

« Soirée » Du Cercle Bacchus

le cercle

BACCHUS

*Seconds Grands Crus Classés 1855*

*Vol. 2*



**Jeudi 11 mai 2023**

**Chez Sébastien RAME**

**Chers amis !**

Comme beaucoup l'ont annoncé l'année dernière, après le grand âge de notre cercle, nous allons revenir sur une soirée BtoB, Back to Basics, sur les bases donc, du classique, du « facile » comme dirait Aurèle....

L'année dernière, je vous avais proposé une soirée en 2 temps,  
Non pas deux temps dans la soirée  
Une soirée qui va durer sur 2 ans....

Pourquoi ?

Parce qu'on n'évite pas la bouteille de Greg

Parce qu'on espère toujours la bouteille de « Partner Nag »

Parce qu'il y a toujours un pirate qui traîne

Parce que Yo va encore nous trouver une pépite dans la délocalisation de sa cave en ces lieux

Et comme nous répondrions aux enfants qui nous demande souvent « Pourquoi ? »

Nous répondons : « Parce Que !! »

Donc : Ramé, dans l'imaginaire collectif = Bordeaux !

OK

Nous sommes donc dans le second volet de la soirée, débutée l'année dernière.

Je répète les mêmes questions que l'année dernière, pour voir si nous avons progressé :

Combien de Premier Grand cru Classé en 1855 ? (Facile)

Lesquels ? (Encore facile)

Combien de Second Grand Crus Classé en 1855 ? (Plus compliqué !)

Combien dans chaque appellation ?

Lesquels ?

Donc pour le thème, nous allons déguster tous les seconds grands crus classés de Médoc en 1855

Comme il y en a 14, et qu'on en a déjà bu 7 l'année dernière, et nous allons en reboire 7 cette année.

J'avais volontairement opposé deux « terroirs » (Greg, Aurèle, une remarque ?)

St Julien contre St Estèphe (2022)

Et Pauillac contre Margaux cette année (Cette année)

## Donc ce soir : Pauillac contre Margaux

Ce qui est assez étonnant, c'est que ce sont des vins que nous avons peu bu dans le cadre officiel de notre cercle.

Nous allons boire, à l'aveugle :

Pauillac :

Château Pichon Longueville, Contesse de Lalande (Seulement bu 2 fois dans le cercle)

Château Pichon Longueville, dit le Baron (Seulement bu 2 fois dans le cercle)

Margaux :

Château Rauzan Segla (Seulement bu 1 fois dans le cercle)

Château Rauzan Gassies (Jamais bu dans le cercle)

Château Brane Cantenac (Seulement bu 1 fois dans le cercle)

Château Dufort Vivens (Seulement bu 2 fois dans le cercle)

Château Lascombes (Seulement bu 4 fois dans le cercle)

Et nous aurons aussi bien sur un pirate

Il faudra les reconnaître

Les millésimes ne sont pas tous les mêmes.

Il faudra aussi essayer de les placer.

Messieurs, Bonne dégustation !

**CHATEAU PICHON LONGUEVILLE  
PAUILLAC  
2<sup>nd</sup> Grand Cru Classé 1855**



**La naissance du domaine :**

La création du domaine remonte à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, appelé aussi le Grand Siècle en raison de l'accès de Louis XIV au trône de France en 1661.

Pierre Des Mesures de Rauzan, grand négociant en vins et régisseur des prestigieux domaines de Latour et de Margaux, achète des vignes en 1689 situées à côté du domaine de Latour, pour y créer l'Enclos Rauzan.

Ces vignes entrent dans la dot de sa fille Thérèse lorsqu'elle épouse le Baron Jacques Francois de Pichon de Longueville en 1694, date de la fondation du domaine de Pichon Longueville. Ainsi naît un grand domaine, qui restera dans la famille pendant plusieurs générations, et dont la réputation ne se démentira pas.

**La création du château**

En 1850, la propriété est divisée en 2 parties. Celle revenant au Baron Raoul Pichon de Longueville, donnera naissance au domaine de Pichon Baron. La seconde reviendra à ses trois soeurs, qui donnera le domaine Pichon Comtesse.

Fier de sa propriété, le Baron Raoul fait construire en 1851 le majestueux château que nous connaissons aujourd'hui, inspiré du style Renaissance. Depuis, ce château aux deux tourelles emblématiques, d'un romantisme et d'un charme inégalables, trône au coeur du vignoble.

C'est en 1855 à l'occasion de l'exposition universelle, que le vin est sacré 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé, selon la classification demandée par l'Empereur Napoléon III, qui souhaitait y mettre à l'honneur les grands vins de Bordeaux.

En 1933, la famille Pichon de Longueville vendit la propriété à la famille Bouteiller, qui pendant plus de 50 ans, administra Château Pichon Baron.

## **La modernisation**

Le domaine de Pichon Baron est racheté en 1987 par AXA Millésimes, dont l'objectif est de permettre à de grands vins, issus de vignobles au passé glorieux, d'exprimer tout leur potentiel. Un projet de construction de nouveaux bâtiments d'exploitation est lancé sur concours, par le Centre Georges Pompidou. La reconstruction complète du cuvier et du chai ainsi que la rénovation du château débuteront en 1988.

Depuis lors, le château du XIXème est magnifié par un miroir d'eau qui s'étend à ses pieds. Et sous ses reflets argentés se cache depuis 2008, un chai enterré digne du Nautilus, en raison de ses ouvertures vers l'eau et le ciel. Ce chai à barriques enterré parachève la mise au point d'une production d'excellence, dans la plus pure tradition des grands Pauillac.

## **MILLESIMES 2005**

- Les vendanges ont été précoces pour les merlots et se sont déroulées du 19 au 29 septembre. Les cabernets-sauvignons ont été récoltés plus tardivement, du 3 au 11 octobre.  
Une troisième ligne de tri permet de faire un double tri avant et après éraflage avec encore plus de soin.
- Assemblage  
64% cabernet-sauvignon, 33% merlot, 3% cabernet-franc
- Elevage  
80% barriques neuves et 20% barriques d'un vin, pendant 15 mois

**CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE  
PAUILLAC  
2e Grand Cru classé en 1855**



## Histoire du domaine

Né sous le règne de Louis XV, Joseph de Pichon-Longueville (1760-1849) a vu passer en France trois révolutions, cinq rois, deux républiques et un empire. Par son travail et ses choix, Joseph avait constitué en soixante-dix ans un magnifique domaine viticole, qui comptait 50 hectares de vignes. »

Le Domaine de Pichon Longueville sera partagé à parts égales entre chacun de ses 5 enfants.



Le baron Joseph de Pichon-Longueville,  
(1760 – 1849)



Virginie de Pichon-Longueville, Comtesse de  
Lalande, (1798 – 1882), Portrait par  
Perrignon, 1858

En 1850, Virginie de Pichon Longueville, Comtesse de Lalande, hérite avec ses sœurs de 30 hectares d'un des plus grands vignobles du Bordelais, fondé en 1689 par Pierre de Rauzan et propriété de la famille Pichon Longueville depuis 1694. Elle édifie le Château qui portera désormais son nom.

En 1855, Le classement impérial voulu par Napoléon III à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris consacre l'œuvre du baron Joseph. Le Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande est élevé au rang de Second Grand Cru Classé.

En 1925, Une ère nouvelle s'ouvre avec la famille Miaillhe. À partir des années 1980, sous l'impulsion de May Eliane de Lenquesaing, ambassadrice de toute une région, Pichon Comtesse rejoint le cercle fermé des icônes des Grands Crus de Bordeaux par la qualité de ses vins et leur rayonnement international.

En 2007, Champagne Louis Rœderer, maison familiale dirigée par Frédéric Rouzaud, acquiert la propriété. Une troisième famille en trois siècles préside désormais aux destinées du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, avec l'ambition de poursuivre l'œuvre de ce Grand Vin de Pauillac

## **A propos de 2011**

Sur les 75 hectares de vignes de la propriété, 11 sont situés sur la commune de Saint-Julien, d'où des vins d'une élégance peu commune à Pauillac. Outre une proportion majoritaire de Cabernet Sauvignon, gage de longévité, l'encépagement offre une place importante au merlot promettant au vin davantage de souplesse notamment dans la jeunesse. Le grand vin de Pichon Comtesse allie donc à merveille la concentration d'un pauillac, et des tanins d'une grande distinction. Son terroir exceptionnel qui regarde la Gironde lui permet de mieux résister aux hivers rigoureux et aux étés trop chauds. Dans le cercle fermé des plus grands bordeaux. A déguster après 10 à 30 ans de garde.

# Château Rauzan Gassies

Margaux  
2e Grand Cru classé en 1855



## Château Rauzan-Gassies :

Les origines de la Maison Noble de Gassies en Médoc remontent à l'époque médiévale. Monsieur de Rauzan acquiert la seigneurie et ses vignes au début du règne de Louis XIV. Grâce à son savoir-faire vigneron, il fera du cru de Rauzan-Gassies le premier des deuxièmes crus de la paroisse de Margaux. Disposant d'un excellent terroir, le vin est élégant et doté d'une palette aromatique florale, signant là son caractère.

## A propos du domaine

L'histoire du domaine remonte à 1661, lorsque Pierre de Rauzan, négociant sur la Place de Bordeaux et fermier de Château Margaux, acquiert la seigneurie de Gassies et son vignoble. Ses descendants poursuivent son oeuvre jusqu'à la Révolution, période à laquelle le domaine est scindé entre Rauzan-Ségla et Rauzan-Gassies. En 1855, les deux Rauzan sont classés second grand cru. La propriété appartient aujourd'hui aux héritiers de Paul Quié, un courtier en vin qui l'avait racheté en 1946. La famille possède également les châteaux Bel Orme Tronquoy de Lalande et Croizet-Bages. Le vignoble du château Rauzan-Gassies comporte de très nombreuses petites parcelles réparties sur un des lits de fossiles de la Garonne, offrant ainsi un complet échantillonnage de sols qui illustre bien les particularités de ce terroir. En 1992 fut bâti un nouveau cuvier en inox d'une capacité de 4000 hectolitres.



### **Caractéristiques du vin**

Les vins de Rauzan-Gassies sont élevés 12 mois en fûts de chêne à 50% neufs. Ils requièrent quelques années de garde afin d'atteindre leur plénitude. Il s'agit d'un margaux classique. Le nez développe des arômes de violette, de mûre et de cassis. La bouche est pleine, structurée mais dotée de tanins très fins dans le style des vins de Margaux

# Château Rauzan Segla

Margaux  
2e Grand Cru classé en 1855



## Château Rauzan-Ségla :

Le Château Rauzan-Ségla, est un domaine viticole situé à Margaux en Gironde. En AOC margaux, il est classé deuxième grand cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Comme Château Canon, il appartient à la famille Wertheimer.

Le nom d'origine du domaine vient de Pierre Des Mesures de Rauzan, qui acquiert en 1661 la maison noble de Gassies.

Celui-ci possédait également le vignoble qui formera plus tard les Châteaux Pichon Longueville Baron et Comtesse de Lalande. Le domaine est partagé à son décès en 1692, une scission officialisée au milieu du XVIIème siècle.

Au milieu du XVIIIe siècle, le domaine se sépare en deux pour devenir Rauzan-Gassies et Rauzan-Ségla. Le nom Ségla est apporté par Catherine, fille de Marie-Anne Briet et de Philippe Simon de Rauzan, elle épousa le baron Pierre Louis de Ségla en 1785.

En 1903, Frédéric Cruse prend la direction du domaine, c'est en grande partie à lui qu'on doit le château actuel. Il confie à l'architecte Louis Garros la réalisation de nouveaux bâtiments, entre 1904 et 1905 le château est remis en état, de 1905 à 1906 les bâtiments

d'exploitation sont rénovés. Entre 1919 et 1920, une tour observatoire est ajoutée à un hangar par l'architecte Alexandre Garros (fils de Louis Garros).

Le vignoble souffre particulièrement des gelées de l'hiver 1956. Il est vendu l'année suivante à un investisseur, Monsieur de Meslon. Celui-ci remplace une grande partie des vignes et procède à la mécanisation de la propriété. Il revend Rausan Ségla en 1960 à la société John Holt & Co. Si les jeunes vignes produisent un vin décevant jusqu'au début des années 1980, à partir de 1983, elles retrouvent un excellent niveau, sous la houlette de Jacques Theo. Gérant de la propriété, celui-ci procède à d'importants travaux de modernisation (construction d'un nouveau chai, achat de cuves en acier inoxydable, renforcement des proportions de chêne neuf utilisées pour l'élevage).

En 1994, la maison Chanel (famille Wertheimer) devient le propriétaire du domaine. De nouveaux investissements sont consentis, aussi bien dans le château que dans les installations techniques. En 2011, le château Rauzan-Ségla fête son 350e anniversaire, pour cette occasion le couturier Karl Lagerfeld dessine l'étiquette pour habiller le millésime 2019.

## **Terroir**

---

Le vignoble s'étend sur 66 hectares, l'encépagement est classique en cabernet sauvignon (60 %), merlot (35 %), cabernet franc (1,5 %) et petit verdot (3,5 %)<sup>4</sup>.

L'âge moyen des vignes est d'environ 35 ans<sup>4</sup>.

Depuis 2010, 4 hectares sont passés en agriculture biologique<sup>4</sup>. La production annuelle avoisine les 230 000 bouteilles dont 110 000 bouteilles en premier vin et 120 000 bouteilles en second vin<sup>3</sup>.

Le terroir est constitué de graves fines et de graves profondes et argileuses ainsi que de sols argilo-calcaires

Il faut dire qu'il bénéficie d'un excellent terroir, deux parcelles de son vignoble jouxtant les vignes de Château Margaux

## **A propos de la cuvée 2008**

Le célèbre château Rauzan-Ségla, situé au cœur de l'appellation Margaux, nous présente ici un second cru classé issu d'un assemblage de cabernet sauvignon, de merlot, de petit verdot et de cabernet franc.

Les vignes sont âgées en moyenne de 30 ans, et sont plantées sur un sol composé de graves argileuses profondes, aux abords de la Gironde. Les vendanges sont réalisées manuellement, de façon parcellaire.

En cave, la vinification est elle aussi parcellaire, avec un encuvage gravitaire dans des cuves inox thermorégulées. Le jus est ensuite élevé durant 18 mois en barriques de chêne français.

Cette cuvée de vin rouge est dotée d'un nez à la fraîcheur infinie, soutenu par des notes de fruits noirs et de pétales de roses rouges. En bouche, ce nectar est structuré et

soyeux, avec des tanins fins et des arômes de fruits rouges.

Afin de dévoiler toute sa complexité aromatique, oubliez ce flacon en cave pendant de longues années. Avant la dégustation, carafez-le deux heures en amont, et servez-le à une température de 17 degrés. Il sera parfait accompagné d'une entrecôte à la bordelaise.

Si le château, dans un pur style XVIIIe, date en fait de la Belle Époque, le cru fête en 2011 ses trois cent cinquante ans. Il pourra les célébrer dignement avec ce 2008 des plus remarquables. Et pourtant le millésime fut difficile, mais le soleil et le vent de septembre permirent aux vignes d'atteindre une belle maturité. S'inscrivant parfaitement dans l'esprit du Margaux par sa finesse, le grand vin (62 % de cabernet-sauvignon) déploie une rutilante robe rouge cerise, avant de développer un bouquet fruité, franc et flatteur, où le bois est certes encore bien présent mais sans rompre l'équilibre. Le palais attaque avec fraîcheur, avant de dérouler une matière riche, pleine, suave et intensément fruitée, adossée à des tanins d'une grande finesse qui portent loin la finale. Un vin à servir dans quelques années avec un mets fort en goût et raffiné, un faisan Souvaroff par exemple.

# Château LASCOMBES

MARGAUX

2e Grand Cru classé en 1855



## Présentation du Château

Du 17<sup>e</sup> siècle à nos jours, dix générations de propriétaires se sont succédées et ont marqué de leur empreinte l'histoire de Château Lascombes. Une destinée jalonnée de personnages hauts en couleur qui tous ont œuvré à l'excellence des vins de Château Lascombes

Le vignoble de Château Lascombes s'étend sur 120 hectares de vignes en appellation Margaux, ainsi que sur 10 hectares en appellation Haut-Médoc. Il est à ce jour l'un des plus vastes vignobles des Crus Classés de 1855.

Le vignoble de Château Lascombes occupe les parcelles les plus recherchées de Margaux. Château Lascombes bénéficie d'une variété de sols originale pour l'appellation. Le vignoble se répartit en trois ensembles distincts, de superficie à peu près équivalente : une croupe graveleuse, qui porte les cabernets sauvignons et les petits verdots, des graves argileuses où sont plantés merlots et cabernets sauvignons, enfin des parcelles argilo-calcaires où le merlot s'exprime parfaitement ; d'ailleurs ce cépage domine l'encépagement du vignoble pour moitié, une originalité par rapport aux autres crus de Margaux

## CHATEAU LASCOMBES 2009

*« Il s'agit clairement d'un style moderne de Margaux, c'est un vin pur, sans couture, corsé et opulent, la texture soyeuse de 2009 est brillamment illustrée dans ce vin. » Robert Parker*

Alliance de puissance et d'élégance, d'onctuosité et de richesse tannique, Château Lascombes est un vin complexe. Jeune, sa robe profonde est toujours impressionnante. La bouche conjugue finesse et moelleux avec un grain de tanin très noble. Au fil des ans, il faut redécouvrir Château Lascombes pour apprécier pleinement sa complexité aromatique et voir évoluer sa structure, de plus en plus suave

Nez frais, délicat et fruité. Odeurs subtiles d'épices et de fruits noirs, mêlées à quelques notes de torréfaction

L'attaque en bouche est franche tout en restant douce et veloutée. Le milieu de bouche est dense, puissant et toujours élégant avec des fruits noirs bien mûrs. Le bois, présent, se fait remarquer par sa finesse et le mariage subtil qu'il réalise avec le vin. Les tanins sont soyeux. La fin de bouche est longue. Belle complexité

- Cépages
  - 48 % Merlot
  - 48 % Cabernet sauvignon
  - 4 % Petit verdot
- Volume alcool
  - 14 %
- PARKER 96+/100

# Château BRANE CANTENAC

**MARGAUX**  
**2e Grand Cru classé en 1855**



## Château Brane Cantenac

Le baron de Brane surnommé le "Napoléon des vignes", se porta acquéreur du château Gorce en 1833. Pionnier de la viticulture, il connaît la réputation et le potentiel de ce terroir exceptionnel, situé sur les meilleures croupes de Cantenac : il va y consacrer toute son énergie et sa fortune. En 1838, désireux de laisser une empreinte indélébile, il choisit de rebaptiser Gorce : "Brane-Cantenac". En 1925, la famille Lurton rachète ce cru prestigieux qui, de génération en génération, perpétue le style de vin complexe, aromatique et délicat qui a fait la réputation de Brane-Cantenac.

Château Brane-Cantenac se dresse fièrement au cœur de la prestigieuse appellation Margaux.

Réputée pour ses vins d'une élégance et d'une finesse remarquables, cette propriété de 75 hectares est un emblème de qualité et d'excellence dans le monde des vins fins.

75 hectares en AOC Margaux dont 30 hectares d'un seul tenant sur la Terrasse 4, sur des graves profondes du quaternaire.

55% Cabernet Sauvignon,

40 % Merlot,

4 % Cabernet Franc,

0,5 % Petit Verdot,

0,5 % Carmenère.

## **CHATEAU BRANE CANTENAC 2008 :**

### **Note de dégustation générale sur Brane Cantenac**

Le grand vin du château Brane Cantenac fait la part belle au cabernet sauvignon (plus de 60%), complété par du merlot, du cabernet franc et dans les millésimes les plus récents d'une pincée de carmenère. Le vin présente un bouquet riche, de la mûre à la violette en passant par la truffe après quelques années. En bouche, on retrouve une signature de tanins typiquement margalaise, à la fois suave et élégant. Brane n'est jamais le plus démonstratif, mais c'est un vin superbe qui vieillit avec grâce. Les millésimes récents sont de très haute volée.

### **Note de dégustation sur Brane Cantenac 2008**

Le cycle démarra lentement avec un printemps frais et humide. Les orages et la grêle du mois de mai favorisèrent le mildiou. Nous réagîmes rapidement et soigneusement, à l'aide de techniques de traitement durables. La floraison et la véraison furent tardives. Le début de mois de septembre fût également difficile, avec des conditions irrégulières et une maturation lente. Toutefois le temps changea radicalement à compter du 15 septembre et resta beau jusqu'à la fin des vendanges. Un tri minutieux permit d'éliminer complètement les fragments de végétation et les baies insuffisamment mûres. Les vins présentent un grand potentiel, avec beaucoup de structure et de finesse.

Dates des vendanges : 29 septembre -17 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 35 ans

Vinification : en cuves bois Elevage : 18 mois en barriques de chêne français, dont 70% de barriques neuves.

### **ASSEMBLAGES**

70 % Cabernet Sauvignon

28 % Merlot

2 % Cabernet Franc

### **Dégustation**

Degré alc. : 13 % | AT: 3,3 g/l | pH : 3,75

Nez subtil sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'eucalyptus avec une touche de cuir neuf. Une attaque élégante et jeune, un joli volume et une belle ampleur. Le milieu de bouche est rond et les tannins bien fondus. La finale est moyennement longue avec un retour aromatique sur des notes de fumées



# Château Durfort Vivens

Margaux  
2e Grand Cru classé en 1855



## Château Durfort-Vivens

Le Château Durfort-Vivens est un domaine niché au cœur de l'appellation Margaux. Son histoire débute au XVème siècle lorsque ce n'était qu'un relais de chasse appartenant aux chevaliers Durfort de Duras, qui ne deviendra un domaine viticole qu'à partir du XVIIème siècle. Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, fait l'éloge du Château Durfort dans ses notes de voyage en 1787, en le classant juste après les Châteaux Lafite, Latour et Margaux. Ce n'est qu'en 1824 que le domaine passe entre les mains de la famille de Vivens qui y accole ainsi son nom

Le Château Durfort-Vivens sera ainsi nommé au titre de Deuxième Grand Cru Classé au classement de 1855 pour l'exposition universelle de Paris

C'est en 1961 que le Château est racheté par François Lurton, qui a depuis transmis les rênes à son fils Gonzague en 1992. Dans une volonté de respect de l'environnement et afin d'élaborer un vin dans la plus pure expression du fruit, le Château Durfort-Vivens sera le premier des Crus Classés de Margaux à être certifié en Agriculture Biologique ainsi qu'en Agriculture biodynamique. Le chai du domaine est notamment réputé pour être le plus grand chai d'amphores du monde en volume, l'amphore favorisant la pureté du fruit

Reposant sur des sols de graves faisant face à la Garonne, le vignoble du Château couvre 62 hectares de vignes, dont 85% de Cabernet Sauvignon, 10% de Merlot, 4% de Cabernet franc et 1% de Petit Verdot destinés au Grand vin et au second vin, le Relais de Durfort-Vivens. A peine moins d'un hectare de vignes est planté en cépages blanc, Sauvignon blanc et Sémillon, servant à la production du vin blanc sec de la propriété, Durfort-Vivens Blanc de Noir

Les vins du Château Durfort-Vivens figurent parmi les plus fins et les plus élégants de l'appellation Margaux. Ils sont soyeux, précis et sur le fruit

### **Description Château Durfort-Vivens 2009**

Millésime qualifié d'exceptionnel à Bordeaux, 2009 a profité d'une météo généreuse qui a été très favorable pour le cycle de la vigne et la maturation du raisin. On retiendra surtout un été très ensoleillé, et une alternance de nuits fraîches et de journées chaudes en septembre et octobre qui ont permis aux baies de se concentrer en arômes et en couleur, donnant naissance à une récolte d'anthologie.

**Assemblage du millésime 2009** : Cabernet Sauvignon, Merlot.

La robe est d'une profonde couleur pourpre, teintée de reflets grenat subtilement tuilés.

Le nez offre des nuances bien expressives de fruits noirs, de crème de cassis, de violette et d'épices poivrées, ponctuées de notes balsamiques.

L'attaque est moelleuse, le vin évolue tout en souplesse et en profondeur grâce à des tanins très élégants. Il démontre un bel équilibre entre pureté du fruit, acidité et puissance aromatique, montant crescendo jusqu'à s'épanouir sur une finale onctueuse et persistante. Un Margaux magnifiquement évolué.

**Accords mets et vins** : Château Durfort-Vivens 2009 offrira un délicieux accord avec un magret de canard sauce Pinot Noir, une longe de veau accompagnée de petits légumes, une pluma ibérique à la plancha ou encore un filet de bœuf avec une sauce à la truffe.

Pour un accord avec des fromages, privilégiez ceux à pâte pressée non-cuite : Edam, Gouda, Saint-nectaire, morbier, Tomme de Savoie ou Salers.

En dessert, il se particulièrement gourmand avec un Layer cake façon Paris-Brest, l'entremets Caraïbes de Yann Couvreur ou une tarte au chocolat Grand Cru.

**Potentiel de garde et dégustation** : Château Durfort-Vivens 2009 peut encore tirer profit de son grand potentiel de garde. Son apogée sera atteinte entre 2025 et 2028.

Cependant, il se prête très bien à la dégustation dès aujourd'hui. Pour ce faire, prenez soin de placer la bouteille la veille au soir dans la pièce de service à la température ambiante. L'ouvrir et la carafier idéalement 5 à 6h avant la dégustation.

# Château MARGAUX

## MARGAUX

### 1er Grand Cru classé en 1855



Difficile de résumer en quelques lignes l'histoire longue et passionnée du domaine; elle pourrait s'intituler : « Il était une fois Château Margaux ». Connu dès le XIIème siècle, il s'appelle alors « la Mothe de Margaux » et ne possède pas encore de vignes. L'ancien nom du domaine n'est pas un hasard ; dans un pays plat comme le Médoc, la moindre « motte » se distingue aisément et les plus grands vins sont toujours produits sur les terres dont la pente assure un bon drainage.

En 1152, l'Aquitaine tombe sous la coupe de l'Angleterre jusqu'en 1453, et les vins de Bordeaux bénéficient alors de ce nouveau marché. Le bordeaux est adopté comme vin de table par Richard Cœur de Lion, le roi d'Angleterre au XIIème siècle.

Les propriétaires successifs de « la Mothe de Margaux » sont bien sûr des seigneurs d'importance, mais il faudra attendre l'arrivée de la famille de Lestonnac pour engager la constitution du domaine tel que nous le connaissons aujourd'hui. Pierre de Lestonnac réussit en dix ans – de 1572 à 1582 – à restructurer complètement la propriété et le vignoble et anticipe ainsi l'évolution générale du Médoc qui commence à abandonner les cultures céréalières au profit de la vigne.

À la fin du XVIIème siècle, Château Margaux occupe 265 hectares, surface dont il ne s'écartera plus ; un tiers du domaine est consacré à la vigne, comme c'est le cas encore aujourd'hui.

L'Angleterre et la Hollande boivent du « claret », ce vin encore assez pâle et qui ne vieillit pas bien. Château Margaux devient un haut lieu de l'art de faire du vin et la hiérarchie entre les différents crus de Bordeaux se dessine déjà.

Le Château Margaux est né.

Au fil des générations, au fil des siècles, l'habileté des uns, les innovations des autres, font progressivement du vin de Château Margaux un vin d'excellence ; il n'est qu'à se rappeler les progrès réalisés grâce au régisseur Berlon au tout début du XVIIIème siècle. Berlon est le premier à vinifier séparément les raisins rouges et les raisins blancs, dont les ceps étaient à l'époque plantés en mélange dans les vignes. Il exige que les raisins ne soient pas vendangés à l'aube « parce que les raisins sont couverts de rosée, et que s'ils sont cueillis le matin, leur couleur sera diluée et pâlie par l'excès d'humidité ». Les prémices de la vinification moderne apparaissent...

Berlon comprend également l'importance des sols, il connaît déjà les meilleures parcelles. L'influence du terroir se dessine...

La pérennité de ces sites viticoles n'a d'égal que le génie des hommes, propriétaires régisseurs, vigneron, et maîtres de chai qui ont su deviner et mettre en valeur la nature exceptionnelle des terroirs.

En 1801, Bertrand Douat, marquis de la Colonilla, acquiert le domaine et juge que le manoir existant n'est pas digne de la renommée de son vignoble. Il fait construire à sa place la demeure que l'on contemple aujourd'hui.

Bertrand Douat est un basque revenu d'Espagne avec une fortune considérable et un titre. Il a été, entre autres, armateur et fondé de pouvoir du gouvernement espagnol pour la négociation d'un accord de troc avec la Russie ! Il a plus de cinquante ans lorsqu'il regagne la France ; il réside à Paris plutôt qu'à Bordeaux. En réalité, il ne s'intéresse pas vraiment à la vigne et Château Margaux est pour lui un moyen de conforter son ascension sociale.

C'est en 1810, alors que La Colonilla a déjà soixante-dix ans, que les travaux du château et des bâtiments d'exploitation que l'on admire encore aujourd'hui commencent. La Colonilla meurt en 1816 sans avoir jamais habité son château.

La Colonilla, n'est pas le seul propriétaire de Château Margaux, étranger aussi bien à Bordeaux qu'à la vigne, à laisser une empreinte aussi profonde.

En 1815, Pour la construction du château, La Colonilla s'adresse à Louis Combes, l'architecte bordelais à la mode. Louis Combes réalise à Margaux son chef-d'œuvre. Souvent surnommé « le Versailles du Médoc », le château est l'un des rares exemples de style néo-palladien en France.

Mais Margaux n'est pas qu'une demeure raffinée et aristocratique, c'est d'abord et surtout une entreprise agricole. Le génie de Combes est d'avoir su créer une véritable petite cité viticole en disposant de part et d'autre du château les bâtiments nécessaires à la production d'un des meilleurs vins du monde.

D'un côté, la cour des artisans, avec ses maisons et ses ateliers, où sont pratiqués les métiers de plomberie, de mécanique... qu'impose l'éloignement de Bordeaux qui se trouve, au début du XIXème siècle, à une journée de diligence.

De l'autre, les hauts lieux des chais, cuvier et tonnellerie. Le grand chai, de par ses perspectives majestueuses et ses grandes colonnes blanches, évoque l'image spectaculaire d'une cathédrale du vin.

Cet ensemble que découvrent progressivement les visiteurs du monde entier lorsqu'ils arrivent par la longue allée de platanes centenaires qui marque l'entrée du domaine, est d'une superbe et unique cohérence.

EN 1830, Les enfants de la Colonilla ne s'intéressent pas au domaine et le vendent à Alexandre Aguado. Alexandre Aguado est le premier banquier à acquérir un grand château bordelais. Sa fortune est déjà immense et Château Margaux ne représente pas pour lui un moyen de l'accroître mais plutôt une propriété élégante et agréable à vivre. Aguado abandonne assez vite ses activités financières pour devenir, entre autre, le mécène de Rossini qui composera une zarzuela intitulée... « Château Margaux » ! Il mourra plutôt jeune – en 1836 – en ayant légué sa magnifique collection de tableaux italiens et espagnols au musée du Louvre. Son legs essentiel est la décoration Napoléon III, caractéristique de cette époque, dont les principaux éléments resteront en l'état jusqu'à la vente du domaine par les Ginestet à André Mentzelopoulos.

En 1855, L'Empereur Napoléon III rend un fier service aux grands vins rouges du Médoc en organisant à Paris, dès 1855, la Deuxième Exposition Universelle, l'occasion pour lui de glorifier les produits français, dont les vins prestigieux du Médoc. Il désire que ces vins soient présentés dans le cadre d'un classement. Une dégustation à l'aveugle est organisée à Paris dont l'aboutissement est ce fameux classement officiel de 1855 qui divise en cinq niveaux de qualité une soixantaine de crus du Médoc et une propriété des Graves.

Quatre crus sont classés « Premier Grand Cru Classé » ; Margaux est le seul à être noté vingt sur vingt. Ce classement, qui garde toute sa validité aujourd'hui, ne fait qu'entériner la hiérarchie qualitative illustrée par les grandes différences de prix pratiquées par le marché mondial depuis longtemps. Au XVIIIème siècle, les « premiers crus » sont déjà vendus deux fois plus chers que les « deuxièmes crus ». Le classement de 1855 succède d'ailleurs à d'autres tentatives de classification plus informelles comme celle de Thomas Jefferson au XVIIIème siècle. Sous le Second Empire, c'est peu de dire que Bordeaux connaît un véritable âge d'or, grâce à la construction d'une voie ferrée jusqu'à Paris, mais aussi grâce à l'essor du commerce facilité par les accords de libre-échange inspirés des idées libérales de l'Empereur. Il est certain que Napoléon III est pour beaucoup dans l'embellie de la viticulture bordelaise.

En 1879, Emily Macdonnel, dame d'honneur écossaise de l'impératrice Eugénie et épouse du fils d'Aguado, vend le château au comte Pillet-Will. C'est une époque de mauvaise rentabilité pour le Médoc qui est presque simultanément foudroyé par la grande récession mondiale et des maladies cryptogamiques.

Les heurs et malheurs du XIXème siècle contrastent avec la pérennité du vignoble qui reste remarquablement entretenu par les régisseurs successifs alors qu'une calamité apparaît sous la forme de champignons, l'oïdium et plus tard le mildiou, qui dévastent les vignes. L'oïdium est maîtrisé par l'usage du soufre et le mildiou par la pulvérisation de sulfate de cuivre, la fameuse

« bouillie bordelaise ». Le phylloxéra, insecte venu des Etats-Unis, est un fléau plus terrible encore et sa propagation est inexorable. Il faudra attendre la solution du greffage des cépages français sur des plants américains résistants pour sauver le vignoble bordelais.

La production de Château Margaux reprend au fur et à mesure des nouveaux traitements et des replantations et le 1893, millésime remarquable, est si abondant qu'il faut arrêter les vendanges pendant six jours faute de cuves ! Sa production dépasse celle du légendaire 1870, la plus grande année d'avant le phylloxéra.

Les jeunes pieds issus des replantations ne permettent cependant pas de produire des raisins de qualité optimale et une partie de la production est vendue comme « second vin » qui prendra le nom de Pavillon Rouge du Château Margaux.

En 1896, le comte Pillet-Will trouve un homme de confiance en la personne de Pierre Moreau qui jouera un rôle primordial à la propriété en la gérant et en réunissant le syndicat des futurs actionnaires acheteurs de Château Margaux en 1908.

Il nomme Marcellus Grangerou au poste de maître de chai. Il sera succédé par son fils Marcel et son petit-fils Jean.

L'innovation la plus importante de Pierre Moreau est l'obligation de « mise en bouteilles au château », adoptée en 1924 et véritable garantie d'authenticité pour les acheteurs.

En 1950, Fernand Ginestet et son fils Pierre entrent en scène. Fernand a construit sa fortune dans le négoce de vins. C'est un de ses amis, maire de Saigon et importateur de vins, qui lui envoie les fonds nécessaires à l'achat du domaine. La famille Ginestet n'en acquiert l'intégralité que vers 1950.

Fernand et Pierre réorganisent patiemment le vignoble. Le fils de Pierre, Bernard, s'occupe de leur maison de négoce et en fait un des établissements de commerce les plus respectés de Bordeaux.

Mais la récession des années 1970, les millésimes désastreux et invendables de 1972, 1973 et 1974 mettent Pierre et Bernard dans une situation désespérée ; ils désirent toutefois honorer leurs engagements.

Leur seul bien négociable est Château Margaux, qu'ils se résignent à vendre. Il a fallu deux ans à Pierre et Bernard Ginestet pour vendre Château Margaux et, lorsqu'André Mentzelopoulos achète la propriété en 1977, le monde du vin est médusé. Tout de même... un Grec dans le Médoc ?

André Mentzelopoulos achète donc la propriété. Les colonnes ioniques qui ornent le péristyle du château lui rappellent sa Grèce natale et lui font saisir, grâce à sa formidable acuité intellectuelle, l'ampleur du travail à accomplir pour que Margaux retrouve sa place de Premier, la seule qui lui revienne.

Quel roman que la vie de cet homme exceptionnel ! Il naît en 1915 à Patras, dans le Péloponnèse, d'un père hôtelier qui n'a cessé d'enseigner à ses enfants plusieurs langues étrangères afin de réaliser le rêve de tant de Grecs: partir à l'étranger et ... faire fortune !

André comblera les attentes de son père ; après des études de littérature à Grenoble, il part en Extrême-Orient où, en Birmanie, en Chine, en Inde, au Pakistan enfin, il fait fortune dans l'import-export de céréales.

De retour en Europe, il épouse une Française et acquiert, en 1958, la société Félix Potin, maison fondée en 1844 et qui possède quatre-vingts épiceries de quartier. André fait de cette société une importante maison de distribution moderne aux 1600 points de vente et au prestigieux patrimoine immobilier à Paris.

Cet homme, à l'accent encore chantant – il parle six langues – et qui aime citer Winston Churchill, est tombé amoureux de son Château Margaux.

En 1977, André Mentzelopoulos est un précurseur. Les vins de Bordeaux sortent d'une grave crise économique et qualitative; les investisseurs ne s'intéressent pas aux crus classés et les propriétaires n'ont pas les moyens de valoriser leurs terres.

En véritable visionnaire, il investit massivement sans espoir de rentabilité immédiate et dans un marché encore morose, quelques années avant le nouvel âge d'or bordelais de la fin du XXème siècle.



Son action est spectaculaire que ce soit dans le vignoble, dans les chais ou au château. Il met en place le drainage, les replantations... Sous la supervision passionnée d'Emile Peynaud, œnologue renommé, il réintroduit le Pavillon Rouge du Château Margaux en augmentant considérablement la sélection, il redéfinit le Pavillon Blanc du Château Margaux, il introduit l'élevage en barriques neuves et il planifie la construction du premier grand chai enterré de la région, une prouesse technique. Le château, classé Monument Historique depuis 1946 et restauré sous la supervision des inspecteurs des Monuments Historiques de France, est patiemment décoré par le célèbre décorateur Henri Samuel – le réalisateur des salles françaises du XVIIIème siècle au Metropolitan Museum of Art.

André Mentzelopoulos orchestre ainsi la reconstitution du patrimoine architectural et viticole dans le but obstiné de permettre au terroir d'exprimer à nouveau ses fabuleuses qualités.

Le millésime 1978 de Château Margaux est immédiatement salué comme exceptionnel, preuve de l'efficacité et de l'ampleur de l'œuvre d'André Mentzelopoulos.

Il décède en 1980, trop tôt et trop vite pour jouir de la renaissance de son Château Margaux ; aucun propriétaire n'aura joué un rôle aussi profond, et en aussi peu de temps, dans l'histoire pourtant séculaire de Château Margaux.

En 1980, Le monde du vin, qui s'était tant alarmé à l'arrivée d'un « Hellène dans le Médoc », redouble d'inquiétude au décès d'André Mentzelopoulos. Ce paradoxe s'explique en réalité par le fait qu'André Mentzelopoulos a convaincu les plus dubitatifs par son énergie et sa clairvoyance qui, mises au service de sa passion pour Château Margaux, ont, avec une rapidité presque spectaculaire, rétabli la qualité du vin et la réputation du domaine.

Sa fille, Corinne Mentzelopoulos, va aussitôt tenter de relever le défi. Au décès de son père, elle a déjà intégré le groupe familial comme contrôleur de gestion chez Primistères, la société qui gère les magasins Félix Potin. Entourée de l'équipe choisie par son père, elle poursuit le programme d'investissements défini par ce dernier, de sorte que Margaux est prêt à relever un autre défi, celui de l'extraordinaire explosion de la demande mondiale pour les vins de Bordeaux à partir de 1982. Les Américains sont les premiers à s'enthousiasmer de la sorte pour les Grands Crus Classés, vite rejoints en cela par les connaisseurs plus traditionnels de Grande Bretagne ou d'Allemagne; ce seront par la suite les Japonais, les amateurs de Hong Kong ou de Singapour, les Russes, les Chinois, les Indiens, les Brésiliens...

Les vins de Bordeaux, s'ils sont appréciés depuis des siècles, n'ont jamais connu un tel succès; les amateurs du monde entier viennent visiter, déguster, comparer et commenter.

Bordeaux est béni par une succession de grands millésimes, avec la véritable apothéose que seront le 2009 et le 2010. Parallèlement, la société Félix Potin s'est transformée, les magasins et le patrimoine immobilier ont été cédés, et le groupe – dorénavant Exor- est devenu l'actionnaire de référence de Perrier, première société d'eaux minérales à l'époque dans le monde. Il s'agit alors pour Corinne Mentzelopoulos de trouver des appuis dans le développement d'un groupe qu'il lui paraît imprudent de gérer seule. Au début des années 1990, Corinne Mentzelopoulos s'appuie sur la famille Agnelli, alors dirigée par Gianni Agnelli, le président de Fiat. Cette association se poursuivra une dizaine d'années et en 2003, lorsque le groupe Agnelli décide de se séparer des parts

qu'il détient dans Château Margaux, Corinne Mentzelopoulos les rachète aussitôt, devenant ainsi l'unique actionnaire du domaine.

En 2015, L'histoire et la renommée de Château Margaux tiennent autant au génie du lieu qu'à la contribution des hommes et des femmes qui l'ont servi depuis cinq siècles. Mais aucun propriétaire n'aura probablement joué un rôle aussi décisif, et en si peu de temps, qu'André Mentzelopoulos, qui acquit le Domaine en 1977 et qui aurait eu 100 ans aujourd'hui.

Il y a 200 ans, le marquis de la Colonilla avait déjà marqué le Domaine par la construction, en l'honneur du vin, de ce grand patrimoine architectural au style inspiré de la Grèce antique ; l'architecte Louis Combes avait dessiné le péristyle du Château en hommage au Parthénon. André Mentzelopoulos éprouvait fierté et bonheur à la vue de ces colonnes ioniques qui lui rappelaient sa Grèce natale. Plus de 160 ans plus tard, il a su, à son tour, prendre les mesures fortes nécessaires pour redonner à Château Margaux, en à peine trois ans, le lustre qu'il avait perdu pendant la longue crise des vins de Bordeaux.

Ajouter un bâtiment moderne à ce Monument Historique était certes audacieux mais Norman Foster a su répondre aux défis techniques et esthétiques qui étaient ceux de Château Margaux. Les nouveaux bâtiments conçus par Norman Foster sont à la hauteur des exigences architecturales du passé du Domaine, tout en lui offrant la possibilité à l'avenir de poursuivre sa quête d'excellence grâce au renouvellement de la technologie. Château Margaux dispose ainsi aujourd'hui, et pour longtemps, d'un patrimoine architectural et d'outils à la hauteur de la réputation et de la qualité de son vin.

Le réalisateur Bruno Aveillan a raconté en images l'histoire de la rencontre entre le marquis de la Colonilla et Louis Combes, puis, 200 ans plus tard, de la lourde tâche qui sera confiée à Norman Foster ; concevoir les nouveaux chais qui ancreront Château Margaux dans l'avenir tout en s'inscrivant dans le respect des bâtiments existants. Le film « Prodigy of the Architect » a été présenté pendant l'été 2015 à l'occasion du bicentenaire de l'architecture de Château Margaux.

Louis Combes et Norman Foster, à deux siècles d'intervalle, se sont inspirés du génie d'un terroir séculaire en rendant hommage à l'un des plus grands vins du monde.

En ce début de XXIème siècle, les vins de Bordeaux connaissent un succès sans précédent. Le monde entier semble avoir les yeux rivés sur Bordeaux et la demande pour ces grands vins ne cesse de croître. Cette prospérité ainsi que l'essor de nombreuses autres régions du monde ont placé Château Margaux dans un climat plus concurrentiel et ont aussi permis d'en souligner le positionnement unique : celui d'un Premier Grand Cru Classé en 1855 jouissant d'un terroir façonné au fil des siècles. Il n'est pas question pour autant de s'endormir sur ses lauriers – il serait fastidieux d'énumérer les investissements réalisés dans la propriété depuis 1977. Il s'agit d'être à la hauteur de cet héritage, tout en se remettant sans cesse en question pour améliorer, perfectionner ce qui peut l'être encore, dans le respect du patrimoine de Château Margaux.

La commercialisation, en 2013, d'un troisième vin afin d'améliorer, plus encore, la qualité de notre premier et de notre second vin, les nombreux essais réalisés, depuis plus de dix ans, par notre département de Recherche et de Développement afin, notamment, d'observer la réponse de la vigne et du vin à la biodynamie, et la mise en place d'un système d'authentification de nos bouteilles vont dans ce sens : être dignes de



l'histoire de Château Margaux tout en progressant sans cesse pour ne jamais décevoir les amateurs du monde entier.

### MARGAUX 1993 :

Les mauvaises conditions des vendanges n'ont réussi qu'à atténuer une qualité qui s'annonçait superbe. D'une manière générale, c'est en effet «août qui fait le moût»; c'est en tout cas à ce moment là que se détermine le potentiel de qualité.

Ce vin possède la finesse, la subtilité et le charme des très bons millésimes, ainsi que l'équilibre des proportions, mais il n'en a pas la densité, ni la profondeur. Il est très agréable à boire aujourd'hui mais rien de presse. (Octobre 2018)

### Conditions Climatiques

Après un débourrement précoce, les conditions climatiques ont été très favorables à la floraison, qui a été particulièrement rapide et homogène. Le mois de juillet a été sec mais frais ; le mois d'août très chaud et sec. Au 10 septembre, le potentiel qualitatif était remarquable. Malheureusement les vendanges ont été très pluvieuses. (Vendanges le 19 septembre)