

Marc et Céline Druesne **Château Marceline** (crus artisans, saint-estèphe)

« Sur Saint-Estèphe on n'est plus très nombreux, on est environ 6 petits propriétaires »



« On s'est installés en 2009 sur 44 ares et on a acheté 30 ares. Au total, on a 1,2 hectare en production cette année. L'arrière-grand-père de Céline était coopérateur et garagiste – le garage Renault du village – jusqu'en 2008. Il était toujours dans les vignes à 84 ans. Il a laissé les vignes à la maman de Céline. Elle voulait vendre et on ne voulait pas trop. Comme j'étais du métier, on a décidé de le garder. J'ai toujours travaillé dans les vignes. J'étais au Château Picard pendant vingt ans. C'était un peu chez moi. Ça a été racheté et j'ai quitté. Aujourd'hui, je travaille en intérim. Je suis

chez Lafite depuis quatre-vingt-cinq mois et toujours dans les chais. Ça permet de nous faire vivre. Je cherche une autre toute petite propriété à reprendre pour me consacrer uniquement à mon exploitation. Céline travaille à Saint-Seurin, à la Maison du tourisme et du vin. On a décidé de faire notre entrée dans les crus artisans. Sur Saint-Estèphe on n'est plus très nombreux, on est environ six petits propriétaires. Dès qu'un viticulteur arrête, les grands propriétaires autour achètent et font monter les prix. Clauzet, Tour de Pez, deux beaux domaines viennent ainsi d'être rachetés. »

Haut-Médoc

De Coudot

👉👉👉👉
05.56.58.90.71.

16 - Nez pain grillé, marqué par la prise de bois, bouche élégante, fraîche, longue, bien structurée, dense mais sans dureté, pure, bien persistant. 7,80 €.

O = 2021 G = 13

14,5 - L'Excellence de Coudot. Nez discret, note épicée, fruits noirs, bouche légère, tanins fins, bon équi-

libre, persistant. 14,80 €.

O = 2022 G = 13

Grand-Lafont

15 - Fruits rouges, bouche ronde, jus de cerise, tanins de qualité, un vin étiré et fruité, bon équilibre. Pas de vente en primeur, mais des millésimes plus anciens au catalogue.

O = 2021 G = 12

Du Hâ 👉👉👉
05.56.59.50.52.

14 - Fruits noirs, bouche en prise de bois, du volume, tanins veloutés, un vin structuré, équilibré, relevé en final. 6,50 €.

O = 2020 G = 12

De Lauga 👉👉👉
05.56.58.92.83.

14,5 - Fruits noirs, bouche en prise de bois, serrée, dense, assez accrocheur en finale, bonne longueur, prometteur. 7,50 €.

O = 2021 G = 14

Micalet 👉👉👉
05.56.58.95.48.

14,5/15 - Fruits noirs, quetsche, mûre, bouche tendre, élégante, tanins souples, bonne matière, joli fruit, long et fin. 9,50 €.

O = 2020 G = 12

D'Osmond 👉👉👉
09.53.63.57.57.

13,5/14 - Nez fruité, sauvage, bouche agréable, élégante, tendre, un peu marqué par la prise de bois en finale. 7,20 €.

O = 2020 G = 12