

Guide Hachette 2020

Notes pour le « SUD-OUEST »

Château Aydie (Page 962 & 965)

Le Château Aydie est une affaire de famille (et une valeur sûre) : quatre enfants Laplace suivent aujourd'hui les traces de leur grand père Frédéric, qui fut l'un des premiers à vendre du madiran en bouteilles, avec l'aide d'André Daguin, le célèbre cuisinier gascon. A l'exploitation, qui couvre 70 ha, s'est ajoutée une structure de négoce.

Cuvée Château Aydie (madiran) 2016

Pas moins de quarante mois d'élevage (en barrique, en foudre de bois et en cuve) pour ce 2016 à la robe intense. Son nez généreux associe la cerise au kirsch, le fruit noir à l'eau de vie à la réglisse et à un boisé épicé et torréfié. Dans le même registre, la bouche, ample et suave, confirme ce caractère chaleureux, avec une certaine élégance.

Cuvée Odé d'Aydie sec (Pacherenc du Vic Bilh) 2017

Fermenté en cuve et en barrique de 350 l, puis élevé en cuve, ce Pacherenc sec revêt une robe paille clair. Timide au premier nez, il monte en puissance sur les fruits exotiques (ananas, litchi) nuancés d'un boisé toasté. En bouche, des arômes d'agrumes soulignent la fraîcheur de l'attaque, relayés par des notes d'ananas et de mangue et par un boisé qui apporte volume, suavité et notes grillées. Une finale vive conclue la dégustation.

Domaine du Cros (Page 932)

A sa création en 1984, ce domaine emblématique de l'AOC Marcillac ne disposait que d'un hectare de vigne et produisait environ 4000 bouteilles par an ; la superficie atteint à présent 33 ha. La propriété est conduite par Philippe Teulier, secondé depuis 2006 par son fils Julie ? Une valeur sûre.

Cuvée Lo Sang del Pais 2018

Bien connue des lecteurs, cette cuvée revient avec des volumes presque trois fois supérieurs à ceux du millésime antérieur, affecté par le gel. Intense de couleur, elle s'ouvre sur les fruits rouges relevés d'épices. Ronde, assez étoffée, soutenue par des tanins fondus et réglissés, elle finit sur une note poivrée. Un Marcillac jeune et gourmand, à boire sur son fruit.

Château Tour des Gendres **BIO** (Page 947)

Una storia italiana. En 1986, les frères de Conti joignent leurs terres, associent leurs familles et fondent l'entreprise de Conti. Jean, Luc, leurs épouses et un cousin suivent ainsi les pas de Vincenzo, arrivé là en 1925. Aujourd'hui, ils exploitent 57 ha de vignes, en bio depuis 2005, complétés par une structure de négoce qui met en œuvre de vins de voisins viticulteurs convertis eux aussi à la bio.

Cuvée Château Tour des Gendres (rouge) 2018

Pas de bois pour mettre en valeur un millésime prometteur, né de merlot (60%) et de malbec. Une robe colorée, pourpre, un nez penchant vers le fruit noir, un palais consistant et gras, à la finale intense et vive : le profil d'un vin de bonne garde.

Cuvée Moulin des Dames (blanc) 2018

Bien connue de nos lecteurs, cette cuvée issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes de sauvignon est fermentée et élevée douze mois en foudre et en amphore. Réserve dans son approche, elle s'ouvre sur le fruité du cépage, accompagné de belles notes d'élevages. Consistante, fraîche et longue, marquée par un beau retour du fruit en finale, elle devrait gagner en expression au cours des prochains mois.