

Les coups
de cœur
du
Quotidien

**Pessac-Léognan
rouge 2004**



En proche périphérie de la ville de Bordeaux, s'étend une merveilleuse appellation faite d'un terroir de graves assez unique. Toujours menacé par les constructions urbaines, ce vignoble a le mérite de produire d'excellentes bouteilles à deux pas du centre-ville. Le clos Marsalette, domaine de 6 hectares sur la commune de

Martillac est le fruit d'un travail de trois hommes passionnés du vin, et déjà propriétaires d'autres parcelles. Très peu connu du grand public, ce vin est une réelle gourmandise faite de 55 % de cabernet sauvignon et de 45 % de merlot sur une terre graveleuse. Afin de préserver le goût du terroir et le fruité exceptionnel que cette appellation mérite, seul un quart de la production vieillit en fût, le reste s'affinera en cuve afin de ne pas donner trop cet arôme boisé, qui dénature trop souvent le goût du vin.

D'une couleur sombre très prononcée, ce vin nous passionne tout de suite par son nez puissant de réglisse et de fruits noirs, un alcool bien fondu, très bien équilibré, puis la bouche est ample, gourmande, peu tannique et suave, d'une longueur assez exceptionnelle pour la qualité de ce millésime. Un vin à déguster dès maintenant vers 16°, sur une cuisine de petit gibier, une belle bouteille à avoir dans sa cave lorsque l'on veut avoir un vin à faire découvrir à ses amis.

*Olivier Schanne,
Sommelier et chef de salle,
Restaurant des Étangs (Maison
France). Tél. : +33 382 53 26 92.*

> Clos Marsalette
33650 Martillac (France).