

**CH. KALON NODOZ** Carpe Diem 2011 ★

8 000 8 à 11 €

Un vignoble de 11,5 ha, situé au cœur de l'appellation, sur un terroir réputé de graves argileuses. Grégory Raoult est à sa tête depuis 2004.

Très cultivé dans l'appellation, le malbec compose 50 % de cette cuvée, complété par le merlot. À la robe très colorée répond un nez sur le fruit (baies noires), nuancé de touches florales et d'un léger boisé torréfié. La bouche ronde et charnue exprime avec insistance le cassis, souligné par des tanins boisés qui contribuent à l'harmonie de la finale. X 2016-2022 Y terrine de chevreuil

☛ Grégory Raoult, 14 bis, chem. de Nodoz, 33710 Tauriac, tél. 06 83 32 74 93, kalonnodoz@orange.fr

**CH. LAMOTHE** Coup de foudre 2011 ★★

6 000 8 à 11 €

Un petit château et ses chais du XVIII<sup>e</sup>. Il prospère au XIX<sup>e</sup> s. sous l'impulsion d'un négociant bordelais. Le cru a été acquis en 1900 par un viticulteur de Lansac, l'arrière-grand-père d'Anne Pousse-Pessonnier, laquelle en a pris les rênes en 1991. Le vignoble couvre 23 ha.

La plus ambitieuse des trois cuvées de cette productrice : du merlot (60 %) et du cabernet-sauvignon, nés sur argiles graveleuses et du fût neuf. Robe bordeaux profond, bouquet intense, encore dominé par un beau boisé toasté et vanillé, mais laissant percer le fruit au deuxième nez. Bouche ample et élégante, structurée par de puissants tanins : excellent vin de garde. X 2016-2025 Y côte de bœuf

☛ Anne Pousse-Pessonnier, 1, Ch. Lamothe, 33710 Lansac, tél. 05 57 68 41 07, chateaulamothe@yahoo.fr

**CH. LAROCHE** Prestige 2011 ★★★

6 400 30 à 50 €

Depuis le Ch. Laroche, château fort de la guerre de Cent Ans puis maison noble, rasé et reconstruit plusieurs fois, Roland de Onffroy, Verois d'origine, conduit un vignoble d'une quarantaine d'hectares répartis entre le Bourgeois et le Blayais.

Comme nombre de ses confrères du secteur, Roland de Onffroy a adopté la machine à vendanger qui permet de récolter à l'aube, voire de nuit, pour limiter l'oxydation des moûts. Il aime les vins concentrés. Celui-ci, élevé dix-huit mois en barrique neuve, affiche ce profil à tous les stades de la dégustation : dans le verre, une couleur profonde, presque noire ; au bouquet, un boisé puissant, sans être écrasant ; au palais, de la richesse, de la générosité, des tanins jeunes mais élégants, vanillés et toastés. Un des finalistes du coup de cœur. X 2016-2025 Y gigot d'agneau au romarin

☛ Baron Roland de Onffroy, Ch. Laroche, 2, chem. des Augers, 33710 Tauriac, tél. 05 57 68 20 72, rolanddeonffroy@wanadoo.fr

**CH. LAROCHE JOUBERT** 2012 ★

130 000 5 à 8 €

Gilbert Dupuy regroupe en 1956 des parcelles familiales pour former un vignoble de 8 ha. Aujourd'hui, une belle unité de 64 ha, conduite depuis 1982 par Joël, rejoint en

2010 par son fils Damien. Deux crus souvent très remarquables, Laroche Joubert et Labadie.

Très importante cuvée à large dominante de merlot, issue d'un ensemble de terroirs représentatifs de l'appellation. Une fidèle image des côtes-de-bourg avec sa robe intense, son bouquet subtil partagé entre baies noires et boisé vanillé, sa bouche à l'unisson du nez, ample à l'attaque, aux tanins jeunes et fringants. X 2015-2020 Y poulet aux cépages

☛ SCEA Vignobles Joël Dupuy, 1, Cagna, 33710 Mombrier, tél. 05 57 64 23 84, vignoblesdupuy@aol.com

**CH. MACAY** Original 2011

8 000 15 à 20 €

Après la guerre de Cent Ans, un Écossais du clan Mac Kay s'établit ici, loin des Anglais. Au XVIII<sup>e</sup> s, le site devient un véritable hameau viticole, ruiné ensuite par le phylloxéra. Entre 1900 et 2012, la famille Latouche le met en valeur, puis le cède à Hervé Descourvières. Le cru couvre 33 ha au nord de l'AOC.

Dernier millésime des anciens propriétaires. Les deux cabernets majoritaires (60 %), seize mois de barrique. Quelques reflets tuilés dans la robe. Au nez, un boisé dominant, épicé (cannelle) et torréfié, le fruit perçant en bouche. Un vin de garde charnu et bien charpenté. X 2016-2020 Y filet de bœuf

☛ SCEA ch. Macay, 64, Macay, 33710 Samonac, tél. 05 57 68 41 50, info@macay.fr

**CH. MARTINAT** 2011 ★

30 000 8 à 11 €

Deux anciens cadres parisiens devenus vigneron en 1994 dans le Bourgeois et le Blayais. Stéphane Donze et Lucie Marsaux-Donze ont fait du Château Martinat (10 ha sur petites graves et argiles) une référence des côtes-de-bourg.

Assemblage de merlot (80 %) et de malbec. Le 2011 est très représentatif de son appellation et de son millésime. Robe dense, ourlée d'un liseré évolué. Bouquet évocateur de bois chaud, sur le moka, la fumée, le beurre, plus fruité au deuxième nez. Bouche souple et ronde, déjà flatteuse par ses arômes de confiture de cerises et ses tanins fondus. X 2015-2020 Y caillies aux raisins

☛ SCEV Marsaux-Donze, Ch. Martinat, 33710 Lansac, tél. 05 57 68 34 98, s.donze@chateau-martinat.com

**CH. MERCIER** Cuvée Prestige 2012 ★

40 000 8 à 11 €

Philippe et Martine Chéty ont été rejoints en 1999 par Christophe et Isabelle sur leurs terres de Saint-Trojan où la famille cultive la vigne depuis 1698. Le vignoble couvre 23 ha.

Correspondant à plus d'un tiers du vignoble familial, cette importante cuvée comprend les quatre cépages de l'appellation : merlot et cabernet-sauvignon surtout, cabernet franc et malbec. Robe encore très jeune, aux reflets violines. Nez partagé entre le boisé de la barrique et le noyau de cerise. Bouche ample, étoffée, aux tanins déjà enrobés. X 2016-2022 Y poulet rôti aux cépages