

**Dégustation :**

♥♥♥ **Médoc, 2010**, élevé en fût de chêne, (10 €). SO2 total : 57, libre : 7. Pourpre limpide et scintillant aux reflets carmin. Un nez très gourmand et élégant, rempli d'une certaine tendresse, de confiserie, de cerise et de framboise confituriées, au boisé distingué et aux notes épicées. En bouche, franc d'attaque sur une matière puissante et concentrée, aux tanins fins mais encore présents, il évolue ensuite avec ampleur sur des arômes fruités et confiturés. Très belle persistance aromatique, réglissée et cacaoité. Un très beau vin, élégant, représentatif de son appellation, à carter quatre à six heures avant de servir ou à attendre encore un peu, deux ou trois ans, pour des arômes plus épicés et une matière plus assouplie. Il accompagnera très bien un plat exotique, type cuisine créole, comme un émincé de canard à la vanille bourbon. Notons également un prix très intéressant pour un vin de cette qualité ! Garde raisonnable et intéressante, investissement conseillé.

Regrettons :

Arrêt de l'activité au **Moulin de L'Abbaye...** sa suite en bio assurée par une cave coopérative qui aurait pu, dû, montrer l'exemple.

Château Haut Goutat

Nicole Chaise-Lépine
33180 Vertheuil
Tél. 06 07 66 97 92.
@ : nicolechaiselepine@yahoo.fr
Production : AOC Haut-Médoc.

Commercialisation : à la propriété sur rendez-vous, en vente directe aux magasins, par correspondance.

Méthode : Biologique depuis 1994 (certification Ecocert).

Vendanges manuelles. Levures indigènes.

Vignoble : 4 ha. La vente de la propriété est d'ailleurs en cours pour cause de départ à la retraite, Nicole Chaise-Lépine a cependant encore quelques millésimes en stock à vendre. Pour information, voici les tarifs actuels par bouteille :

Millésime 2011 : 7,50 € TTC.
Millésimes antérieurs : 10,50 €.

Les millésimes peuvent également être vendus en magnums et en demies-bouteilles.

Château Micalet

Damien et Dominique Fedieu
10, rue Jeanne d'Arc
33460 Cussac-Fort-Médoc
Tél. 05 56 58 95 48 / 06 76 79 12 79
Fax 05 56 58 96 85

@ : earl.fedieu@wanadoo.fr

Site : www.chateaunicalet.fr

Coordonnées géographiques (GPS) :
Longitude : 0, 729395, latitude : 45, 111462

Production : AOC Haut Médoc.

Commercialisation : à la propriété du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h et le samedi sur rendez-vous, possibilité de vente en BIB, vente aux magasins, par correspondance.

Principales ventes à l'export : USA, Chine, Allemagne.

Méthode : Biologique depuis 2004 (certification Ecocert).

Vendanges manuelles et levures indigènes.

Vignoble : 7 ha.

Éno-écotourisme : Dégustations et visites gratuites. Gîte rural (jusqu'à 6 personnes) sur le domaine.

Dégustation :

♥♥♥ **Haut Médoc, Cru Artisan, 2012**, élevé en fût de chêne, (10 €). SO2 total : 83, libre : 29.

Carmin soutenu et limpide. Un nez riche, boisé et poivré, de myrtille, délicatement vineux puis plus chaleureux par la suite, d'alcool de fruits à noyaux.

En bouche, une attaque souple qui évolue rapidement sur des tanins présents et des arômes délicieux, confiturés, presque caramélisés, aux pointes vanillées. Un vin que l'on conseillera d'attendre encore deux ou trois ans pour le retrouver plus assoupli et plus affiné pour notre plus grand plaisir. Garde longue et conseillée.

♥♥♥♥ **Haut Médoc, Cru Artisan, 2011**, élevé en fût de chêne, (11 €). SO2 total : 85, libre : 24. Pourpre aux reflets carmin. Un nez complexe et très élégant, au boisé discret et maîtrisé, de tabac et de cuir aux notes fumées. Souple d'attaque en bouche, sur des tanins fins, il exprime avec ampleur et gourmandise des arômes intenses de mûre en confiture, de cuir, aux notes cacaoitées. Belle longueur en bouche, épicée et tendrement confiturée. Un vin distingué, précieusement dégusté avec attention pour sa palette aromatique complexe et raffinée. Ouvrir deux à trois heures avant de servir avec un magret de canard au fruits rouges ou à la vanille.

Signalons :

Château Beau Rivage (à Macau en Médoc)

@ : chateau-beau-rivage@nadalie.fr

Château La Peyrère / Segue Longue Monnier (à Jau-Dignac)

Les closeries des Mousis (à Arsac)

Le Château de Meyre (à Avenen).

Et bien sûr, n'oublions pas le tonitruant

Château Palmer...

Graves**Château Méric****Château Chante L'oiseau**

François & Sylvie Barron

16, avenue Georges Hébert

33650 La Brède

Tél. 05 56 78 45 05 / 06 16 09 92 56.

@ : barron.sylvie@gmail.com

Site : www.chateauxmeric-chanteloi-

seau.fr

GPS : Longitude : 0° 52 14 85' O. Lati-

tude : 44.666867° N.

Production : AOC Graves Château Mé-

ric et Chante L'Oiseau. Vin de France

rosé.

Commercialisation : à la propriété, possibilité de vente en BIB, en vente directe aux magasins, par correspondance.

Principales ventes à l'export : Canada,

USA, Belgique.

Présent : Foire Eco Bio (Colmar), Mar-

jolaine et Vivre autrement (Paris), As-

phodèle (Pau), Asphodèle de Printemps

(Pau), Respire (Rennes), Millésime bio

(Montpellier).

Méthode : Biologique depuis 1964 (cer-

tification Ecocert).

Vendanges mécaniques. Levures indi-

gènes.

Vignoble : 30 ha.

Éno-écotourisme : Accueil camping-

cars France passion, chambres ou gîtes

sur le domaine.

Dégustation :

♥♥♥ **Graves blanc, 2012, Château**

Chante l'Oiseau, (6,30 €). SO2 nc.

Or blanc lumineux. Un nez délicat, fi-

nement muscaté, de fleurs blanches,

aux notes légères de propolis et de miel

d'acacia. Souple en bouche, il évolue

avec rondeur et ampleur sur des arômes

très agréables de jasmin et de tilleul, aux

notes toujours de miel et de cire. En fi-

nal, une fine minéralité qui lui donne ce

qu'il faut de vivacité. Un vin blanc sec