

PEYRE ROSE • LOUBENS 1937 • VIEUX RHUMS • RUINART • VINS D'ARMÉNIE • SUDIRAUT ET COUTET

**LA REVUE DU vin DE FRANCE**  
torvf.com

**LA REVANCHE DES VINS À FAIBLE DEGRÉ D'ALCOOL**

Pinot noir et chardonnay  
Les bonnes surprises du Pays de Bade

POMMERY  
Bientôt sous pavillon allemand ?

BONNES AFFAIRES!

JEAN BOXLER  
Confidences d'un grand d'Alsace

PROVENCE  
Nos tables et étapes de charme

**1286 vins à moins de 15 euros!**

CHAMPAGNES ROSÉS  
Lesquels servir cet été ?

TIRE-BOUCHONS  
L'incroyable banc-test de 2 à 399 euros !

Le fabuleux tour de France de nos experts

STYLES, TERROIRS, VIGNERONS...  
**LES MÉTAMORPHOSES DE BORDEAUX**  
30 pages d'adresses et de dégustations

Journiaux.fr

NUMÉRO SPÉCIAL : 224 PAGES

**BORDEAUX** Le nouveau



Originaire du Libournais, le merlot est né à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle du croisement entre le cabernet franc et de la magdelaine noire des Charentes.

# À la conquête des coteaux calcaires du **Saint-Émilionnais**

Cépage emblématique de la rive droite de la Dordogne, le merlot s'exprime magnifiquement sur les coteaux calcaires de Fronsac, Saint-Émilion, les satellites et Castillon, même dans des millésimes caniculaires, comme 2022.

Par **Jérôme Baudouin** et **Karine Valentin**

**L**a rive droite de la Dordogne révèle des reliefs, comme un miroir inversé de la rive gauche de la Garonne. Alors que cette dernière se pare de graves profondes issues des Pyrénées, depuis le sud des Graves jusqu'aux petites croupes du Médoc, la rive droite s'affiche avec des coteaux calcaires prononcés et des combes où les vignes sont plantées en terrasses. Un sol acide de graves d'un côté et un sol basique de calcaire de l'autre, deux mondes qui s'opposent en parfaite complémentarité. Comme le cabernet-sauvignon côté rive gauche, le merlot est le porte-étendard de la rive droite ; c'est là où il est né. Et quoi de mieux pour montrer ce dont il est capable d'exprimer que de mettre en avant les propriétés implantées sur ces terroirs argilo-calcaires ? D'autant que ces sols permettent une excellente régula-



## CASTILLON- CÔTES-DE- BORDEAUX 2022

### 91/100 CHÂTEAU CLARISSE

Cuvée *Allegria*

Un nez profond et subtil, en surplomb d'une bouche pulpeuse aux tanins enveloppants. La finale se distingue par des notes de graphite et une belle ampleur. Sérieux mais généreux, c'est l'empreinte des merlots de la rive droite qui vibre dans cette bouteille. 32 €

### 91/100 CHÂTEAU JOANIN BÉCOT

Nez capiteux et généreux bien ouvert. La bouche, plus austère mais très fraîche, réclame encore un peu de temps. Les tanins sont souples et la matière parfaitement mûre, il faudra juste un peu plus de temps à ce vin pour s'ouvrir. 27 €

### 91/100 CHÂTEAU ROQUEVIEILLE

Excellence

Bouquet radieux, fruits rouges, touche fumée et boisé parfaitement intégré. On y perçoit également une nuance de thé noir et d'épices douces. L'attaque est souple, la bouche sensuelle. Les tanins sont toniques sans austérité, jolie vibration en finale. 13,70 €

### 90/100 CHÂTEAU AMPÉLIA

Le merlot mûr apporte élégance et générosité sur une structure d'une grande envergure, le vin dégage un fruit net et frais assorti d'une belle fraîcheur. L'acidité en finale vient relever l'ensemble. 17 €

### 90/100 CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES

Une présence en demi-teinte pour ce castillon, assez souple et bien fait, mais manquant légèrement de profondeur. On apprécie toutefois le fil net et tendre de la bouche, ses fruits frais et ses tanins détendus. 15 €

tion de l'eau par capillarité lors des périodes de sécheresse et à condition que l'enracinement ne soit pas superficiel. Si bien que le merlot, combiné à la nature de ce terroir que l'on retrouve sur les coteaux et le plateau de la rive droite, trouve ici sa terre d'élection. De Fronsac, au nord du Libournais, à Castillon-la-Bataille, aux portes du département de la Dordogne, en passant par les satellites de Saint-Émilion, Pomerol et Lalande-de-Pomerol, ce sont une multitude de terroirs et de micro-climats qui s'expriment via le merlot, comme le montre la dégustation qui suit.

#### 2022, UN DÉFI RELEVÉ

Cela s'illustre notamment dans le millésime 2022, l'un des plus beaux et des plus chauds que Bordeaux ait connu au cours de ces vingt dernières années. Les vins sont pleins tout en conservant une belle fraîcheur en finale, sans aucune lourdeur en bouche. Preuve que les vigneronnes ont su adapter leurs vignes aux conséquences du réchauffement climatique, mais aussi, qu'ils ont su faire évoluer grandement le style de leurs vins, vers des profils plus digestes, où le merlot conserve son pouvoir de séduction, avec ses notes de fruits noirs. À découvrir !

**LES CONDITIONS DE DÉGUSTATION :** Les vins ont été dégustés par Karine Valentin, à l'aveugle, à la Maison des vins de Saint-Émilion le 4 mars 2026.