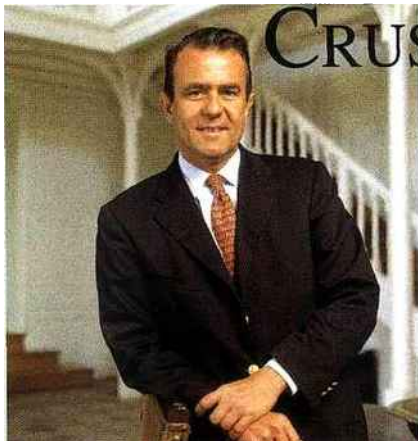


E COME BACK DES CRUS BOURGEOIS



Des 444 crus originaux, seuls 247 sont restés classés. Certains déçus et pointant du doigt des anomalies dans les critères d'attribution entamaient une procédure d'annulation. Annulation prononcée en 2007, doublée d'un effet, pervers : la mention disparaissait dès ce millésime ! « la mention, tant en France qu'à l'étranger, est fondamentale et vitale pour l'équilibre économique du Médoc et laisser un vide juridique est impensable » explique Thierry Gardinier, président de l'Alliance des Crus Bourgeois, structure syndicale et promotionnelle qui unit à ce jour 320 propriétaires dans la région Médoc. Après réflexion et concertation dans le vignoble, les producteurs des huit appellations

La mention Cru Bourgeois que vous trouvez sur les étiquettes de certains vins d'appellation de la région médoc a pour origine le classement de 1932. En 2003, un nouveau classement des crus portant cette mention voyait le jour.

médocaines ont trouvé un accord pour pérenniser la mention traditionnelle Cru Bourgeois, et ce à partir du millésime 2008 (le millésime 2007 à titre exceptionnel pourra être mis sur le marché avec la mention Cru Bourgeois car l'annulation ne s'est faite qu'en 2007). Un nouveau cahier des charges a été constitué, les propriétés candidates devront formuler une demande d'éligibilité, le Bureau Veritas sera en charge des audits et de l'organisation des dégustations annuelles avec un jury composé de dégustateurs indépendants et formés. Dès 2008, un vin « étalon » servira de base qualitative aux vins retenus et qui pourront alors pour le millésime en question recevoir la « reconnaissance cru bourgeois », estampillée sur l'étiquette. Cette reconnaissance sera remise en cause à chaque millésime. La mention « cru bourgeois » a été

déposée à l'INPI. « La mention traditionnelle « cru bourgeois » est plus protectrice que la marque d'un point de vue juridique. Nous avons sécurisé les procédures pour apporter aux clients une vraie crédibilité, car la « reconnaissance » est un droit pour les propriétaires, mais aussi un devoir de respect de cette mention et de la qualité des vins produits. Nous espérons que le mariage entre ces deux cultures que sont la rigueur par la certification du Bureau Veritas et notre culture du vin par la recherche de la qualité pourrait être source d'exemple pour d'autres mentions traditionnelles » concluait Thierry Gardinier.

Côte à Côte...

Le projet entame depuis 2007 par l'Union des Côtes de Bordeaux a abouti en mars 2009 avec la ratification définitive de l'INAO et du ministère de l'Agriculture. L'objectif était de clarifier l'offre des appellations actuelles (Tres Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon, Côtes de Franc et Tres Côtes de Blaye), d'être plus visible et lisible en France comme à l'étranger et de s'appuyer sur la force du vignoble de Bordeaux. Les quatre AOC prendront donc dès le millésime 2008 l'identité commune d'une nouvelle appellation Côtes de Bordeaux accompagnée ou non d'une identité communale. De 57 AOC actuelles, nous passons donc à 54 !

Livres



Un livre à la mer !

Le vin et la mer signé Marc Lagrange est « à l'usage des épicuriens et des marins ». Il y aborde l'affrontement de la vigne et des hommes face à la mer. Puis, le temps où « de la terre à la mer, la réussite du vin », évoquait l'expansion commerciale des vignobles et des grands ports. L'ouvrage se clôt sur les lies viticoles, où la vigne lutoie la mer, et le raisin, les embruns... Editions Féret - 49 euros

Un Manga à déguster

Dans la série manga « Les gouttes de Dieu », on suit les aventures de Kanzaki Shizuka, fils d'un célèbre œnologue, qui, surmontant son aversion pour le vin, doit résoudre douze énigmes portant sur douze grands vins et par là même découvrir un treizième vin les surpassant tous, surnommé « Les Gouttes de Dieu ». Suspense et investigations autour des crus les plus prestigieux, avec à la fin de chaque livre, quelques clés linguistiques et œnologiques. Une série à découvrir. 8 tomes parus, série en cours. Glénat. 8,99 euros



Dégustation

Trois blancs, trois attitudes...



Black Tie 2007... l'Alsace « en queue de pie »
Vous connaissez les étiquettes des vins alsaciens notifiant avec clarté leur identité mono-cepage dans leur vin. Cette fois, un vin d'Alsace décalé par son étiquette et son approche gustative met en jeu deux cépages. Le Riesling pour sa fraîcheur, notes discrètes minérales et fruitées (mirabelle, agrumes) pointe de fenouil et le Pinot gris qui apporte de la rondeur en bouche et une légère touche bergamote. Un vin de gastronomie à tendance fusion food.
Prix public indicatif départ cave 10 € - caviste et restauration - Cave de Pfaffenheim - vente directe



Château Brown 2007... l'élégance s'invite à table...

Une bouteille fumée d'appellation Pessac-Leognan, élégante et bordelaise invite au voyage. Une très belle robe cristalline, un vin jeune, très aromatique sur les notes de bois de cèdre floral et touche d'agrumes. En bouche, la rondeur se mêle à la fraîcheur pour terminer sur des notes tilleul, fleurs blanches et une pointe agréable de zeste de citron en accord avec des raviolis de langoustine aux zestes de citron.
Prix conseillé : 22 à 25 € ttc réseau traditionnel, chez les meilleurs cavistes bordelais.



MA de Mas Amiel blanc... Pour le dépaysement

Nous connaissons de nom ou par la dégustation LE Mas Amiel Terroir et vin doux naturel d'exception aux portes du pays cathare sur les coteaux rouges de la région. Un maury qui ne laisse jamais indifférent. Moins connu, un blanc s'imposait avec Ma - Mas Amiel muscat 2007. Une fraîcheur, une élégance, de la minéralité et un bouquet de fleurs blanches avec des notes de poire en finale donnent envie de l'associer soit à l'apéritif mais encore sur un dessert à base de poire ou de pêche de vigne.
Prix ttc départ cave : 14 € et chez les cavistes. Domaine Mas Amiel - 66460 Maury

La fin des AOC

L'appellation d'origine contrôlée est le signe officiel d'origine et de qualité d'un produit, créée en 1935 par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) garantissant l'origine des vins français. Cette mention AOC impliquant un lien entre terroir et vin s'appliquait aussi à d'autres produits comme les fromages, les huiles d'olives, etc. Depuis le 1er mai, une réforme européenne impose le remplacement de l'AOC en AOP (appellation d'origine protégée) pour les produits autres que les vins. Ces derniers ne changeront de dénomination qu'en août prochain, en ayant le choix entre AOP ou IGP (indication géographique protégée).

LA PASSION DU TERROIR



Stéphane Derenoncourt, l'un des meilleurs consultants en vin du moment (voir notre rubrique dans le n°36), est venu en mars dernier clore la semaine de découverte des vins étrangers à la Winery de Philippe Raoux. Conférence sur son activité

et sa vision des vins français par rapport à l'étranger ; dégustation de dix vins étrangers suivis par son équipe de Vignerons Consultants et découverte du dernier né, le chateau Marsyas 2007, produit au Liban dans le sud de la Bekaa. Dans cette démarche propre à Stéphane de favoriser l'expression optimale du terroir, ce premier millésime se révèle puissant, solaire, aux arômes de cerise noire, fruits noirs, prune et notes de réglisse. Beaucoup de chair en bouche alliant rondeur et puissance, avec des tanins bien enrobés et une finale longue et sur le fruit. A découvrir bientôt en France.