

MARDI 8 NOVEMBRE 2011



RDV en SAINT JULIEN



Chez Christophe Ramé

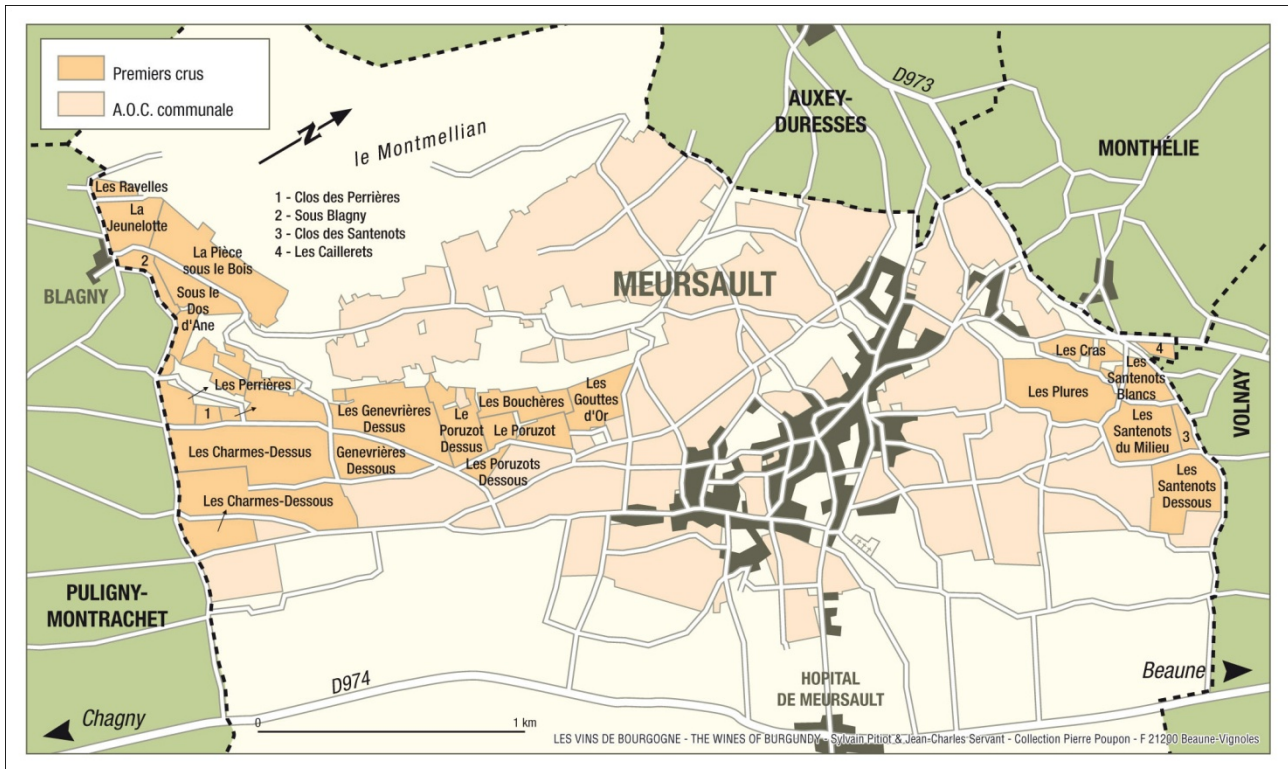
MEURSAULT « en la barre » 2002 DOMAINE FRANCOIS JOBARD



FRANCOIS JOBARD

À Meursault nous attend François Jobard un personnage d'autres temps, réservé, timide, qu'il refuse la célébrité, mais avec une capacité extraordinaire de vigneron et de grand connaisseur du terroir de Meursault. Une personne pas facile à découvrir, il parle peu, mais pour lui parlent ses enthousiasmants vins. Vins de grande personnalité, pas faciles à comprendre, qu'ils savent développer et durer dans le temps .

Avec l'aide du fils Antoine il travaille 6 hectares, vignobles pour le plus situés dans les meilleurs crus de Meursault. Les rendements sont extrêmement bas le but c'est de conférer aux vins une structure harmonieuse, les élevages des vins sont longues et ils durs de 20 à 24 mois en bois déjà utilisés (jusqu'à les 10 ans) aussi pour les cuvées les plus prestigieuses. Vous pouvez ici apprécier des Meursault riche, classiques, avec énergie et personnalité. François est un vrai maître.



DEGUSTATION - SAINT JULIEN

Clos du Marquis 1999

Château Talbot 2006
4e Grand Cru classé

Château Branaire 2000
4e Grand Cru classé

Château Léoville Barton 2004
2e Grand Cru classé

Château Ducru Beaucaillou 2001
2e Grand Cru classé

Vin Mystère



L'APPELLATION SAINT JULIEN

L'aire d'appellation Saint-Julien, située au bord de l'estuaire de la Gironde, à 40 km au nord-ouest de Bordeaux est nichée en plein cœur du Haut Médoc entre les appellations communales de Margaux au sud et de Pauillac, au nord.

Les vins de Saint Julien sont appréciés pour leur exceptionnelle tenue qualitative générale, leur élégance et harmonie.

C'est la plus petite et donc la plus homogène des « quatre appellations glorieuses du Haut Médoc » (Bernard Ginestet) : 4,8 km de long et 3,2 km de large, seulement 800 ha en vignes et une production de 40 000 hectolitres soit environ 445 000 caisses de 9 litres et 5,340 millions de bouteilles.

Saint-Julien compense en qualité ce qui lui manque en quantité : l'appellation à elle seule compte **11 crus** sur les 61 classés en 1855 : **cinq seconds, deux troisièmes, quatre quatrièmes.**

« La paroisse de Saint Julien remonte aux alentours du VII^{ème} siècle. Sa dénomination exacte était Saint Julien de Rinhac (ou Rignac). (...) Fondée entre le VII^{ème} et le VIII^{ème} siècle, l'église de Saint Mambert (Saint Lambert) était une cure annexe de Saint Julien. (...) Ce village a été rattaché à Pauillac sous la Révolution. Si l'histoire locale s'était prolongée dans le découpage administratif napoléonien, Saint-Lambert étant une extension de Saint-Julien, le célèbre **Château Latour** se trouverait dans l'appellation Saint Julien qui compterait ainsi un premier cru classé au palmarès de 1855.

La morphologie des terrasses de graves présente une solution de continuité bien plus évidente du chenal de l'Archevêque au sud de Pauillac que de Saint-Lambert à la jalle du Breuil, limite nord de l'appellation Pauillac. » (Bernard Ginestet – Le Grand Bernard des Vins de France – Jacques Legrand).

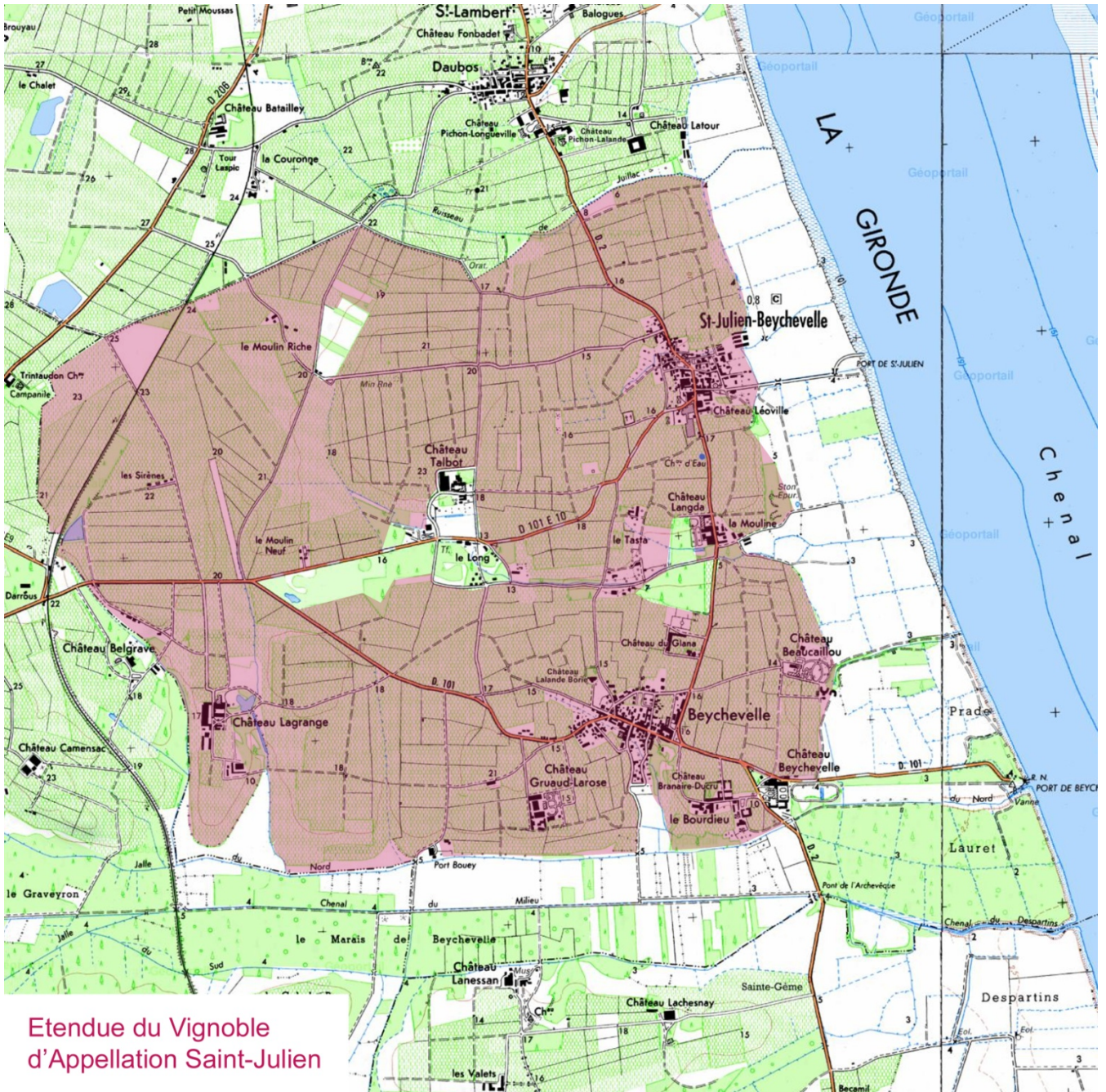
Les sols sont composés de croupes de graves garonnaises du quaternaire, ancien en son cœur, qui deviennent siliceuses plus à l'ouest. Cette nature de sol permet un drainage naturel convenant parfaitement à la conduite de la vigne. Saint-Julien ne compte pas moins de onze crus classés qui occupent une grande majorité de l'appellation.

Les vins de l'appellation Saint-Julien se distinguent par une finesse naturelle et un équilibre abouti. Leur style forme un magnifique trait d'union entre la finesse des vins de Margaux et la puissance de ceux de Pauillac.

CARTE DE LA REGION BORDELAISE

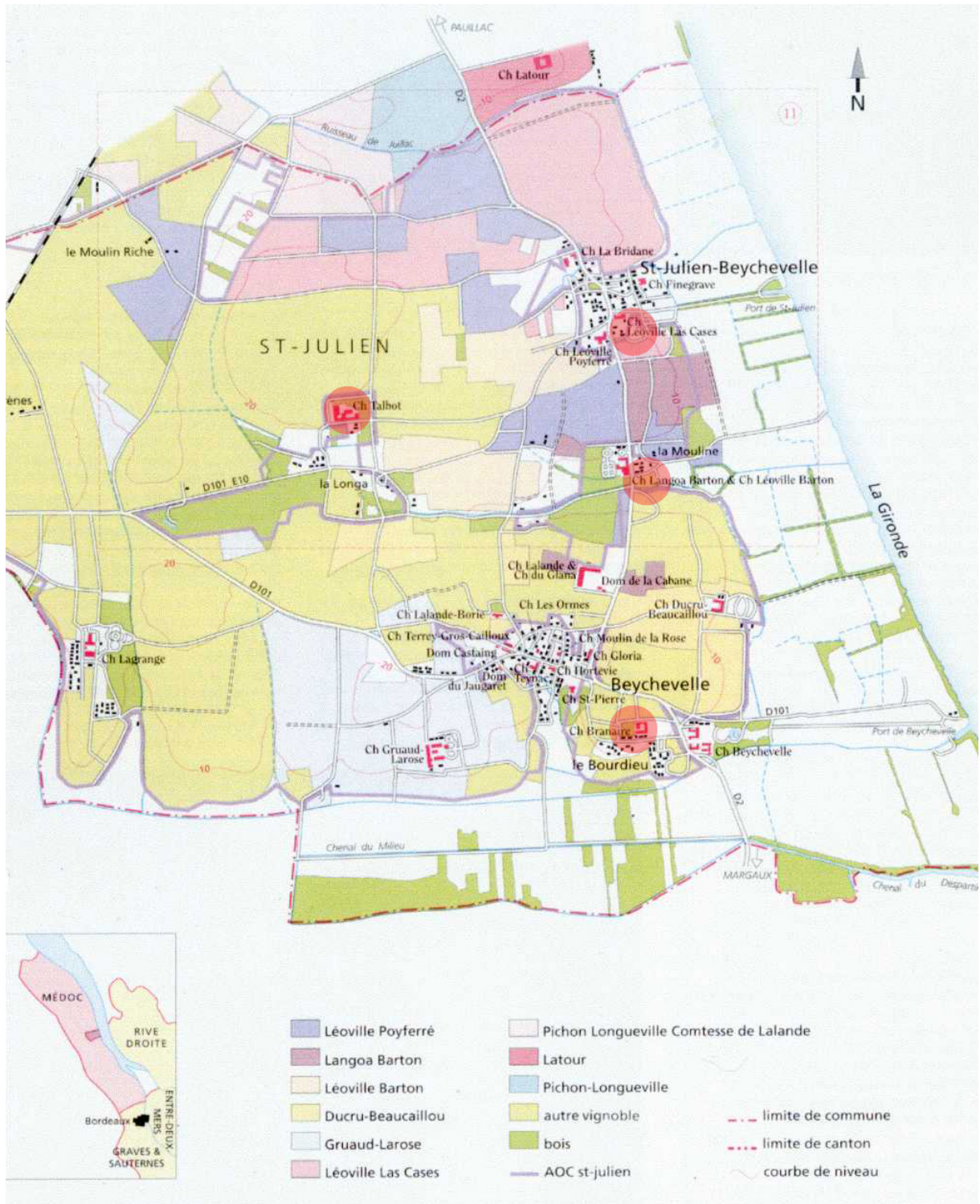


CARTE DE SAINT JULIEN



Etendue du Vignoble
d'Appellation Saint-Julien

EMPLACEMENT DES CHATEAUX



LE CLOS DU MARQUIS

1999

A la fin du XIXe siècle, Théophile SKAWINSKI, trisaïeul des actuels propriétaires Jean-Hubert DELON et sa sœur Geneviève d'ALTON, a acquis du Marquis de LAS CASES la majorité des parts de la société civile propriétaire du domaine.

Depuis, sans discontinuer lui-même et ses héritiers, qui sont devenus au fil des générations seuls propriétaires, ont administré le domaine.

Le château LEOVILLE LAS CASES produit deux premiers vins sur deux assises foncières distinctes : Le Grand Vin de LEOVILLE du Marquis de LAS CASES d'une part et le CLOS DU MARQUIS d'autre part :

1. Le Grand vin est issu de terroirs d'exception provenant du cadastre de l'ancien domaine de LEOVILLE divisé en conséquence de la Révolution Française.
Ces terroirs se situent pour l'essentiel dans le Clos LEOVILLE LAS CASES, à la sortie du bourg de Saint Julien, à l'est de la route départementale, en direction de Pauillac.
2. Le CLOS DU MARQUIS provient des grands terroirs de l'appellation Saint Julien qui ne faisaient pas partie du cadastre de l'ancien Domaine de LEOVILLE.
Ces terroirs se situent plus vers l'ouest et sont entourés par les terroirs de divers crus classés notamment de seconds crus des appellations Saint Julien et Pauillac.

Le château LEOVILLE LAS CASES comprend en réalité deux propriétés avec des caractéristiques de terroir bien distinctes et produit par conséquent deux types de vin de goût différent, malgré une filiation évidente.

PARKER : 86/100

CHÂTEAU TALBOT

2006

4e Grand Cru classé

Grand Cru Classé Saint-Julien (Médoc), le château Talbot s'étend sur 107 hectares de vignes en culture au sein de la commune de Saint-Julien, appellation hors du commun puisqu'elle ne comporte pas moins de 11 crus classés.

Situé de façon idéale en bordure de l'estuaire de la Gironde sur des croupes de graves alluvionnaires charriées du Massif Central par la Dordogne et des Pyrénées par la Garonne, le terroir du Château Talbot est exceptionnel.

C'est sur le plateau de Saint-Julien-Beychevelle que l'on aperçoit de loin le Château Talbot, au bord d'un océan de vignes, entre les grands arbres de son parc. L'histoire de ce cru est riche. Il porte le nom du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, gouverneur de Guyenne, vaincu à la bataille de Castillon en 1453. En 1855, lors du classement des crus du Médoc et des Graves commandé par l'Empereur Napoléon III, le Château Talbot est promu quatrième cru classé de Saint-Julien. Après avoir été la propriété des marquis d'Aux pendant plusieurs décennies, le domaine est acquis en 1917 par Désiré Cordier. Son fils Georges puis son petit-fils Jean succédèrent à la destinée de cette propriété. Sous leur impulsion, Talbot s'imposa comme l'un des crus les plus célèbres du bordelais. Aujourd'hui, il est entre les mains de Lorraine Cordier et Nancy Bignon-Cordier, les filles de Jean Cordier. Toutes deux s'accordent pour permettre à ce grand cru de vivre pleinement avec son époque, enrichies de la mémoire toujours vivace des gestes et du savoir-faire des générations qui les ont précédées.



Il est indéniable que Talbot est l'un des crus les plus célèbres du Médoc. Cette belle notoriété est sans doute due à une mystérieuse combinaison de plusieurs facteurs : la taille de son vignoble, près de cent hectares, la régularité de son vin, depuis près d'un siècle dans la même famille, le nom de Talbot court et percutant, facile à prononcer dans toutes les langues et qui fait partie de notre histoire... Mais ce qui fait d'abord la popularité de Talbot, c'est la merveilleuse nature de son vin.

« Talbot incarne pour beaucoup l'idéal de Saint Julien, généreusement bouqueté, très stable et sûr au vieillissement » soulignent Bettane et Desseauve dans leur Grand Guide des Vins de France.

C'est vrai, Talbot est un champion de la longévité, ce qui ne l'empêche pas même dans sa toute première jeunesse d'être aimable et rond, toujours marqué par des tanins soyeux et suaves, très civilisés. Talbot, a une nature extravertie, il n'est jamais replié sur lui-même, et a la courtoisie d'être tous les jours de bonne humeur. C'est un vin racé, avec ses notes complexes de havane et de réglisse, délicieusement classique sans jamais la moindre austérité.

PARKER : 89/100

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU
2000
4e Grand Cru classé

Propriétaire : Groupe familial présidé par Patrick MAROTEAUX. Acquisition en 1988.

Directeur : Jean-Dominique VIDEAU

Surface du vignoble : 48 hectares

Sols : graves quaternaires profondes sur argile

Encépagement : Cabernet-Sauvignon: 70%, Merlot: 22%, Cabernet franc: 5%, Petit-Verdot: 3%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Porte-greffes : 101/14, 3309, Riparia-Gloire

Nombre de pieds par hectare : 6700 et 10000.

Entretien des sols : par labours traditionnels ou enherbement, selon le terrain et le comportement de la vigne.

Palissage et conduite du vignoble adaptés à chaque densité et type de sol.

Complantation du vignoble : essentiellement avec des plants issus de sélections massales réalisées sur les vieilles vignes du Château. Production des plants par la Société « Vitis vinifera » intégrée au groupe.

Vendanges manuelles sur la totalité du vignoble.

Dates de vendange déterminées à la parcelle par analyses phénoliques et dégustations des baies.

L'ensemble des travaux au vignoble vise à produire des raisins à parfaite maturité qui soient une image précise des terroirs de Branaire-Ducru. C'est notre volonté de garder une place prépondérante au Cabernet-sauvignon. Il donne complexité, caractère et puissance à nos vins, tout en leur garantissant du fruit et de la fraîcheur quel que soit le millésime.

VINIFICATION, ELEVAGE DES VINS

Cuves en acier inoxydable, thermorégulées de tailles différentes adaptées au parcellaire. Remplissage des cuves par gravité. Première installation gravitaire moderne à Bordeaux en 1991.

Température de fermentation : 26-28 °C

Durée de macération : 3 semaines, adaptée à chaque qualité de vendange.

Assemblage des vins réalisé en début d'élevage, au plus tard en février suivant la vendange.

Elevage en barriques durant 16 à 20 mois, avec environ 50% de bois neuf. Grains fins sélectionnés dans plusieurs forêts françaises pour la qualité de leurs arômes et tanins. Chauffe faible des bois, respectant le caractère et le fruit des vins.

Soutirages traditionnels des barriques, à l'esquive, à l'abri de l'air.

Collage en barrique, au blanc d'oeuf.

Tout est mis en oeuvre, pendant les vinifications et l'élevage pour exprimer le potentiel des raisins et par là-même le terroir, dans un vin où le fruit, la complexité aromatique vont de pair avec la richesse et l'équilibre, sans surextraction ni lourdeur.

OEnologue-conseil : Jacques et Eric BOISSENOT.

Production totale moyenne : 275000 bouteilles.

Deuxième vin : Duluc de Branaire-Ducru. Sa base est constituée par les jeunes vignes. Les proportions de premier et deuxième vins sont déterminées lors des dégustations d'assemblage et variable selon les millésimes.

Evolution des vins : on peut commencer à boire le Château Branaire-Ducru entre 5 et 10 ans, et le garder 15, 20 ans et plus selon la richesse et la puissance du millésime.

Duluc de Branaire-Ducru sera accessible 3 à 5 ans après sa production et pourra être apprécié sur une durée nettement plus longue en fonction de la puissance du millésime.

Commercialisation : exclusivement par le négoce bordelais.

Branaire-Ducru est distribué dans le monde entier.



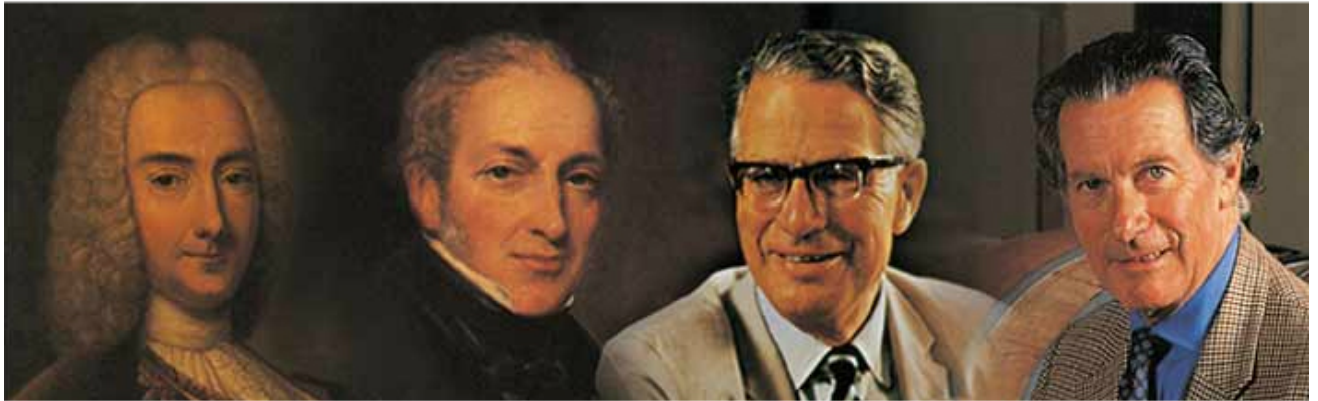
PARKER : 94/100

CHÂTEAU LEOVILLE BARTON

2004

2e Grand Cru classé

THOMAS BARTON 1695-1780 HUGH BARTON 1766-1854 RONALD BARTON 1902-1986 ANTHONY BARTON



C'est en 1722, à l'âge de 27 ans que Thomas Barton quitta son Irlande natale pour venir s'établir à Bordeaux qui était à l'époque un important port de commerce sur la façade Atlantique. Il y créa une maison de négoce qui, aujourd'hui encore, porte le nom des Barton.

C'est son petit-fils, Hugh, qui rendit encore plus florissante l'affaire familiale et qui consolida sa fortune.

En 1821, il conclut l'achat du château Langoa puis en 1826 d'une partie du domaine de Léoville. Par ailleurs, il fit construire dans son pays natal, Straffan House, qui devint la maison familiale.

Par la suite trois générations se succédèrent à la tête des deux vignobles, mais il revient à Ronald, né à Londres en 1902, d'avoir été le premier depuis Hugh à apporter une solide contribution aux affaires de la famille en France.

C'est également lui qui su, pendant les années difficiles de l'entre-deux-guerres, maintenir l'intégrité des vignobles.

Installé en France en 1951, Anthony occupa le poste de directeur export dans la maison de négoce familiale, dont la majorité des parts avaient été acquise par le groupe Seagram, jusqu'en 1967.

Il créa à cette date sa propre entreprise, "Les Vins Fins Anthony Barton" avant de devenir en 1983 propriétaire des vignobles.

Aujourd'hui, fier d'être l'héritier d'une famille depuis si longtemps liée au vin de Bordeaux, il perpétue avec sa fille, Lilian, la tradition des Barton.

Leur ambition commune est de faire de Langoa et de Léoville Barton des vins toujours plus prestigieux.



Assemblage :

75% Cabernet Sauvignon

23% Merlot

2% Cabernet Franc

Guide du Vin – Patrick DUSSERT GERBERT : 6 Février 2008

Formidable 2004, l'un des plus beaux vins de la presqu'île dans ce millésime de grande race, où l'élégance vient épauler une structure dense, un très grand vin, très classique comme on les aime, où le terroir s'est exprimé tout particulièrement, qu'il faut savoir attendre.

La revue du vin de France : Novembre 2006 note 18/20

Une fois encore au top, il combine de manière irrésistible la fraîcheur d'un fruit éclatant et la noblesse de ses tanins. La finale est très longue, racée et distinguée. Très grand vin classique pour les années à venir.

PARKER : 92+/100

CHÂTEAU DUCRU BEUCAILLOU

2001

2e Grand Cru classé

Origine

Appellation d'origine contrôlée Saint-Julien
Grand cru classé en 1855.

Pour la petite histoire

Les origines du Château Ducru-Beaucaillou remontent au tout début du XVIIIème et précisément à 1720.

Il doit son nom aux 'beaux et gros cailloux' qui caractérisent son terroir dont les exceptionnels avantages viticoles se traduisent dans la finesse et l'élégance des vins qu'il permet de produire.

Comme les plus grands crus classés qui, de Margaux au sud à Saint-Estèphe au nord, s'égrènent le long de l'estuaire, cette propriété est perchée sur un splendide site médocain avec une vue imprenable sur la Gironde.

C'est un des seuls châteaux de la région bordelaise qui soit bâti sur ses chais et l'un des rares crus classés habités en permanence par ses propriétaires. La famille Borie possède cette propriété depuis plus de soixante ans. Gérée par Jean-Eugène Borie SA, elle appartient à Madame Jean-Eugène BORIE, sa fille Sabine COIFFE et son fils Bruno Eugène (Président du Directoire).

Le terroir : l'avis de l'universitaire

Au plan topographique et géologique, le terroir viticole de Ducru-Beaucaillou est à bien des égards exceptionnel et favorable à la production de très grands vins.

De plus, sa proximité immédiate de l'estuaire de la Gironde joue un rôle capital sur le micro climat de ce vignoble. Les énormes quantités d'eau mises en mouvement par les marées quatre fois par jour, agissent comme un véritable « climatiseur » adoucissant les rigueurs de l'hiver et apaisant les canicules estivales. Dans ce vaste estuaire qui fait ici 6 kilomètres de large, s'associe à ces mouvements d'eau un brassage des masses d'air locales qui vient encore davantage modérer le climat, épargnant aux vignobles qui l'occupent, notamment beaucoup de gelées (réf 1991) et d'orages de grêle (exception historique 2003).

Le terroir communal de Saint Julien (800 hectares) se caractérise par une couverture de graves garonnaises datée du Quaternaire ancien (Günz) qui s'amenuise progressivement d'est en ouest pour finir sur la partie occidentale de l'appellation par de fines graves blanches et des sables éoliens.

Les 75 hectares qui constituent le vignoble de Ducru-Beaucaillou se répartissent sur la partie orientale de ce grand terroir communal, au plus proche du fleuve et au plus profond des graves quaternaires.

Les avantages des cailloux sont nombreux : ils favorisent le drainage des sols, reflètent le soleil sur les grappes dans ces vignobles étroitement plantés, emmagasinent la chaleur diurne pour la rétrocéder la nuit, forment un tapis protecteur limitant la dessiccation des sols pendant les fortes chaleurs estivales etc.

Le vignoble : l'avis du maître vigneron

Les **75 ha** de Ducru-Beaucaillou sont plantés à **70% de Cabernet Sauvignon et à 30% de Merlot Noir**. L'âge moyen des vignes est de **35 ans**. Avec l'âge, la vigne modère sa fertilité en même temps qu'elle développe un réseau racinaire dense et profond (jusqu'à 6 mètres) permettant à la fois de tempérer les effets des excès climatiques et de mieux exploiter les caractéristiques du terroir. En explorant méticuleusement ce sol pauvre et aride pour y trouver l'humidité et les nutriments qui lui sont nécessaires, les racines ramènent des éléments originaux qui donneront au vin son caractère unique : c'est l'essence du terroir de Ducru-Beaucaillou.

La forte densité de plantation (**10 000 pieds à l'ha.**) revêt de nombreux avantages. Elle permet de minimiser la production par pied en même temps qu'elle crée une concurrence entre les ceps qui iront chercher leur alimentation plus profond dans le sol (« la vigne doit souffrir à produire »). Elle permet aussi de créer un microclimat aux avantages considérables : maximisation de la surface foliaire à l'hectare et donc de la consommation d'eau de pluies particulièrement abondantes dans ce climat atlantique création d'un microclimat au niveau des grappes

La conduite du vignoble, tout en étant traditionnelle (taille médocaine double Guyot etc.) intègre les derniers progrès de la viticulture (effeuillage manuel, vendanges en vert en été etc.).

Bref, la tétralogie est ici : gestion parcellaire, rendements maîtrisés, durée de vie des ceps optimisée et traitements phytosanitaires raisonnés.



La vinification : l'avis du maître de chai

Les vendanges sont manuelles à 100%. Le tri est effectué à la vigne sur des tables mobiles permettant d'éviter le contact des baies litigieuses avec les grappes saines au cours du transport vers le cuvier.

Chaque parcelle est vinifiée de façon individualisée afin d'optimiser les sélections d'assemblage. De plus, les fermentations sont conduites de façon individualisée et adaptée, tenant compte des caractéristiques du terroir de chacune, du cépage et du millésime. De manière générale, nous veillons à conduire des extractions douces en maintenant le moût à des températures traditionnelles avec des rythmes et des durées de remontage modérés.

Le pressurage pneumatique est écoulé en continu en barriques afin de sélectionner au mieux les lots de vins de presse.

Les fermentations malolactiques sont conduites en cuves afin d'optimiser leur maîtrise.

L'entonnage en lots séparés dûment identifiés est effectué sitôt les malolactiques.

Les assemblages sont réalisés au cours du premier soutirage, avec pour le Ducru-Beaucaillou entre 50 et 80% de bois neuf suivant la richesse des millésimes.

Les barriques (Bordelaises 225 l, chêne français) sont fournies par 5 tonneliers sélectionnés offrant les meilleures garanties. L'élevage (18 mois) est effectué dans le respect de la tradition médocaine des grands crus classés.

La mise en bouteilles fait bien entendu l'objet de soins attentifs tant au niveau des contrôles œnologiques que de l'homogénéisation du lot global. Les 5 bouchonniers fournisseurs de la propriété sont liés par une charte qualitative précise et exigeante.

PARKER : 89/100

CHÂTEAU ANGELUS

2004

1^{er} GRAND CRU SAINT EMILION CLASSE B

Situé à 1 km du village de **Saint-Emilion** même et très proche des célèbres Ausone, Belair et Beauséjour, le **château Angelus** est un vin élaboré à partir de merlot (60%) et de cabernet franc (40%), puissant et onctueux à la fois ... Le château Angelus est certainement le vin le plus populaire de l'appellation Saint-Emilion. Les 25 hectares du domaine ont été promus « premier grand cru classé », lors de la révision du classement des Saint-Emilion de 1996 (il était jusqu'à lors injustement classé « grand cru » simplement). Depuis 1990, on ne parle plus du château L'Angelus, mais du château Angelus. C'est une différence notable que l'on peut notamment remarquer sur les étiquettes. Depuis lors, de gros investissements ont été entrepris afin de tout mettre en œuvre pour que le vin du château soit le plus qualitatif possible. Tout ceci pour plaire au célèbre agent secret de sa majesté, James Bond, qui déguste un château Angelus dans le film casino royale. Depuis 1987, le domaine produit également un second vin, Le Carillon de l'Angelus.

Un **Saint-Emilion** typique ...

Depuis quatre générations, la famille de Boüard de Laforest voue une passion toute particulière aux vignes. Le clos, l'**Angelus** appartient à cette famille de notables, propriétaires à **Saint-Emilion**. Le **château Angelus** est issu, en effet, de la réunion de différentes parcelles. Ce château est situé sur un coteau exposé plein sud, le fameux 'pied de côte'. Il est notamment issu du Château Mazerat et d'un petit clos, appelé **L'Angelus**. (Cette parcelle fut acquise par Maurice de Broüard de Laforest au début du XXème siècle). Ce nom vient du fait que l'on pouvait entendre autrefois, au cœur de ce clos, l'angelus des 3 églises environnantes, la chapelle de Mazerat, l'église de Saint Martin et celle de **Saint-Emilion**, sonner en même temps. Depuis les années 80, Michel Rolland, directeur technique, a permis à ce vin de confirmer sa place dans l'élite des vins exceptionnels

PARKER : 95/100

