

SPÉCIAL VINS

166 grandes bouteilles à moins de 10 euros
365 vins sélectionnés
13 appellations au top

SPÉCIAL VINS MÉDOC

Médoc 2010 : sur le bout de la langue

Loin des grands crus inaccessibles, les médocs qui les entourent sont un réservoir de bons vins à prix très raisonnables. Qualité en hausse.

PAR JACQUES DUPONT

Le M(m)édoc, c'est à la fois une région et une appellation. La région Médoc, tous les anciens écoliers se souviennent d'avoir dessiné cette langue séparée du reste de la carte par la vaste Gironde. L'appellation médoc s'étend au nord, une fois passées les AOC communales : margaux, moulis, listrac, saint-julien, pauillac et saint-estèphe. Le climat change, on s'approche de l'océan et les sols ne sont plus les mêmes. Les bancs de petit cailloux blancs,

les graves, véhiculés par les glaciers puis par les eaux du fleuve, se font plus rares. Le calcaire souvent très dur remonte en surface, recouvert d'argile plus ou moins épaisse, plus ou moins mêlée de cailloux. Les grands châteaux construits au XIX^e par les riches propriétaires des grands crus laissent la place à des fermes, des maisons basses, de petits manoirs au mieux. On oublie l'aristocratie pour pénétrer dans le monde des petits paysans, ex-éleveurs ou céréaliers, des pêcheurs, des

grands-parents une activité parmi d'autres. Il y avait les bêtes, souvent un parc à huîtres quand on était près des rives, on chassait beaucoup et on chasse toujours le canard ou la bécasse, et, quand on a la chance de posséder un carrelet, ces cabanes sur pilotis avec un treuil et un filet, on se régale des crevettes blanches si particulières préparées à l'anis.

Millésime : 2010 : très grand millésime, riche en tanins et en alcool, mais avec de l'acidité qui apporte la fraîcheur.

Carte du vignoble page 229.



Stéphanie Francisco et Claude Barreyre

Château de la Croix

Claude : « On était toujours dans les tuyaux et dans les vignes avec le grand-père Francisco, c'est lui qui m'a appris la vigne. La chasse, on n'a plus trop le temps ; la pêche, oui, un peu, en apnée au large du Guro, vers Montalivet, autour du phare de Cordouan, c'est magnifique. On rentre souvent bredouille mais il nous arrive de ramener des carrelets. On a hérité d'un long passé de vigneron, que j'ai essayé de transcrire à ma façon ; ce que les anciens faisaient par pragmatisme, on le fait autrement, avec ce qu'on a appris. On fait très attention à l'environnement, à respecter les cadences pour les traitements. On a changé des choses : la taille, l'effeuillage, on fait évoluer... On a un personnel très motivé et attentif. Ce sont des gens qui aiment ce qu'ils font. »

Stéphanie : « Ça fait très longtemps que je travaille à commercialiser ce vin et, depuis mars, je suis revenue à la propriété. Ce n'est plus le travail comme avant, aujourd'hui c'est lourd, faut tout gérer, on est devenu des chefs d'entreprise. On augmente tous les ans le nombre de bouteilles que l'on vend en direct, mais c'est lent. On développe de plus en plus les soirées œno chez les gens, on fait goûter, on raconte notre histoire, comment on fait les vins... »