

# Le Haut-Médoc (Bordeaux)



Dans une parution antérieure, le thème était celui de la grande région de Bordeaux en France. Ce grand territoire viticole se subdivise en plusieurs sous-régions, dont celle du Haut-Médoc, dans le département de la Gironde qui comprend 29 communes au nord de Bordeaux. L'appellation Haut-Médoc existe depuis 1935 et possède 5 grands crus classés, 82 crus bourgeois et 5 coopératives. Sur cette aire sont situées 6 appellations communales prestigieuses, Lustrac, Margaux, Moulis, Pauillac, St-Estèphe et St-Julien. Le terroir du Haut-Médoc en est un de vin rouge. Ce sont généralement des vins généreux, pas trop puissants avec un délicat bouquet de vanille et de fruits mûrs. Les principaux cépages cultivés sont le cabernet sauvignon, le merlot, le cabernet franc et le petit verdot.

Pour bien délimiter le territoire du Haut-Médoc, voici une carte le démontrant:



## Château La Peyre, 2009



Le château est situé dans la commune de St-Estèphe dont M. René Rabiller est le propriétaire. Avant 1989, la production était confiée à une coop, mais, depuis, c'est le château qui élabore son vin et sa commercialisation. Le vin porte l'appellation Haut-Médoc. Les cépages qui composent ce vin sont le cabernet sauvignon à 50%, le merlot à 45% et 5% de cabernet franc. Il est élevé en fût de chêne pendant 12 mois. Voici comment Patrick Dussert-Gerber dans son guide le décrit: " Le vin possède un nez complexe où prédominent les fruits macérés et les épices, un vin bien élevé, de charpente ample, aux tannins fermes, un vin corsé.". Il s'accompagne avec les viandes rouges ou blanches, les gibiers et les fromages. On le sert à 17 °. C'est un vin de garde de 10 ans.

Prix : \$ 25.90

## Château de Gironville, 2008



Ce vin est un cru bourgeois portant l'appellation Haut-Médoc, propriété de la famille Vincent Mulliez depuis 2004. Ce château est situé dans le village de Macau. Typiquement médocain de par sa composition, l'encépagement comprend 47% de merlot, 43% de cabernet sauvignon et 10% de petit verdot. Le vin est élevé en barriques de bois neuf à 20%. C'est un vin qui allie élégance et raffinement. La Revue du vin de France le décrit comme suit: "On aime son nez riche et complexe, aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Sa bouche charnue est fondante avec des tannins harmonieux, du fruit et de la fraîcheur." Il accompagne aisément les plats de viande, boeuf ou porc. La température de service est de 16 à 18 °. On peut le conserver pour 7 à 8 ans.

Prix \$ 35.50

MARCO VEILLEUX  
Club Vins Privilèges  
[www.clubvinsprivileges.com](http://www.clubvinsprivileges.com)  
418.226.7447

