

PLAISIRS DE LA TABLE



SECONDS VINS DE CRUS CLASSÉS

L'AUTRE FACE DES CHÂTEAUX MÉDOCAINS

DÉSORMAIS ILS NE SONT PLUS LES PARENTS PAUVRES DES GRANDS CHÂTEAUX MAIS CONSTITUENT POUR CES DERNIERS UN ATOUT À PLUSIEURS TITRES : VENDUS RAPIDEMENT, ILS SONT D'UN BON RAPPORT. ENSUITE, ILS ASSURENT LA PROMOTION DU CHÂTEAU DONT ILS DONNENT UN APERÇU SAVOUREUX. GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE DONT ILS BÉNÉFICIENT ET PROPOSÉS À UN PRIX SOUVENT ATTRAYANT, LES SECONDS VINS TIENNENT À PRÉSENT UNE PLACE IMPORTANTE SUR L'ÉCHOUIER DES BONS VINS.

Nombre de grands châteaux bordelais élaborent des seconds vins. D'aucuns ont parfois prétendu que c'était pour écouler un surplus de production, ce que dénie les propriétaires et administrateurs qui invoquent le sacré quota de l'équilibre. Les seconds vins sont donc le résultat des mêmes efforts déployés pour les premiers vins. Ils sont en général élaborés à partir de raisins issus de jeunes vignes mais ce n'est pas une règle absolue. Ce sont les conditions climatiques de chaque millésime et la sélection gustative qui déterminent les choix. En effet les châteaux bordelais s'écartent souvent sur plusieurs dizaines d'hectares et rassemblent des terroirs plus ou moins bien exposés. Ce manque d'homogénéité se retrouve dans les raisins aussi la vendange est soumise à des triés sévères, la récolte est alors partagée en deux, voire en trois s'il y a un troisième vin. Certes les meilleures cuves sont pour le premier vin mais le second vin a l'avantage de pouvoir profiter des mêmes techniques de vinification et d'élevage, de la même passion et du même savoir-faire des maîtres du vin.

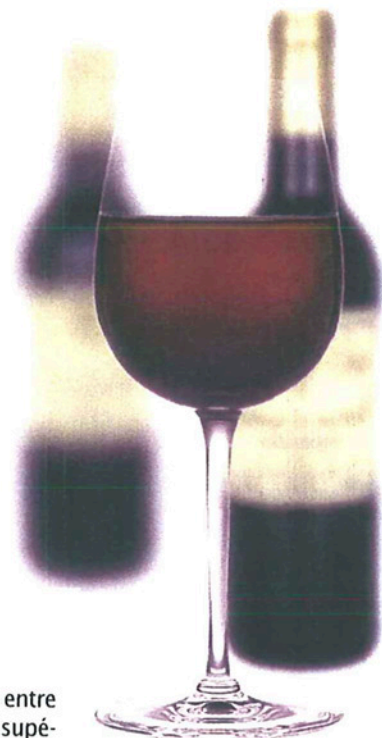
GÉNÉRALEMENT LES NOMS DES SECONDS VINS RAPPELLENT LA "FRATRIE D'ORIGINE" : LA QUALITÉ DEMEURE MAIS LE TEMPÉRAMENT DIFFÈRE

Les seconds vins sont plus légers, moins tanniques, généralement plus souples et ils évoluent plus rapidement que les premiers vins. Ils sont à boire assez jeunes. Leur temps de garde varie de 5 à 7 ans. Un attrait des seconds vins : leur prix, un tiers environ de celui des "grands vins". Un prix qui permet de les boire pour attendre, encore plus impatientement, l'occasion de déboucher un premier vin.

SECONDS VINS DE GRANDS CRUS CLASSÉS

(liste non exhaustive bien sûr)

SECONDS VINS	DE	GRANDS CRUS CLASSÉS
Amiral de Beychevelle	→	Château Beychevelle (St Julien)
Marquis de Calon	→	Château Calon-Segur (Saint-Estèphe)
L'Hermitage de Chasse Spleen	→	Château Chasse Spleen (Moulis)
Lacoste Borie	→	Château Grand Puy Lacoste (Pauillac)
Les Forts de Latour	→	Château Latour (Pauillac)
Carruades de Lafite	→	Lafite-Rothschild (Pauillac)
Pavillon du château Margaux	→	Château Margaux
La Dame de Montrose	→	Château Montrose (Saint Estèphe)
La Tour Léognan	→	Château Carbonnieux
Les Hauts de Smith	→	Château Smith Haut Lafitte
Domaine de Martialis	→	Clos-Fourtet
Clos la Gaffelière	→	Château La Gaffelière



© manipulateur - Fotolia.com

BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEURS

A côté de ses vins châtellains, le Bordelais produit aussi sur un territoire bien délimité, situé entre Dordogne et Garonne (l'Entre-Deux-Mers) sous l'appellation roturière de "Bordeaux" et "Bordeaux supérieur" des vins rouges et blancs de très bonne tenue et d'un rapport qualité-prix remarquable.