



Bordeaux - Saint-Émilion

Quand on pense à Bordeaux, inévitablement le vin nous vient à l'esprit, car, c'est une région mondialement connue pour la production de ses vins. Le vignoble de Bordeaux est situé en Aquitaine, région du sud-ouest de la France dans le département de la Gironde. Le vignoble produit 80% de vins rouges et 20% de blancs, liquoreux et rosés. Les principaux cépages rouges sont le cabernet sauvignon, le merlot et le cabernet franc; pour les blancs, ce sont essentiellement le sauvignon, le sémillon et la muscadelle. Les vins de Bordeaux sont classés en plusieurs catégories; il y a les grands crus classés datant de 1855, ceux classés selon leur appellation, les crus bourgeois et les crus artisans. Les vins à Bordeaux sont produits en règle générale par des assemblages, i.e. qu'on utilise un mélange de

plusieurs cépages provenant de parcelles différentes pour obtenir un vin que les œnologues et propriétaires jugent digne de représenter le château. Au total, il y a 57 appellations d'origine contrôlée, certaines prestigieuses comme Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Émilion.

Le Club Vins Privilèges vous présente dans cette chronique deux vins de Saint-Émilion élaborés essentiellement avec le cépage merlot. Le vignoble de Saint-Émilion couvre une surface de 5400 hectares. Ces deux vins sont produits par le même producteur le Domaine Bouyer sous la gouverne de Pierre et Alexia Bouyer à Saint-Christophe des Bardes et remportent régulièrement des médailles lors des concours en dégustation.

Château Milon, Saint-Émilion Grand Cru, 2007



Ce vin est élaboré à 75 % avec le cépage Merlot, 15 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon. Il est élevé entre 12 et 15 mois en barrique de chêne. Le vin est d'une parure d'un beau rouge sombre avec des reflets pourpres. À l'agitation, on perçoit des arômes de petits fruits mûrs, dominante cassis et d'épices comme le gingembre et la baie de rose avec une note d'un joli boisé torréfié. En bouche, le vin est bien en chair avec des tanins enrobés et des saveurs de mûres, de poivre, de réglisse et de bois vanillé se manifestent. La finale est longue et épicée. Le vin pourra se garder facilement pour les 10 à 15 prochaines années. À consommer avec une côte de bœuf en croute à 17°C. Il est préférable de le passer en carafe.

2007 Prix \$ 34,80

2004 Prix \$ 37,00

Clos de la Cure, Saint-Émilion Grand Cru, 2008



Les cépages qui ont servi à élaborer ce vin sont le Merlot à 75 % et le Cabernet Franc à 25 %. Il est élevé en fût de chêne entre 12 et 15 mois (50 % en barrique neuve). La robe est d'une couleur pourpre. Le nez est intense et frais avec des arômes de petits fruits rouges. La bouche est ronde et le fruit présent est charmeur, le tout dans un bel équilibre. Les tanins sont profondément intégrés. La finale est longue et gourmande sur le fruit. C'est un vin d'une pureté d'expression qu'on aime déguster et qui apporte un plaisir hors du commun. On le consomme entre 16 et 18°C en carafe de préférence avec des viandes rouges grillées, magret de canard, côtes de veau, gibiers et fromages. Son potentiel de garde est entre 10 et 20 ans.

Prix : \$ 43.75

MARCO VEILLEUX

Club Vins Privilèges

www.clubvinsprivileges.com

418.226.7447