

Soirée Œnologie – 12 Avril 2012 – Levallois

« Soirée Disco »



**Organisateur : Maxime Schneider**

**Participants : Antoine Catteloin, Alexandre Ramé, Alexis Marsan, Christophe Ramé, Frédéric Labrunye, Grégory Salgues, Sébastien Ramé, Yoan Clemaron.**

## CHATEAU DE PEZ – ST ESTEPHE - 1986

---



Note Robert Parker : 82/100  
Note Wine Spectator : 90/100

- Pays/région :  
Bordeaux
- Appellation :  
Saint-Estèphe
- Classement :  
Cru Bourgeois Exceptionnel
- Couleur :  
Rouge
- Propriétaire\* :  
Champagne Louis Roederer
- Superficie\* :  
25 ha
- Production\* :  
140000 bouteilles
- Encépagement\* :  
45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### Informations sur Château de Pez \*\* :

Les vins de Château de Pez sont bien faits, très typés Saint-Estèphe, et particulièrement charpentés. Avec l'âge, les tannins s'assouplissent et l'étonnante régularité de ce cru (depuis près de trente ans), lui permet de rivaliser avec certains crus classés du médoc. Le domaine a accédé au rang de Cru Bourgeois Exceptionnel lors de la révision du classement de 1932, intervenue en juin 2003.

Situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le Château de Pez dispute à Calon Segur le privilège d'être le plus ancien vignoble de la région bordelaise. Ses 39 hectares d'un seul tenant sont organisés en croupes parfaitement exposées autour du Château.

Depuis son rachat par la Maison Louis Roederer en 1995, Pez a fait l'objet de soins, de rénovations, d'investissements constants et ce grand cru bourgeois connaît désormais un nouvel éclat, un indéniable retour sur le devant de la scène des tout meilleurs Saint-Estèphe.

---

## TERRITOIRE ET VIGNOBLE

---

Le Domaine du Château de Pez est situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe. Il se divise en trois grandes zones :

- des sommets de croupes, constitués de graves d'épaisseurs variables, et qui atteignent par endroits une altitude de 23 mètres,
- une zone intermédiaire sur laquelle on trouve les calcaires dits de "St-Estèphe",
- une zone de sables et de marnes.

Le Domaine est sous l'influence de l'estuaire de la Gironde, situé à 1 km à l'est.

Le vignoble est constitué classiquement des cinq cépages du Bordelais : le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Petit Verdot et le Malbec.

La moyenne d'âge est de 25 ans. La densité de plantation est de 6500 à 10000 pieds par hectare.

Depuis 2003, le Domaine a entamé une restructuration de son vignoble avec pour objectif d'augmenter le pourcentage de Cabernet Sauvignon.

---

## L'APPELLATION SAINT-ESTEPHE

---

### LA REGION

Le Médoc, l'une des régions viticoles les plus renommées de France, est bordé à l'ouest par l'Océan Atlantique et, à l'est, par l'estuaire de la Gironde.

Située approximativement à équidistance de la pointe des Graves et de Bordeaux, Saint-Estèphe est l'une des quatre appellations les plus prestigieuses du Médoc. Elle s'étend sur 1250 hectares.

C'est un terroir ondulé, vieux de 2000 ans que la mer recouvrait dans une autre ère.

L'Appellation se distingue par son originalité géographique et climatique : un sol de nature graveleuse sur base argileuse assure un bon drainage et un climat tempéré, marqué par une forte influence maritime, permet une bonne maturation des raisins.

### LES VINS

Par rapport aux autres appellations du Médoc, le terroir de Saint-Estèphe est marqué par un sous-sol plus argileux qui donne aux vins une certaine typicité qui les fait rechercher dans le monde entier.

Ils sont marqués par une structure tannique d'une grande richesse, à l'origine de leur belle couleur rouge sombre et de leur charpente exceptionnelle qui n'exclut pas cependant la finesse aromatique.

Particulièrement destinés au vieillissement, ils développent, après quelques années de bouteille, un bouquet d'une grande complexité et d'une réelle distinction, en même temps que les tanins se fondent dans une impression de grande harmonie.

---

## VINIFICATIONS ET VINS

---

Le Château de Pez demeure volontairement fidèle à la cuverie en bois.

Le cuvier, qui a été rénové en 1996, est équipé d'un système de thermorégulation.

Le vin est élevé pendant 12 à 18 mois en barriques, dont 40% sont renouvelées tous les ans. Les techniques d'élevage restent traditionnelles avec un entonnage précoce. Les assemblages sont réalisés dès la fin des fermentations malolactiques, soit en général dans le courant du mois de janvier qui suit la récolte.

Les vins du Château de Pez sont colorés et soyeux. Ils gardent leur fraîcheur tout en restant typiques des terroirs de Saint-Estèphe, structurés et harmonieux, mais sans dureté excessive.

## CHATEAU SIRAN – MARGAUX - 1982

---



Note Wine Spectator : 85/100

- Pays/région :  
Bordeaux
- Appellation :  
Margaux
- Classement :  
Cru Bourgeois Exceptionnel
- Couleur :  
Rouge
- Propriétaire\* :  
William-Alain Mialhe
- Superficie\* :  
40 ha
- Production\* :  
100000 bouteilles
- Encépagement\* :  
50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 12% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

### Informations sur Château Siran \*\* :

Aujourd'hui conseillé par Denis Dubourdieu, œnologue phare du bordelais, Siran fait figure d'incontournable dans la galaxie des margaux. Propriété de la famille Mialhe, courtier en vins, depuis le milieu du 19e siècle, Siran a auparavant appartenu aux grands-parents de Toulouse-Lautrec. La 5e génération, représentée depuis 2007 par Édouard Mialhe, est aux commandes actuellement et assure la direction du domaine. A noter : les bouteilles ont, jusqu'à la transmission de flambeau à Edouard Mialhe, été illustrée par l'œuvre originale d'un artiste.

Petit (25 ha) mais jouissant d'un magnifique terroir, le vignoble de Siran repose sur des sols de graves et de galets ; particularité du cru : une grande proportion de petit verdot (jusqu'à 15% sur certains millésimes) entre chaque année dans l'assemblage. Couleur et longueur en bouche plus soutenues résultent de ce cépage.

Travaillé très classiquement, Siran l'est autant dans les vignes que dans les chais.

Les vins de Siran sont puissants et développent des arômes intenses de fruits rouges et noirs. Un élevage de 15 mois en fûts de chêne confère au vin une structure tannique imposante qui le rend apte à un long vieillissement.

Lors de la révision du classement des crus bourgeois, intervenue en 2003, Siran avait accédé au titre envié de Cru Bourgeois Exceptionnel. Une distinction qui n'a plus cours aujourd'hui en raison des recours qui ont mené à l'annulation de ce classement, mais qui témoigne de la qualité de ce cru emblématique de l'élégance des vins de Margaux.

### HISTOIRE

Le 14 septembre 1428 Guilhem de Siran prêtait serment féodal en l'église de Macau à l'Abbé de Sainte-Croix de Bordeaux, dont relevait cette paroisse-sauveté.

La propriété portait parfois le nom de Saint-Siran en l'honneur d'un Saint abbé, originaire de Bourgogne, et qui après des pèlerinages à Rome revint en Gaule et se fixa à Toulouse au temps du Roi Franc Clotaire II.

Plus tard, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la propriété produit déjà du vin qui jouira d'une belle notoriété dès le XVIII<sup>e</sup> siècle ; époque à laquelle la famille Miailhe s'installe à Bordeaux en qualité de courtier en vins au titre d'une concession royale.

C'est au XIX<sup>e</sup> siècle, le 14 janvier 1859 précisément, que le château devient propriété de la famille Miailhe.

Leur ancêtre, Léo Barbier, achète le domaine pour 100 000 francs au Comte et à la Comtesse de Toulouse-Lautrec, les grands-parents du célèbre peintre Henri de Toulouse-Lautrec.

Dès lors, les descendants se succéderont dans le respect de la tradition familiale.

En 2007, la 5<sup>ème</sup> génération de la famille, en la personne d'Edouard Miailhe, assure la direction du domaine.

Le château Siran devient ainsi l'un des rares domaines bordelais à appartenir à la même famille depuis près de 150 ans.

## TERROIR

Certains diront qu'il a la chance d'être bien né, à quelques kilomètres au nord de Bordeaux sur la célèbre presqu'île du Médoc et au cœur de la non moins célèbre appellation Margaux.

Ses 25 hectares de l'Appellation Margaux jouissent d'un terroir de grande qualité.

Ici, le sol est essentiellement constitué de graves et de galets qui ne retiennent que très peu l'eau de pluie. Les racines des vignes puisent donc très profondément pour se nourrir, soumettant les ceps au fameux « stress hydrique » essentiel à la production d'un vin de grand caractère.

## VENDANGE, VINIFICATION, ELEVAGE

Aujourd'hui, le travail de précision s'opère dès la vigne. « parcelle par parcelle ».

La vendange est attendue jusqu'à maturité optimale, ramassée manuellement en cagettes et triée minutieusement avant et après l'égrappage afin de sélectionner les plus beaux raisins.

Puis la vinification, certes traditionnelles, intègre les dernières technologies pour poursuivre le travail parcellaire, respecter le raisin et en extraire le meilleur.

L'élevage vient constituer l'étape suivante et parfaire cet ouvrage.

Il s'effectue en barriques de chêne dont le bois neuf savamment dosé apporte sa touche indispensable à l'équilibre des tanins.

Année après année, millésime après millésime, toutes ces attentions viennent parfaire les dons naturels qu'offre ce beau terroir pour faire un vin racé et soyeux.

Chaque génération consent à tous les efforts nécessaires pour amener la propriété à son plus haut niveau.

## CHATEAU POUJEAUX – MOULIS - 1988

---



Note Robert Parker : 87/100

Note Wine Spectator : 90/100

- Pays/région : Bordeaux
- Appellation : Moulis
- Classement : Cru Bourgeois Exceptionnel
- Couleur : Rouge
- Propriétaire\* : Philippe Cuvelier
- Superficie\* : 75 ha
- Production\* : 350000 bouteilles
- Encépagement\* : 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot 5% Cabernet Franc

### Informations sur Château Poujeaux \*\* :

Les premières traces du vignoble remontent au XVI<sup>ème</sup> siècle. Sous le nom de La Salle de Poujeaux, le domaine est alors une dépendance de l'actuel Château Latour. Au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle, le Château Poujeaux appartient à la famille Castaing, jusqu'à sa division en trois parts en 1880, à l'occasion d'une succession. La part de l'un des héritiers, Philippe Castaing, est rachetée en 1921 par François Theil. Son fils Jean réunira les trois parcelles du domaine d'origine en 1957. A son décès, en 1981, trois de ses sept enfants dirigent le domaine, régi par la Société Anonyme Jean Theil de 1997 à 2007. Château Poujeaux est racheté par Philippe Cuvelier (propriétaire de Clos Fourtet sur la rive droite) en 2008. Le vignoble, d'un seul tenant, est admirablement situé, sur des croupes de graves traditionnellement propices à la culture des cépages bordelais traditionnels : cabernet sauvignon pour la puissance, merlot pour la rondeur, cabernet franc pour la finesse et petit verdot pour l'élégance. Cet assemblage harmonieux, prélude à un élevage en fûts de chêne renouvelés par moitié chaque année, donne un vin qui allie parfaitement concentration, richesse et harmonie. Un équilibre cher au Président Georges Pompidou, inconditionnel de Château Poujeaux, ainsi que le rapportait en 1972 le journaliste Philippe Couderc : « l'on reconnaît au président actuel de solides appétits qui ne négligent pas la gastronomie. On ne trouve dans sa cave aucun premier. On leur préfère le Château POUJEAUX, un Médoc de l'appellation de Moulis, classé dans les crus bourgeois...c'est un vin rouge puissant, terrien avec de la mâche et du corps. Corsé et robuste il possède également une belle finesse. Toutes choses qui, révérence parlant, doivent plaire à l'homme de Cajarc. »

Beau présage pour l'avenir,  
dès le moyen âge, Terre de Poujeaux est une Seigneurie

dépendante de Latour Saint-Mambert, futur Château Latour...  
Au cours du XIX ème, le domaine produit ses premiers vins  
et prend sa réelle indépendance.

Prosperité, successions et morcellement rythment la première moitié du  
XX ème jusqu'à ce que la Famille Theil ait la bonne idée de se pencher  
sur la propriété. Jean Theil, œuvre à la réunification du domaine et à sa  
renommée. Château Poujeaux devient prisé des connaisseurs :  
George Pompidou en raffole et le sert à l'Elysée !  
Ses descendants héritent de son attachement au domaine  
et perpétuent l'esprit Poujeaux.

En 2008, Philippe Cuvelier et son fils Matthieu  
(déjà heureux propriétaires du Château Clos Fourtet,  
1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion) reprennent en main la destinée  
de ce joli cru de Moulis en Médoc.  
Tout en s'inscrivant dans la continuité, ils insufflent une énergie  
nouvelle et beaucoup d'ambition à la propriété.

Ils s'entourent des meilleurs  
et investissent efficacement dans l'appareil de production  
pour obtenir rapidement des progrès significatifs et  
hisser Poujeaux au sommet.

## TERROIR

Le vignoble de Château Poujeaux  
s'étend d'un seul tenant au nord-est de Moulis,  
sur les croupes de graves de Grand-Poujeaux.  
Cabernets sauvignons et merlots se taillent  
la part du lion de l'encépagement de la propriété,  
les petits-verdets et les cabernets francs  
ne représentant que 10% de la vigne.  
La gestion parcellaire de ce beau terroir  
permet de respecter la personnalité  
de chaque parcelle, de chaque cépage et  
confère au Château Poujeaux  
sa personnalité unique.

Poujeaux quel terroir !  
Au cœur du médoc, près du cœur des hommes,  
un vin que l'on fini par connaître par cœur....  
Un petit coin a part, unique,  
que je découvre et redécouvre jour après jour  
Poujeaux ce n'est pas seulement un vin,  
c'est plus que ça.  
Poujeaux est vraiment étonnant, détonnant même.

Matthieu Cuvelier  
Propriétaire-Directeur



## CHATEAU LARMANDE – SAINT-EMILION - 1986

---



Note Robert Parker : 87/100

Note Wine Spectator : 91/100

- Pays/région :  
Bordeaux
- Appellation :  
Saint-Émilion
- Classement :  
Grand Cru Classé
- Couleur :  
Rouge
- Propriétaire\* :  
Groupe La Mondiale
- Superficie\* :  
25 ha
- Production\* :  
115000 bouteilles
- Encépagement\* :  
5% Cabernet Sauvignon, 65% Merlot, 30% Cabernet Franc

### Informations sur Château Larmande \*\* :

Château Larmande, l'un des plus vieux vignobles de Saint-Émilion, est situé au nord de l'appellation. Son sol particulièrement varié comporte de l'argile, du sable, de la crasse de fer et d'autres. D'une manière générale, la qualité est restée constante pendant de nombreuses années. Depuis 1970, date de rénovation des chais, les vins sont particulièrement réputés. Charnus, complexes et délicieusement fruités, ils présentent un potentiel de garde de plusieurs années.

### UN RICHE PASSÉ HISTORIQUE

Mentionné dans les archives de la ville depuis 1585, Château Larmande est une des plus anciennes propriétés viticoles de Saint-Émilion. Les archives de la ville notent son existence dès 1585 (de célèbres jurats y tenaient séance, dit-on...). Au début du siècle dernier, la propriété est offerte en cadeau de mariage à Alice Capdemourlin et Fernand Méneret. Trois générations vont ensuite œuvrer sur ce crû. Fin 1990, Jean Méneret, "figure" du vignoble bordelais qui a porté la propriété au plus haut niveau vend Château Larmande au groupe d'assurance LA MONDIALE.

Aujourd'hui, sa gestion est assurée par Pascal Maniez et sa direction par Claire Thomas-Chenard, œnologue diplômée de la faculté de Bordeaux. Agrandi à 25 hectares et doté d'un équipement ultra moderne, Château Larmande possède un rayonnement international et demeure l'une des plus importantes propriétés de Saint-Émilion.

### UN TERRAIN PROPICE

Situé à 1200 mètres de la cité de Saint-Émilion, le vignoble de Château Larmande, plantés aux deux tiers de Merlot pour un tiers de Cabernet, se compose de 15 % argilo-calcaires, apportant leur puissance, 70 % de sables anciens donnant des vins élégants et fruités, 15 % argilo-siliceux libérant des tanins souples et délicats.

De l'avis de Michel Rolland, œnologue international et conseiller au Château, c'est cette "combinaison de plusieurs sols, vinifiés séparément et assemblés judicieusement qui délivre puissance, finesse et élégance à un vin qui se bonifie au bout de quelques années..."

La juste alchimie. . .

Alliant méthodes culturelles ancestrales et technologies de pointe, Château Larmande sait trouver en elles de subtiles alliances afin de porter chaque millésime à son plus haut niveau de qualité. De la vinification traditionnelle à l'extraction tout en douceur, le travail effectué sur le vin concourt à préserver les arômes du fruit, à obtenir un vin, rond en bouche et à conserver toute l'élégance du terroir.

Le chai du premier vin du Château Larmande dispose d'environ 450 barriques. La récolte est entonnée pour 2/3 dans des barriques neuves et le dernier tiers dans des barriques du millésime précédent. Avec un rendement moyen de 40 hl/ha, la propriété produit annuellement environ 110 000 très belles bouteilles de ce vin prestigieux.

Le "Cadet de Larmande", second vin de la propriété, dispose d'un chai séparé équipé de cuves inox thermorégulées et de 80 barriques d'un vin.

Un vignoble d'exception...

Appréciés pour leur régularité, les vins de Château Larmande possèdent la forte personnalité des vins récoltés à leur meilleure maturité. Richesse du bouquet, saveurs délicates et aptitude à vieillir avec grâce, ce sont des classiques très recherchés par les spécialistes et vendus en primeur au négoce de la place de Bordeaux

Une capsule reconnaissable entre toutes...

Ornement final, chaque bouteille est ornée de la fameuse coiffe, rose Larmande. Raffinée, élégante, elle est singulière et reconnaissable entre toutes

## EQUIPEMENTS ET VINIFICATION

Château LARMANDE (Grand Cru Classé sur 22.5 ha) dispose d'un cuvier rénové en 2003. Il se compose de 16 cuves parallélépipédiques thermorégulées, à double enveloppe inox avec isolation, dont le principe consiste à « rattraper l'isolation thermique d'une cuve béton tout en conservant l'hygiène de la cuve inox ». Les capacités des cuves sont de 74 hls, 82 hls, 94 hls, 101 hls et une de 136 hls. Cette diversité de volume permet de respecter mieux encore le parcellaire du vignoble. Le chai à barriques rénové en 1994, comprend 60 % de barriques neuves et 40% de barriques de 1 vin et de 2 vins.

Le Cadet de LARMANDE (Grand Cru sur 2.5 ha) se trouve dans un chai séparé équipé de cuves thermorégulés. Le chai à barriques se compose de barriques de 1 vin et 2 vins.

La fermentation alcoolique dure 8 à 10 jours avec une macération préfermentaire à froid.

Le temps de cuvaison est d'environ 4 semaines, variable en fonction du millésime. La fermentation malolactique se fait une partie en barrique, l'autre partie en cuve et l'élevage en barrique dure 15 à 18 mois suivant les millésimes.

A la fin de l'élevage, les différents lots de vins sont assemblés, collés au blanc d'oeuf si nécessaire et mis en bouteille au château avant l'été.

## PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

Avec un rendement moyen de 40 hl/ha, la propriété produit en moyenne annuellement 1000 hectolitres, soit 110 000 bouteilles environ de Château LARMANDE et 25 000 bouteilles du Grand Cru, "Le Cadet de Larmande".

Château LARMANDE, vendu en primeur au négoce de la place de Bordeaux, jouit d'une aura internationale grâce à laquelle ce grand vin de Bordeaux est bu dans les principales capitales européennes, mais également aux Etats-Unis, et en Extrême-Orient...

" Le Cadet de Larmande", commercialisé après sa mise en bouteilles, est en partie vendu au négoce de Bordeaux.

## DOMAINE DE CHEVALIER – PESSAC - 1983

---



Note Robert Parker : 91/100

Note Wine Spectator : 91/100

- Pays/région :  
Bordeaux
- Appellation :  
Pessac-Léognan
- Classement :  
Cru Classé de Graves
- Couleur :  
Rouge
- Propriétaire\* :  
Famille Bernard
- Superficie\* :  
30 ha
- Production\* :  
84000 bouteilles
- Encépagement\* :  
65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

### Informations sur Domaine de Chevalier \*\* :

La vocation viticole du Domaine de Chevalier ne s'affirme que dans la seconde moitié du 19ème siècle, alors qu'il porte encore son nom Gascon, « Domaine de Chivaley ». Grâce à l'ambition du propriétaire de l'époque, Jean Ricard, la production se développe, gagnant rapidement la reconnaissance du public. Le domaine connaît ensuite un nouvel élan à partir de 1950, grâce aux conseils du professeur Peynaud qui porte encore plus haut le degré de qualité des vins blancs. Depuis 1983, c'est Olivier Bernard qui tient les rennes, secondé par les professeurs Pascal Ribereau-Gayon et Denis Dubourdieu. « L'homme n'est qu'un révélateur...le terroir domine tout », telle est la philosophie du bienheureux propriétaire. Cependant, le terroir du domaine est précisément connu pour être capricieux, à la fois pauvre en surface et riche en sous-sol, soumis au risque de gelées à cause de sa forme « en cuvette » mais favorablement ensoleillé grâce à une exposition Nord-Sud. Il faut donc lui accorder une attention toute particulière pour qu'il accepte de révéler son caractère exceptionnel. Les vins rouges produits, (85% de la production) au caractère moins développé que certains Graves, sont souvent très boisés. Leur robe est sombre, leur nez libère des notes de fumé et de grillé. En bouche, ils se montrent ronds et tendres et leurs tannins sont doux et fondus. Un vin de très grande qualité qui mérite plusieurs années de garde.

## CHATEAU CAILLOU – BARSAC - 1981

---



- Pays/région :  
Bordeaux
- Appellation :  
Barsac
- Classement :  
2ème Grand Cru Classé
- Couleur :  
Blanc Liqueureux
- Propriétaire\* :  
Marie-José Pierre-Bravo
- Superficie\* :  
13 ha
- Production\* :  
25000 bouteilles
- Encépagement\* :  
90% Sémillon, 10% Sauvignon

### Informations sur Château Caillou \*\* :

Ce château produit un vin liquoreux de grande qualité. Il présente une robe de couleur paille à reflet or et développe des arômes concentrés de fruits tropicaux et de miel. En bouche, ces vins se révèlent délicats, élégants et gras. Ils possèdent une bonne capacité de vieillissement.

L'appellation SAUTERNES se situe à 38 Kms au sud de Bordeaux.

Elle regroupe 5 villages : Sauternes - Barsac - Bommes - Fargues - Preignac.

Grand cru classé en 1855 se trouve sur la commune de BARSAC.. La propriété d'une superficie de 13 ha en un seul tenant n'a subi aucune modification cadastral depuis le classement.

Le nom de Caillou vient de son sous sol constitué d'un plateau argilo calcaire nappé de sable rouge abritant des dalles et roches apportant ainsi au vin une grande finesse.

## **Une vinification traditionnelle**

Fermentation pour château CAILLOU en barriques neuves  
vieillissement en fûts de chêne durant 24 à 30 mois.

Fermentation en cuve inox pour le second vin puis  
vieillissement en fûts de chêne durant 12 mois.

Une légère filtration est effectuée au printemps.

**La mise en bouteilles a lieu courant septembre.**