



28.11.2009

Le Ségla, un Margaux en Chanel



Depuis son rachat en 1994 par la famille Wertheimer, propriétaire de Chanel, le Château Rauzan-Ségla a été entièrement modernisé, tant au niveau de la cave que des vignes, traitées le plus écologiquement possible.

Dans ce domaine de 52 hectares de Margaux, le vin principal est un 2^e grand cru classé. Mais le château produit également un deuxième vin, le Ségla tout court, fait à partir des plus jeunes vignes, dans le même esprit que son aîné, à savoir une bonne concentration, des notes de fruits mûrs et une belle longueur, le tout sur des tanins fins.

Le millésime 2005 a été sec à Margaux, ce qui a légèrement limité les rendements (39 hl/ha). Ce Ségla (mi-merlot, mi-cabernet sauvignon) a été élevé dix-huit mois en fûts de chêne (15% de barriques neuves). Il est très élégant, un peu retenu encore, mais exprime ses arômes de fruits mûrs avec une légère touche terreuse. Les tanins sont fins, presque féminins. Un vin à conserver encore quelques années... mais pas trop.

Ségla 2005, 75 cl, 31 fr. 50 chez Gazzar, ch. du Dévent, 1024 Ecublens. www.gazzar.ch.