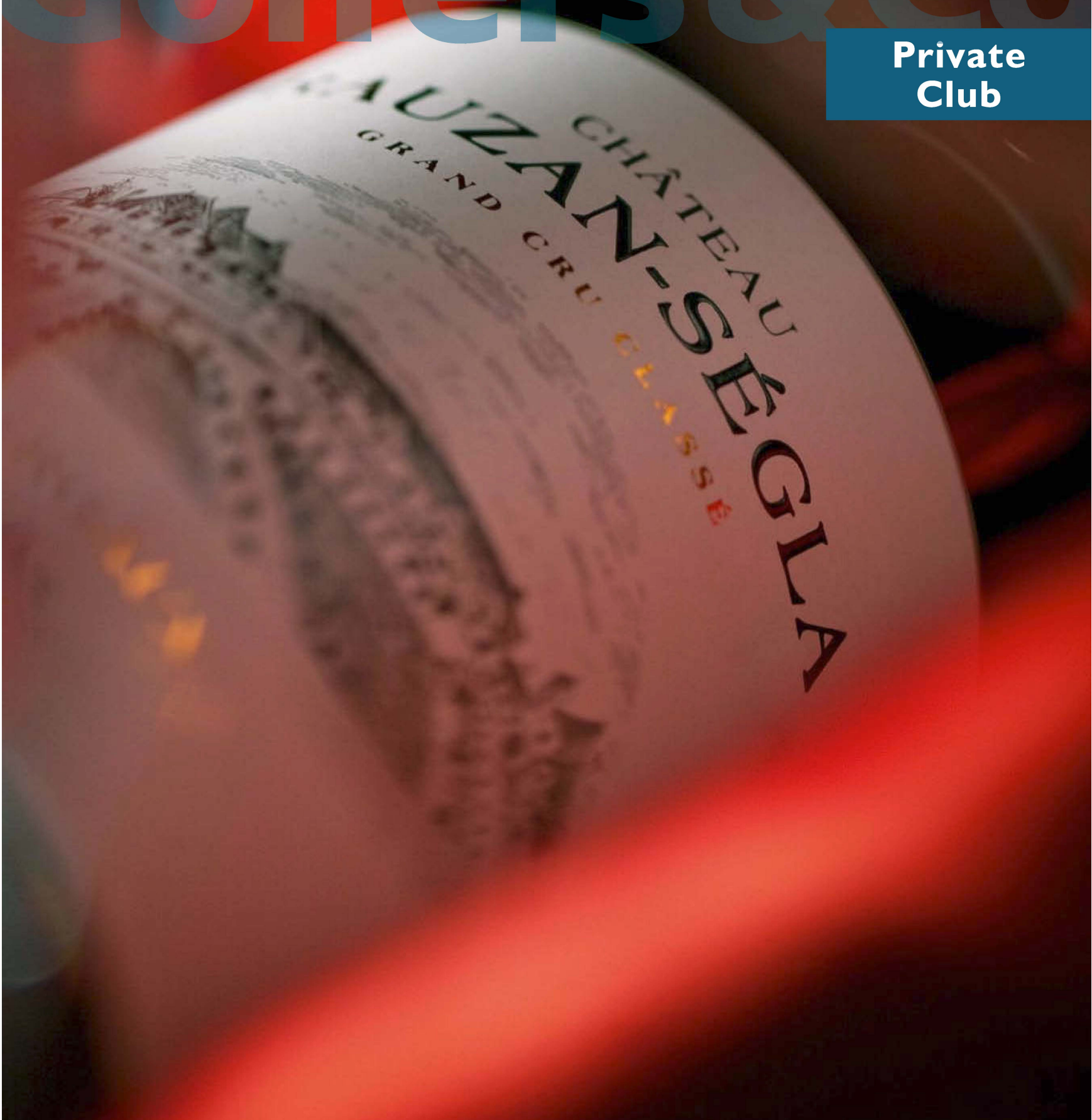


Golfers & Co

Private
Club



Depuis 350 ans, Château Rauzan-Ségla, un grand Margaux

Du pur Margaux

QUEL PLAISIR de passer en Aquitaine pour un break au Golf du Médoc Resort, jouer ses 36 trous et se faire chouchouter à sa table, puis prendre le chemin des grands châteaux voisins. Le problème est de savoir par où commencer, tant la région est riche de belles appellations. Cette fois-ci, faisons place à une maison qui fait la gloire de l'appellation Margaux depuis ...350 ans. Vous conter l'histoire du Château Rauzan-Ségla ne tiendrait pas sur toutes les pages de votre magazine préféré.

Son vignoble, agrandi au fil de divers propriétaires, est devenu une propriété de la famille Wertheimer (Chanel) depuis 1994, ce qui explique l'étiquette particulière créée par Karl Lagerfeld en 2011 pour le 350e anniversaire de ce deuxième Grand Cru Classé. Il occupe aujourd'hui quelque 70 hectares (graves fines et profondes), l'encépagement principalement composé de Cabernet Sauvignon (60%) et de Merlot (35%). Ici, le travail se fait manuellement, avec soin, cépage par cépage, pied par pied, parcelle par parcelle, de la vendange

à la mise en barrique. Depuis 2000, avec John Colasa à sa tête, puis Nicolas Audebert récemment, le Château Rauzan-Ségla* est entré dans le cercle restreint des plus grands vins du Médoc, exemplaire de l'appellation Margaux, hautement noté par des critiques respectables, de Robert Parker à Wine Spectator ou Hachette.

Nous avons goûté son millésime 2004 avec bonheur. Carafé deux heures, avec l'idée reçue que, peut-être, douze ans de garde





ne suffisaient pas pour offrir toute la finesse et la subtilité d'un Margaux dont il est un ambassadeur de talent, notre (léger) doute était vite gommé, bien que le laisser en garde encore dix ans de plus en ferait un autre délice. D'une belle robe rubis foncé, son nez est marqué d'arômes floraux, de réglisse, d'une touche de café. En bouche, les tannins sont souples et denses. La finale est persistante, parfumée, toute en élégance. Voilà bien un Margaux pure race. Il a tendance à se faire rare. A défaut, Ségla, l'autre vin du Château, est d'une belle valeur qui n'attend pas le nombre des années pour notre bon plaisir.

Pour bien l'accompagner notre découverte, on peut hésiter entre viandes rouge et blanche. Mais que faire face au souvenir d'un carré de veau, mousse de panais, pied-de-mouton, racine de persil, échalote confite et fond brun, concocté par Ludovic Vanackere dans son "Atelier de Bossimé" à Namur (Belgique). En sortant des sentiers battus, notre superbe Château Rauzan-Ségla 2004 s'écartera toujours avec bonheur. ■

(*) Ce millésime tend à se faire rare.
Parlez-en à Daniel Gazzar (+41 (0)21 691 8671)
Ecublens, Suisse, www.gazzar.ch

A pure Margaux

After some golf and a tasty lunch at Médoc Golf Resort near Bordeaux, we head to the vineyards of the Margaux region. Here Château Rauzan-Ségla has expanded, prospered, acquired by the Wertheimers (Chanel) in 1994, and celebrated its 350th birthday in 2011. Their 173 acres - 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot - are attentively worked by hand from vine to cask since 2000 under John Colasa's care and more recently Nicolas Audebert. This "second Grand Cru Classé" belongs to the closed circle of Medoc's finest Margaux and noted as such by leading experts.

Having chosen a rare 2004 vintage, we've let it breathe a couple of hours or so. It promptly alleviated any doubts with its dark ruby allure, perfect floral accents, hints of coffee and liquorice. A rich and elegant body to enjoy now, or to lay down another decade to savour a masterpiece!

Château Rauzan-Ségla and Ségla, the second wine, are a good choice with red or white meats, and glorious with a veal rack cooked Ludovic Vanackere's way at his "Atelier de Bossimé" in Namur.