

Saint-Esthèphe (Bordeaux)



Saint-Esthèphe est une commune du département de la Gironde dans le Haut-Médoc, une des subdivisions de production vinicole dans la grande région de Bordeaux. Saint-Esthèphe est aussi une appellation d'origine contrôlée. Dans la classification des vins français, plus particulièrement pour les Bordeaux, il faut noter que plus l'aire de production est restreinte, meilleure est la qualité du vin; ainsi, un Saint-Esthèphe sera, en règle générale, de qualité supérieure à un vin d'appellation générique Bordeaux, Médoc ou Haut-Médoc, car les contrôles et exigences sont plus rigoureux.

Saint-Esthèphe produit chaque année des vins typiques. Ils sont caractérisés par leurs côtés charpentés, robustes et solides. La bouche est harmonieuse, puissante et fine pour

donner une finale pleine de distinction et de fraîcheur. En vieillissant, le vin s'arrondit pour créer un bel équilibre. Les cépages cultivés sont le cabernet sauvignon, le merlot, le cabernet franc et le petit verdot. Tous les vins qui y sont produits résultent d'un assemblage de différents cépages, chaque château ou domaine ayant sa propre recette.

Club Vins Privilèges, dans une chronique antérieure, a commenté le Château La Peyre 2009, de l'appellation Haut-Médoc. Dans cette chronique, c'est le **Château La Peyre 2010**, de l'appellation Saint-Esthèphe qui vous est présenté, un vin plus concentré car le rendement à l'hectare est plus restreint.



Château La Peyre, Saint-Esthèphe 2010

Le Château La Peyre est la propriété de René Rabiller. Les plus vieilles vignes ont 53 ans et la moyenne d'âge est de 30 ans. Les cépages utilisés sont le cabernet sauvignon à 50 % et le merlot à 50 %. Le vin est élevé en barriques de chêne pendant 15 mois. Le millésime 2010 est plus puissant que le 2009, ce qui permettra un vieillissement jusqu'en 2025. Le Château La Peyre est un cru artisan i.e. que le producteur assume la totalité de la chaîne de la production: travail à la vigne, du vin et de la commercialisation.

Voici comment le producteur décrit son vin : Nez de cerise, mûre, et vanillé fin; la bouche est orientée vers le fruit, aux tanins déjà bien enrobés, qui possède une vraie personnalité, avec une finale de fruits rouges et cèdre. Le guide Gilbert et Gaillard le cote 89/100 et le note comme « un vin magnifique d'un des derniers petits producteurs à Saint-Esthèphe. Séduisant par sa bouche généreuse et une finalité très intense ». Quant au guide des vins Dussert-Gerber, « le 2010 est une belle réussite aux tanins riches, intense, mêlant charpente et finesse, avec des notes de cuir et d'épices, un vin de couleur pourpre, d'une très jolie finale avec ces notes de fumée et de fraise des bois ». On le déguste à une température de 17 °C avec un steak au poivre, viande rouge (agneau, magret de canard) et grillades.

Marco Veilleux
Club Vins Privilèges
www.clubvinsprivileges.com
418.226.7447