

VAGUE BLANCHE SUR LA GIRONDE

PAR MATHIEU DOUMENGE

Alors que, jusqu'au milieu du XX^e siècle, le vignoble bordelais produisait plus de vin blanc que de rouge, en 2022, blancs secs et liquoreux confondus représentaient moins de 10 % de la production. Mais la tendance s'inverse de nouveau et le blanc retrouve des couleurs en Gironde. Du Médoc au Libournais, les traditionnels sauvignon et sémillon cèdent la place à de nouveaux cépages invités comme le chardonnay... Petite sélection non exhaustive, entre deux rives

BORDEAUX BLANC

Château Cantenac Brown

93/100

Alto de Cantenac Brown 2023

28 €

Un classique parmi les blancs du Médoc, qui tient toujours son rang. De fines notes de pin maritime sur le fruit blanc, c'est élégant et avenant. La bouche est affirmée sur une jutosité saline. Charmu et désaltérant, c'est le blanc de table par excellence, qui garde une dimension gourmande et accessible, jusqu'à ses amers nobles en finale.

► Sur un beau pâté croûte aux morilles.



BORDEAUX BLANC

Château Croix de Labrie

92/100

Stella Solare 2022

45 €

Pierre et Axelle Courdurié sont célèbres pour leur travail à la tête de leur grand cru classé de Saint-Émilion, mais leur blanc, plus confidentiel, mérite le détour. Des notes maritimes viennent caresser la poire bien mûre. Tilleul et verveine affleurent. C'est riche et pourtant distingué. La bouche est nette, articulée, au toucher taffetas, porté par des aspérités salines.

► Avec un dos de cabillaud nacré, crème citronnée.



BORDEAUX BLANC

Vignobles Fraigneau

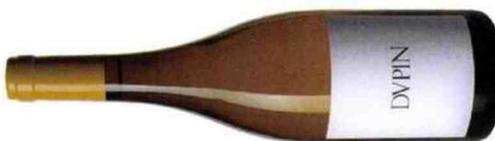
94/100

Dupin 2021

AB 32 €

Situés à Sainte-Croix-du-Mont, les Vignobles Fraigneau (15 hectares) signent des cuvées parcelles épatantes en blancs secs. On avoue un véritable coup de cœur pour ce Dupin, assemblage de sauvignon et sémillon, vignes de 120 ans sur sol argilo-calcaire, exposition sud-est. Nez de pierre à fusil, convoquant minéralité, salinité, verticalité. Bouche ultra-précise, gainée, tactile, c'est un blanc tout en texture, des éclats salins s'insinuent dans la jutosité. De la longueur, de la vibration, une silhouette fuselée. On aime son intensité, mais avant tout le caractère du terroir dans sa construction savoureuse, élégante et ciselée.

► Des tagliatelles au homard.



BORDEAUX BLANC

Domaine de Gaychon

92/100

Sauvignon 2023

8 €

Attention, super rapport qualité-prix que ce 100% sauvignon : un blanc plein d'allant, mûr à point, sans excès variétal, qui conserve la trace dynamique du cépage, entre fruit blanc croquant et végétal frais. La bouche est tonique, avec juste ce qu'il faut de citronné, une mâche ajustée, de la salivation en fin de bouche. Constamment désaltérant, c'est du beau travail.

► Avec des coquillages à la plancha.



BORDEAUX BLANC
Château Lagrange

Les Arums de Lagrange 2023

92/100

25 €

Une valeur sûre à prix accessible. Nez bien typé sans tomber dans le variétal, on a bien les indicateurs du sauvignon mais sur la précision, avec une jolie fraîcheur herbacée. Matière tendue, la chair s'amplifie en milieu de bouche sur un fruit blanc bien plein, pour gagner en densité et en gourmandise. Finale aérienne, tendre et vivifiante.

► Sur une huître en sabayon.

BORDEAUX BLANC
Château Lynch Bages
Blanc de Lynch Bages 2023

92/100

65 €

81 % sauvignon, 11 % sémillon et 8 % muscadelle, telle est la carte d'identité de ce vin qui a su s'installer comme une référence parmi les beaux blancs du Médoc. Taillé sur la droiture, impeccable définition de fruit blanc, touche de menthe poivrée, verveine, c'est un beau paysage aromatique. La bouche est vive, finement tracée, portée par une arête acide salivante.

► Avec un tartare de maigre.



BORDEAUX BLANC
Château de Malleret
2023

93/100

19,50 €

Un vin plein, onctueux, se devine, sur un fruit blanc à point, à la chair avenante. La bouche est du même acabit, pleine de sève, tapissante, ourlée de saveurs rassérénantes et soutenue par une trame saline qui lui apporte maintien et longueur. C'est un bordeaux blanc d'école, qui coche toutes les bonnes cases et se révèle à la fois digeste, complexe, taillé pour la durée.

► Une queue de langouste grillée au four.

BORDEAUX BLANC
Château Pichon Baron
Les Griffons de Pichon Baron 2023



93/100

55 €

Le château Pichon Baron, 2^e Grand Cru Classé de Pauillac, dévoile pour la première fois son vin blanc, un 100 % sémillon de haut vol. De la fraîcheur, de la distinction, le fruit blanc se pare de notes de tilleul, annonçant une jolie verticalité avec une légère note zestée. La bouche est très bien sculptée, la tension vient irriguer la chair, sur un toucher à la fois plein de sève et électrisé par une agréable salinité. On aime cette texture qui étire le vin et lui confère de la salivation, sur une finale de mélisse avec de légers amers d'écorce d'agrumes. Déjà délicieux et mérite un temps de garde.

► Un râble de lapin à la sauge.

LE CHOIX DU CAVISTE

Yannick Chevallier
 Les Caves du Cap, Mérignac (33)



BORDEAUX BLANC
Château Fonréaud
Le Cygne 2022

26,50 €

« Coup de cœur absolu, cette cuvée très réussie met en lumière un vin blanc sur des terres médocaines plus connues pour leurs rouges. Assemblage de sauvignon blanc, sémillon et muscadelle avec un léger élevage en barrique, Le Cygne dévoile des notes d'agrumes, de fleurs blanches et un soupçon de vanille. En bouche, la vivacité des cépages joue avec la rondeur du boisé et de jolis amers minéraux salivants. A apprécier avec un risotto aux fruits de mer et sa touche de safran, pour faire ressortir le fruité du vin. »



BLAYE CÔTES-DE-BORDEAUX
Château Mondésir Gazin
2022

91/100

AB 13 €

Jolie netteté au premier nez, sur un registre pulpeux, assez concentré mais bien fuselé. Il y a de l'allant dans ce vin. La bouche est construite sur une bonne densité, une quête d'équilibre entre la mâche et la fraîcheur, l'ensemble se déclinant sur de fins arômes de rhubarbe et de cire d'abeille. Un blanc fédérateur, dans le bon sens du terme.

► Sur une tarte épinards, ricotta et pignons de pin.



FRANCS CÔTES-DE-BORDEAUX
Château
Les Charmes-Godard
2022

93/100

18 €

Toujours une valeur sûre, ce blanc signé Nicolas Thienpont fait la part belle au sémillon (60 %, le solde en sauvignon blanc et gris). Le caractère solaire du millésime est balancé par un beau travail sur la fraîcheur en soutien, et surtout les amers, qui confèrent au vin un profil gourmand et digeste. Un blanc de garde, qui aura des choses à raconter sur plusieurs années.

► Sur une bisque de langoustine aux agrumes.



VIN DE FRANCE
Château La Bridane
Chardonnay de la Bridane 2023

94/100

18 €

Pépite nichée dans un océan de crus classés au sein de l'appellation Saint-Julien, La Bridane sort aussi son épingle du jeu en blanc, avec ce chardonnay au nez racé, percutant, tonique. Du fruit, de l'intensité et de l'allonge. La bouche est nette, fuselée, construite sur une agréable jutosité. On lui trouve une belle mâche, une vibration très savoureuse et désaltérante qui vient contrebalancer l'intensité aromatique et imprimer de la salivation en finale. Un beau blanc, équilibré, séveux, qui appelle le vin suivant. Il est déjà très appréciable et taillé pour la garde. Et surtout pour la table.

► Avec des ris de veau.



VIN DE FRANCE

Château de Callac
Grande Lande 2023

92/100

24 €

Un sémillon apaisé, au profil presque océanique, déclinant un fruité en plénitude. La bouche confirme le profil caressant du cépage, dans une texture qui compense le déficit d'acidité par un soutien des amers, lesquels impriment au vin un supplément de sapidité. Savoureux, tactile, il coche beaucoup de bonnes cases et se révèle une belle surprise.

► Sur un risotto d'épeautre aux chipirons et chorizo.

VIN DE FRANCE

Château Laffitte Carcasset
Le Chardonnay
de Laffitte Carcasset 2023

91/100

20 €

Cru bourgeois supérieur (et désormais, depuis février 2025, cru bourgeois exceptionnel) de Saint-Estèphe, le château Laffitte Carcasset dévoile ce 100 % chardonnay : un blanc précis et éloquent, on sent qu'il y a beaucoup d'attention portée à la fraîcheur du vin, à son côté saillant, lumineux, printanier. Aromatique sur la fleur blanche, un fruit croquant et savoureux, une agréable silhouette digeste, bien fraîche en finale.

► Un tajine de poulet aux olives vertes.

VIN DE FRANCE

Château Sénylhaç
Blanc de Nuit 2023

90/100

13 €

Un blanc de noirs 100 % merlot. Une jolie surprise que ce vin convoquant le noyau de cerise, la groseille blanche, une légère note d'amande fraîche. La bouche associe de la nervosité, une dimension presque musculeuse dans la chair et la définition des tanins, avec une signature fraîche, une finale zestée qui revigore la bouche.

► Une salade de poulpe aux pommes de terre et câpres.

VIN DE FRANCE

Château Trianon
Madame de Montespan 2023

90/100

16 €

Une cuvée blanc de noirs, 100 % cabernet franc, venue de Saint-Émilion. Robe cristalline. Nez évanescents de fleur blanche, dimension aérienne rehaussée de fines touches citronnées. Légère note de mirabelle. Bouche savoureuse, tonique, de la jutosité, un caractère désaltérant et digeste, signé par une finale sur l'écorce d'agrumes.

► Bruschetta aux champignons et provolone.

