

Le vin, c'est facile!

Julie Coutton-Siadou



Spécial
saint-émilion

Il y a Saint-Émilion, petit village de 1 900 habitants renommé pour sa cité médiévale inscrite au patrimoine mondial de l'humanité, son église monolithe creusée à flanc de colline et ses macarons, dont la recette tenue secrète est restée inchangée depuis 1620... Et il y a le saint-émilion, un vin rouge parmi les plus célèbres du Bordelais, mondialement connu et apprécié, dont vous sont ici livrées les clefs.

Saint-Émilion, c'est...

► **Un terroir** : 2 200 hectares de vignes sur la rive droite de la Dordogne, aux portes de Libourne. De la vallée de la Dordogne aux hauteurs du plateau de Saint-Émilion, les sols calcaires, argileux, sableux ou graveleux permettent aux raisins de mûrir pleinement et aux vigneronnes de créer des cuvées complexes et harmonieuses.

► **Des cépages** : merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon sont les maîtres de Saint-Émilion avec une prédominance du premier, qui apporte aux vins sa richesse fruitée, sa rondeur et ses épices.

► **Des grands crus** : on distingue l'appellation saint-émilion grand cru,

avec des rendements plus faibles, un tri obligatoire des raisins et un élevage plus long avant la commercialisation. Ce sont des vins de garde, des vins de caractère, reflétant le savoir-faire et le talent des vigneronnes.

► **Des grands crus classés** : dernier point qui fait la typicité de Saint-Émilion, les vins font l'objet d'un classement révisé tous les dix ans. Au sommet de la pyramide se trouvent les quatre premiers grands crus classés A, qui font la renommée de l'appellation par-delà nos frontières : Angélus, Ausone, Cheval Blanc et Pavie. Des noms qui laissent souvent les amateurs rêveurs...

Des satellites aux Saint-Élites

Au nord-est de Saint-Émilion se trouvent quatre communes que l'on nomme les « satellites » de Saint-Émilion : Lussac, Montagne, Puisseguin et Saint-Georges, quatre appellations qui ont le privilège d'accoler à leur nom celui de Saint-Émilion et dont les vins, élaborés dans un style proche, n'ont souvent rien à envier à leurs illustres voisins. En 2016, plusieurs producteurs de ces

satellites ont choisi de se regrouper au sein d'une association. Réunis par une même volonté de produire des vins de garde, des crus de qualité, concentrés et complexes, grâce à une viticulture raisonnée et une grande exigence qualitative, ils forment aujourd'hui les « Saint-Élites ». Un nom à retenir pour les amateurs en quête de rapports qualité/prix irrésistibles.

À chacun « son » saint-émilion

► **Des petits vins de producteurs indépendants** jusqu'aux plus prestigieux des grands crus classés, à chacun « son » saint-émilion. Les vins se boivent dès leur jeunesse, pour profiter de leurs

arômes fruités intenses, ou plus mûrs, lorsqu'ils gagnent en notes d'épices, de tabac, de cacao, de cuir ou de sous-bois, alors qu'ils s'affinent et s'assouplissent avec le temps.

3 vins pour découvrir Saint-Émilion

● Si quelques blancs anecdotiques sont issus de ce terroir, ce sont les rouges qui font la renommée du Libournais, avec des vins pour tous les goûts et tous les budgets.

Conseils de service : 16-17 °C pour les plus jeunes (jusqu'à 4 ans) et 17-18 °C pour les vins plus évolués.



1 Puisseguin Saint-Émilion 2012, Château de Môle

HARMONIE ET EXPRESSION Issu des vignobles de Puisseguin, ce « Saint-Élite » (voir encadré) représente la typicité des vins de la région, avec un équilibre parfaitement juste entre des saveurs et des arômes expressifs, son boisé mesuré, ses notes épicées et une certaine rondeur. On l'apprécie dès maintenant, après un court passage en carafe.

Où ? 14,50 €, en circuit traditionnel (cavistes) et restaurants.

2 Saint-Émilion Grand Cru Classé 2013, Château Haut-Sarpe

PUISSANCE ET FRAÎCHEUR Les notes de fruits rouges et noirs confits qui séduisent dès le premier nez contrastent avec la fraîcheur et la vivacité au palais de ce vin encore jeune. Pourtant, c'est une cuvée tout en harmonie, aux tanins veloutés, aux fines saveurs épicées et à la finale longue, que l'on imagine volontiers servi avec un faisano ou une pintade rôtie.

Où ? 31 €, départ cave.



3 Saint-Émilion Grand Cru Classé 2010, Château Corbin

ÉLÉGANCE ET COMPLEXITÉ Un grand cru classé, dans un grand millésime du Bordelais : cette cuvée est issue de vignes limitrophes de l'appellation Pomerol, et ses 20 % de cabernet franc apportent un supplément de finesse et de complexité à ce cru savoureux, fait pour la garde, aujourd'hui à maturité. Un coup de cœur signé Anabelle Cruse Bardinet, la talentueuse œnologue à la tête de cette propriété familiale, l'un des plus anciens domaines de Saint-Émilion.

Où ? 38 €, en circuit traditionnel (cavistes).

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE...



Sylvie Cazes, propriétaire du Château Chauvin

● Sylvie Cazes a racheté il y a quelques années le Château Chauvin, grand cru classé de saint-émilion situé sur le nord de l'appellation, près de Pomerol et du célèbre Château Cheval Blanc. Son accord préféré avec un saint-émilion : un pigeon rôti au romarin servi avec des pommes de terre grenaille rôties à l'huile d'olive, ail en chemise et sel de Guérande.

Son choix : Saint-Émilion Grand Cru Classé Château Chauvin 2012.

Où ? 29,50 €, chez Wine and Co.

