

OFFERT !
La carte des
millésimes



BOURGOGNE
De Mercurey à
Pouilly-Fuissé
100 grandes
bouteilles
à prix canon !

Palmer, Margaux...
Visitez les plus beaux
châteaux du Médoc

Álvaro Palacios
Grand d'Espagne

Vins
et **fromages**
Réinventons les accords !



Les vins
médailleés
sont-ils meilleurs
que les autres ?



Cahors
Le vin noir
fait sa mue





Longtemps réputé pour ses blancs généreux, Montravel voit aussi officiellement la vie en rouge depuis 2001. Ses terroirs calcaires proches de ceux de Saint-Émilion s'y prêtent délicieusement, produisant de jolies cuvées pleines d'ambition.

Montravel rouge

Avec l'accent bordelais

À l'ouest de Bergerac, sur la rive droite de la Dordogne, Montravel affiche depuis 2001 ses ambitions en rouge. La douzaine de producteurs de cette appellation récente a placé haut la barre, exigeant pour leurs merlots, cabernets et malbecs une densité de 5 000 pieds/ha (au lieu des 3 000 traditionnels) et un élevage d'au moins quinze mois avant la vente. Montravel rouge est aussi la première AOC française de vin tranquille à avoir rendu obligatoire la dégustation après la mise en bouteille (et non avant) pour obtenir l'agrément dans le millésime.



d'alluvions) et coteaux argilo-calcaires. À l'extrême ouest de l'appellation, près de Castillon et de Sainte-Foy, les calcaires fossilifères trouvent une étonnante parenté avec ceux de Saint-Émilion. Il faut souligner que ce secteur du Bergeracois se trouve dans l'exacte continuité du plateau de Saint-Émilion. Cette proximité géographique et géologique se double d'un autre particularisme, cette fois propre à Montravel : l'association de crasses de fer (qui évoquent Pomerol) et de silex (plus rare dans la région) donnent aux vins

de sauvignon, sémillon et muscadelle. Mais le paysage splendide, doucement vallonné, dominant la Dordogne, se révèle du haut du plateau. De là provient le nom de Montravel, *Monte Revelationem*. Montaigne déjà admirait ce paysage du haut de sa tour !

Si loin, si proche

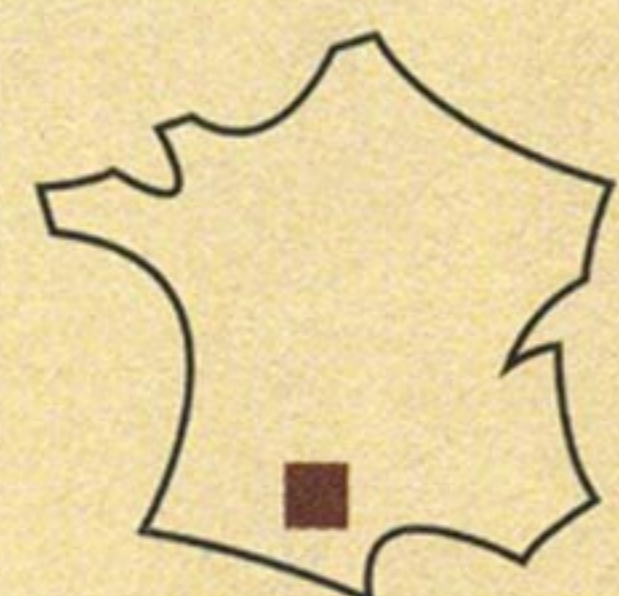
Mais "revenons à nos bouteilles", nous dirait l'essayiste... Montravel offre une véritable diversité pédologique entre plateaux de boulbène (sol léger

une minéralité appuyée et un goût salin dans les fins de bouche des cuvées les plus abouties. Les meilleurs terroirs à rouges se situent en haut de coteaux, juste en limite de plateau. Ces rouges réservent donc une vraie complexité et un style toujours à part dans le Bergeracois.

D'une façon générale, la grande originalité des vins de Montravel, rouges et blancs confondus, reste leur fraîcheur, bienvenue sous ces latitudes déjà sudistes. ●

Les rouges se dévoilent

Ces rouges, proches aromatiquement des bordeaux rive droite, se distinguent par leur finesse et leur fraîcheur. Ils sont à boire jeunes, entre deux et six ans, sur quinze ans pour les meilleurs millésimes. Le merlot doit entrer pour au moins 50 % dans l'assemblage final, complété au choix des cabernets sauvignon et franc et de malbec. L'encépagement rouge reste minoritaire (1/5^e des surfaces) par rapport aux blancs



Superficie en production pour les rouges : 50 ha (sur 250 ha de Montravel).

Les châteaux qui se distinguent en couleur

Le top de l'appellation Montravel rouge

LE TIERCÉ GAGNANT

- **Château Moulin Caresse**
Sylvie et Jean-François Deffarge
(Saint-Antoine du Breuilh)

Sylvie et Jean-François Deffarge ont repris le flambeau familial en 1981 avec aujourd'hui 34 ha plantés en coteaux et sur le plateau de Vélines. Outre des blancs de Montravel parfaitement vinifiés, leur cuvée de rouge, Cent pour 100, se démarque par une plus forte proportion de cabernet franc qu'ailleurs. Le 2005 (14 €) est particulièrement réussi, avec de jolis arômes de cassis, de mûre, de poivron rouge. Un style plein et croquant qui demandera encore quelque temps avant de se livrer, la trame restant un peu serrée à ce stade. Le 2006 (13,50 €), prêt à boire, a un palais légèrement épicé.

- **Château du Bloy**
Bertrand Lepoittevin (Bonneville)

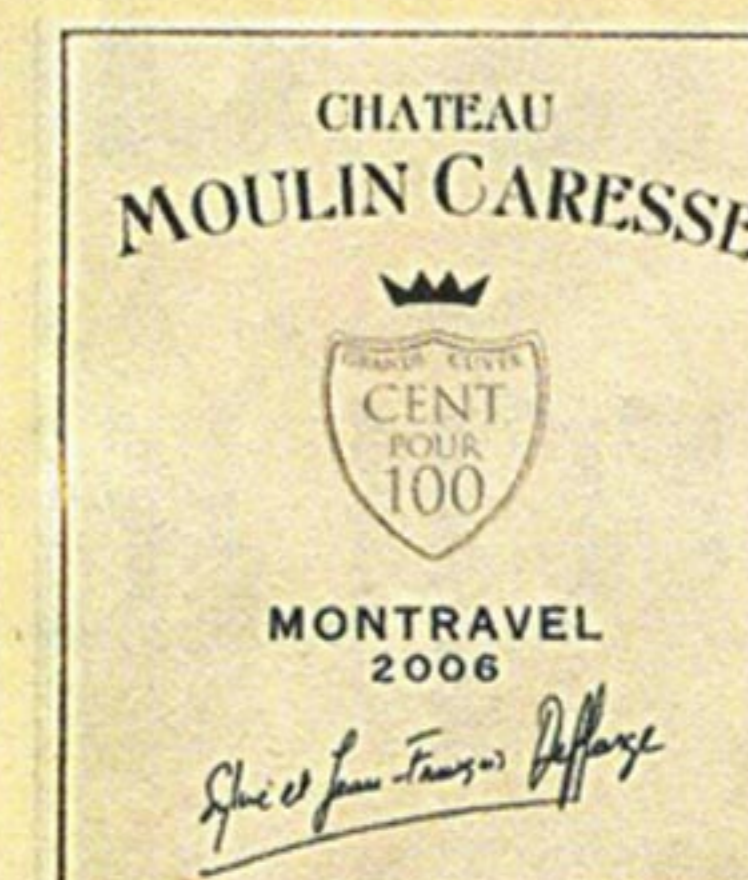
Bertrand Lepoittevin, ex-champion de France de dégustation (concours RVF) a raccroché en 2001 sa robe d'avocat pour se lancer dans l'aventure vigneronne. D'un style fin et délicat, ses vins jouent parfois les "trouble-typicité", pour le plus grand bonheur des amateurs d'élégance et de finesse. Avec 15 ha, dont moins d'un hectare sur Montravel planté de merlot et de cabernet franc, il élabore un 2005 (14,35 €) à l'attaque souple et juteuse, franc et doté d'une belle longueur. Le 2006 est un cran au-dessus, mais tout autre, délicatement épicé, quand le 2004 affiche une grande classe, salin et long. Voilà un domaine à encourager, loin de toute rusticité, si appréciée soit-elle...

- **Château Le Raz - Famille Barde**
(Saint-Méard-de-Curçon)

Avec son oncle Gilles et son cousin Cyrille, Patrick Barde est à la tête de 62 ha de vignes, dont un quart en appellation Montravel. Largement tournés vers l'export, les vins du domaine séduisent par leur franchise et leur pureté de fruit. Les rouges de Montravel bénéficient des meilleurs terroirs de côte, plantés à haute densité (6 500 pieds/ha), et d'un élevage soigné, présent sans être trop appuyé. L'assemblage est composé de merlot, cabernet-sauvignon (10 %) et malbec (10 %), le tout élevé seize mois en fûts. Le 2005 notamment, baptisé Les Filles (12 €), a su garder une fraîcheur et une tendreté charmantes, sur des tanins fins et enrobés. Il figure parmi les meilleurs sur ce millésime très épaulé. Même le plus chaud 2003 (11,80 €) sait jouer d'élégance et de finesse, avec des arômes de fruits noirs et de tapenade. Le 2006 prend le même chemin de la garde.

L'OUTSIDER

- **Château Laulerie - Vignobles Dubard** (Saint-Méard-de-Curçon)
Les Dubard possèdent le plus gros domaine de l'appellation (domaine du Goyat, 83 ha) et produisent près de 500 000 bouteilles. Sous l'étiquette Château Laulerie, Grégory et Marine, la jeune garde, œnologues de formation, vinifient un joli montravel rouge cuvée Comtesse de Ségur avec une forte proportion de merlot. Le 2008 (10 €) s'annonce très prometteur, avec une belle allonge et des tanins enrobés.



Château Moulin Caresse
Cent pour 100 2005 :
des parfums d'épices.



Château du Bloy
cuvée Le Bloy 2004 :
une grande classe.



Château Le Raz
Les Filles 2006 :
un vin de garde.

Le 2006 est d'une expression plus classique, avec un joli fruit et un certain volume.

DANS LES STARTING BLOCKS

- **Château Moulin Garreau**
Alain Péronnet
(Lamothe-Montravel)

À la tête du seul domaine en conversion "bio", Alain Péronnet élabore un montravel rouge baptisé Miss Diane, emprunt de fraîcheur et de fruit. Le 2006, dense et profond, est encore serré par l'élevage, mais annonce une jolie bouteille d'ici deux ou trois ans. En blanc, Les Régates 2007 (7 €), à base de sauvignon et sémillon, est vif et fruité, sur les agrumes. Bien désaltérant.

- **Château de la Mallevielle**
Philippe Biau (Montfaucon)

Philippe et Hélène Biau cherchent par-dessus tout à préserver leurs beaux terroirs de Saint-Antoine-du-Breuilh (30 ha). En Montravel, la cuvée Imagine 2005 (15 €), créée en 2000, à base de merlot pour moitié, est d'un style concentré, nerveux et épaulé. L'élevage de quinze mois la marque encore, il faudra l'attendre !

ET AUSSI

- **Château Le Castellot**
Jean-René Ley (Bonfey)

Jean-René Ley est un sacré personnage. Patriarche bon pied bon œil, cet octogénaire possède 60 ha de vignes en production dont il produit plusieurs étiquettes. L'Excellence 2007 du château Le Castellot offre des tanins fins, sur une matière lactée et une longueur moyenne. Il devrait se déguster parfaitement dans deux à trois ans. ●