

# Vins : pourquoi Bordeaux mise de plus en plus sur le blanc

**Spécial vins d'été.** Nouvelles plantations, création de l'AOP médoc blanc et cuvées "blanc de noirs"... Les deux rives tentent d'assouvir leur soif de vins pâles.

## 1.2 LES MÉDOCAINS

Les cépages blancs couraient sur tout le vignoble de la presqu'île jusqu'au phylloxera. A l'aube du troisième millénaire, néanmoins, quelques hectares subsistaient, notamment du côté de Listrac-Médoc, dont les vins blancs conservent toujours une solide réputation ; et dans quelques grands crus classés de margaux, pauillac, saint-julien, saint-estèphe..., qui donnent de véritables icônes très recherchées et, souvent, très chères. Depuis une vingtaine d'années, de nombreuses parcelles de sauvignon — surtout —, et de sémillon ou de muscadelle fleurissent un peu partout dans le Médoc, livrant millésime après millésime, de vrais petits nectars.

### **Parfaitement Sauvignon de Fourcas Dupré 2 023 15 €**

100 % sauvignon blanc

### **Château Doyac Le Pélican Blanc 2 022 18,50 €**

100 % sauvignon blanc

### **Château Malleret Blanc 2 023 19,50 €**

100 % sauvignon blanc

### **Le Cygne de Fonréaud 2 022 25 €**

60 % sauvignon blanc, 25 % sémillon, 15 % muscadelle

### **Château Fourcas Hostens Blanc 2 022 28 €**

65 % sauvignon blanc, 20 % sauvignon gris, 15 % sémillon

### **Le Merle Blanc de Château Clarke 2 023 32 €**

70 % sauvignon blanc, 10 % sauvignon gris, 10 % sémillon, 10 % muscadelle

### **Clos Albus 2 023 32 €**

51 % sauvignon blanc, 36 % sémillon, 13 % muscadelle