

Château DE CÔME

Baron Velge
 Directeur : José Bueno
 Lieu-dit Les Pradines
 33180 Saint-Estèphe
 Tél. 05 56 73 72 25
 e-mail : come@chateaudecome.com
 www.chateaudecome.com



♥♥♥♥♥ “Côme est un Saint-Estèphe qui, pour moi, ressemble un peu à un Saint-Julien, nous dit Maurice Velge. C’est un vin que j’ai fait pour ma femme, qui l’adore d’ailleurs, c’est sans doute, le plus féminin des Saint-Estèphe. Château de Côme est un vin Bio, et, en plus, je fais une parcelle sans souffre, un vin que j’aime beaucoup.”

“Baron Velge, nous précise José Bueno, le Directeur, entreprend de grands travaux de rénovation : nouvelle cuverie, nouveau chai de conditionnement, bureaux, salle de réception, très jolie salle de dégustation en hauteur qui dominera le vignoble. 2018 est une année “phare” ici, Baron Velge est très motivé et met tout en œuvre au service de la qualité. Il fait rénover une jolie maison de maître entourée d’un parc paysagé pour y installer sa demeure, c’est vous dire comme il aime la région.”

Splendide **Saint-Estèphe Château de Côme 2015**, au nez de fruits mûrs (myrtille, prune), coloré et très parfumé, d’une belle ampleur en bouche, où se dégagent des nuances de fruits rouges et de réglisse, charnu, aux tanins bien soyeux mais bien riches. Le **2014** (15 à 20% de fûts neufs) est de robe grenat, sent le cassis et l’humus, c’est un vin tout en élégance, mêlant structure et finesse, bien charpenté, de bouche parfumée (fraise des bois, épices). Le **2013**, très fin, développe un nez tout en charme (fraise des bois, violette, humus), de couleur pourpre intense, aux tanins souples. Savoureux **2012**, de couleur intense, rond, aux connotations de cassis et d’humus, un vin bien charnu, ferme et persistant en bouche, élégant, de très bonne évolution. Le **2011** est à dominante de souplesse, de parfums et de finesse, sent les épices, vraiment très séduisant aujourd’hui. “Ce 2011 est le premier millésime certifié Bio du Château de Côme. Nous avions à l’esprit de ne pas utiliser de produit chimique mais nous ne voulions pas que la qualité baisse. Cela demande plus d’exigence, de suivi... nous labourons les sols. Le but est que la vigne arrive à mieux se défendre. Pour que le vignoble s’adapte à la culture en Bio, il faut compter de 4 à 5 ans.”

Le **2010**, dense, au nez complexe où dominent la fraise des bois mûre et l’humus, est de robe profonde, de bouche classique, un vin corsé et gras, aux tanins bien présents et fondus à la

fois, un millésime riche, de garde. Goûtez également la **Réserve Baron de Velge 2015**, il est corsé, au nez complexe (fraise des bois, réglisse), d’une grande intensité en finale avec ces notes bien persistantes de mûre et d’épices, de belle base tannique, puissant et complet.

Château HAUT-MARBUZET

Henri, Hugues et Bruno Duboscq
 1, rue Saint-Vincent
 33180 Saint-Estèphe
 Tél. 05 56 59 30 54
 e-mail : infos@haut-marbuzet.net



♥♥♥♥♥ Au sommet, incontestablement, et cela vient récompenser un formidable rapport qualité-prix-plaisir. En effet, ce cru, marqué par la “patte” et la passion d’Henri Duboscq, renvoie à un jardin d’enfants un bon nombre de crus surbarriqués et beaucoup plus chers. Il faut dire qu’Henri, secondé par ses fils Bruno et Hugues, est particulièrement chaleureux et sait de quoi il parle quand on aborde le sujet de l’élevage en barriques ou du terroir.

Un vignoble de 66 ha, complanté à 50% de Cabernet-Sauvignon, 40% de Merlot, 5% de Cabernet franc et 5% de Petit Verdot. L’âge moyen des vignes est de 30 ans. Les vendanges sont manuelles avec recherche de surmaturité. Les vins sont élevés en barriques neuves pour chaque millésime, mais avec une maîtrise exceptionnelle pour choisir l’origine du bois et ne pas “abrutir” le vin, avec les essences à grain fin adaptées à son cru. Il faut dire qu’une expérience de quelque cinquante années, cela aide...



Ce vigneron vous présente son vin en vidéo

Flashez avec votre smartphone
www.vinovox.com

“J’ai fait construire un chai de deuxième année d’élevage qui jouxte la vigne, nous dit Henri Duboscq, un joli bâtiment aux baies vitrées qui permettent de profiter de la proximité des vignes. Sont installées dans ce chai, des barriques qui sont au sol, ce qui permet des soutirages plus fréquents et plus faciles.”

Formidable verticale sur place, des derniers millésimes à l’extravagant 1970.

Vous allez donc exciter vos papilles, avec ce **Saint-Estèphe 2016**, dense et corsé, aux notes fruitées, épicées, avec une belle concentration représentative du millésime, un vin charnu et structuré, de couleur pourpre, riche en arômes, où dominent en bouche les fruits rouges frais et une note poivrée, un vin qui mérite un peu de patience. Le **2015**, de couleur grenat intense, bien charnu comme nous les