Château Petit Bocq, Saint-Estèphe



Né de la passion d'une famille belge pour les terroirs médocains, ce Saint-Estèphe se distingue par son audace et sa finesse. Issu de 90 parcelles méticuleusement sélectionnées, dont certaines côtoient les plus grands crus de l'appellation, il allie la puissance des sols graveleux à une élégance rare, offrant une expérience gustative à la fois intense et raffinée. Un Cru Bourgeois qui prouve qu'un vin peut être à la fois accessible et d'une grande complexité, parfait pour les amateurs en quête d'authenticité et de caractère.

Origine: Le vignoble de 19,4 hectares, dispersé sur les meilleurs terroirs de Saint-Estèphe, bénéficie de sols principalement graveleux, avec des nuances argilo-calcaires. Le climat océanique, adouci par l'influence de la Gironde, permet une maturité lente et homogène des raisins, conférant au vin sa concentration aromatique et sa fraîcheur minérale. Une mosaïque de parcelles qui donne naissance à un vin d'une grande typicité.

Encépagement: 70% cabernet sauvignon, 25% merlot, 5% cabernet-franc

Vinification: Les vendanges manuelles, suivies d'un double tri, garantissent une qualité optimale des baies. La vinification en cuves inox thermorégulées préserve la pureté du fruit, tandis que l'élevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (dont 40% neuves) apporte profondeur et complexité. Le collage traditionnel au blanc d'œuf et l'absence de filtration avant mise en bouteille soulignent son authenticité et son potentiel de garde, estimé entre 10 et 15 ans.

Dégustation: Sa robe pourpre profond révèle un nez explosif de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre), agrémenté de notes d'épices douces, de réglisse et d'une subtile touche de vanille apportée par l'élevage en barriques. En bouche, il séduit par son attaque fraîche, ses tanins fondus et une finale persistante où se mêlent des arômes de merrain grillé et de fruits confits. Un équilibre parfait entre structure et rondeur.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin s'accorde à merveille avec des plats généreux : un carré d'agneau aux herbes de Provence, une entrecôte bordelaise, ou encore un plateau de fromages affinés comme un Comté 18 mois ou un Roquefort. À servir entre 16 et 18°C, il révèle toute sa complexité et sa capacité à sublimer les mets les plus savoureux.

- Canard sauvage roti
- ...