

CHATEAU DE CÉRON

Press book

Château de Cérons



Château de Cérons - F33720 CERONS Tél. +33 (0)5 56 27 01 13 - Fax + 33 (0)5 56 27 22 17

www.chateaudecerons.com - perromat@chateaudecerons.com

SAS Xavier et Caroline Perromat Domaines - RCS Bordeaux 751119942

Sommaire

Un domaine au cœur des vignes, aux multiples couleurs.....	2
Le Terroir et la Vigne	2
Les Vins.....	3
Le Figaro	4
Le Monde	6
Notes primeurs 2015.....	8
Harpers par Arabella Mileham.....	9
Decanter.....	11
Le Point.....	15
Hedonist's Gazette	16
Le vin d'hier soir Vins ⁺ : Château de Cérons Graves rouge 2012	18
Trophée des Grands Crus de Graves 2014	19
Today's Bordeaux Selection	20
La bouteille de la semaine	21
Bordeaux 2013 results: Graves, Pessac-Leognan and other dry whites	22
Château de Cérons : Coup de cœur de Michel Bettane	23
Les fous de Cérons.....	24
Dégustation café Salle Pleyel.....	25
Auslese Graves Blanc.....	26
Weine des Monats	28
Spurrier's World.....	29
From Haut-Bailly to Cérons ... Lessons from the Grands Crus.....	30
Paris-Bistro.com	33
Crumble aux pommes, poires, raisins - le vin qui va bien.....	35
Les 50 choses à avoir fait au moins une fois dans sa vie à Bordeaux.....	37
Week-ends en vignes – le long du fleuve.....	38
L'heure est aux Graves.....	39
Cérons, vin d'expert	40
Les grands chefs invitent le Château de Cérons à leur table.....	41

Un domaine au cœur des vignes, aux multiples couleurs

Le Château de Cérons est une Chartreuse viticole construite au début du XVIIIème siècle sur une terrasse dominant la Garonne.

Au cœur du village de Cérons dans la région des Graves, entouré de grands murs de pierres, le Château fait face à la ravissante église du 12ème siècle.

Xavier et Caroline Perromat ont repris la gestion de la propriété familiale en 2012. Ils se donnent pour défi de porter au plus haut la qualité de ces vins produits dans l'une des plus confidentielle et ancienne appellation du bordelais, Cérons.

Le Domaine est constitué de 26 hectares de vignes plantées sur le plateau de graves au sous-sol calcaire qui domine la commune.

Ce terroir, au sol et au climat uniques, offre le privilège de produire des vins de trois couleurs : Graves rouges, Graves blancs secs et Cérons, vins d'Or de Bordeaux.

Le Terroir et la Vigne

Cérons, un terroir d'exception au cœur des Graves

L'appellation Cérons, située aux portes du sauternais est une enclave dans la région des Graves. Créée en 1936, elle fait partie des toutes premières appellations décrétées à Bordeaux.

Ce fabuleux terroir est marqué par deux spécificités :

Un sous-sol de plaques de calcaire à astéries recouvert de graves alluvionnaires.

Un microclimat qui permet, en automne, sous l'influence du Ciron, le développement du Botrytis Cinerea. Ces conditions exceptionnelles signent les vins du Château de Cérons d'une belle minéralité et d'une grande précision aromatique.

En blanc, le vignoble est constitué de : Sauvignon (40%), Sémillon (50%) et Sauvignon Gris (10%)

En rouge de : Cabernet Sauvignon (55%) et Merlot (45%).

Les densités de plantation sont de 6500 pieds/ha.

Xavier Perromat a repris un travail parcellaire minutieux afin de révéler toute la finesse et la qualité de ce terroir.

Il s'engage avec son équipe dans une démarche de respect agroenvironnemental.

Ebourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert sont effectués à la main avec un soin méticuleux.

Le vignoble est entretenu par un travail respectueux des équilibres naturels du sol et par un enherbement maîtrisé.

Les Vins

Un chai restructuré pour un travail de précision

Le Château de Cérons possède un chai gravitaire sur plusieurs niveaux constitué d'un cuvier béton et inox, entièrement réaménagé et thermo régulé, pour la vinification des vins rouges et des vins blancs. Deux chais à barriques complètent les installations.

Nous nous attachons à révéler la signature du terroir de Cérons et à en extraire la quintessence : fraîcheur des fruits, belle minéralité, tanins souples et élégants.





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Accueil > Vins de l'été > Sur la route des vins d'été : explorez les Graves au sud de Bordeaux

Sur la route des vins d'été : explorez les Graves au sud de Bordeaux

Publié le 15/07/16 par Romy Ducoulombier



Château de Cérons



9



0



AJOUTER À MES ARTICLES



Porte d'entrée de la capitale des vins, le vignoble des Graves offre une concentration d'offres oenotouristiques ! Parcourez la rive gauche de la Garonne à la découverte de propriétés enchantées.

Cap sur le **Château de Portets** et le **Château de Cérons**, deux propriétés viticoles qui illustrent deux facettes du terroir des **Graves** ! **Leurs points communs ?** Ces châteaux, qui portent le nom de leurs bourgs, accordent une attention extrême à l'accueil des visiteurs et vouent une véritable passion à l'oenotourisme. Lorsque l'on sillonne la **Route des Vins de Bordeaux en Graves Sauternes**, la seule qui rassemble des crus classés dans 3 couleurs de vins, une halte s'impose.

La douceur de vivre au Château de Cérons



La **Chartreuse viticole** du XVIII^{ème} siècle, bâtie sur une terrasse qui domine la Garonne, baigne dans son authenticité. Le temps a patiné la demeure plantée, côté "face", de parcelles de **merlot** et de **sémillon** et, côté "pile", de magnolias. Qu'on est bien chez Xavier et Caroline Perromat ! Le couple, qui affiche une longue expérience de la viticulture à son compte, a repris la gestion de cette propriété familiale (inscrite au titre des monuments historiques) en 2012. Sur les

26 hectares de vignes, ils produisent des vins délicats dans les 3 couleurs.



Spécificité du lieu : le **Château de Cérons** est implanté sur la confidentielle **AOC Cérons** dans les Graves. La proximité du Ciron est propice au développement du botrytis pour les vins liquoreux, dont celui du Château.

Pique-Nique dans le parc : après une visite de la Chartreuse, du chai de vieillissement du XVIIIème siècle, dégustez donc les vins de la propriété autour d'un **pique-nique sous les grands arbres**. On

garnit son plateau, fourni en pain, fruits et légumes de saison, de rillettes, foie gras, chips artisanaux et autres pâtés en libre-service dans le "rayon" épicerie du Château. Visite, dégustation et base de pique-nique : 15 euros (à ajouter au tarif initial : les douceurs de l'épicerie et réserver votre plateau 24h à l'avance). **Visite seule :** 5 euros. A l'heure du déjeuner ou pour l'apéritif, profitez de ce cadre majestueux pour croquer un bout de vie de Château.

Et aussi : le chef de l'Auberge les Vignes à **Sauternes**, Arnaud Riotte, vous accueille dans son restaurant éphémère au cœur de la rôtisserie du **Château de Cérons** pour les "Journées Portes Ouvertes des Graves" les 15 et 16 octobre prochains.

Château de Portets : un vignoble sur le fleuve



Marie-Hélène Yung-Théron, 3ème génération d'une famille de viticulteurs, tient les rênes du **Château de Portets**, une propriété viticole en plein renouveau ! La bâtisse, de style Renaissance, possède une longue histoire et il se murmure même, dans les coulisses du parcours de visite, que Napoléon 1er vint s'y repaître lors d'une escale sur la Garonne en 1808... Face au fleuve, la majestueuse maison, qui a révolutionné entièrement son offre oenotouristique et s'est ouverte

à la visite, accueille de nombreux visiteurs qui accostent, par bateaux, à son ponton depuis la **Cité du Vin** et les vignobles alentours.

La visite : Immergez-vous au cœur du **Château de Portets** lors d'une séance de projection riche en émotion. Le parcours "Petite Graves", se poursuit par une promenade dans les vignes, une visite du cuvier, des chais et une dégustation de 3 vins (10 euros). **Autre option :** la visite "Retour du Marché" suivie d'un repas cuisiné par un chef en accord avec les vins (30 euros). Pour venir, n'oubliez pas de réserver ! Mais, si vous débarquez à l'improviste, on vous accueillera avec beaucoup de gentillesse...

Le Monde

Le Monde
Supplément

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 23 JUIN 16
Page de l'article : p.12-13
Journaliste : Laure Gasparotto



Page 1/7

Le Monde des VINS

NOTRE SÉLECTION DE BORDEAUX VALEURS SÛRES À PRIX DOUX

EXIT LE « BORDEAUX BASHING » ! DE NOMBREUX MILLÉSIMES, ROUGES, BLANCS SECS ET LIQUEUREUX, À PRIX ABORDABLES ET FIDÈLES À LEURS ORIGINES, MÉRITENT LE DÉTOUR. LE CHOIX DE NOTRE SPÉCIALISTE, LAURE GASPAROTTO

ROUGES

Château Haut-Musset, lalande-de-pomerol 2012

Avec une culture en conversion biologique, ce vin est élaboré à partir de trois hectares de vignes par Véronique Abbadie et Jérôme Aguirre de manière traditionnelle (levures indigènes). Il exprime des aspects insoupçonnés de son terroir complexe, où se mêlent gravier, sable, calcaire et crasse de fer. Les parfums grillés de ce lalande-de-pomerol trahissent aussi son élevage en fûts de chêne de belle qualité, mais il reste tout en élégance et en finesse. Finale savoureuse et charmante.

30 euros. Tél. : 05-57-51-24-85

Château Haut Carles, fronsac 2012

Une cuvée haut de gamme pour ce vignoble de vingt hectares, travaillés au cordeau. Dans un style moderne, elle affiche des saveurs structurées mais absolument élégantes et persistantes, qui laissent présager un sacré potentiel de garde. Voilà qui en impose dans le verre, avec ses tanins définis et sûrs.

12 euros. Tél. : 05-57-84-31-91

Château Vray Croix de Gay, pomerol, « L'Enchanteur », 2013

Ce pomerol d'une belle suavité se propose d'être toujours plus gourmand au fil des ans. A garder un peu, donc. Mais, en attendant, il se montre énergique, riche de notes de fruits rouges. Surtout, il est juteux et onctueux à souhait. Une belle référence.

30 euros. Tél. : 05-57-51-64-58

Château Canon Pécresse, canon-fronsac 2013

Ce petit domaine familial d'un peu moins de cinq hectares offre ici un vin d'une très belle texture et aux saveurs profondes, droites, longues, minérales... C'est complexe, franc et rond. On note des pointes intenses de fruits rouges, de cacao, de brioche. Miam ! Et si vous êtes patient, vous en aurez encore plus, tant cette richesse ne demande qu'à se déployer.

14 euros. Tél. : 05-57-24-98-67

Château Haut-Madrac, haut-médoc 2012

Très harmonieuse, cette bouteille se livre sous un jour fruité, avec des notes de cassis. Légèrement réglissées, ses saveurs s'imposent peu à peu avec gourmandise, sur des tanins fermes notamment dus à un élevage en barriques d'un peu plus d'un an. A découvrir avec une épaule d'agneau.

16,50 euros. Tél. : 05-56-00-00-70

Château Grand Corbin Manuel, saint-émilion grand cru 2012

Cette propriété familiale comprend 26 hectares, situés sur les coteaux de Saint-Émilion et travaillés avec beaucoup de soin. Les efforts effectués dans le vignoble se traduisent dans ce vin à l'élégance simple et séduisante. Majoritairement issu de merlot (87 %) et d'un peu de cabernet franc (13 %), il est dans la mouvance de son appellation, juteux et fruité (myrtille, framboise), gourmand et long. Un vin plein de force et d'avenir.

25 euros. Tél. : 05-57-25-09-68

Château Moulin Riche, saint-julien 2012

En plein cœur des belles terres du Médoc, ce vin est issu d'une parcelle (environ 20 hectares) isolée du château Léoville Poyferré. Positionné longtemps comme second vin, Moulin Riche est désormais considéré à part entière, grâce au charme qui le distingue. Il s'impose par sa tenue un brin stricte, mais quelle élégance, quels tanins soyeux ! Au fur et à mesure de la dégustation, il dévoile son amplitude, sa rondeur et son onctuosité.

26 euros. Tél. : 05-56-59-08-30



Château Lamothe-Guignard, sauternes 2010

Encore un rapport qualité-prix très intéressant pour ce vin de grand terroir. Ici, la pourriture noble du sémillon des coteaux de Sauternes se traduit en un vin sincère et profond. Un style bien marqué et régulier, particulièrement réussi avec le millésime 2010 : sa chair est présente, ample, savoureuse. A boire aujourd'hui mais il peut également se garder quelques années, grâce à sa structure définie. Finale gourmande et douce sur des saveurs de pamplemousse. **23 euros.** Tél. : 05-56-76-60-28

Château Fontaine, sauternes 2011

Une propriété discrète sur des terroirs pourtant bien situés, toute proche des grands crus de sauternes. Un vin qui se livre spontanément, sans prévenir. Basée sur une texture épaisse, sa richesse ouvre des saveurs vives et riches d'agrumes et d'épices douces. Finale sur la fraîcheur. A découvrir avec une cuisine sucrée-salée asiatique. **16 euros.** Tél. : 05-56-62-38-14

Château de Cérons, cérons 2012

Un vin de grand confort ! C'est-à-dire qu'il est précis et rassurant parce qu'il évoque immédiatement le lieu dont il provient. Il en est presque tellurique, tant

il raconte la profondeur de son terroir, le paysage qui le fait naître. Les raisins issus de la pourriture noble ont su capter tout le climat spécifique de cette colline, sa lumière, ses zones d'ombre et d'humidité qui s'expriment dans le verre à travers des saveurs riches et complexes d'écorces d'orange, de fruits exotiques et secs. Un vin carte postale, et bien plus que ça ! **19 euros.** Tél. : 05-56-27-01-13

Château Haut-Bergeron, sauternes 2011

Un vignoble profondément enraciné puisque certaines des vignes de la propriété sont centenaires. Ce n'est pas sans conséquences gustatives heureuses : les saveurs sont verticales, droites, équilibrées, pleines de relief. Un très joli sauternes que l'on apprécie à diverses occasions, de l'apéritif au dessert en passant par le plat principal (canard rôti, par exemple), parce qu'il possède une trame bien balancée entre le sucre et l'acidité. Tout cela le rend fluide et digeste. Un régal à prix très correct. **25 euros.** Tél. : 05-56-63-24-76

Notes primeurs 2015

Notes de presse Primeurs 2015



CHATEAU DE CÉRON

Château de Cérons, Graves Blanc 2015

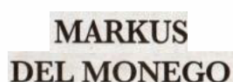
Merveilleuse onctuosité et maturité noble de la saveur, grande longueur, bien plus abouti à notre sens que bien des pessac-léognan marqués par des sauvignons trop aromatiques.

MICHEL BETTANE. Note : 16/20 (92/100)



The 2015 Château de Cérons has a straightforward white peach and citrus-scented bouquet. The palate has a twist of sour lemon on the entry, well-judged acidity and a slightly "worked" finish with mango and guava notes coming through with aeration. It will need a couple of years in bottle, but there is good potential here.

NEAL MARTIN. Note : 88-90/100



Bright yellow with green hue. Apricots and peaches, hints of lemon-peel and lime-zest in the background. On the palate well balanced with juicy citrus fruit...

MARKUS DEL MONEGO. Note : 89/100



The Perromat family deliver an excellent 2015 from 55% Semillon, 40% Sauvignon Blanc and 5% Sauvignon Gris. Keeps the exotic fruit character of the Semillon without losing the acidity. Aged in stainless steel, with lees stirring.

JANE ANSON. Note : 88/100

Château de Cérons, Graves Rouge 2015

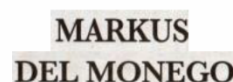
Vin d'un naturel et d'une grâce aromatique mémorables, pas très loin de notre idéal du style bordelais à son plus irremplaçable. En plus, il se fera vite en bouteille. Rapport qualité-prix probable extraordinaire.

MICHEL BETTANE. Note : 16-16,5/20 (92-93/100)



The 2015 Château de Cérons has a focused, well-defined bouquet with blackberry, briary and cranberry aromas neatly integrated with the oak. The palate is medium-bodied with succulent tannin, smooth and plush in the mouth, perhaps needing to show more structure on the finish. But it is cohesive and the silky smooth texture is very sensual.

NEAL MARTIN. Note : 88-90/100



Dark purple red with violet hue. Elegant nose with fine fruit, blackberries, raspberries and hints of cassis, toasted aroma in the background with hints of mild spices...

MARKUS DEL MONEGO. Note : 90/100



The replanting programme here continues to reap rewards; this is lovely proof of the potential of the soils. Restrained and balance but still delivers soft cherry and blackberry fruit and an attractive lift on the finish.

JANE ANSON. Note : 90/100



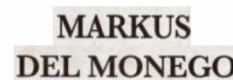
Gourmand, fruité, fruits noirs pour un nez sur la générosité de fruits. Juteux, croquant, beau jus, des tanins bien équilibrés.

YOHANN CASTAING. Note : 15/20

Château de Cérons, Cérons 2015

Fruit très agréable, demi-liqueur, beaucoup de charme et de naturel, vin parfait à l'apéritif.

MICHEL BETTANE. Note : 14,5-15/20 (89-90/100)



Intense yellow colour with almost golden hue. Initially quite closed is the nose opening up quite well, displaying an elegant character with fine botrytis-spices and expressive fruit. Tangerine, orange marmalade, candied lemon-peel and hints of dried.

MARKUS DEL MONEGO. Note : 93/100



Ananas, poire, beau fruit. Épices blanches. Bouche ronde, beau rôti, rond, souple et très fruité. Un Cérons sur le fruit.

YOHANN CASTAING. Note : 15/20

Harpers.co.uk
Setting the news agenda for the UK wine & spirit trade

Septembre 2015



MORE TO BORDEAUX

Looking beyond red and the hype of en primeur, **Arabella Mileham** discovers a resurgence in white and rosé wines from Bordeaux

Ask your average consumer what colour wine comes from Bordeaux and the chances are they will say red – and they would mostly be right. Having overtaken white Bordeaux production in 1970, reds have extended their hold over the region's vineyards, and now account for 88% of all wine produced in Bordeaux.

White wines, once the dominant force, have slipped down the priority list. Dry whites account for only 9% of production (482,000 hl or 64 million bottles), with sweet whites contributing 3%, alongside an even smaller percentage of rosé. However, in recent years – helped no doubt by the general lean towards white wine consumption in key markets – the pendulum has started to swing the other way and the Bordelais are beginning to pay greater attention to their white varieties.

Although there is “some awareness” of white Bordeaux in the UK, the region's trade body, the Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) insists there is room for improvement.

“People don't think of Bordeaux when looking for a white wine,” says Roland Quancard, president of the CIVB's promotions committee, as well as vice-president of the Federation of Negociants in Bordeaux and Libourne. “But looking at the overall consumption of white and rosé, there is good potential for us. Bordeaux terroir is more suitable for white than red

– the idea is to find the right balance and put them in the best place to get the quality.”

This is clearly becoming more obvious to Bordeaux's winemakers and there is a growing trend to replant white varietals in Bordeaux, most notably Sauvignon Blanc, according to Sandrine Darriet, tutor and guide at Bordeaux's L'Ecole du Vin. The terroir is perfectly adapted for these natives, she claims. “There is a big trend for new winemakers who want to explore the terroir further and pick at the perfect maturation point and work on the terroir side.”

Nowhere is this more apparent than in Château La Louvière in Pessac-Léognan, part of one of the largest wineries in the Bordeaux region, Les Vignobles André Lurton. Since the neglected estate was acquired by Lurton in 1965, it has been entirely restored, with the vineyards restructured and replanted. Around 60ha is devoted to whites – approximately 20% of the total production – and the focus is on maximising the best sites for different grapes, oenological director Vincent Cruège explains.

Key to this were detailed geological maps of the different soil of each parcel, which Cruège says determined the root stock and clones. Whites are predominantly grown on dry limestone slopes, but the château uses the same varietal on different parcels to give different characteristics to the wine.

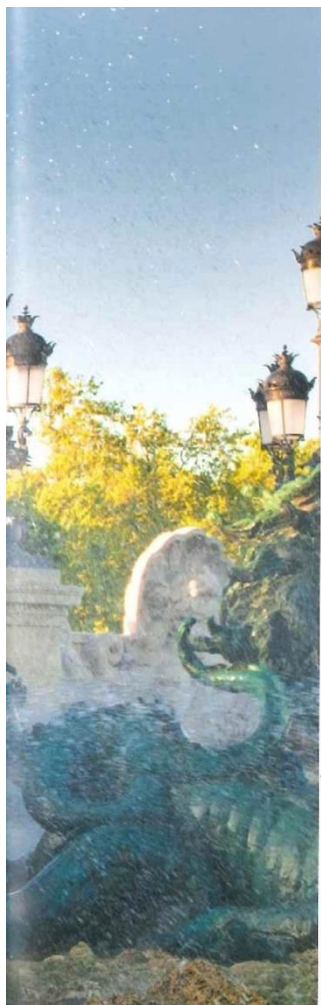
“We prefer to use the difference of the soils rather than different varieties,” Cruège says. “If Sauvignon

Girondins monument,
Bordeaux, France



Caroline Perromat

Bordeaux



Blanc is on the top of the hills, it is drier with a more smoky toasted flavour. If grown on the bottom of the hill, it is more citrus and herbaceous. So we can use different parcels with [their] own potential on the taste."

Improving vinification has also been a big focus. In 2007, it introduced two presses under nitrogen to prevent oxygen coming into contact with the grape juice to preserve the aromatic qualities of the wine.

François Jumeau, CIVB's marketing director, explains: "Recently we have seen more people investing in their production system in order to work on wine and grapes to do the wine in a different way."

Research matters

Many of these advances have been made possible due to advance in research, particularly into the aroma of white wines, Jumeau adds. He points to the work by Professor Denis Dubourdieu of the Faculty of Oenology at the University of Bordeaux (which worked closely with La Louvière) in capturing and understand the aromas of Sauvignon Blanc. "It has been really helpful in order to improve the quality. Sauvignon Blanc is originally from this region, but thanks to this research it has helped the winegrowers work better on the wines and improve the quality."

"We understand how to reveal the best in the Sauvignon Blanc grape," says Dr Valerie Lavigne, research fellow at the faculty who works with Dubourdieu. "It has taken a long time to understand the aromas, but the next step was to understand how to keep the flavour stable through storage and identify the compounds responsible," she explains.

"Sauvignon Blanc is very sensitive to oxidation and can lose its aromas. We needed specific markers on compounds to make it easier to set parameters

that could be kept through maceration, fining, fermentation and ageing."

Lavigne is also looking for the non-sugar molecules responsible for sweetness in white wines that come from the wood, grapes and the lees.

The research has informed vinification, she points out. Grapes are harvested slightly earlier now and there is less skin contact, making acidity lower. Maintaining the wine on the lees after fermentation helps reveal the fruit. The overall goal is to build wine that can be drunk now, but also be aged.

This goal is typified by Xavier and Caroline Perromat at Château de Cérons in Graves. Having bought the 26ha estate on the banks of the Garonne from Xavier's parents in 2012, the couple are gradually renewing it, planting new vines, refining the techniques and tweaking proportions in the blends to produce precise wines with fresh minerality. The estate has a higher proportion of white plantings for the area, Caroline points out – around 60%, compared with 20% in Graves – and a lot of Semillon, which they use to produce AOC Cérons, a sweet white Bordeaux, in addition to red and dry whites under the Graves appellation.

"The Graves appellation is very dynamic," Caroline points out. "There are two schools, those producing very woody wines – concentrated, bright wines with lots of expression – while the other school concentrates on fruit and fineness. Xavier refused to age whites in wood, so we use a long maceration in stainless steel tanks, working on the precision to keep the fresh minerality of Graves."

At Château Bertinerie in Côtes de Blayes, improving quality starts in the vineyard. Around 10ha of Sauvignon Blanc vines were planted using the lyre training system in the 1980s, the largest property in France using the system.

"The purpose is to have good maturity," commercial supervisor Clément de Bouchard explains. "By having two branches, you multiply the number of leaves so there is more photosynthesis. The more sun, the more sugar, which increases the ripeness." The vines are green harvested in April, leaving six to eight bunches, so although the yield is the same, the grapes are higher rated and in good health, due to being more aerated. However the drawback is the extra expense involved in running the system – between 15% and 30% more, the CIVB says, partly due to the additional labour. And being reasonably priced is where Bordeaux whites tend to score well.



“
We prefer to
use the difference
of the soils”

Vincent Cruège



Château de Cérons,
Graves AOC

A rosé future?

Although still only making a very small amount, there has been a significant development in the past five years in rosé, and increasingly going for more consumer-friendly pale rosé rather than the more coloured and structured traditional clairnet. As Jumeau points out, it was previously produced "saignée", through "bleeding off" some of the juice from red wine, but now the grapes are pressed especially for rosé, giving a more gentle extraction, less colour or tannin and a fruity, light rosé. "There's been a turn around and people are not considering rosé as an add-on to the red, but something they want to embrace and give its own identity," he explains.

For younger consumers – the important millennial generation – it may be easier to discover Bordeaux through the whites, before continuing with the reds. As Jumeau observes: "People have also realised that when you have interesting whites, it is easier to present your reds."

I can do no better than quote Stephen Brook: ‘Even in old age Jean Perromat (born in 1923) was a tall, imposing figure, exuding the authority he yielded for decades as mayor of Cérons and tireless promoter of its sweet wines.’



Chateau Cerons

The Perromats are an influential family in the region and his brother Pierre was for many years president of the Institut National des Appellations d’Origine (INAO). The château is a lovely 17th-century manor in the **Bordeaux** ‘chartreuse’ style, opposite the village’s Romanesque church.’

Here is history in the making, and in its brave continuation: Cérons lies just north of Barsac and was awarded its own appellation in 1936, 10 days before Sauternes was similarly recognised. Cérons, with its little port on the Garonne to facilitate trade, was long part of Sauternes until being expelled in 1921 to allow the absorption of the commune of Fargues into Sauternes, perhaps influenced by the Lur-Saluces family of d'Yquem and Filhot, then, as now, owners of Château de Fargues.

- **Spurrier recommends: Château de Cérons, Cérons 2010**

While the Cérons appellation covers the villages of Podensac and Illats as well as Cérons itself, production of its flagship sweet wine has declined in favour of dry white and red Graves. Current owners Xavier and Caroline Perromat, devoting five of their total of 26ha to this almost forgotten appellation, are deserving of the highest praise. The plots for the sweet wine are made up of gravel with sand and small stones resting on a limestone bedrock. The microclimate caused by the proximity of the Ciron river allows the same development of botrytis cinerea (noble rot) as in the Sauternais. Several pickings during the vintage send only botrytised grapes to be pressed gently and aged in oak for 18 months. The quality is superb.

Deserving heroes



Beyond Bordeaux's familiar list of big-name producers, there is a cast of supporting players who go about their business with little fuss, consistently turning out excellent wines at good prices. Steven Spurrier shines a light on just a few of his favourites



EXPERT'S VIEW

Château de Cérons, Cérons

I can do no better than quote Stephen Brook: 'Even in old age Jean Perromat (born in 1923) was a tall, imposing figure, exuding the authority he yielded for decades as mayor of Cérons and tireless promoter of its sweet wines. The Perromats are an influential family in the region and his brother Pierre was for many years president of the Institut National des Appellations d'Origine (INAO). The château is a lovely 17th-century manor in the Bordeaux 'chartreuse' style, opposite the village's Romanesque church.'

Here is history in the making, and in its brave continuation: Cérons lies just north of Barsac and was awarded its own appellation in 1936, 10 days before Sauternes was similarly recognised. Cérons, with its little port on the Garonne to facilitate trade, was long part of Sauternes until being expelled in 1921 to allow the absorption of the commune of Fargues into Sauternes, perhaps influenced by the Lur-Saluces family of d'Yquem and Filhot, then, as now, owners of Château de Fargues.

While the Cérons appellation covers the villages of Podensac and Illats as well as Cérons itself, production of its flagship sweet wine has declined in favour of dry white and red Graves. Current owners Xavier and Caroline Perromat, devoting five of their total of 26ha to this almost forgotten appellation, are deserving of the highest praise.



Above: the estate surrounding early 18th-century Château de Cérons is enclosed by high stone walls



Above: Xavier and Caroline Perromat took up the reins at Château de Cérons in 2012

The plots for the sweet wine are made up of gravel with sand and small stones resting on a limestone bedrock. The microclimate caused by the proximity of the Ciron river allows the same development of botrytis cinerea (noble rot) as in the Sauternais. Several pickings during the vintage send only botrytised grapes to be pressed gently and aged in oak for 18 months. The quality is superb. **B**

'Owners Xavier and Caroline Perromat are deserving of the highest praise'



Château de Cérons, Cérons 2010 18 (93)

85% Semillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle. 6,600 vines/ha

Bright gold. Floral nose of lightly concentrated honey over ripe yellow summer fruits, lovely lemony-honeyed flavours on the palate, richness and sweetness evident with acidity to lift the finish and natural energy to give a beautifully vibrant expression of a classic Bordeaux sweet white. **Drink** 2015-30 **Alc** 13.5%

Changement de cap chez les raves. La nouvelle équipe dirigeante de l'appellation n'a plus trop envie de se battre contre les moulins à vent pour rouvrir un classement dans lequel on leur ferait strapontin. Tant pis, disent les pragmatiques, il est bien préférable de mettre en valeur la notion de graves, connue depuis toujours des consommateurs :

»Aujourd'hui, nous ne valorisons pas suffisamment notre image ; en fait, nous ne sommes pas assez fiers de nos vins et pas assez conscients de notre potentiel ». Ca va changer ! Des projets en quantité, avec la volonté de faire savoir que le vignoble bordelais ne se limite pas à la sage des crus classés... En 2014, les conditions étaient réunies pour produire de jolis blancs : été frais qui conserve les arômes, l'acidité et une maturité progressive... Des « vendanges sereines » donc, avec des sauvignons aromatiques et de bonne vivacité, et une petite vendange d'excellents sémillons sucrés et acides à souhait. Les vins dominés par le sauvignon sont nerveux et explosent d'arômes. Le sémillon donne des vins complexes, élégants, qui gagnent en profondeur ce qu'ils perdent en exubérance. Du côté des rouges, même causes, mêmes effets. L'été indien a permis d'assurer la fin de la maturation des rouges, avec des cabernets de très belle tenue. Ce sont eux qui assurent la structure tannique et le caractère savoureux des vins du cru. Certains vins sont marqués par une note tannique et le caractère savoureux des vins du cru. Certains vins sont marqués par une note un peu végétale et des arômes à la limite de la maturité, mais le gros des troupes offre de jolies réussites, avec des vins fins et tendus, encore fermes pour certains mais prometteurs.

Château De Cérons 05.56.27.01.13 –

06.30.31.18.17 **14.5/15** – Fruité pur, du mordant en bouche, bon

fond de vin, réglissé, tannins soyeux, équilibré, gourmand. **O** = 2018

G=10 ans

Hedonist's Gazette



Hedonist's Gazette par Neal Martin
Mai 2015

Guildford is an affluent, middle-class, pinstriped commuter town that nestles in the green Surrey verdure, couched in verdant good fortune. It's wealth means that unlike many towns its retailers continue to flourish in the Amazon age. Tills keep ringing whilst less-fortunate towns suffer an incurable rash of "Poundland" stores that reduce the retail experience down to the lowest common denominator. (Incidentally Guildford has its own "Poundland", although its customers usually patron the shop in disguise.) Otherwise, Guildford is a town whose wealth is conspicuous, which makes its rather dismal restaurant scene inexplicable.

Unless they are seeking a pimped-up burger or greasy kebab then there is little sustenance for gastronome. Perhaps it's because entrepreneurial chefs are convinced that the only way to survive in this industry is by locating their restaurant in London and certainly not beyond the M25. Then again, that's not done Bray much harm, a small village that more or less has one Michelin star per inhabitant. Guildford makes do with a couple of decent Thai restaurants and that's about it. If you want gastronomic flair, mouth-watering delicacies or anything with foam, then go elsewhere. As for wine lists - forget it.

Then last year, in an erstwhile pizzeria with the ignominy of being in the permanent shadow of a brutal multi-storey car park, a new establishment called "Britten's" suddenly opened. It looked quite smart and the chef Daniel Britten was apparently a quarter-finalist in "Masterchef". Was that to be taken as a positive or negative omen? I have witnessed atrocious cooking on the popular BBC show and by that, I mean even worse than myself. Nevertheless it was worth checking out and to minimise the financial risk I opted for set lunch.

Whilst I would not claim that Britten's is close to winning its first Michelin star, and its wine list needs fattening up, the food was commendable. Like all good restaurants, there is an emphasis on locally sourced ingredients and that shone through in my starter: goose liver pate with tomato chutney, both flavoursome, the chutney with just the right amount of tongue tingling tanginess.

For main course I kept it simple with pan fried seabass and spinach. The

fish was perfectly cooked with a lovely crust, although I would have liked just a little more "poisson". I turn into a stropky 51/2-year old when it comes to eating my greens, but the spinach was top quality: lovely 'n sweet and not overdone. I tried two puddings. The chocolate brownie with chocolate ice cream was a little dry for my liking. Much better was the pistachio sponge with pistachio and almond ice cream: soft and moist, just as it should be.

The wine list here is conservative with a couple of decent 2007 Grand Cru Classé if you are determined to splash the cash at not too unreasonable mark-ups. I prefer white with lunch so I opted for a Graves, the Château Calvimont 2012. Funnily enough, I felt it was a little diluted during the lunch although taking the remnants home, by evening it has attained much more freshness and tension.

Overall, Britten's is a welcome addition to Guildford's restaurant scene, although this town is still crying out for a decent Michelin starred establishment. At least there is a concerted effort here to create well-cooked and thoughtfully-prepared cuisine with the minimum of fuss and perhaps Daniel, who apparently quit his job as a painter and decorator before his Masterchef success, will go on to better and greater things.

Britten's, Address: 1C Sydenham Road, Guildford, Surrey GU1 3RT
Tel. +44 01483 302888

FOOD

Course 1: - Goose liver pate with tomato chutney Course 2: - Pan fried seabass with spinach Course 3: - Pistachio sponge with pistachio and almond ice-cream

Vintage Wine Rating

2012 Château Calvimont

86

Le vin d'hier soir Vins⁺: Château de Cérons Graves rouge 2012**Château de Cérons, Graves rouge 2012**

Par Michel Bettane | le 24 octobre 2014 |

Le vin d'hier soir Vins+

**Château de Cérons**

Ce 2012 n'est pas né dans une année facile mais sa netteté de fruit, sa souplesse, sa tendresse noble de tannin le rendent immédiatement délectable, montrant à tous ce qu'est l'équilibre dans un vin rouge et ce que Bordeaux fait le mieux au monde dans ce domaine.

16,5/20

Très courageusement Caroline et Xavier Perromat ont repris cette propriété naguère célèbre de Cérons et mettent toute leur énergie et leur passion à lui faire à nouveau produire de beaux vins. Ce terroir, tout comme celui du plateau d'Illats voisin est scandaleusement méconnu du public car sous-exploité par la majorité de ses producteurs. Dès que la viticulture se règle et que la vinification a la précision nécessaire on s'émerveille de ce qu'ils peuvent réussir tout autant des blancs secs raffinés et savoureux, des liquoreux faits pour notre époque tant ils conservent de légèreté et de fraîcheur et des rouges rivalisant avec les plus grands de la partie nord des graves.

Michel Bettane

GRAVES



L'ORIGINE DES BORDEAUX

Syndicat Viticole des vins de Graves
Octobre 2014

Trophée des Grands Crus de Graves 2014





Bordeaux Sélection
Août 2014

Today's Bordeaux Selection

The screenshot shows the Bordeaux Selection website interface. At the top, there's a navigation bar with links: WINES, THE VINEYARD, ART OF LIVING, WINE SCHOOL, HAPPENINGS, and BLOG. Below this is a secondary bar with SELECTION, WINE 101, and VIDEOS. The main header features the Bordeaux logo and the tagline 'Bordeaux wines, your style.' A sidebar on the left titled 'THE wines' contains a paragraph about the selection and a 'Meet the jury' link. The main content area displays a bottle of 'Château de Cerons 2013' with its details: Color (Dry White), Appellation (Graves), Grapes (45% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon, 10% Sauvignon Gris), Tasting Note (Elegant and rich), Occasion (Enjoy Solo, Summer Picnic, Dinner Party), and Price Range (\$20 - \$29). A 'BACK TO LIST' button is at the bottom left of the main content area. The footer includes links for Newsletter, Contact Us, Site Map, and Terms & Conditions, along with social media icons for Facebook, Twitter, Email, YouTube, Vimeo, Flickr, and Instagram.

Château de Cerons 2013

Vaguely tropical flavors of mango with hint of lemongrass, appealing round texture.

Color:
Dry White

Appellation:
Graves

Grapes:
45% Sauvignon Blanc
45% Sémillon
10% Sauvignon Gris

Tasting Note:
Elegant and rich

Occasion:
Enjoy Solo
Summer Picnic
Dinner Party

Price Range:
\$20 - \$29

Composition du jury :

- April Bloom, Sommelier
- Christy Canterbury, Journaliste pour Decanter
- Patrick Cappiello, Sommelier de l'année 2014
- Rebecca Chapa, Professeur d'œnologie
- May Matta-Aliah, Professeur d'œnologie
- Elin McCoy, Journaliste

La bouteille de la semaine



Château de Cérons 2007 Cérons

La bouteille de la semaine. Pour tenter de retrouver une dynamique favorable et partant du principe qu'on est toujours plus fort à plusieurs, les producteurs des onze appellations bordelaises autorisées à faire des vins liquoreux se sont réunis dans un groupement bien nommé, Sweet Bordeaux (www.sweetbordeaux.com). Cérons est la plus petite de ces appellations, avec 38 hectares enclavés dans les graves. Dans cette dernière appellation, le Château de Cérons est aujourd'hui le plus important producteur. Caroline et Xavier Perromat ont repris il y a dixhuit mois la gestion de cette propriété familiale et élaborent sur les 26 hectares de vignes (essentiellement du sauvignon et du sémillon) de grands liquoreux, nerveux et gourmands. Leur secret ? Les vins patientent près de cinq ans dans les chais avant d'être mis en vente. Leur dernier millésime 2007 s'ouvre sur un nez camphré et miellé, aux arômes de goyave, de pomelo et d'orange amère. La bouche est particulièrement fraîche et intense. N'hésitez pas à apporter une touche de douceur à vos plats en testant l'alliance mets et liquoreux. Philippe Richard

Prix conseillé : 21 €. www.chateaudecerons.com

Bordeaux 2013 results: Graves, Pessac-Leognan and other dry whites

You are here: Decanter › Bordeaux 2013 › Bordeaux 2013 Wines

Bordeaux 2013 results: Graves, Pessac-Leognan & other dry whites



Château de Cérans 2013

Graves

16/20pts (86/100pts)

Floral white fruit nose, natural ripeness and refreshing acidity, very attractive wine.

Drink: 2014-2017

Taster: Steven Spurrier



Château de Cérons : Coup de cœur de Michel Bettane

Primeurs 2013, les coups de cœur de Michel Bettane

Par La rédaction | le 10 avril 2014 | 0 commentaire

Primeurs 2013 Une



2013 fut certainement l'une des années les plus difficiles du dernier quart de siècle pour le vigneron bordelais. Sans parler de larges zones complètement ravagées par la grêle et n'ayant rien pu produire, l'alternance schizophrénique de périodes trop froides ou trop chaudes, trop sèches ou trop humides et toujours au mauvais moment a été un vrai cauchemar. D'immenses progrès techniques au niveau des matériels de tri du raisin et de réception des vendanges ont permis de produire des vins d'une qualité qui aurait été inconcevable il y a encore vingt ans.

Les blancs secs récoltés à la mi-septembre ont profité de leur précocité. Nerveux, très aromatiques, très denses en raison des petits rendements, ils réconcilieront peut-être le public international avec leur style bien tranché. Les raisins rouges n'ont pu aller jusqu'au bout d'une maturité tardive en raison du développement galopant de la pourriture, mais le mois de juillet très chaud a paradoxalement brûlé les marqueurs aromatiques d'une vendange rentrée pas assez mûre et on trouvera rarement des arômes excessifs de poivron qui déplaissent tant aux professionnels.

Les meilleurs rouges sont certes nerveux, mais très francs et on se réjouira de l'habileté avec laquelle la nouvelle génération de vinificateurs a su éviter les excès d'extraction. Enfin, les vins liquoreux ont été les grands gagnants de cette vendange. Ici, le développement de la pourriture noble était nécessaire pour l'obtention de la qualité. Les vins sont riches, frais, sans aucune lourdeur dans leur liqueur et devraient faire de très belles bouteilles.

Voici 10 vins d'un futur rapport qualité prix probable

- Château Olivier, pessac-léognan rouge
- Château Labégorce, margaux
- Château Durfort-Vivens, margaux
- Château Meyney, saint-estèphe
- Château Pédesclaux, pauillac
- Château Sigalas-Rabaud, sauternes
- Château Fonplégade, saint-émilion
- Château Marjosse, bordeaux blanc
- Château Rahoul, graves blanc
- Château de Cérons, cérons

Château Climens à Barsac n'a pas été noté

Comme d'habitude, l'assemblage du vin n'est pas fait et nous dégustons les lots successifs en suivant l'ordre des vendanges. La base du vin sera formée d'une première trie de fin septembre somptueuse et d'un passage plus tardif après la mi-octobre ayant bénéficié d'une très chanceuse accalmie des pluies. Ce sera certainement un très beau climens, opulent, dense, noblement aromatique, mais évidemment on ne peut pas encore noter un vin qui n'existe pas. Certains le feront peut-être...

Michel Bettane

Les fous de Cérons

TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Passionnés. Caroline et Xavier Perromat, propriétaires du Château de Cérons.

Les fous de cérons

Bordeaux. Patrimoine en danger, ce trésor de liquoreux se relance grâce à l'énergie de quelques producteurs.

Sur ce plateau de graves dominant la Garonne, entre Illats et Podensac, au sud de Bordeaux, trois couches d'appellations se contemplent. Et c'est bien là le drame. Ici, on peut produire du graves blanc, du graves rouge ou du cérons. Ne cherchez pas, ce bijou est inconnu chez les joailliers grand public. Il s'agit d'un liquoreux type sauternes ou barsac, ses voisins, et pourtant tellement différent. Sous ce plateau, contrairement aux argiles des deux autres, se cache un socle calcaire compact. « Ce terroir particulier donne plus de fraîcheur, une botrytisation [la fameuse pourriture noble qui concentre les sucres] moins rapide que sur sauternes. Il y a un fruité particulier dans notre botrytis », explique Xavier Perromat, du Château de Cérons, le gardien du temple.

Aujourd'hui que ce type de vin peine à trouver sa clientèle, la plupart des domai-

nes ont opté pour la production de graves et ont abandonné le cérons. Sauf quelques fous passionnés. Un Italien zinzin, ancien copropriétaire du légendaire Castello di Ama, en Toscane, Giorgio Cavanna, a racheté le Grand-Enclos en 2000 : « J'esuis venu par passion technique pour le rouge, le blanc et le liquoreux. Ce domaine me permettait de faire les trois... C'est très difficile de vendre du cérons. Le consommateur n'a plus le temps, tout est frénétique. Pourtant, dès qu'on fait goûter, tout le monde aime, car il a cette fraîcheur additionnelle. Je le bois même sur de la viande saignante : des très vieux millésimes. » Les bouteilles anciennes ne sont pas rares et figurent même sur les tarifs. Moins en sucre que le sauternes, le cérons devrait faire figure de vin dans l'air du temps. « Moi, j'y crois à mort, au cérons. On doit avoir une bouteille de ce vin-là dans le frigo, comme on a une bouteille de champagne. Ce n'est pas à table qu'il faut le boire. C'est pour grignoter des petites choses : crevettes, gambas, parmesan, du comté vieux au grain de sel, du jambon sec », nous dit Caroline Perromat, qui a décidé d'ouvrir le vieux château familial aux visiteurs : « C'est le liquoreux moderne, naturellement moins sucré. Je crois beaucoup à ces jeunes qui boivent du vin sans préjugés, qui voyagent, qui découvrent, qui ne sont pas focalisés sur la cave des grands-parents. » ■

✓ SÉLECTION

Château du Seuil 2012

Nicola Watts-Allison
05.56.27.11.56.

15 - Joli nez floral, pointe d'abricot, bouche équilibrée, très jeune, demande à se poser. Fraîcheur. 11 €.

Château Le Hauret-du-Piada

Frédéric Lalande

05.56.27.16.13 - 06.12.95.63.77.

16,5/17 - 2010. Nez vif, floral, un peu citronné, bouche élégante, note d'agrumes. Vin en relief. 16,50 €.

16 - 2011. Nez assez confit, lacté, amande, abricot sec, prêt à boire, mirabelle cuite. 16,50 €.

Grand-Enclos de Cérons

Giorgio Cavanna

05.56.27.01.53.

16,5 - 2007. Note de cire, abricot sec, bouche riche, très agrumes confits, mandarine, riche en saveurs. 16,80 € (en demi-bouteille).

14,5/15 - 2010. Mentholé, citron vert, verveine, élégant. Un soupçon de bois. 34,50 €.

Clos Bourgelat 2010

Dominique Lafosse

05.56.27.01.73.

14,5 - Lacté, pêche jaune, poire, bouche bien mûre, rhubarbe en fin. 11,70 €.

Château Haura 2009

Denis Dubourdieu

05.56.62.96.51.

15 - Fumé, amande, bouche vive, élégante, puissant ; à attendre. 19 €.

Château des Deux-Moulins 2005

Bernard Pastol

05.56.27.02.43 - 06.82.29.90.65.

15 - Floral, pêche blanche, poire, banane confite, bouche douce, épicée, bonne longueur. 9 €.

Château de Cérons

Xavier et Caroline Perromat

05.56.27.01.13.

18 - 1998. Fumé, grillé, épicé, bouche élégante, équilibrée. Raffiné, très joli vin. 31 €.

17 - 1988. Nez complexe, cire, confiture de mirabelles, d'oranges amères, coing, riche, bouche fraîche, délicate, agrumes confits. 48 €.

16,5 - 2001. Grande maturité au nez, orange confite, abricot sec, belle longueur. 27 €.



Commentaires de dégustation par Daniel J. Berger
Mars 2014

Dégustation café Salle Pleyel

OENOTEAM

Lundi 10 mars 2014



Julien Belle, œnologue conseil.

Château de Cérons

— **Graves blanc** 2012 — 50% *sauvignon*, 45% *sémillon*, 5% *sauvignon gris*. Réussite surprenante de douceur, de charme et de légèreté procurées notamment par la touche de *sauvignon gris* — l'un de mes cépages « modestes » préférés en blanc, dont on dit qu'il est revêche à cultiver et avare en grains : pas besoin d'être abondant pour être élégant. Le profil de ce graves se situe entre le moelleux Sauternes et le sec *sauvignon* pur, qu'on trouve désormais au catalogue des princes de Sauternes. Son côté sensuel et câlin qui fait parfois défaut aux graves est irremplaçable. Je mettrais **** à ce *gentile* qui vaut 12 € bon prix.

— **Graves rouge** 2012 — 50% CS, 50% M. On l'aime sans avoir à l'attendre, c'est lui qui nous mire espérant notre bouche, souriant et tranquille, équilibré, oui équilibré ! On le chérit ce rouge, le meilleur de la matinée, accompagné avec allant et simplicité par Caroline Perromat 12 €.

— **Cérons AOC** 2008 — 80% *sémillon*, les 20% restants en *sauvignon* et *muscadelle* (si je ne me trompe). Un liquoreux plus léger en sucre que les Sauternes et Barsac voisins, mais aussi capiteux. Une fluidité aussi insaisissable qu'une silhouette poursuivie en rêve, une caresse au palais, fuyante comme à regret. 22 €.

Oenologue : Julien Belle.

Mmmm... ton vin

<http://mtonvin.net/2014/03/salle-pleyel-vini-sans-musica/>

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION DE DANIEL J. BERGER- 13 mars 2014

Auslese Graves Blanc



Auslese Graves Blanc

Jeder unserer Autoren liebt – und kennt – ein bestimmtes Gebiet, eine Traube oder einen Weinstil inniger als alle anderen. In dieser neuen Serie präsentieren wir Ihnen die Favoriten der Experten. Benjamin Herzog präsentiert seine Selektion der Graves Blancs.



Benjamin Herzog ist VINUM-Redakteur und Liebhaber von Bordelaiser Weissweinen. Er bereiste die Region Graves letztmals während der Erntezeit 2013.

Graves gilt als älteste Appellation in Bordeaux. Seit Jahren steht die Region am linken Ufer der Garonne im Schatten der benachbarten Appellationen, schliesslich befinden sich alle als Cru Classé klassifizierten Güter in der benachbarten, seit 1987 bestehenden Appellation Pessac-Léognan. Die berühmtesten Weissweingüter der Region liegen in Sauternes und Barsac. Erst seit ein paar Jahren scheinen sich ambitionierte Winzer wieder für die Produktion von Spitzen-Graves zu interessieren. Die Region ist im Umbruch.

Wer heute in Graves reist, stösst zwingend auf spannende Winzergeschichten: Junge Familien treten ihr Erbe an, Aussteiger aus Frankreich, aber auch aus dem Ausland verwirklichen sich ihren Traum vom eigenen Château, fernab von Glamour und Spekulation.

Unter dem Namen Graves können die Winzer Rotweine (Graves Rouge), Weissweine (Graves

Blanc), aber auch Süssweine (Graves Supérieure) vermarkten. Besonders interessant ist die Region für die Produktion von trockenen Weissweinen aus den Hauptsorten Sémillon und Sauvignon Blanc, daneben werden auch wenig Muscadelle sowie Sauvignon Gris kultiviert.

Der Name Graves leitet sich vom Wort «gravier» ab, was auf Deutsch Kiesel heisst. Der nährstoffarme Boden ist von Steinen übersät, diese speichern die Sonnenenergie des Tages und geben die Wärme in der Nacht ab. Dadurch entsteht ein günstiges Mikroklima. Das Gebiet erstreckt sich von der Stadt Bordeaux im Norden bis zur Gemeinde Langon im Süden, es ist westlich und südlich von Pinienwäldern geschützt. Östlich bildet der Fluss Garonne eine natürliche Grenze. Am nördlichen Zipfel von Graves liegt die Appellation Pessac-Léognan, im Süden sind die Süssweingebiete Sauternes, Barsac und Cérons von Graves umschlossen.

Aus Kieselstein auserkiesen Weissweine aus Graves



1 Château de Cérons
Graves Blanc 2012
16 Punkte | 2014 bis 2016

Familie Pérromat besitzt ihr Château erst seit wenigen Jahren. Ihr Weisswein wird im Stahltank ausgebaut und besteht zu 55 Prozent aus Sauvignon Blanc, 40 Prozent Sémillon und 5 Prozent Sauvignon Gris. Frische und klare Nase mit Birne, Stachelbeere, Kampfer, Erdbeere und Limette. Mit der Zeit kommen auch würzige Buchsamenaromen hinzu. Am Gaumen weich, aber dennoch säurebetont mit Birnenaroma. Zurzeit ist der Sauvignon Blanc klar im Vordergrund. Unkompliziert und harmonisch-trinkig.

www.bosfood.de | Preis: 15,00 Euro
In der Schweiz nicht verfügbar

2 Château de Chantegrive
Cuvée Caroline 2012
16 Punkte | 2015 bis 2020

1966 kaufte Familie Leveque ihre ersten Parzellen, heute ist Château de Chantegrive eines der bedeutendsten Güter der Region. Cuvée Caroline heisst das weisse Flaggschiff. Derzeit dominieren Holzaromen die Aromen von Agrumen, hellen Steinfrüchten, Vanille sowie Cassis und dezent Madras-Curry. Geschmeidig mit schönem Säurenerv und stimmigem Süsseindruck. Leichte Herbe im Finale, gute Länge.

www.millesima.de | Preis: 182,78 Euro (12er Kiste), in der Schweiz nicht verfügbar

3 Château de Lionne
Graves Blanc 2011

15.5 Punkte | 2014 bis 2018

Winzerin Véronique Smati kaufte Château de Lionne im Jahr 2007 in einem desolaten Zustand. Heute ist die Krise überwunden und das Gut macht sich mehr und mehr einen Namen für seine frischen Trinkweine. Helle Steinfrüchte wie weisser Pfirsich in der Nase, dazu Cassisblätter, Ananas, Kreide, aber auch florale Noten, recht vielschichtig, aber nicht komplex. Am Gaumen weich und geschmeidig mit zurückhaltendem, aber stimmigem Säuregerüst, sehr leicht.

www.euvino.eu | Preis: 8 Euro



4 Clos Floridène
Graves Blanc 2010
16.5 Punkte | 2015 bis 2020

Seit 1982 besitzt der Bordelaiser Weissweinspezialist Denis Dubourdieu (Doisy Daene und Reynon) sein Graves-Gut Clos Floridène. Er ist massgeblich am Erfolg der gesamten Region beteiligt. In der Nase ein Potpourri von heimischen und exotischen Früchten, Apfel, Mandarine, Ananas, Birne, Mango, dazu auch würzige und passende Holzaromen. Im Mund mittelbreit und elegant mit einer dezenten Herbe im Finale.

www.koelner-weinkeller.de | Preis: 18,50 Euro
www.bauraulacvins.ch | Preis: 26 Franken

5 Château Respide Médeville
Graves Blanc 2011
16 Punkte | 2014 bis 2018

Das Weingut gehört der Familie Médeville, die für ihr Sauternes-Château Gilette bekannt ist. Zunächst zurückhaltendes Bouquet mit Zitrusfrüchten, reifem Apfel und dem Aroma von frischem Stroh, mit Luft kommen Vanille und Steinfrüchte dazu. Leicht hefig. Am Gaumen ein perfektes Spiel zwischen Säure und Geschmeidigkeit mit würziger Herbe im Finale. Saftig, trinkanimierend und charaktervoll.

www.gazzar-weine.ch | Preis: 16,20 Franken
In Deutschland nicht verfügbar

6 Château Haut Selve
Graves Blanc 2012
17 Punkte | 2014 bis 2020

Château Haut Selve ist eines der neuen, modernen Graves-Güter. 1998 wurde der spektakuläre Keller des französischen Künstlers und Architekten Sylvain Dubuisson in Betrieb genommen. Quitte, reife Birne und Apfel im Aroma, dazu florale, exotische und rauchige Noten. Im Mund geschmeidig und harmonisch mit einer charaktervollen Struktur. Endet würzig-pfeffrig. Grandios.

www.bosfood.de | 12,90 Euro
In der Schweiz nicht verfügbar

Weine des Monats

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 2012

Col Vettoraz

Valdobbiadene, Italien; 11,5 Vol.-%

Kürzlich hatte ich ein Erweckungserlebnis, ohne jedoch dabei in religiöse Verzückung zu geraten. Grund meiner Euphorie war ein eleganter Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Die Bezeichnung ist ein wenig sperrig. Doch die Kellereien im Ursprungsgebiet am Alpensüdhang tun recht daran, ihre Einzigartigkeit zu unterstreichen. Die Rebsorte Glera liefert Stoff für exzellente Schäumer, deren zweite Gärung nicht auf der Flasche, sondern in grossen Gebinden erfolgt. Feine Perlage, reife gelbe Früchte, Quitte und kandierte Zitronenschale. Das feine Mousseux explodiert cremig im Mund und transportiert eine saftige Frucht, die lange bleibt.

Circa 10 Euro

Empfohlen von Ursula Geiger
VINUM-Redaktion, Zürich

Cérons 2001

Château de Cérons
Graves, Frankreich

13,5 Vol.-%

Leichte Weine sind im Trend. Und sogar Bordelaiser Süssweine können diese Eigenschaft aufweisen. Die Gewächse aus Cérons fallen von jeher leichter aus als die aus den benachbarten Gebieten Barsac und Sauternes. Dieser Wein aus dem kleinen Château von Familie Pérromat beweist dies eindrücklich. 2001 gilt als Spitzenjahrgang. Beim ersten Hineinriechen Aprikosenkonfitüre und viel Safran in der Nase, dann etwas Pfeifentabak, Orangenblüte, weisse Schokolade und Brioche. Am Gaumen leicht, ja fast tänzerisch. Viel Schmelz und Trinkfluss mit Aromen von Karamell und reifen Mirabellen. Endet lang auf Safrannoten.

36,50 Euro

Empfohlen von Benjamin Herzog
VINUM-Redaktion, Zürich

Domdechaney Riesling Beerenauslese Steigwein «Cabinetkeller» 2008

Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach
Rheingau, Deutschland; 11,5 Vol.-%

Prädikatsweine sind heute durch die Bank zu süß. Vor hundert Jahren waren vor allem hohe Prädikate deutlich stoffiger. Und trinkiger. Sie schmecken noch heute feurig und doch elegant, komplex und zugleich subtil, spannungsreich, unsterblich. Diese Beerenauslese zitiert die altehrwürdigen Rieslinge. Ob es ein Unfall war, dass die 80 Liter auf 11,5 Vol.-% Alkohol hochschnellten? Egal. Konzentriertes Bouquet von Aprikosenchutney und Karamell. Am Gaumen süß und feurig, pikant, mit intensivem Nachhall. Schon in den ersten 30 «Tatort»-Minuten habe ich eine ganze Flasche getrunken. Die fasste allerdings auch nur 0,375 Liter...

92,50 Euro ab Weingut

Empfohlen von Stephan Reinhardt
Chefredakteur VINUM Deutschland



Spurrier's World

Spurrier's World

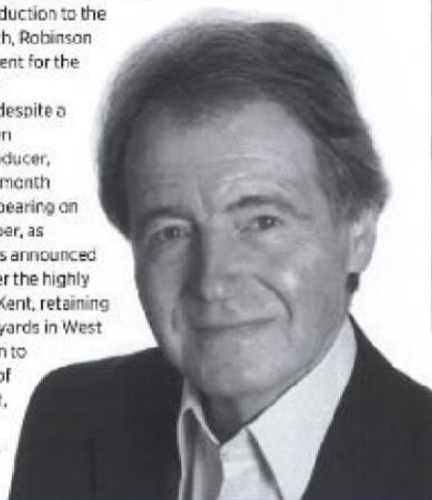
Decanter's globetrotting consultant editor gives us a round-up of recent tastings, his views on current issues in the wine world and top bottles to drink or keep

English sparkling wine

Wearing my two hats as wine writer and budding wine producer, I was happy to accept Liberty Wines' invitation to visit Hattingley Valley in Hampshire, its third English sparkling wine agency alongside Nyetimber and Coates & Seely. Established in 2008 by Simon Robinson with a planting of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier to which he has added some Pinot Gris and Chenin Blanc, Hattingley Valley now manages more than 24 hectares of vines including those of other vineyard partners. A custom-built, eco-friendly and impressively modern winery was completed in 2010, which now offers bespoke contract winemaking under the well-trained eye of Plumpton College graduate Emma Rice, who has returned to the UK after stints in New Zealand and Napa Valley. Hattingley Valley's first release is the 2011 Classic Cuvée, a Chardonnay-dominant blend that is already showing vibrant fruit. In his introduction to the several dozen guests before lunch, Robinson said he was 'fizzing with excitement for the future of English sparkling wine'.

So it seems is everyone else, despite a season so rainy last year that even Nyetimber, England's largest producer, decided not to harvest. Hardly a month goes by without a new brand appearing on the market, and in early September, as reported on *Decanter.com* it was announced that Lord Ashcroft had taken over the highly regarded Gusborne Vineyard in Kent, retaining the name, to add to his own vineyards in West Sussex, planning rapid expansion to 83ha and a forecast production of 500,000 bottles. At the moment, consumption is running well ahead of supply and retail prices

'English vineyards have increased from 992ha in 2007 to 1,503ha this year, almost entirely for sparkling wine'



In the £25-£40 range rival those of the grandes marques Champagnes. English vineyards have increased from 992ha in 2007 to 1,503ha today, almost entirely for sparkling wine, with a prediction from Stephen Skelton MW, the DWWA Regional Chair for UK and a consultant to the English wine industry, that such expansion will continue, to surpass five million bottles by 2020. Even with UK consumption of sparkling wine running at 100 million bottles a year, one third of which are Champagne, might this risk over-supply?

David Gleave MW, managing director of Liberty Wines, who will be distributing my own Bride Valley fizz from early 2015, doesn't think so: 'Consumers tried English sparkling wines due to curiosity value, but they bought them repeatedly due to quality. Yields need to be lower here to get ripeness, which means a high cost of goods, so it makes sense to focus on quality and build a healthy industry that is a byword for reliability.'

My wife and I have now planted 42,000 vines – 55% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier – on 10ha of our farm in southwest Dorset and are very fortunate to have Ian Edwards, UK Winemaker of the Year 2012, of nearby Furligh Estate handle the winemaking, so all we have to do is to produce healthy grapes. It is a risky, expensive undertaking in a cool climate, and rigorous quality is the only way to go, but having recently seen our first label designs from Lewis-Moberley, whose work for Bollinger, Laurent-Perrier, Moët et Chandon and Pol Roger is highly acclaimed, I, too, am starting to fizz a little.

Treasures from Tasmania

From one cool climate to another, Tasmania has been much in the news recently. After years of trying, Jean-Claude Rouzaud of Louis Roederer gave up on his vineyards on the Australian island, saying it was 'too cold'. (His son Frédéric Rouzaud declines to plant in

Steven recommends... (for full details of UK stockists, see p100)



**Château de Cérons,
Cerons, Bordeaux,
France 1998**

£20.25 Berry Bros & Rudd

An appellation since 1936 (10 days before Sauternes), Cérons is north of Barsac and this historic estate is one of the few to make sweet wine. This one resulted from eight tries of botrytised grapes: rich and honeyed with a crackle of acidity. Superb. Drink 2013-2018 Alc 13.5%

From Haut-Bailly to Cérons ... Lessons from the Grands Crus

When I arrived (a little confused from the maze of crumbling limestone walls that line the roads into the old village centre of Cérons), there was no one around. I walked through the magnificent Grand Hall that spans the ground floor of the chateau, and out into biting winter sunshine on the far side of the building. The grass in front of the double-height chateau doors was frost-dazzled, newly-planted vines stretching away in front of me. All was silence; blue, green, russet, white.



It's not hard to see why Caroline Perromat couldn't walk away from her husband Xavier's family estate when succession issues forced its sale in 2012. Instead of allowing the 26 hectares of Chateau de Cérons to be parcelled up and sold off to neighbours, the couple took the huge gamble of buying out his five brothers and sisters, and taking over themselves. But in order to fully concentrate on the new venture, Caroline had to give up her job of 15 years working alongside Véronique Sanders at Chateau Haut-Bailly, and leave the gilded world of Pessac Léognan classified growths for the uncertainty of owning a sweet wine estate in the tiny appellation of Cérons.

'We signed on the sale in April 2012, and I left Haut-Bailly that September,' Caroline tells me as we walk through the vines towards the elaborate iron gate that marks the newest entrance to the chateau. 'I would never have left such a special place for someone else's chateau, but this is different. It is our own, we get to build something here that is both an emotional and intellectual challenge.'

This is the time of year when many of us decide to reach for a luscious, shimmering glass of ambered sweet wine. But Christmas aside, *vins liquoreux* are a tough sell. The whole of AOC Cérons covers just 100 acres (that's under half the size of Chateau Yquem alone in nearby Sauternes) and makes just 1% of all the sweet wine produced in Bordeaux (which itself is only 2% of the production of a region where red wine rules).

'Cérons does have the advantage of belonging to the Graves appellation unlike Sauternes,' Perromat points out. 'It means we can produce a dry white AOC Graves with the same varieties of Sauvignon Blanc and Semillon if we pick them earlier, before the grapes get so concentrated in sugar. And we can also make a red Graves. My father-in-law had been making wine here for 50 years, but had not bottled either of those appellations under the name Chateau de Cérons. It was the first thing we did, so we now have the range of the three red white and sweet wines under our chateau name.'



This understanding of the value of an all-encompassing brand is just one of the things that Caroline instinctively took from working with Haut-Bailly. But for all the splendour of Chateau de Cérons' 17th century lines – it is a

perfectly symmetrical *chartreuse* building, one of the oldest and largest in the region, complete with a rare original 17th century barrel ageing cellar – this is a world away from her previous life.

When I ask the obvious question, about the difference between the classified world and that of *petit chateaux*, she begins by talking about the commercial network, the access to markets. Then abruptly stops and corrects herself.

‘The single biggest difference is the notion of time. When planning a strategy for a grand cru, the idea of a year, 14 months, is nothing. When you have money behind you, you can take your time over decisions, but for a small estate, 14 months is an eternity. You can fall in that time, you can go to the wall, especially if you don’t have an understanding bank behind you. It means you have to be very clear about what you want and need.’

The Perromats have just completed their first full vintage ‘*à quatre mains*’, a lovely French expression denoting a couple working alongside each other with two pairs of hands. Similar I guess to the English idea of ‘two heads are better than one’ but with a touch of Gallic romance. But what comes out most clearly from speaking to them is that running a small estate successfully is not the work only of

the owners. For a hope of succeeding in the tough tough world away from classified Bordeaux, you need shoulders to cry on, lean on and stand alongside.

‘Many small estates choose to concentrate on direct sales because they don’t feel they would be enough of a priority for *négociants*. We are taking a gamble by working with merchants, who of course take their cut, but that was my first big decision that I can say came from my experience at Haut-Bailly – to work with merchants but in a true partnership. I go to our key *négociant*’s office to work with their sales team, and travel with them to promote my wine. It’s time consuming and there is a cost of course, but it was only when I had this in place that I was able to sleep at night. The stress of being solely responsible for all sales was incredible. We’ve been lucky also to have one or two brokers who really believed in us, and again that is something I learnt at Haut-Bailly. The good brokers understand the whole market, know how to sell bulk, small chateaux, *grands vins*, at all prices.’

It’s emotional, walking these grounds with a couple that has risked everything to make this work. Since taking over, they have replanted over half the vines in the walled 10 acre Enclos that lies in front of the chateau and renovated the three-tier gravity-led wine cellar. ‘Technically at least,’ says Caroline with a cheerful smile as we gingerly pick our way along a rickety suspended walkway. ‘Inside the concrete tanks all have brand new lining and temperature control. On the outside, we still have some way to go.’

We head inside, out of the crunchy air to the warmth of a glowing fireside where we taste through vintages back to 2005. ‘Some things are true for every property. You have to concentrate on getting the wine right above everything else, and you have to be ready to tell its story.’

There are only 15 producers in this hidden appellation, and perhaps barely six with significant markets, who travel and export. ‘The appellation is in peril because many small AOCs are being encouraged to fold into larger surrounding ones on the pretext of simplifying the message for consumers,’ says Xavier with an incredulous look. ‘Can you imagine if they told Burgundy producers to get rid of their multitude of AOCs to simplify the message?’

Watching from Pessac Léognan, Veronique Sanders understands what Caroline is taking on more than most. Her family had a sweet wine estate that they eventually sold. Veronique’s grandfather Jean Sanders was ‘crazy about Cérons,’ Caroline tells me. ‘I used to stop by to see him most Friday nights on my way back from Haut-Bailly, and we would share a glass of Cérons together. He believed in this appellation, and couldn’t understand why more people didn’t know about it. I love to think how happy he would be that we are putting our faith in it too.’

The Wines



Chateau de Cérons AOC Graves Blanc 2012

The first vintage of the Chateau de Cérons as a dry white of Graves is a flag in the sand for the mineral signature of Cérons. Plenty of floral notes on both the nose and palate, this is a lean, elegant wine with zero sense of heaviness, a lovely herbal twist and a touch of salinity on the finish. I'd pair this with ceviche, or shellfish, and drink it young. Unoaked. 50% Sauvignon Blanc, 45% Semillon, 5% Sauvignon Gris.

Chateau de Cérons AOC Graves 2010

Blend of 55% Cabernet Sauvignon and 45% Merlot, a restrained, elegant expression of this super ripe vintage. The Merlot aged in 20% new oak while the Cabernet stays in cement tanks to emphasise rich black fruits. I love that these wines are not trying to be something they're not. 'We are lucky to have this limestone surrounded by gravel in Cérons,' says Caroline. 'It gives a true signature and personality to the wines, and we want to celebrate that'.

Chateau de Cérons AOC Cérons 2007

This is the vintage currently on the market, as the Perromats age their sweet wines for between three and five years after harvest. But even with this longer ageing, the minerality shines through, and if you are used to drinking Sauternes, expect a more ethereal, lightweight take on the botrytis rich Semillon here. For my money, there's a touch of Tokaj going on, with burnt orange and saffron that personifies the idea of 'noble bitterness', but with a subtle lemon and lime tang on the finish that lightens things up.



Columnist Introduction

Jane Anson is Bordeaux correspondent for *Decanter*, and has lived in the region since 2003. She is author of *Bordeaux Legends*, a history of the First Growth wines (October 2012 Editions de la Martiniere), the Bordeaux and Southwest France author of *The Wine Opus* and *1000 Great Wines That Won't Cost A Fortune* (both Dorling Kindersley, 2010 and 2011). Anson is contributing writer of the *Michelin Green Guide to the Wine Regions of France* (March 2010, Michelin Publications), and writes a monthly wine column for the *South China Morning Post* in Hong Kong, where she lived from 1994 to 1997. Accredited wine teacher at the Bordeaux Ecole du Vin, with a Masters in publishing from University College London.

ボルドー・ワイン

シャトー・ド・セロンの貴腐ワイン

シャトー、という名にふさわしい、18世紀の大きな建物の前では大きな黒い犬が迎えてくれる。その後に続いて大扉からゆっくり姿を現したのがキャロリーヌ・ペロマさん。「ここは50年代に義父が買ったシャトーなんだけど、私たちが1年前に買い直したの。夫は父親のもとで30年前からブドウづくりに関わってるわ。私も昨年からは本格的に始めたの。ワイン生産者になってよかったこと？そうね、家族が喧嘩しないでよかったことかしら」と笑う。シャトー・セロンはすでに26ヘクタールものブドウ畑があり、赤ワインと白ワイン用ブドウを半々で育てている。お義父さんの代には輝かしい時代があったそうで「私たちの役割はもとあったいい状態にまず戻すこと。」そのために二人は醸造所を改良し、新しく醸造スタッフを雇い、シャトーの裏庭にはメルローの樹を植え直した。



収穫真っ最中の畑では、夫のグザビエさんがブドウについて教えてくれる。「貴腐菌がつくと糖分が2倍に増えて、ブドウの果汁が2分の1に凝縮するんです。貴腐ワインのためには凝縮した沢山の糖分が必要です。見分けどころが肝心で、皮が縮まって、でも破れない程度というのが大切です。汁が出てもだめだし、乾燥しすぎてもいけない。」乾燥して小さくなったブドウはまるで干しぶどうのようだが、口に含むと上品な甘みが口いっぱいに広がってくる。



ボルドーの左岸に位置し、皮のすぐ横手にあるこの畑はまるで日本のような湿気がある。貴腐ワインができるのは、シロン川がガロンヌ川に合流する際の温度差で霧ができるから。このあたりは朝は霧に包まれ、空気中に湿気が残る。それが自然と貴腐菌の繁殖を促してくれるのだ。土壌は茶色く湿気を含み、石灰質土壌の表面には沢山の丸い石が現れている。「一口に貴腐ワインといっても畑の場所の違いで風も違えば日当たりも違う。うちの畑でできたワインはフレッシュでミネラル感があるんです。」とグザビエさん。



シャトーの中には趣のある試飲ルームがあり、一般にも開かれている。試飲を進めていくと、確かにシャトー・セロンスで特徴的なのはミネラル感だとわかる。貴腐ワインの「シャトー・ド・セロン 2007」は、口に含むとしっかりとした甘みを感じるものの、そのあとミネラル感が残る。男性にも愛されそうな後味だ。「このワインは料理がなくてもそれだけで飲める、シャンパンみたいに特別感のあるワインなの」と語るキャロリーヌさん。シックな佇まいの夫婦があえて長靴をはいてつくるワインは意外にもリーズナブル。シャトー・セロンスのワインは日本にはまだ輸出していないが、2013年11月前半のSopexa主催のグラブワイン試飲会にて味わえる。

Crumble aux pommes, poires, raisins - le vin qui va bien

Avec ce charmant dessert qui utilise notamment des raisins, j'ai envie de vous faire découvrir une petite appellation dans les Graves (région de Bordeaux) qui pourrait d'ailleurs risquer de disparaître. Il s'agit de cérons

Château de Cérons

La région des Graves à Bordeaux, outre qu'il s'agit de la seule région dont le nom fait référence au type de sol (graves signifiant des cailloux ou galets roulés) est la seule appellation de la Gironde à produire les vins dans les trois couleurs. Cela va même plus loin, car elle produit des vins blancs secs et des vins liquoreux ou moelleux. Les vins des Graves avec du sucre résiduel sont soit produits en appellation "graves supérieures" qui s'étend sur 234 hectares, soit sur une petite appellation communale, cérons, qui totalise 38 hectares. Dans celle-ci, le château de Cérons fait figure de leader. Le domaine est constitué de 26 hectares de vignes, intégralement sur l'aire d'appellation graves ou cérons.

Tout n'est pas rose à cent pour cent, car ainsi que nous le déclarent Caroline et Xavier Perromat, propriétaires et vignerons du château de Cérons, certains voudraient supprimer l'appellation. L'éminent chroniqueur du *Point*, Jacques Dupont, les qualifiait avec tendresse des "*fous de Cérons*" qui se battaient avec énergie afin de relancer un "*patrimoine vinicole en danger*".

Nous devons nous battre pour conserver cette appellation. En effet, certains estiment qu'elle "complique" un peu les choses entre les appellations du sauternais (NDLA barsac et sauternes), les satellites (NDLA sainte-croix-du-mont, loupjac et cadillac) et les graves supérieures. Nous souhaitons conserver l'identité de notre appellation.

Caroline et Xavier ont repris le château en 2012 et un souffle nouveau balaye la propriété. Caroline a passé 12 ans au [château Haut-Bailly](#), cru classé des Graves en appellation Pessac-Léognan et Xavier s'est forgé une solide expérience tant en France qu'au Chili.

Ainsi que le déclarait Caroline Perromat à nos confrères de [Terre de Vins](#) :

Le château de Cérons est une marque vierge, où tout est à faire, à réinventer. Stylistiquement, nous voulons aller vers plus de précision, à la vigne, aux dates de vendanges, dans la maîtrise des rendements (40 hl/ha en 2012), sur les vinifications parcellaires, à l'élevage. L'idée est de donner à nos vins plus de fruit, de rondeur, de longueur, un profil élégant et moderne.

Le millésime 2012 était le premier produit par Caroline et Xavier, qui le qualifiaient eux-mêmes "d'expérimental". Les vendanges 2013 viennent de se terminer ... la suite de cette passionnante aventure sera à suivre dans les années qui viennent.

Dégustation

J'ai pu déguster de relativement vieux millésimes du château, soit 2006 et 2007. Les deux vins se caractérisaient par un très bel équilibre, de notes épicées et une structure très fraîche (encépagement: sémillon 80%, sauvignon 18% et muscadelle 2%; élevage: 18 mois en barriques au domaine).

Le 2007, partait sur les notes de fruits comme l'ananas ou la mangue, une pointe d'orange confite agrémentée d'épices. Le vin est intense et complexe et peut encore se garder de longues années en cave.

Le 2006, était peut-être moins long en bouche et faisait la part belle aux agrumes (citron, orange fraîche et confite). Un vin de plaisir à partager sans attendre avec le dessert proposé.



Xavier et Caroline Perromat

Fabrizio Bucella, Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles. Sommelier, spécialiste du vin et de la bière.

http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/crumble-aux-pommes-poirs_b_4317236.html?utm_hp_ref=france

Les 50 choses à avoir fait au moins une fois dans sa vie à Bordeaux

< BORDEAUX CITY GUIDE >


 Apéritif champêtre
 au château de Cérons.

24 PIQUE-NIQUER AU CŒUR D'UN DOMAINE DES GRAVES

Néo-propriétaires du château de Cérons, Xavier et Caroline Perromat vous accueillent le temps d'un pique-nique ou d'un apéro dans le parc. Ils vous présentent leur chartreuse du XVIII^e siècle et l'atelier de tonnellerie tout en faisant déguster leurs graves. Un cours de dégustation est prévu le samedi, en fin de matinée, sur rendez-

vous. Un parcours sur-mesure, pour des balades à pied ou en vélo, permet aux sportifs de découvrir les environs entre vignes et bois, le long de la Garonne, jusqu'au village de Podensac. Idéal pour découvrir la plus petite et la plus méconnue des appellations bordelaises, à vingt minutes de la ville.

25 BRUNCHER AUTOUR DU PLUS COPIeux BUFFET DE LA VILLE

Le brunch du Grand Hôtel a ses habitués, les lève-tard du dimanche. Un animateur s'occupe des enfants pendant que les parents font des péchés de gourmandise devant le buffet le plus copieux de Bordeaux. Avec, en prime, une vue plongeante sur le Grand-Théâtre et la place de la Comédie.


 Plaisir du dimanche,
 un brunch
 au Grand Hôtel.

26 DÉSALTÉRER SON CHIEN À L'ABREUVOIR DU COURS DE L'INTENDANCE

Connaissez-vous le dog's bar de Bordeaux, situé cours de l'Intendance, à côté de la boutique Bordeaux styles ? Cet abreuvoir minuscule, inauguré dans les années 50, fait partie de tous les quizz sur Bordeaux. Une vraie curiosité à l'accent *so British* !

27 S'ACCOUDER AU BAR À VIN LE PLUS PRO DE BORDEAUX

Situé au cœur de la Maison du vin, il est orné d'un vitrail monumental, signé René Buthaud, à la gloire de Bacchus et une tapisserie d'Aubusson domine le comptoir en chêne massif. Un mur de bouteilles joue la transparence. À admirer sans modération, un verre à la main.

Terre de Vins

Terre de Vins
Avril 2014

Week-ends en vignes — le long du fleuve



5 La Maison des vins

Vitrine de l'appellation, la vinothèque rassemble près de 200 références de graves, à déguster gratuitement pour certaines, et à acheter à prix propriété. En vente également, des confitures et vinaigres à base de raisins de graves, ainsi qu'une librairie du vin. Expositions photos, musique médiévale et concert classique organisés toute l'année, se renseigner sur leur site. Ouvert tous les jours de mai à octobre, du lundi au vendredi le reste de l'année.

33720 Podensac, 05 56 27 09 25 ou www.vinsdegaves.com

6 Château de Chantegrive

Accueillis par Hélène et Henri Lévêque, vous pouvez visiter le chai extra-ordinaire de Chantegrive (6 €) et goûter différents millésimes du graves rouge (13 €), assemblage merlot et cabernet sauvignon à parts égales, au fruit mûr et griotté, qui développe, si on l'attend, des notes de cuir et d'épices tout en finesse.

33720 Podensac, 05 56 27 17 38 ou www.chantegrive.com

7 Château de Cérons

C'est un des rares vignobles accessibles à la fois en train et en bateau depuis Bordeaux. Caroline Perromat vous accueille dans cette chartreuse XVIII^e afin de conter l'histoire du lieu et de cette minuscule appellation aux trois communes, chère à la fois aux rouges et aux liquoreux. Une expo permanente sur Roger Expert, architecte Art déco ayant vécu au château, devrait voir le jour début 2015. Bien sûr, on ne repart pas sans avoir dégusté les vins du château.

5 € la visite avec dégustation, ouvert le samedi d'avril à fin septembre.

33720 Cérons, 05 56 27 01 13 ou www.chateaudecérons.com



Carnet pratique

Incontournables

LA ROUTE DES VINS

De Bordeaux à Langon (ainsi qu'à Sauternes), elle référence toutes les propriétés des Graves. Panneaux indicatifs sur les trois circuits, ou sur GPS et smartphone, via l'application. www.bordeaux-graves-sauternes.com

CHÂTEAU DE LA BRÈDE

Ancienne demeure du célèbre Montesquieu et étiquette de vin depuis 2012 (vignes replantées par Bruno Géraud), l'arrêt au château est obligatoire. Nouveauté cette année, la visite commentée du jardin.

33650, La Brède, 05 56 20 20 49 ou www.chateauabrede.com

CHÂTEAU DE ROQUETAILLADÉ

Ce château-fort rénové en partie par Viollet-le-Duc se visite entièrement (9,50 € l'entrée) et ses vins se dégustent.

33210 Mazères, 05 56 76 14 16.

PORTES OUVERTES

Les 18 et 19 octobre prochain, dans près de 70 propriétés des Graves.

Liste des domaines participants sur www.vinsdegaves.com

Bien déguster

LE CAFÉ DE LA GARE

Il vient de réouvrir après une période d'inactivité. Cette ancienne gare s'est transformée en restaurant aux allures simples mais généreuses, d'inspiration italienne. Plat du jour à partir de 9,50 €. Cours de cuisine.

33640 Beautiran, 09 83 99 57 70 ou www.cafedelagare-beautiran.com

LE PETIT CABOULOT

Cuisine du terroir travaillée avec raffinement, et une carte des vins très riche en graves, pessac-léognan et bordeaux, avec quelques belles références d'ailleurs. À partir de 12 € le midi. Fermé le dimanche, les lundis et mardis soir.

33640 Isle-Saint-Georges, 05 56 72 68 92 ou lepetitcaboulot.com

SALON DES SAVEURS GOURMANDES DE LANGON

À Langon, au parc des Vergers, le dernier week-end d'août, 250 producteurs venus de toute la France.

www.fetes-foires-salons-langon.fr

Bien dormir

GÎTE DU CHAI VIEUX BOURG

Joli gîte récemment rénové, au cœur du village de Cérons. Pour 7 personnes, 580 € la semaine en été.

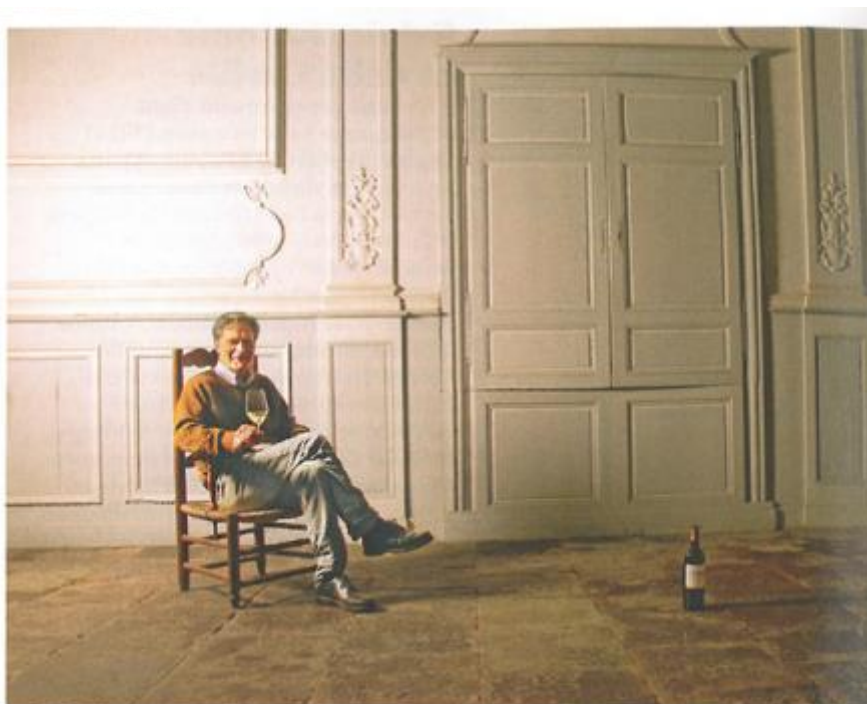
33720 Cérons, 05 56 27 03 25 ou gitechaidvieuxbourg.jimdo.com

Bon plan

GRAVES CHEZ KUZINA

Après le 1^{er} « mardi Graves », en février dernier, la table de la Kuzina lance en 2014 sa carte des vins 100 % graves.

33000 Bordeaux, 05 56 74 32 92 ou www.lalupina.com

L'heure est aux Graves**Xavier Perromat**

Le village de Cérons doit son nom au Ciron qui se jette dans la Garonne pas loin, créant un delta où les brouillards favorisent la venue du botrytis et la qualité des liquoreux. Après le rachat et la restructuration des 26 ha, les Perromat signent en 2012 leur premier millésime vinifié en sec sous la marque du Château. Xavier n'est pas un bleu, il a travaillé trente ans avec son père sur le domaine et Caroline a passé quinze ans à Haut-Bailly, Grand Cru de Pessac-Léognan. Le blanc 2012 (9,35 € en primeur) est floral, complexe, vif et parfumé. Les rouges sont énergiques



le festin

Revue le festin par Estelle Gentilleau
Automne 2013

Cérons, vin d'expert

Cérons / Vin d'expert

Le grand hall du château de Cérons a le charme poignant des studios de cinéma où trônent des décors depuis longtemps oubliés. À l'est, ses portes s'ouvrent sur la cour où un splendide arbre de Judée veille sur les chais. Puis, l'église, son vieux presbytère transformé en crèche, de hauts murs de pierre blanche qui ceignent la route et, en contrebas, le paisible Ciron aux brumes nourricières. À l'ouest, les vignes des Graves et là-bas, à l'horizon, le Bassin d'Arcachon et la villa *Thétys*. Roger-Henri Expert, son architecte, y pensait-il peut-être lorsqu'il venait se reposer ici, chez sa sœur; ou bien son esprit se baladait-il un peu plus au sud, dans le grand hall de l'hôtel Splendid de Dax? Il avait en tout cas fait rénover cette pièce autour de laquelle s'articule toute la vie de la chartreuse. Caroline et Xavier Perromat, qui ont racheté la propriété familiale en 2012, y ont installé une boutique éphémère.

Un écrin pour déguster les vins de la propriété et surtout le liquoreux. L'appellation Cérons est une enclave confidentielle – 53 ha et 24 producteurs –, l'enfant morganatique des Sauternes. Les vins sont ici plus vifs et développent des arômes d'agrumes et de fruits jaunes confits ou gratinés. Les assemblages de sémillon, muscadelle et sauvignon du Château de Cérons vieillissent trois ans dans les barriques du chai XVIII^e, dont le sol de terre sent la poussière, le sucre, le vieux bois et la noix. Puisqu'ici l'eau et le vin font bon ménage, l'iode des huîtres du Bassin saura fouetter la vivacité d'un jeune Cérons. Avec une crépinette? Le comble de l'insolence.  Estelle Gentilleau

Château de Cérons

1, Latour
33720 Cérons
www.chateaudecerons.com



© Château de Cérons

Les grands chefs invitent le Château de Cérons à leur table

Japon, Tokyo :

BEIGE TOKYO - Alain Ducasse

Royaume-Uni, Londres :

ROUX AT HE LANDOW - Albert et Michel ROUX

THE WATERSIDE INN - Albert et Michel ROUX

HOI-POLLOI – Simon GREGORY

BALTHAZAR RESTAURANT – Shane MC BRIDE

THE COLBERT RESTAURANT – Marteen GESCHWINDT

SCOTT'S – Dave MC CARTHY

THE OLIVE BRANCH – Sean HOPE

CLUB GASCON – Pascal AUSSIGNAC

CHAMBERLAINS RESTAURANT – Andrew JONES

LE PONT DE LA TOUR – Frederick FORSTER

Etats -Unis, New York

LE GIGOT – Alioune NDIAYE

THE GREENWICH PROJECT – Carmine DI GIOVANNI

RED ROOSTER – Marcus SAMUELSSON

VINTERIA – Gustavo LOPEZ

TARTINERY- Jean Louis DUMONET

AMALI – Matthew D'AMBROSO

THE HORNED DORSET INN – Aaron WRATTEN

BARBOUNIA – Amitzur MOR

Belgique, Bruxelles :

LE LOUIS XV – Maxence MAENHOUT

Allemagne, Düsseldorf :

DELIKATESSEN PAPS – Ralf BOS

RATATOUILLE – Sam KESHVARI

France, Paris :

Hôtel LE RAPHAEL – Etienne BARRIER

LE GORILLE BLANC – Christian CONSTANT

THE JOCKEY CLUB

HOTELS MERCURE



ALAIN DUCASSE



LE PONT DE LA TOUR

Le Gigot

THE
HORNED DORSET
INN



LE GORILLE BLANC

The Jockey Club
1750

France:

GAROPAILLES - Tanguy LAVIALE, Bordeaux

LES TRESOMS – Eric PROWALSKI, Annecy

Château DES REYNATS, restaurant gastronomique L'Oison – Cyril HABERLAND, Périgueux