

Originaux, joyeux, racés, inattendus, radicaux... **L'autre visage de Bordeaux**

Parcelles, cépages réhabilités ou exogènes, macérations, "blouges"...
Découvrez des bordeaux blancs et rouges qui bousculent les codes sans complexe.

Une grande dégustation d'Alexis Goujard et Pierre Citerne

2 Les radicaux

« Je n'ai jamais rien bu de tel en blanc à Bordeaux »,
« Je ne m'attendais pas à ça »... Que vous puissiez faire
ce genre de constat, verre en main, tel semble être le but
de ces vigneronnes, de ces cuvées qui explorent des voies nouvelles
tous azimuts. La macération est un des chemins empruntés pour
offrir des sensations inédites à partir de cépages connus.
Notons cependant que la grande originalité du goût naît parfois
de cépages ou de parcours œnologiques qui, sur le papier, n'ont
pourtant rien de si révolutionnaire. P. Citerne

92-93/100

CHÂTEAU

LE GRAND VERDUS

● Bordeaux Vertige 2019

Pur sémillon élevé trente mois
sur lies en cuves béton souter-
raines. Si l'on peut retrouver
dans ce vin les linéaments
du sémillon bordelais, il offre
cependant un propos d'une
grande originalité. Très sédui-
sante, l'expression aromatique
développe des nuances surpre-
nantes et attirantes, une pointe
exotique parfaitement fondue,
même de la rose... La matière
offre une intensité remar-
quable mais surtout beaucoup
de finesse, une allonge alerte,
étirée, réactive, qui n'est pas
sans évoquer les plus belles
cuvées du Muscadet. 15 €