

# VINS & GASTRONOMIE

LE MAGAZINE HEDONISTE  
204 / ÉTÉ / 2023  
www.vinsetgastronomie.com

Tourisme international

**RECETTES  
DE CHEFS  
POUR UN  
MENU ÉTOILÉ**

GRAND CHEF \*\*\*

**DIMITRI  
& MURIELLE  
DROISNEAU**

**FRONSAC  
ET CANON  
FRONSAC**

**DESTINATION  
VIGNOBLES**

LES ROSÉS

**200  
VINS**

SELECTIONNES  
CHAMPAGNES,  
PROVENCE  
ET AILLEURS  
EN FRANCE

*La Villa  
Madie*

**VOYAGES  
MARRAKECH**  
LA SUBLIME

**COSTA BRAVA**  
ENTRE TOURISME  
ET VITICULTURE

**ZOOM SUR DUBAÏ**

**EXCURSION  
OENOLOGIQUE**  
A LA RENCONTRE  
DES GRANDS  
BORDEAUX

L 15268 - 4 H - F - 9,60 € - AL



# DESTINATION VIGNOBLES

VINS & GASTRONOMIE



# FRONSAC & CANON-FRONSAC

L'EXPRESSION DE LA PASSION  
POUR LA VIGNE ET LE VIN

PAR BRUNO SCAVO

**Quand on parle Bordeaux seule une poignée d'AOP stars se mettent dans la lumière des projecteurs sur les 65 que totalise la région. Dans le halo de ces étoiles brillantes suivent les satellites, des vins de Côtes et d'autres appellations.**



A 10 km à vol d'oiseaux du célèbre Saint-Emilion, encore plus proche du non moins notoire Pomerol, se trouvent deux appellations que beaucoup connaissent en théorie : Fronsac et Canon-Fronsac. Ces vins sont rarement visibles ailleurs que dans la région et paradoxalement sur certains marchés d'exportation. Edmund Penning-Rowsell, dans son livre « The Wines of Bordeaux », écrivait même que des négociants connus, prenaient souvent un guide local afin de les aider à déchiffrer cette zone, dont les paysages semblent presque figés depuis le temps où Charlemagne avait bâti sa forteresse, il y a bien plus qu'un millénaire. Pourtant, avec une si longue histoire, la réputation que le Duc de Richelieu avait imprimé aux vins au XVIII<sup>ème</sup> siècle, la zone semblait promise à un avenir brillant, au moins dans le Libournais. Ce fut le phylloxera qui lui coupa les ailes, puis le désir de ces appellations de ne pas entrer dans le « système solaire » de Saint-Emilion, de garder leur indépendance, plutôt que de bénéficier de la facilité à rester parmi les satellites. Le renouveau de ces entités commença dans les années mille neuf cent quatre-vingt et quatre-vingt-dix. Avec un prix à l'hectare bien plus raisonnable que ses grands voisins, ces deux appellations totalisant 1000 hectares environ, ont ouvert leurs portes aux propriétaires venus d'ailleurs mais aussi à des familles reconnues dans la région, comme les Moueix ou encore Dany et Michel Rolland. Alors jeune sommelier, je ne connaissais que la réputation des Châteaux Dalem, Barrabaque ou La Vieille Cure pour ne citer que ceux-ci. J'avais eu la chance

de les déguster avec plaisir mais jamais je n'avais travaillé un seul de ces vins sur les cartes des établissements monégasques où j'officialiais. Il fallut attendre quelques dégustations plus tard pour voir le réveil de la belle au bois dormant ou pour citer Gerlad Ascher dans « A Vineyard in my Glass », assister à la transformation du prince grenouille. Les deux appellations sœurs s'enserrent l'une et l'autre au long de la Dordogne dans le prolongement du plateau calcaire et des coteaux argilo-calcaires de la colline de Saint-Emilion. Ce cousinage ne se manifeste pas seulement par le sol appelé localement « molasses » pour les argilo-calcaires spécifiques du fronsacais, mais aussi par la dominance du cépage Merlot (80% de l'encépagement) complété par le Cabernet Franc, parfois une pointe de Cabernet Sauvignon sur les sols chauds et les zones les plus exposées. Ce vignoble comme un jardin, aux propriétés de taille humaine, 10 hectares en moyenne, ne cesse de nous surprendre. L'AOP Canon-Fronsac prend l'air d'un cru avec sa plus petite surface, ses vins charnus, plus structurés par une touche de fermeté qui se fond dans la profondeur aromatique et texturée. Sa grande sœur par la taille, l'AOP Fronsac donne de vins plus « copains » texturés par le velours du Merlot, imprimés d'un fruit rouge croquant qui va de paire avec un sentiment de fraîcheur et de digestibilité. Sans être rustiques, leur grain de tannin évoque quand même leur paternité bordelaise. Et comme si le Fronsacais n'a pas fini de nous surprendre, les vigneronnes et vigneron du coin ont rafraîchi l'image du Bordeaux. Par leur engagement envers l'environnement et le naturel, 30% des surfaces sont certifiées ou en cours de certification bio, quand 70% des propriétés bénéficient de la certification HVE. La dégustation de 47 vins venant des deux appellations sur le millésime d'équilibriste 2019 nous a réservé bien des surprises. Malgré la canicule qui a caractérisé l'année, avec par endroit des décalages entre maturités physiologiques et phénoliques, voire même des petits blocages de maturité, les vins charment par leur fruit. Ils proposent une belle chair juteuse en cœur de bouche, sans verser dans la lassitude grâce à la fraîcheur et leurs tannins à grain ferme. Tout ceci participe à l'espoir d'un bon potentiel de garde.

# FRONSAC & CANON-FRONSAC

## 47 VINS DÉGUSTÉS ET COMMENTÉS

**De vrais grands vins du Bordelais colorés et racés qui vieillissent avec grâce**

Depuis 38 ans, la rédaction de Vins & Gastronomie Magazine/ Tourisme International suit et développe les grands thèmes de l'excellence gastronomique, viticole et touristique. Alors que la vigne sort de sa phase hivernale de repos végétatif, V&G magazine veut réveiller les sens de son lectorat et s'échapper sur un terroir propice. La place de Bordeaux reste la place des cotations et achats planétaires de grands vins rouges. Les appellations s'égrainent telles des perles d'un collier que le monde entier admire. V&G a décidé de présenter pour ce numéro des vacances d'été « Sa Destination Vignobles » au travers des

appellations Fronsac et Canon-Fronsac et a réuni pour l'occasion, sous la direction de Julia & Bruno Scavo, quelques sommeliers qui livrent leurs commentaires de dégustation.



## AOC FRONSAC

### Château de l'Escarderie

#### Amphora

Très belle robe grenat avec des reflets pourpres. Au nez une belle intensité sur des notes de baies rouges et noires (groseille,

mûre) et d'épices. En bouche une belle attaque qui continue sur des notes de fruits rouges et épicées. Les tanins sont bien fondus. Peut encore être attendu 15 ans.

### Vignobles Hermouet

#### Arabesque Clos du Roy

Robe carmin avec une belle brillance et un disque net. A l'aération le nez est sur les petits fruits noirs mûrs (cassis, mûres) qui évoluent sur des notes boisées et confiturées. En bouche un côté végétal intense. Les tanins sont encore très présents avec des notes de vanille. Demande à être attendu une douzaine d'années.

### Château Barrabaque

#### Tradition

Robe couleur grenat avec des reflets carmin. Le nez est sur les fruits noirs (mûres, cassis), des notes boisées qui évoluent sur une touche herbale du cabernet et tertiaire (humus,). Le palais est frais avec une certaine finesse. La finale est longue rétro épicée et fruitée. Les tanins restent présents en bouche, mais avec beaucoup d'élégance. Belle finesse sur les épices et la torréfaction. A attendre encore 8 ans.

#### Coup de cœur de Julie Fayet

# FRONSAC

## GRANDEUR NATURE

RETROUVEZ NOUS SUR  
[VINS-FRONSAC.COM](http://VINS-FRONSAC.COM)



### Château Beausejour

#### Cuvée Prestige

La robe est rubis vif avec des nuances carmin. Le nez est plaisant sur les fruits rouges et noirs (cerise, mûre) et évolue sur des notes d'épices douces (cannelle) et une touche de vanille fine d'élevage. Le palais est fin et soyeux avec une grande fraîcheur. La présence des tanins en bouche est agréable. Rondeur et profondeur sur le fruit. Peut être attendu plus de 10 ans.

### Château Castagnac

Robe grenat clair avec de délicates nuances pourpre. Le nez est concentré mais fin sur des notes de fruits (groseille, mûre, cassis), d'épices douces et des notes de pain d'épice se découvrent après aération. La bouche est fine et fraîche avec des notes mentholées et d'eucalyptus. La texture est fine, étirée et satinée. Les tanins sont bien intégrés. A conserver encore quelques années.

### Vignobles Hermouet

#### Clos du Roy

Le nez présente un fruit mûr ouvert (cassis, cerise noir avec des touches d'épices et de réglisse. Palais entre générosité épicée et fine texture soyeuse, l'empreinte du fruit amène du juteux à cet ensemble aux tanins fins et serrés. L'élevage est encore pregnant, il doit se fondre. A carafier ou attendre 4 à 5 ans, potentiel au-delà des 10 ans.

### Château De Carles

Robe pourpre avec des reflets grenat. Le nez est concentré, racé, distingué et persistant, élégant sur les fruits mûrs rouges et noirs (cerise, cassis) et évolue sur des notes d'épices (poivre). Les tanins sont fondus et bien intégrés. Belle longueur et bien équilibré en bouche. Une belle évolution en perspective. Bon vin très intéressant. A attendre encore quelques années. **17,50 euros**

**Coup de cœur de Pascal Lenzi & Julie Fayet**

### Château Fontenil

Robe pourpre avec des reflets carmin avec un disque net. Le nez est noble sur des notes de cuir et de cacao rappelant le merlot. La bouche est complexe sur les fruits à noyaux, bien équilibrée avec des notes de réglisse. Les tanins sont encore présents. Belle structure avec beaucoup de complexité. Vin avec un très joli potentiel d'ici quelques années.

**30,45 euros**



### Château George 7

Robe couleur carmin. Le nez est joli, discret sur le fruit mûr (cassis, mûre). Il dévoile à l'aération des notes légèrement épicées et boisées. Un vin soyeux, 100% merlot qui présente en bouche un style soyeux et charmant sur des notes de petits fruits rouges et noirs. Les tanins sont encore présents mais bien fondus. Bien équilibré sur les petits fruits rouges et noirs. A attendre 4 ou 5 ans.

**25 euros**

### Château de Carles

#### Haut Carles

Robe couleur rubis soutenu. Le nez est intense sur le concentré de fruits (mûre, cassis prune) avec une note fine de poivre et légèrement réglisse. En bouche il délivre une texture soyeuse sur le fruit charmeur. La finale est harmonieuse et salivante. L'élevage est discret mais présent. Belle bouteille. A attendre 6-7 ans, et 10-15 ans.

**Coup de cœur de Julie Fayet**

**32,50 euros**

### Château L'Escarderie

Belle robe pourpre intense. Le nez est fin, léger et élégant. Après aération des notes de fruits rouges et des notes de boisé. La bouche est ample sur les fruits rouges et des notes boisées. Belle longueur en bouche. A conserver encore 6-8 ans.

**18 euros**

### Château de La Brande

Robe grenat clair. Le nez est alléchant sur des notes florales et de fruits délicats. En bouche le vin est chatoyant, racé, sur des notes gourmandes d'amandes. Les tanins sont très discrets et peu présents. Vin gourmand et digeste. A boire dès maintenant ou à garder. Très beau produit.

**Coup de cœur de Pascal Lenzi & Julie Fayet**

**17 euros**

### Vignobles Dorneau

#### Château La Croix

Robe grenat intense et claire. Le nez est sur les épices et la réglisse. En bouche les tanins sont bien fondus. Le boisé est bien présent sans masqué les notes fruitées et chocolatées. Vin bien équilibré, puissant avec une belle corpulence sur des arômes de mûre et de cassis.

**12,50 euros**

### Château La Dauphine

Robe grenat sombre. Le nez est expressif et séducteur sur la vanille et les fruits noirs qui évoluent sur des notes de fruits noirs. En bouche, le vin est structuré et délicat sur les fruits noirs. Les tanins sont fins et veloutés, la finale est longue avec une belle mâche. Vin élégant.

**25 euros**

### Château de la Huste

La robe est grenat clair. Le nez est fruité et gourmand sur la cerise à l'eau de vie et des notes de fruits mûrs charnus et confiturés. La bouche est fruitée et bien équilibrée sur le petit fruit noir et rouge (cassis, fraise), de la violette et évolue sur des pointes cacaotées et d'amande toastée. Les tanins sont bien intégrés sur une longue finale sur le chocolat et le tabac. Peut se faire attendre quelques années.

**Coup de cœur de Yann Cheric**

**16 euros**

### Château de la Rivière

Robe grenat foncé avec des reflets pourpres, brillante. Le nez est discret, après aération il se révèle fin sur le boisé léger, le tabac blond et les fruits rouges. En bouche, le corps est rond, souple. Les tanins sont fins et encore présents. Belle longueur sur les fruits confitures (cassis, mûre) et des touches de violette. Finale sur des notes épicées.

**22 euros**

### Château La Rousselle

Robe grenat foncé. Nez flatteur et élégant sur des notes de fruits rouges et de camphre. En bouche de la finesse et de l'élégance sur les petits fruits noirs confiturés (cerise, mûre). Sapide, la finale est douce et fruitée sur des notes minérales. A conserver encore 8 à 10 ans.

**Coup de cœur de Pascal Lenzi**

**22 euros**

### Château La Valade

#### Cuvée Pépé

Robe grenat très foncé avec des reflets pourpre. Le nez est élégant sur des notes de camphre. Après l'aération, il dévoile des notes complexes de fruits et d'épices douces. En bouche, vin fin d'une belle complexité d'une acidité modérée. Les tanins sont fondus. Il demande la table dès maintenant ou à conserver encore 7-8 ans.

**Coup de cœur de Pascal Lenzi & Julie Fayet**

**24 euros**

### Château Les Roches de Ferrand

La robe est couleur pourpre. Le nez est marqué sur des notes minérales et de fruits rouges. En bouche on retrouve les fruits rouges et noirs (fraise, fraise des bois, cerise, mûre) qui évoluent sur des notes de chocolat et de boisé bien intégrées. Les tanins encore présents sont fins. Il demande à être à table, ou être attendu 4-5 ans.

**11,50 euros**

### Château Les Roches de Ferrand Grande Sélection

Robe pourpre avec un disque net. Au nez de la fraîcheur, du fruit noir charnu et frais (cassis) et des petites touches de violette et de petites fleurs. La bouche est juteuse et fruitée sur le fruit mûr avec une touche lactique. Belle longueur en finale sur des pointes de chocolat, vanilles et fleurs fraîches. A attendre 4-5 ans.  
**14,50 euros**

### Château l'Escarderie « Passion de l'Escarderie » AB

Rubis pourpre avec un nez marqué par la prune, la mûre, le cassis et le boisé teinté de vanille et de bois précieux (santhal). Palais ample et soyeux, satiné, avec une acidité fondue dans le toucher de velours apporté par sa structure généreuse. Les tanins sont fins, enrobés dans une finale longue, sapide et salivante. Son équilibre devrait lui permettre une bonne garde.

### Château Renard Renard Mondesir

Robe grenat foncé. Le nez est charmeur, séduisant, féminin sur les fleurs (mimosas) et les fruits noirs mûrs. La bouche est ronde et ample. Belle attaque mais encore très jeune. Vin bien équilibré avec un joli potentiel. Attendre 7-8 ans.  
**17 euros**

### Château Richelieu

Robe est grenat. Le nez est intense sur les fruits noirs et rouges (cassis, framboise) associé à des touches de tabac blond. La bouche est croquante, bien équilibrée. La bouche est fruitée, sapide et gourmande sur des notes de fruits mûrs confiturés et des notes florales (lilas). Bonne longueur. A attendre 4 à 6 ans  
**40 euros**

### Château Richotey Cuvée Prestige

La robe est grenat foncé avec des reflets pourpres, limpide et brillante. Le nez est sur les épices douces, les arômes tertiaires qui évoluent sur le boisé et le fumé d'élevage. La bouche est très marquée par les fruits rouges avec des notes de vanille. Bien équilibré sur une finale complexe. A attendre 3-6 ans  
**9,50 euros**

### Château Saint Vincent

Robe rubis soutenu. Le nez est plaisant sur une voile de fruits noirs (cerise, cassis) surmonté par une touche boisée, fumée, vanillée et café. Le palais est souple et frais par son acidité salivante. Le toucher est soyeux sur les fruits noirs et les épices, les tanins sont fermés et peu puissants en rétro-olfaction. A attendre 4-5 ans.  
**9,50 euros**

### Château Tessendey

Robe rubis léger. Le nez est la cerise noire sur fond de café, avec une touche florale douce et de léger toasté fumé. Le palais est soyeux, satiné et structuré par la fraîcheur salivante et des tanins enrobés. Sans être puissant, il se montre généreux, les notes de fruits et d'épices marquent la finale. Attendre 7-8 ans.  
**14 euros**

### Château Villars

Robe rubis vif avec des reflets violines. Le nez est crémeux sur des notes de framboise, cassis, cerise sous un voile épicé et fumé de l'élevage sur le café. Au palais il se montre juteux par son fruit et d'acidité salivante. Enrobé par le soyeux d'un alcool élevé, le tanin reste ferme et serré. En rétro-olfaction on retrouve la cerise. Il demande la table ou à être attendu 4-5 ans et 7-8 ans.  
**19 euros**



## AOC CANON FRONSAC

### Château Barrabaque Barrabaque Hugo

Robe rubis modérément prononcé. Nez intense, entre fruit rouges (cerise, fraise) avec des nuances de myrtille. Plaisant, avec un élevage fondu sur les épices (cannelle et muscade) et des notes de thym. Palais d'expression fraîche par l'empreinte de l'acidité tonifiante. Les tanins sont fermes et présents avec un grain sapide et cacaoté. Digeste, d'alcool intégré. La finale est juteuse avec un retour fruité et épicé, marqué par l'élevage (cacao, épices boisées). Assez persistant. A boire sur 5-6 années. Manque de concentration, finale un peu stricte avec l'empreinte du bois. **10 euros**

### Château Barrabaque Barrabaque Prestige

Robe couleur rubis-grenat auréolée de reflets mordorés. Nez sur la retenue, exprimant les fruits rouges et noirs (cerise Burlat, cassis acidulé). L'élevage est bien pondéré, avec une nuance de tabac et de bois oriental. La bouche est ample et soyeuse, l'acidité est moyennement élevée et salivante avec une pointe de générosité rattrapée par la chair qui enrobe les tanins à grain chocolaté, soutenus et un peu serrés. La finale est modérée avec une présence de l'élevage par les épices et le chocolat noir. Concentration, texture et structure avec une trame plus riche, plus ample mais encore serrée. A attendre 6-8 ans. **19 euros**

### Château Canon

Robe nette pourpre, avec des nuances rubis modérément profonde. Nez de patine évolutive par le fruit confit et la cerise au sirop qui évolue sur des notes de tabac, de boisé crémeux et de cacao. La bouche est ample, veloutée, avec une fraîcheur fondue et un cœur riche texturé où s'encadre les tanins fermes et granuleux. Le grain est légèrement serré sur la finale sérieuse, sur le fruit (entre baies noires et rouges). La finale est sur les épices et le boisé. La texture manque un peu de concentration par rapport à la générosité, une finale quelque part stricte avec un fruit déjà en développement. A boire sur 3-5 ans.  
**18 à 20 euros**

### Château La Valade Canon La Valade

Rubis cerise soutenue avec une frange encore pourpre. Le nez est aérien aux résonances florales, de pot pourri épicé. Des notes de fruits bleus et noirs (myrtille, cassis), qui évoluent avec l'empreinte du bois intégré qui exprime les épices. La bouche est souple avec une acidité animée, qui supporte un ensemble un peu serré et donne de la salivation, tranchant dans la texture lisse. L'alcool est bien maîtrisé et soutenu par les épices. La texture est délayée, les tanins séchent un peu la finale avec des notes d'herbes séchées, de cacao amer et d'épices poudrées. La texture des tanins un peu graveleuse, malgré la salivation plaisante de l'acidité. A suivre sur 5-6 ans - **16 euros**

### Château Canon Pecresse

Rubis pourpre, modérément profonde. Le nez se propose relativement simple par le petit fruit rouge (framboise, cerise) avec des nuances crémeuses de l'élevage et une touche terreuse (graphite). La bouche est lisse, d'acidité élevée, avec un fond riche et généreux par ses épices. La finale est un peu sévère, encadrée par des tanins légèrement secs et très cacaotés. Elle apporte une note terrienne avec les herbes séchées. A suivre sur 6-10 ans.  
**20 euros**



### Château Capet Begaud

Robe grenat pale. Le nez est évolué avec du tertiaire qui suggère la lisière de la forêt et le fruit patiné (compotée de cerise et fraise), des notes de tabac et de sous-bois évoluant en arômes de boîte à cigare. La bouche ample et juteuse, au cœur pulpeux contrebalance avec l'acidité modérée, mais de ressenti frais. Les tanins sont souples avec une pointe de fermenté dans l'évolution. La finale rebondit sur du fruit en compote, des épices et du tertiaire (tabac, cannelle, muscade et une teinte un peu terreuse). Manque de concentration, mais une jolie texture et un tanin plus tendre avec une touche évolutive.

**13 euros**

### Vignobles Alain Roux & Fils Coustolle

Robe grenat délayée. Le nez est intense et expressif, livrant un fruit riche et concentré, telle la cerise, le cassis et la mûre sauvage. D'esprit mûr et épicé avec des teintes orientales de cannelle, de girofle, une nuance poivrée et balsamique arrive en toile de fond. La bouche démarre sur un volume ample et soyeux, d'acidité présente et rafraichissante. Sa chair douce et pulpeuse présente à la fois la générosité et des tanins gourmands, fermes, de grain fin. La finale rebondit sur les fruits rouges et noirs épicés évoquant quatre épices et le bois précieux. Long et concentré, un joli vin à boire sur 6-8 ans.

**Coup de cœur de Julia & Bruno Scavo.**

**12 euros**

### Château Gaby

De couleur pourpre, une olfaction qui parle de fruits noirs, cassis, prune, surmontés de touches de réglisse, poivre et balsamique. En bouche, sphérique et satiné, son toucher délicat s'accompagne d'une impression généreuse suave qui enrobe des tanins poudrés légèrement cacaotés qui signent son élevage et réclament un peu de temps pour s'intégrer. A carfer aujourd'hui, il demande quelques années de garde.

### Château du Gazin

Robe grenat modéré, brillante. Le nez exhibe une jolie patine par l'évolution du fruit rouge (cerise et prune), qui s'entremêle de teintes de tabac et de cacao avec une nuance de terre mouillée qui évolue ensuite sur des épices douces. La bouche est ample, crémeuse, riche et généreuse, d'acidité modérée, mais fraîche. Le cœur riche par son alcool soutenu apporte texture et accentue les notes épicées. Les tanins sont poudrés, à grain fin et ferme, assez soutenus, mais intégrés. La finale exprime la prune rouge, la cerise, la mûre et les épices.

Vin de bonne concentration encadrée par une jolie mâche structurante qui lui permettra 6-7 ans de garde. **Coup de cœur de Julia Scavo.**

**9,67 euros**

### Château Grand Renouil

Robe profonde pourpre. Le nez est intense et voluptueux par le fruit mûr et frais à la fois. Il propose le cassis, le crémeux du bois avec des pointes de vanille et des épices poudrées (muscade, poudre de cannelle). La bouche est ample et pulpeuse, de texture velours. L'acidité est fine et de ressenti frais, tranchant dans un ensemble rond et richement épicé.

Le cœur propose le cassis mûr, la cerise noire, les tanins viennent avec un grain ferme, relevé et sans sécheresse, donnant une impression de cacao. La finale est longue, avec un retour juteux et épicé. Un vin de concentration, complexité et longueur. Coup de cœur de Julia & Bruno Scavo & Bernard Fromager.

**23,30 euros**

### Château Lamarche Canon

Robe rubis intense avec des reflets grenat. Le nez est profond et frais avec des nuances de pot pourri et d'épices qui se complètent par un fruit riche, mûr et en développement (prune, cerise, cassis). Une nuance crémeuse et de tabac blond en toile de fond. La bouche est ample, veloutée et animée par une fraîcheur succulente, elle se montre d'alcool très digeste et intégrée. Les tanins sont sérieux, structurés, de grain légèrement serré, mais bien encadrés par la texture. Finale veloutée, une trame juteuse, avec une finale salivante. Belle longueur. Coup de cœur de Bruno Scavo & Bernard Fromager.

**17 euros**

### Château Mazeris

Robe rubis pourpre de moyenne intensité. Le nez est sur le fruit intense, exprimant la framboise, la cerise et le cassis qui évolue sur une touche vanillée, du bois avec des nuances d'épices douces (cannelle et muscade) et une teinte florale. Bouche de facture lisse et satinée avec une trame fraîche malgré l'acidité modérée. Juteux en cœur de bouche, son alcool est moyen et digeste. Les tanins sont poudrés, élevés et salivants. La finale est épicée avec une empreinte du bois encore présente. Très sérieux sur la fin de bouche malgré la concentration, il ira probablement loin, 8 ans plus. **15 euros**

### Château Mazeris Bellevue

#### Mazette

Robe rubis avec des reflets pourpres. Le nez est intense sur le fruit doux et crémeux (cassis, cerise, mûre en gelée) et une touche herbale. La bouche est linéaire, fraîche et salivante, avec des tanins un peu stricts sur le moment, la texture ne le couvre pas, alors que la générosité rebondit par des épices chaleureuses. La finale est un peu herbale, avec un léger manque de maturité et une touche quelque part sèche. **25 euros**

### Château Mazeris Bellevue

Robe rubis moyennement foncé. Le nez est aérien entre la fleur séchée et le fruit rouge gourmand (cerise, fraise et prune). Elevage discret et poudré avec une note de vanille, de tabac, de cacao et de muscade. La bouche est fine et lisse, satinée, d'acidité fraîche et salivante, le degré d'alcool est digeste avec des tanins sapides, cacaotés et bien intégrés. Juteux, avec une bouche sapide, d'une bonne concentration avec une longueur épicée et cacaotée. La finale est sur le chocolat noir.

**25 euros**

### Château du Pavillon

Robe grenat profonde, nuance rubis. Nez discret, sous un voile de tabac, aux teintes de mine de crayon, de cuir noble. Le fruit est un peu en retrait, s'ouvrant sur le cassis, la prune et la myrtille. Bouche crémeuse, de texture lisse et soyeuse, enveloppante. L'acidité fraîche et intégrée contrebalance l'alcool avec une salivation plaisante, les tanins sont poudrés, de grain fin et sapide. La finale apporte un élevage maîtrisé, entre les notes de tabac et les épices du bois. Longueur, structure élégante et concentration avec une profondeur aromatique encore fermée. Coup de cœur de Julia Scavo. **14,50 euros**

### Château Roulet

Robe grenat modéré. Nez impacté par l'élevage, coco et vanille, avec une trame tabac qui couvre un fruit riche et compoté (prune et compote de fraise). Dépaysant. Large, velours et d'acidité souple, un peu trop faible pour l'alcool généreux avec un fond assez crémeux, les épices et le bois généreux. Les tanins impactés par un élevage ambitieux sont soutenus et se resserrent sur la finale un peu trop boisée, vanillée, aux fruits compotés et aux nuances de coco. **16 euros**

### Château Tasta - T de Tasta

Robe rubis profond. Le nez est frais et aérien. Intense par le fruit frais et juteux, il exprime le cassis et la cerise noire. Tabac, épices douces, herbes séchées, comme le thym et le romarin arrivent en toile de fond. Palais ample et soyeux, il se montre juteux par son fruit frais et en parfaite harmonie avec l'acidité soutenue et salivante. Le tanin est ferme, quelque part musclé, bien intégré dans la texture. La finale est juteuse, épicée, bien concentrée, longue et poudrée. **Coup de cœur de Julia Scavo. 16 euros**

### 18 - Château Toumalin

La robe est couleur rubis chatoyant. Le nez est fin, floral et sur le fruit frais et mûr (violette, cassis avec une touche de cerise). Le bois se pose avec des épices poudrées, (cannelle). Le palais longiligne et salivant est animé par son acidité fraîche et intégrée. La structure soutenue propose un grain de tanin sérieux et serré. La chair est délayée et l'alcool digeste. La finale apporte des épices mais rebondit sur le fruit noir frais bien que crémeux et poudré par les épices (cannelle, muscade), avec des notes de toasté et de cuir.

**12 euros**

Pour sa dégustation des Fronsac et Canon Fronsac 2019 quelques membres du Jury de Vins & Gastronomie ont été accueillis en toute convivialité au restaurant la Tana del Porto. Cet établissement situé sur le nouveau port de Monaco à Ventimille impose son style chic décontracté. Ouvert récemment, c'est un lieu où l'on trinque à la française et où l'on partage des assiettes généreuses. En entrant à La Tana del Porto c'est d'abord la beauté du bar qui attire le regard et qui ferait presque de l'ombre à la star de l'établissement : la cave à vins où l'on retrouve de jolis flacons, mais aussi de quoi assouvir toutes les soifs, que l'on soit plutôt traditionaliste ou néo-consommateur. Une adresse à découvrir pour une soirée prolongée dans une ambiance tamisée. Un pari réussi.

### La Tana del Porto

passaggiata marconi 5, ventimiglia

la tana del porto ventimiglia- -18039 Ventimiglia - Italie

tel : +390184239246



**L'EXPRESSION DE LA PASSION  
POUR LA VIGNE ET DU VIN**







## A LA DÉCOUVERTE DU **CHATEAU BARRABAQUE**

UN TERROIR D'EXCEPTION,  
UN SAVOIR-FAIRE DE PRÉCISION,  
UNE PASSION DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

4 LD BARRABAQUE - 33126 FRONSAC  
TEL : +336 0746 0808 - barrabaque@gmail.com  
<https://chateaubarrabaque.com/fr/>

A votre disposition pour vous faire découvrir nos vins!



CHATEAU  
BARRABAQUE

*NB*

FAMILLE NOËL

Agriculteurs Raisonnés Eco-Responsables  
[www.chateaubarrabaque.com](http://www.chateaubarrabaque.com)



## **SCEA VIGNOBLE J-Y MILLAIRE**

Château Lamarche Canon  
« Lamarche »  
33126 FRONSAC  
Tél / Fax : 05.57.24.94.99 Tél : 06.08.33.81.11

Un vigneron qui ose et qui innove !

En Biodynamie depuis 2009 plusieurs cépages de différentes régions ont été plantés. Une pépinière grandeur nature où nous allons pouvoir laisser exprimer notre sensibilité.



## **Vignobles Rousselot** Passion de nos terroirs.

Originaires du Fronsadais, Rémy et Ghislaine Rousselot exploitent depuis 1986 le domaine familial et sont aujourd'hui rejoints par leur fils Cyril. Le vignoble de 21 hectares s'étend sur deux appellations :

Fronsac et Lalande de Pomerol. En Fronsac ils proposent deux vins : le Château Les Roches de Ferrand Cuvée Grande Sélection, vin puissant et complexe et le Château Les Roches de Ferrand souple et fruité.



6 Signat  
33126 Saint Aignan  
Tel 0 57 24 95 16  
[vignobles.rousselot@outlook.fr](mailto:vignobles.rousselot@outlook.fr)

## **CHÂTEAU LA VALADE** LE TERROIR S'EXPRIME



Hervé et Agnès Roux - earl Vignobles J.B ROUX et fils  
CHATEAU LA VALADE - 33126 FRONSAC  
06.98.89.30.08 mail : [chateaulavalade@orange.fr](mailto:chateaulavalade@orange.fr)  
06.98.25.27.08 mail : [lavalade@orange.fr](mailto:lavalade@orange.fr)