

Les coups  
de CŒUR  
du  
**Quotidien**

## Un bordeaux sinon rien



Le majestueux vignoble bordelais possède, outre ses très grands vins que l'on s'arrache, une palette importante de crus nettement moins connus, mais qui n'ont pas à rougir à côté de leurs illustres vedettes. Morcelé en plusieurs appellations, où le néophyte pourrait se perdre, tous les terroirs de ce vignoble ont la particularité de produire des vins

différents.

Saint-Estèphe est une subdivision du Haut Médoc qui produit un des vins les plus tanniques du vignoble de Bordeaux.

Propriété de la famille Quancard, le château Cossieu Coutevin, petite propriété de deux hectares, plantée en cépages cabernet sauvignon et merlot à parts presque égales, sur une terre graveleuse, nous livre chaque année un vin d'une intense richesse.

Le millésime 2003, complexe, est sombre, envoûtant, au nez marqué par les fruits noirs comme le cassis et la mûre, d'une belle puissance aromatique s'ensuit d'une bouche ample et généreuse, tout aussi fruitée, puis tannique pour nous rappeler que ce vin est issu d'une terre et d'un savoir-faire. Le délicieux mariage du fût de chêne et du vin laisse une fin de bouche agréable, doucement boisée.

À boire dès maintenant à 18 °C maximum, sur une cuisine de chasse. Sinon, attendez une dizaine d'années pour le plaisir d'une fin de repas.

*Olivier Schanne, chef sommelier aux Étangs de Manom*

➤ Cheval Quancard  
33 565 Carbon-Blanc Cedex  
Tél. : 0033 557 77 88 88  
[www.chevalquancard.com](http://www.chevalquancard.com)