

sélection

GRANDS BORDEAUX PETITS PRIX

On entend encore dire ici ou là que le prix des bordeaux au restaurant serait l'une des causes du désamour pour ces grands vins de plaisir qui n'ont pas leur pareille à table. Curieux procès d'intention lorsque l'on sait les tarifs des flacons de certaines « stars » bourguignonnes qui ne semblent pas chiffonner ces bonnes âmes. Une autre variable est à prendre en compte: le coefficient multiplicateur appliqué par le restaurateur qui peut vite faire grimper l'addition... Avec son opération annuelle « Carte sur Table », Duclot-La Vinicole a donc décidé de proposer de grands bordeaux prêts à boire à prix caviste et des restaurateurs de Paris, Bordeaux et au-delà (30 dont 12 nouveaux pour cette 13^e édition, liste sur www.cartesurtable.com) jouent le jeu et proposent ces crus dûment sélectionnés par le marchand de vins.



Ainsi, du 15 mars au 15 avril, ce sont 14 bordeaux d'excellence à découvrir ou la preuve par le flacon que bordeaux est bon mais aussi un incontournable partenaire des accords mets et vins. Mention spéciale pour le formidable et complexe Phélan Ségur 2014, un millésime très cabernet sauvignon pour la propriété de Saint-Estèphe (imbattable à 60 euros!), le délicieux Clerc Milon 2015 (130 euros), la trame calcaire de Beau-Séjour Bécot 2010 (160 euros), la sensualité de La Fleur-Pétrus 2014 (250 euros) et bien sûr, si vous décidez de casser votre tirelire (et on vous le recommande), aucune fausse note n'est à prévoir avec Angélus 2011 (450 euros), Haut-Brion 2012 (590 euros) et Yquem 2005 (550 euros) dont les arômes vous accompagneront longtemps après avoir refermé la porte du restaurant. / O.N.



LA VIE EN ROSE

Le printemps est là, l'éclosion des bourgeons, les couchers de soleil qui s'attardent avant d'être avalés par la nuit...

Le moment idéal pour déshabiller la Cuvée Rosé de Laurent-Perrier, premier rosé de macération d'une grande maison de champagne créé en 1968 et indémodable depuis. La déshabiller nous direz-vous: eh bien oui car depuis 2017 la maison de Tours-sur-Marne pare chaque année son iconique Rosé d'une robe en métal, un habit spécialement conçu pour ses formes généreuses, étui bijou réutilisable à l'envi.

Après « Maillage », « Constellation », « Zèbre », « Papillon », « Bambou » et « Pétales », voici « Rubans », le flacon qui par ses rubans aux teintes roses et rouges exprime la diversité des arômes de fruits rouges intenses, ceux qui colorent les joues des femmes comme le ferait un doux soleil de printemps. /

LE MILLÉSIME 2022 SUR LA RIVE DROITE

On ne l'avait pas vu venir et pourtant il est exceptionnel (un peu plus contrasté Rive gauche mais également superbe sur le Sauternais). Malgré les épisodes caniculaires, 2022 possède une incroyable fraîcheur, preuve d'une résilience de la vigne en général et du merlot en particulier. Les parcelles calcaires étirent les finales merlotées: Alcée, le domaine de L'A sur Castillon et Bélaïr-Monange, Canon ou Clos Fourtet à Saint-Émilion. Cette dernière appellation est stratosphérique avec des cabernets très subtils à Jean Faure, Balestard La Tonnelle, La Gaffelière, Beau-Séjour Bécot, Beauséjour JDL, Trottevieille (photo), Angélus, Canon La Gaffelière ou Ausone, tout comme Pavie-Decesse, intégré pour la première fois dans un Pavie de légende... Les argiles donnent également une voix symphonique à La Mondotte, Troplong Mondot, sans oublier un Pavie Macquin renversant. Que dire des crus de l'est de l'appellation comme le génial Pressac, le satiné Valandraud, sans oublier, au nord, l'aérien Larmande ou le sensuel Grand Corbin-Despagne. Cheval Blanc a une vibration qui lui est propre et Figeac déroule ses cabernets de grande classe pour sa première étiquette en tant que premier grand cru classé « A ». À Pomerol, les argiles du plateau font chanter laudes à Trotanoy, Bourgneuf, La Violette,

La Conseillante, Hosanna sans oublier un Petrus absolument divin. À Fronsac, Haut-Charles et La Dauphine jouent

désormais dans la cour des grands. Magiques aussi, le Clos des Lunelles ou L'Hêtre qui rappellent que la bataille de Castillon se gagne en 2022. Enfin, Clos de Bouard, Vieux Château Saint-André ou le son de la cuvée « Guitard » de Simon Blanchard prouvent que la Montagne tient également la note. / D.H.

