

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Comme en 1900

Château Cazebonne



Région : Bordeaux, France.

Appellation : Vin de France.

Domaine : Château Cazebonne.

Cépages : Mancin, Castets, Bouchalès, Saint-Macaire, Jurançon Noir

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions : La Revue du Vin de France: 94/100

Robe : cerise noire aux reflets violets.

Nez : très parfumé, sur des notes de pivoine, prune rouge, sureau, fraise sauvage.

Bouche : élancée, aux tannins accrocheurs, très juteuse, expressive, fringante tout en restant harmonieuse, avec des saveurs de sureau, cassis, et une belle finale sur les épices.

Conclusion : un bel assemblage qui fait revivre certains cépages oubliés du Bordelais !

Service : servir à 14°C. Bavette aux échalotes, grillades.

Propriétaire du Château Cazebonne et auteur du livre « Bordeaux, une histoire de cépages » (Ed. BBD, 2021), Jean-Baptiste Duquesne a étudié pendant cinq ans les cépages oubliés du bordelais. Sur la cinquantaine répertoriés, cinq cépages rouges oubliés ont été retenus pour la cuvée « Comme en 1900 » :

- Mancin : aussi appelé Tarnay, vieux cépage du Médoc et du Libournais, corsé et acide, excellent pour les assemblages.

- Castets : découvert en Gironde vers 1870 par Nicouveau puis multiplié par Castets. Croisement naturel entre le Camaraou Noir et le Gros Cabernet, il est identique au Maturana Tinta de Navarrete cultivé en Rioja (Espagne). Il donne des vins colorés, réglissés, avec des notes chocolatées.

- Bouchalès : originaire de la vallée de la Garonne, il donne des vins légers, peu colorés et faiblement alcoolisés.

- Saint-Macaire : autrefois cultivé dans les palus girondins, il donne un vin léger, assez commun, très coloré et relativement acide.

- Jurançon noir : originaire de l'Agenais dans le Sud-ouest, ses parents naturels sont la Folle Blanche et le Côt (ou Malbec). Il donne un vin moyennement alcoolisé, de couleur peu intense, léger, commun, simple, à boire rapidement.

Teneur en alcool : 12.7%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93891 75 2020 **Prix catalogue :** 33.20