



Côté vin

LE CÔTES-DE-BOURG



De la famille des grands vins de Bordeaux, ce rouge long en bouche et savoureux est recommandé avec les plats de l'automne.

Situé sur la rive droite de la Dordogne, au nord de Bordeaux, le vignoble des côtes-de-bourg étend ses 4 000 hectares sur 15 communes. Près de 400 producteurs travaillent les cépages merlot (65 %), malbec (10 %), cabernet franc et cabernet-sauvignon. Le sol est marqué par des graves (graviers) qui assurent une typicité au vin. Menée par des vigneron dynamiques, la culture du vignoble en agriculture raisonnée ou en bio connaît un bel essor.

LA COULEUR

La robe est sombre, profonde, dense. En vieillissant, après 5 à 8 ans, la couleur devient orangée, tuilée*.

LES PARFUMS

Jeune : parfum de fruits rouges (groseille, framboise, fraise) très présent. Après quelques années, arômes de fruits noirs, cassis, mûre, cerise noire et pruneaux. La finale est épicée.

LES SAVEURS

Jeune, le goût de cerise et framboise est très présent. Les tannins sont charpentés et chaleureux*. Au fil des ans, la saveur évolue vers le cassis, la mûre avec une finale épicée. Les tannins deviennent soyeux, élégants.

Le bon choix

Jeune, le côtes-de-bourg développe une fraîcheur et une saveur fruitée très agréables, en dépit des tannins. Associez-le aux blanquette de veau, pintade aux olives, navarin, côtelettes d'agneau et même saumon sauvage à l'oseille.

Après 5 à 8 ans, le vin, légèrement boisé, recèle une touche de vanille et d'épices douces. Sa finale est longue, persistante. Si vous trouvez les millésimes 2008, 09 ou 10, foncez ! Conservez en cave l'excellent 2016, fait pour vieillir.

Plus vieux, ce vin s'accorde avec les gibiers de l'automne comme daube de sanglier, civet de lièvre. Et aussi parmentier de canard, bœuf en pot-au-feu.

La bonne température

Jeune, servez-le à température ou un peu plus frais, entre 15 et 16 °C.

Plus âgé, proposez-le à température. Vous pouvez le verser en carafe pour l'aérer.

NOTRE SÉLECTION

À OUBLIER EN CAVE

Château Peyblanc 2015, 3,90 €.

Une personnalité riche et une certaine fraîcheur, avec un nez fruité, ouvert et une saveur de framboise et groseille signent ce rouge de caractère qui s'épanouira dans quelques années. L'attaque* en bouche est vive. Servez-le dans 5 à 8 ans, à température de la pièce, sur tout un repas de viande mijotée et légumes anciens.

AVEC GIBIERS ET TERRINES

Lieu-Dit Ter Pointe 2014, Les vigneron de Tutiac, 14,50 €.

Issue de raisins récoltés et triés à la main sur des petites parcelles, cette belle cuvée a un nez complexe de cassis et mûres, évoluant vers cacao et épices douces, qui se retrouve en bouche avec un équilibre entre puissance et acidité, donnant de la vivacité. Servez-le frais, 16 °C, avec gigot de chevreuil, terrines de sanglier, boudin noir épicé...

AVEC UN REPAS TOUT FROMAGE

Château Vieux Lansac 2014, 5,90 €.

Nez de cassis mûr et vanille parfumée pour ce vin d'une couleur grenat profond. Sa bouche souple et équilibrée, à la structure tannique qui s'arrondit, sa longueur en bouche et sa finesse s'accorderont à merveille avec un plateau de fromages variés comme chèvre, livarot ou encore vieux comté. Servez-le rafraîchi aux alentours de 16 °C.



Adresses page 80

* LES MOTS DU VIN

Attaque : première impression en bouche après la prise d'une gorgée de vin.

Chaleureux : vin riche en alcool qui s'exprime par une sensation de plénitude. Vin généreux.

Tuilé : teinte rouge brique, orangée, que les vins à robe grenat prennent en vieillissant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Retrouvez notre lexique vin sur maxicuisine.fr

PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.