



Traction animale Dans certains domaines (ici, au Château Pontet-Canet), les chevaux réapparaissent dans les vignes.

sa retraite et que son influence diminue de fait, parce qu'une nouvelle génération de vignerons plus ouverte arrive aux commandes des propriétés, ou parce que l'époque est à la soif de vins plus élégants? Toujours

est-il que l'on commence à goûter dans le vignoble aquitain des cuvées plus entacinées dans leur terroir, moins maquillées, plus souples, fraîches, fines et digestes, comme c'est le cas dans d'autres vignobles

comme le Languedoc ou la vallée du Rhône.

UNE TROISIÈME VOIE

Pour l'instant, la mue du vignoble bordelais ne concerne qu'une

CARNET DE DÉGUSTATION



Château Fogas

Côtes-de-bourg, Maldoror bio (rouge), 2015, 13,90 €
De la richesse mais absolument aucune lourdeur. Ultraprometteur!
www.fogas.fr

Domaine de l'Alliance

Bordeaux, Définition (blanc sec), 2016, 20 €
Fruits à chair blanche, matière charnue, finale saline. Expressif et racé.
05-56-63-11-25.

♥ Clos du Jaugueyron

Margaux, Nout bio (rouge), 2014, 35 €
Energie, fluidité, précision, longueur... Du dynamisme et de la finesse!
05-56-58-89-43.

Château La Grave

Fronsac, La Grave bio (rouge), 2015, 14 €
Sans esbroufe. Plein, lumineux, nourrissant au sens le plus noble du terme.
www.vignoblespaulbarre.com

Château Le Puy

Francs côtes-de-bordeaux, Emilien (rouge), 2014, 22,90 €
Bon de suite ou de longue garde, un vin rond, complexe et d'une grande finesse.
www.chateau-le-puy.com

♥ Domaine de l'A

Castillon-côtes-de-bordeaux (rouge), 2014, 30 €
Matière soyeuse, fruit net et éclatant, sincérité et élégance.
www.domainedela.com