

ODE AU PETIT VERDOT

ARTICLE BREIZH INFO Septembre 2021

La famille Bortoli tient les rênes d'une petite propriété de 5 hectares à Macau au cœur de l'aire d'appellation de Margaux et incarne avec perfection la philosophie du cru artisan.

Toute la gamme est imprégnée par une approche artisanale rigoureuse qui donne ce caractère abouti et ouvragé au bordeaux supérieur comme au margaux. Mais il est évident que le vin-manifeste de la famille Bortoli doté d'un éclat particulier reste la cuvée Moisin. Ce vin très spécial et unique dans le bordelais est issu d'un matériel végétal d'une valeur patrimoniale inestimable, puisque certains plants revendiquent une antériorité d'une centaine d'années.

Sur les palus qui bordent la Gironde, les petits verdot au débourrement tardif trouvent une improbable complémentarité avec ces terroirs froids à la forte composition limoneuse, pour y accomplir pleinement leur maturité.

Les rendements sont contenus sous l'effet de la densité de plantation (6000 pieds à l'hectare) et de la faible productivité des vieilles souches. Il en résulte un vin noir d'une densité hors norme capable de digérer un élevage en fût de chêne neuf de 18 mois, sans se laisser envahir par les effluves boisées et vanillées. Moisin constitue un « must » qui par son approche 100 % monocépage totalement atypique dans une région qui a voué un culte pour l'assemblage. Elle redonne par là même tout son lustre à un cépage injustement déconsidéré sous le dictat uniformisé des grands crus classés.

La propriété est l'une des rares avec Phélan Ségur en Saint Estèphe à maintenir la pratique coûteuse du soutirage à l'esquive, qui permet de transvaser le vin d'un contenant à l'autre sans le brusquer contrairement à la méthode du pompage couramment utilisée.

Vignes plantées en foule, terroir de palus, représentation majoritaire d'un cépage fragile sujet aux attaques cryptogamiques, sauvegarde des usages artisanaux, autant de caractéristiques qui démontrent la voie très personnelle suivie par une propriété familiale forte d'un savoir-faire artisanal reconnu et admiré.



COMMENTAIRE d'ERIC BOSCHMAN

Sommelier belge et critique de référence



UnVin SaSensualité

4 septembre, 07:57 · 🌐



Château Moutte-Blanc 2020 Margaux
Au nez, des saveurs riches de fruits noirs, de notes rôties, cacaotées et réglissées. La bouche est dans le même registre aromatique, juste encore légèrement dominée par le fruit. La matière est exquisite, équilibrée, faite d'une chair mûre et riche issue d'une vendange qui a infusé parfaitement. La trame tannique est enveloppante, des tanins certes présents mais de belle maturité. Malgré la précoce disponibilité de ce vin résolument médocain, la finale confirme qu'il a tout pour bien vieillir. Assurément un des meilleurs rapport Qualité Prix du Médoc. Voir moins