



# Sur la première MARCHE.

LA 45<sup>e</sup> ÉDITION DU CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN S'EST TENUE LES 18 ET 19 MAI 2021 : 3 569 ÉCHANTILLONS DE 27 PAYS, 1 143 MÉDAILLES, DONT 250 MÉDAILLES D'OR POUR LA FRANCE. PARMIS CES DERNIÈRES, "M" EN A SÉLECTIONNÉ 28, DONT BEAUCOUP DE LA RÉGION BORDELAISE, TRÈS PRÉSENTE À CE CONCOURS D'UNE GRANDE QUALITÉ.

Texte Laure GASPAROTTO – Illustration Simon LANDREIN

## BLANCS

### BORDEAUX

#### Château Thieuley, bordeaux, 2020

Voilà des parfums qui mettent spontanément en appétit ! Après une attaque douce et tendre en bouche, des notes de fleurs blanches se répandent dans une texture légèrement grasse. Il s'agit donc d'un ensemble moins vif que gourmand, idéal pour accompagner un plateau de fromage.

7,50 €. [MARIEETSYLVIECOURSELLE.COM](http://MARIEETSYLVIECOURSELLE.COM)

#### Château de Beau-Site, graves, 2019

Élaboré avec des sauvignons blanc et gris, de la muscadelle et du sémillon, ce vin se fait remarquer par son élégance, son équilibre et sa délicatesse. Son élevage en barriques lui a été profitable : c'est juste ce qu'il faut pour le structurer sans lui laisser d'empreintes inutiles. C'est tout à fait le style de vin qu'il faut ouvrir avec une volaille. Les textures se mêleront parfaitement et s'achèveront sur une finesse commune.

13 €. [DOMAINES-RODRIGUES-LALANDE.FR](http://DOMAINES-RODRIGUES-LALANDE.FR)

#### Château Bastor-Lamontagne, Confiance, bordeaux, 2020

Peut-être cette cuvée s'appelle-t-elle Confiance parce qu'elle est tout en subtilités et en tendresse ?

C'est comme si de ses notes délicatement citronnées, de sa trame qui se déploie élégamment, elle venait évoquer quelques notes nuancées. Un monde savoureux s'ouvre peu à peu. L'idéal serait de laisser vieillir ce vin qui semble avoir beaucoup

de choses à dire et que la jeunesse retient encore.

17 €. [CRUSETDOMAINESDEFrance.COM](http://CRUSETDOMAINESDEFrance.COM)

### SUD-OUEST

#### Domaine Tariquet, côtes-de-gascogne, 2020

Ce célèbre domaine prouve avec ce pur sauvignon à quel point il sait se perfectionner. Son savoir-faire réside dans l'élaboration de vins précis à des prix justes. Ici, on se régale avec ses notes d'herbes de Provence, de poivre blanc et d'épices. On est même surpris de découvrir une telle complexité. Avec des beignets de légumes ou de gambas, ce vin entre même dans l'univers de la gastronomie !

8,90 €. [TARIQUET.COM](http://TARIQUET.COM)

#### Domaine La Hitaire, côtes-de-gascogne, 2020

Ce 100 % chardonnay, plutôt inattendu en terres gasconnes, étonne par son harmonie : tout est en place, du début à la fin, dans une construction parfaite. Les notes beurrées sont exactement comme il faut, ni lourdes ni grossières, mais vives et salivantes. On préférerait l'attendre pour mieux en apprécier la rondeur à venir. Si vous savez ne pas aller trop vite avec ce vin, il vous le rendra bien.

8,90 €. TÉL. : 05-62-09-87-82.

## EFFERVESCENTS

#### Château L'Arnaude, Fines bulles, brut, blanc de blancs

Quand on découvre le prix de ce vin,

on est encore plus étonné d'y avoir trouvé autant de plaisir. Ses notes d'abricot mûr sont irrésistibles. Élaboré selon la méthode Charmat, commune aux proseccos, ce mousseux est composé avec les cépages ugni blanc (en majorité) et colombard, cultivés dans le Var, en Provence. Il résulte d'une technique bien maîtrisée. Certes simple, mais gourmand et frais, sans chichis, il est parfait à l'heure du goûter.

3,85 €. [VINS-BREBAN.COM](http://VINS-BREBAN.COM)

#### Champagne Météyer Père et Fils, Expression noir, extra-brut, blanc de noirs

Avec des arômes ouverts sur des notes briochées et florales, ce champagne est une belle surprise. Harmonieux, équilibré, il déroule longuement son univers gustatif sur une longueur ample. Un vin charnu et délicieux, donc, réalisé uniquement à base de pinot noir de 2015, même s'il n'est pas annoncé comme un vin millésimé. À découvrir aussi bien au moment de l'apéritif que tout au long d'un repas.

32 €. [CHAMPAGNE-METEYER.COM](http://CHAMPAGNE-METEYER.COM)

#### Champagne Pierre Moncuit, grand cru, extra-brut, 2008

Dès l'ouverture, cette bouteille prouve sa grande classe. Elle embaume de notes complexes parmi lesquelles se distingue avec intensité une pointe de foin juste coupé. Avec un terroir tel que Le Mesnil-sur-Oger comme lieu de naissance, idéal pour ce pur chardonnay, comment rester insensible à ces bulles ? Elles sont d'une évidence rare. Elles se prolongent selon une ligne ancrée, longue et dynamique. Un très beau champagne dont le prix reste raisonnable.

41 €. [PIERRE-MONCUIF.FR](http://PIERRE-MONCUIF.FR)

## ROSÉ

#### Château Perayne, bordeaux, 2020

Depuis quelques années, l'appellation bordeaux essaie de s'imposer progressivement dans l'univers des rosés, mais souvent de manière maladroite. Grâce à un équilibre remarquable, ce pur cabernet franc nous permet enfin de nous projeter dans un univers rosé original et cohérent. Légèrement épicées, ses notes sont rehaussées d'une pointe de poivre intense et rafraîchissante. Longueur juteuse.

9 €. [CHATEAU-PERAYNE.COM](http://CHATEAU-PERAYNE.COM)

## ROUGES

### BORDEAUX

#### Château Clou du Pin, Premium, bordeaux supérieur, 2020

On est un peu étonné quand on découvre son prix, parce que ce vin montre une certaine ambition. On sent bien l'intention boisée qui se veut chic, la structure soignée, presque trop. Il faut bien reconnaître que l'ensemble montre une cohérence classique.

5 €. [DOMAINESFONTANA.FR](http://DOMAINESFONTANA.FR)

#### Château Terre Blanche, blaye-côtes-de-bordeaux, 2020

De facture classique, cet assemblage de merlot et cabernet-sauvignon n'offre que la surprise de l'attendu. Et parfois, c'est exactement ce dont on a envie. Donc, si vous avez une idée d'un bordeaux mi-tannique, mi-souple, elle trouve ici sa concrétisation. D'autant que la construction rassurante de





○○○ ce vin se base sur une matière saine, mûre et élégante.  
6,50 €. TERREBLANQUE.COM

#### Château Les Genêts, côtes-de-bourg, 2020

Oh, ce vin n'a aucune prétention, il reste dans une simplicité vraie, avec juste ce qu'il faut de fraîcheur vive. Mais il a un je-ne-sais-quoi de relevé, à peine une pointe poivrée, qui le rend unique et le propulse longuement en bouche. On se dit qu'il est d'un très bon rapport qualité-prix.

6,50 €. TÉL. : 06-50-90-88-40

#### Château Le Chêne de Margot, blaye-côtes-de-bordeaux, 2020

Les appellations dites « satellites » de Bordeaux offrent des pépites, comme en témoigne celle-ci. Le genre de belle affaire qu'on est ravi d'avoir découvert. Rien qu'au nez, ce blaye se révèle captivant, avec sa pointe légèrement mentholée qui vient titiller les narines. Puis ses saveurs sont soutenues par un jus intense et sévère des plus appétissants. Et, si vous préparez un magret de canard, la longueur sanguine du vin n'en sera que plus délicieuse.

6,95 €. VIGNOBLES-DUBOIS.COM

#### Château des Places, Affranchi, graves, sans sulfites ajoutés, 2020

Il y a quelque chose de joyeux dans l'aromatique de ce vin. Fraise, framboise, cassis : des notes plutôt enfantines, avec une sucrosité certaine, mais bien équilibrée, plus axée sur la rondeur que sur la lourdeur. Une belle balance, donc, pour ce vin à la fois étonnant et délicieux, grâce à des partis pris qui fonctionnent bien. Une cohérence qui se prolonge agréablement en bouche.

8 €. VIGNOBLES-REYNAUD.FR

#### Château Brûlesécaille, bordeaux, sans soufre ajouté, 2019

En bouche, le vin se révèle spontanément amusant, parce qu'il ne s'exprime pas comme les autres. Il s'ouvre sur un monde à part, où, pour se concentrer uniquement sur son fruit, l'élevage en fût n'existe pas. Et quel est ce fruit ? Là aussi, il est différent, grâce à un assemblage original de merlot pour une moitié et de malbec pour l'autre moitié, ce dernier restant rare dans ce secteur. Le résultat : une séduction assurée.

8,90 €. BRULESECAILLE.COM

#### Léon-Jules de Guimberteau, lalande-de-pomerol, 2019

Ce vin correspond à l'idée qu'on s'en fait à la lecture de son appellation. Sans doute parce qu'il provient de vignes de plus de cinquante ans qui l'ancrent profondément dans une identité de terroir, il en a la rondeur, l'onctuosité et le fruité. Composé en majorité de merlot, rehaussé d'un peu de cabernet sauvignon, il possède déjà des nuances mentholées, malgré son jeune âge. L'attendre au moins cinq ans ne serait pas une mauvaise idée pour le laisser s'attendrir encore.

Sinon n'hésitez pas à griller une belle côte de bœuf pour l'accompagner !  
13,50 €. CHATEAUGIMBERTEAU.FR

#### Château Saint-André Corbin, saint-georges-saint-émilion, 2019

La rive droite de Bordeaux regorge d'appellations à découvrir, et saint-georges-saint-émilion recèle ainsi des petits trésors. Comment se faire remarquer si ce n'est par le biais d'un concours ? Là encore, le Challenge international nous permet de mettre en avant ce vin d'une élégance simplicité, à un prix très correct. Longueur déjà souple.

14 €. VIGNOBLES-SABY.COM

#### Château de Carles, fronsac, 2018

Carles est l'une des plus belles propriétés de Fronsac, avec des vins qui sont toujours des valeurs sûres. Même si elle éprouve le besoin de se mesurer dans des challenges internationaux. Cette très belle bouteille en est légitimement récompensée. Elle contient un vin magnifiquement bâti, fondé sur un jus droit, précis et ancré, qui se prolonge longuement sur le palais.

17 €. HAUTCARLES.COM

#### Château Rozier, saint-émilion, grand cru, 2019

Avec son nez explosif de notes fruitées mûres, ce vin ne laisse pas indifférent. Réglisse et cacao, noisette et pain grillé, tout cela sent la gourmandise. Mais elle n'est pas dénuée de profondeur, et les notes d'épices qui le prolongent en témoignent. Une belle promesse pour l'avenir.

17 €. VIGNOBLES-SABY.COM

#### Château Tour de Pez, saint-estèphe, 2018

Là, on a clairement affaire à un vin de garde. Ses arômes sont fermés, timides, et ses saveurs sont fermes. Néanmoins, son potentiel apparaît peu à peu sous sa structure étudiée, maîtrisée, voire savante. Puis, enfin, des notes d'épices coquines illuminent l'ensemble, l'égaient et se prolongent. Alors on sait qu'il faudra être très patient avec ce joli saint-estèphe.

18,70 €. TOURDEPEZ.COM

#### Château Pont Saint-Martin, pessac-léognan, 2018

Encore jeune, mais bien accompagné de côtelettes d'agneau rosées, par exemple, ce vin peut déjà révéler la force de sa franchise. Alors, il s'amplifie vers des nuances profondes de fruits mûrs, comme le cassis ou la mûre. Il s'achève lentement grâce à une belle longueur qui confirme son potentiel de garde.

22 €. DOMAINES-RODRIGUES-LALANDE.FR

#### Château Les Ormes, saint-julien, 2018

Sans doute parce qu'il est né dans des argiles et des graves moelleuses, ce vin présente une structure souple malgré un élevage boisé qui le raffermirait ponctuellement. N'oubliez donc pas de le passer en carafe

si l'envie vous prenait de l'ouvrir avant 2023 ! Quelques notes torréfiées ne font pas pâler son assemblage des quatre cépages de la région, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot. Un vin adapté à demain comme son vignoble durable !

35 €. TEYNAC-CORCONNAC.COM

### BOURGOGNE

#### Domaine du Château de Meursault, Les Maréchaudes, corton, grand cru, 2018

Avec ce vin historique, on atteint l'apothéose, et on se dit que le Wine Challenge a réussi à faire venir à lui-même parmi toutes les médailles justement attribuées ! Ici, on retrouve donc le Château de Meursault, d'une part, bien repris en main depuis quelques années, et un corton grand cru de belle facture, d'autre part. L'ensemble se présente en majesté, subtilement boisé, dans une élégance sublime. Ce jus profond, long et savoureux est à goûter plus qu'à commenter. Un délice absolu et d'autant plus pour ceux qui aiment l'histoire. Car ce vin est purement de l'histoire liquide, tant il rallie tout du passé afin d'être si présent.

145 €. CHATEAU-MEURSAULT.COM

### LANGUEDOC

#### Château Tour de Rissac, cabardès, 2020

Une découverte à faire absolument. Réglissé, bien construit, ce vin se fonde sur une certaine mâche qui donne de la fermeté à l'ensemble. Normal, c'est l'appellation qui veut ça, du moins la formation géologique de calcaire de Ventenac qui engendre ce genre de structure. Mais, si on le laisse vieillir au moins trois ou quatre ans ou si on l'accompagne d'un plat en sauce comme des joues de bœuf aux carottes pour l'attendrir, on saura comprendre toute l'intensité de ce beau vin. Bref, on n'hésite pas à faire l'expérience.

9 €. DOMAINESBGWINE.COM

#### Cave de Roquebrun, La Grange des Combes, saint-chinian-roquebrun, 2019

Là encore, c'est ce que permet le Wine Challenge : mettre en exergue une appellation qui doit encore travailler sa notoriété. En sélectionnant ce vin, le concours met également en lumière une cave coopérative dont le travail est déjà reconnu depuis longtemps des professionnels et qui mérite d'élargir son public. La preuve par ce vin de caractère, bien bâti, qu'on a juste envie de boire avec un brie de Meaux à la truffe ou tout plat truffé, d'ailleurs.

10,90 €. CAVE-ROQUEBRUN.FR

#### Abbaye de Fontfroide, Deo Gratias, corbières, 2018

Un vin absolument magnifique né d'un terroir rude, mais propice à la vigne. Le résultat est là, dans une fulgurance inévitable. Les notes de garrigue, de thym, d'origan sont explosives, évidentes, agréables. Evidemment, la structure du vin ne se discute pas, elle s'impose d'elle-même, d'une force incroyable. Ce corbières est à

découvrir, à décanter aujourd'hui et, surtout, à garder. Il ouvre grand la porte à une appellation encore bien trop méconnue.

19,20 €. VINS-DE-FONTFROIDE.FR

### RHÔNE - PROVENCE

#### Château La Canorgue, luberon, 2019

Dans le verre, l'intention de partage se retrouve. Comment l'expliquer ? C'est simple : les notes vives et fruitées, notamment de cerise mûre et charnue, sont explosives, profondes, longues. La qualité de la matière première transparait tout au long de la dégustation. Le vin se révèle de mieux en mieux. Voilà plus qu'une découverte : une rencontre.

11,20 €. CHATEAULACANORGUE.COM

#### Château des Coccinelles, côtes-du-rhône-villages-signargues, 2018

Ce vin bio a déjà bonne réputation. Pourquoi se retrouve-t-il dans ce concours du challenge international ? Sans doute pour le légitimer auprès des professionnels, au-delà de son succès commercial. Ce côtes-du-rhône ressemble à un écrivain qui vend bien, mais que les critiques littéraires renient. Eh bien ! assumons, et, en tant que critiques œnologiques, rendons hommage à ce vin qui ressemble à du vin, qui est du vin et qui en plus l'honore. C'est bio, c'est bon, et, avec une saucisse sèche ou un pâté en croûte, c'est encore meilleur !

13 €. CHATEAU-COCCINELLES.COM