bouche, il ne prétend pas à une grande complexité, mais se dévoile très généreux à l'attaque, paré de touches exotiques, et doté d'une jolie longueur rehaussée d'une pointe d'amertume.



Apéritif iodé,
moules.



Château Roc Meynard



GRANDE CUVÉE 2018

12 €

17/20

Créé en lisière de l'appellation Fronsac, cet assemblage à égalité de sauvignon blanc et sémillon, pour partie élevé en barriques de chêne, est un noble représentant de Bordeaux, équilibré et harmonieux. Après un nez expressif (pamplemousse rose, fruit de la passion), la bouche, transcendée par une acidité dynamisante, va crescendo, entre une attaque légère, un milieu de bouche plus opulent et gras, et une finale justement amère.



Ceviche de dorade à la passion.

Château Suau

2019 - AB

7,20 €

13,5/20

Le jasmin, les fleurs blanches, les agrumes et quelques notes exotiques de litchi composent le nez délicat de ce bordeaux en viticulture biologique. Élevé sur lies fines pendant trois mois, le vin offre un volume plaisant et déploie en bouche une rondeur bien équilibrée par sa vivacité. Pêches jaunes et blanches se retrouvent en finale.



Un dos de sandre rôti au four.

Château Thieuley

CUVÉE FRANCIS COURSELLE

2015 - Terra Vitis

9,80 €

13,5/20

Offrant des notes légèrement toastées au nez, le vin (50 % sémillon et 50 % sauvignon blanc) se révèle rond et charnu en bouche, sur des arômes de fruits à chair blanche et de petites fleurs (chèvrefeuille). L'attaque est vive, et la finale, sur une légère amertume, conserve encore une agréable fraîcheur. Un millésime avec une vivacité toujours présente, à boire dans l'année.



Des petits toasts grillés aux rillettes de poisson.

Château Turcaud

CUVÉE MAJEUR
BORDEAUX BLANC 2018

11 €

14/20

Un nez assez discret, qui se révèle sur les arômes typiques du sauvignon à l'aération, parés d'une touche beurrée et boisée. Très opulent en bouche, où on retrouve les notes grillées amenées par la barrique, sous-tendues par quelques notes de fruits blancs, sur une belle longueur. Intéressant, malgré un léger manque de fraîcheur.



Toasts au tzatziki.

Château Vilatte

2019 - AB

6,20 €

14/20

Réunis dans cette cuvée dite « classique » du château, le sauvignon blanc (50 %), la muscadelle, le sémillon (20 % de chaque) et le sauvignon gris (10 %) s'harmonisent dans un joli nez floral, légèrement vanillé. Onctueux et charnu, le vin s'affirme tout en rondeur, bien équilibré par sa tension. La finale élégante évoque le chèvrefeuille et le jasmin.



Une pizza à la roquette et au chèvre.

Château Sainte-Catherine



2019

5,50 €

16/20

Jean Merlaut est le propriétaire du château Sainte-Catherine depuis 2013. Le négociant bordelais, à la tête de plusieurs domaines (dont le château Gruaud Larose, second cru classé de Saint-Julien dans le Médoc), livre un millésime 2019 tout en arômes, avec une densité de structure impressionnante. L'assemblage allie sauvignon (à 67 %) et sémillon. Le nez s'ouvre sur des notes de fleur d'acacia, de buis et d'agrumes. Depuis l'attaque, vive et charnue, jusqu'à la finale minérale et tendue sur le citron vert, le vin déroule sa puissance et sa nervosité. On l'imagine sans peine à table avec un plateau de fruits de mer et vue sur l'horizon scintillant.



Une langouste bien en chair grillée au four.



Clos La Chataignière

2019

4,50 €

15/20

Au nez se révèlent des notes de buis, de litchi, de pamplemousse et de fleurs blanches. Franc et vif, ce bordeaux nerveux et minéral file droit vers une finale rafraîchissante, qui s'étend sur les fruits jaunes et les agrumes (citron, pamplemousse). Un vin très net, équilibré, avec de la matière et une belle élégance aromatique.



Des petites crevettes grises.

Domaine de Gingeau

2018 - HVE

5,10 €

17/20

Résolument exotique, ce vin exprime d'opulents parfums de

mangue et fruit de la passion. Au palais, l'exotisme est toujours de mise, doublé d'une dynamique fraîcheur sur les agrumes, avec un croquant qui dure et se poursuit jusqu'à la finale, tout en fraîcheur. L'idée exacte d'un bordeaux blanc sec réussi.



Merlu à la plancha et aux tomates.

Domaine de Pilhoy

2019 - HVE

5 €

15,5/20

Une réussite pour ce premier millésime blanc du domaine de Pilhoy. Cet assemblage sauvignon-sémillon est fruité au nez comme en bouche, sur les agrumes et les fruits exotiques (mangue). Sous-tendu par des notes acidulées et citronnées, il allie matière et vivacité.



Risotto aux fruits de mer.

Château Vignol



CUVÉE LOUISIANE 2019

7,80 €

16/20

Autrefois un des domaines du philosophe Montesquieu, le château Vignol appartient depuis trois générations à la famille Doublet, également propriétaire du château Saint-Ange, à Saint-Émilion. Sur la typicité, cette cuvée Louisiane privilégie la muscadelle (40 %), au sauvignon blanc (30 %) et au sémillon (30 %). Le nez floral (acacia, aubépine) mêle buis et agrumes.

L'attaque est fraîche. La bouche est nette, tendue, enrobant de chair une vivacité marquée. Un blanc très plaisant doté d'un beau gras, avec un côté charnu, juteux, et une trame acide bien balancée. La finale rafraîchissante se distingue par de jolis amers.



Des gambas flambées à l'anis.



Dourthe N°1

2019

8,60 €

13,5/20

Sur le buis et les petits fruits blancs, le nez est marqué par les notes végétales caractéristiques du sauvignon. Le style peut plaire. Le vin (100 % sauvignon blanc) révèle une bouche acidulée et équilibrée. Un bordeaux typé sur un sauvignon qui se revendique dans le registre des agrumes, avec de la matière et une acidité domptée.



Une mouclade.

Haut Barry des Vignobles Rousseau



CUVÉE TRADITION 2016
Terra Vitis

8,30 €

16,5/20

Propriété de la famille Rousseau, Haut Barry représente moins de 2 hectares dans l'appellation Bordeaux blanc sec, cultivés dans une démarche d'agriculture raisonnée sous le label Terra Vitis.

Cette cuvée Tradition séduit d'abord par sa couleur charmeuse, d'un beau doré brillant. Le nez de fruits blancs s'enrichit d'une touche miellée et de notes beurrées. La bouche est tendue, salivante et charnue. Un très joli blanc bien équilibré, avec de la chair et une bonne acidité.

L'élevage, que l'on devine, reste bien maîtrisé, avec un boisé intégré et des arômes de fruits blancs et jaunes bien mûrs. La finale est légèrement saline.

Une plancha de supions et chorizo.



Jaubert by Xavier Jaubert

BORDEAUX 2019 - HVE

4,70 €

14/20

Né au coeur de l'Entre-deux-Mers, ce sympathique assemblage sauvignon blanc-sémillon-colombard affiche un nez vif et expressif (mirabelle, prune, miel). Sa personnalité s'affirme en bouche, entre belle présence et vivacité ponctuée d'une finale fraîche sur le pamplemousse.



Huîtres, crustacés ou fromage de chèvre.

Les Hautes Terres

2018

12,50 €

14/20

Un vin frais et équilibré, porté par la fraîcheur et l'expressivité des agrumes au nez comme en bouche. Le nez est parsemé de quelques notes de fleurs (jasmin) et pomme Golden, la bouche dévoile une jolie acidité et une persistance sur une touche d'amertume.



Viande blanche sauce aux agrumes (citron, orange).

Les Vignerons des Coteaux de l'Isle

PUR 100 SAUVIGNON 2019

4,10 €

14/20

Nouvelle gamme lancée en 2019 par la coopérative des Vignerons des Coteaux de l'Isle, ce Pur 100 exclusivement fait de sauvignon blanc dévoile un nez très expressif d'agrumes et de zestes de citron. L'attaque est vive, le vin reste droit, tout en tension jusqu'à la finale acidulée sur des notes légèrement salines et un retour de petites fleurs blanches.



Des huîtres de Normandie, à la saveur iodée.

Maison Sichel

SIRIUS 2019

7,50 €

14,5/20

Légèrement brioché, le nez évoque la fleur d'oranger et le chèvrefeuille. Associant le sémillon et le sauvignon à parts égales, ce vin très bien structuré joue à merveille sur les deux tableaux de la rondeur et de la vivacité. La finale, très florale, allie citron et écorces d'agrumes et s'étire en délicatesse sur des notes boisées.



Des quenelles de brochet ou un poisson au beurre citronné.

Michel Lynch

SAUVIGNON BLANC 2018

7-9 €

14,5/20

Ce vin affirme son identité de mono-cépage sauvignon avec ses notes de buis, agrumes et légèrement herbacées. En bouche, les agrumes sont toujours présents, doublés de notes exotiques et d'une belle amertume qui le rend juteux et bien équilibré. Un bordeaux blanc à dominante de sauvignon tout simplement efficace !



Carpaccio de daurade aux agrumes et poivre vert.

Terre de Vignerons



LE PETIT BAIGNEUR 2019
4,20 €

17,5/20

Ce 100 % sauvignon est un exemple réussi d'équilibre et de subtilité. Le nez est délicat, sur le zeste de pamplemousse, l'ananas, le thym et le bonbon arlequin. La bouche, très en place, offre un bouquet ciselé et complexe, transcendé par une belle fraîcheur sur des notes citronnées. Un vin maîtrisé, élégant, à servir à 10°C, et à marier avec un met aux tonalités épicées, ou un plat aux notes citronnées bien marquées pour accompagner la tension de ce flacon.



Cuisine asiatique, poulet cajun.



Tutiac

2019

5 €

14,5/20

La coopérative des Vignerons de Tutiac a lancé fin 2019 une gamme de vins garantis avec « zéro résidu de pesticides ». Attaque franche, nez intense sur les agrumes et les fleurs blanches, ce bordeaux fait de sauvignon affiche un bel équilibre avec une vivacité marquée sur

le pamplemousse rose et une rondeur assez charnue. Un blanc sans faille, droit et aromatique.



Des filets de marquereau snackés à la sauce soja sucrée.

Vieux Château Lamothe

2019

5 €

15/20

Sur les agrumes (pamplemousse), le nez élégant met en valeur de jolies notes de jasmin et de mimosa. En bouche, le vin déploie son volume, avec une matière souple et onctueuse, relevée par une pointe de fraîcheur acidulée évoquant le citron vert. La finale s'étire en longueur sur des notes d'abricot frais et de mangue. Un très bel équilibre avec des arômes à la fois bien mûrs et frais.



Un carpaccio de noix de Saint-Jacques fumées.

Vignobles Despagne



GIROLATE 2016

55 €

16/20

Les vignobles Despagne signent un vin à la personnalité aussi précise que complexe. L'assemblage intègre sauvignon blanc et sémillon à parts égales. Ciselé par des notes délicatement fumées évoquant le silex, le nez s'étoffe d'arômes de fruits exotiques et de senteurs florales (acacia et mimosa). Franc et droit, élégamment soutenu par sa tension, le vin déploie en bouche son ampleur et sa chair. Il offre un retour floral complexe et persistant, avec des notes de pêche jaune et d'ananas séché. Beaucoup d'originalité et de caractère pour ce millésime 2016 fin et généreux, à la matière onctueuse et à la finale rafraîchissante.



Une pintade à la crème aux champignons de saison.

