

DECRASSAGE DE PRINTEMPS DANS LE MEDOC !



Notre Délégué régional, Philippe Roucaries souhaitait profiter du printemps pour inviter les membres de la région Sud-ouest à faire une petite balade ensemble et mieux se connaître.

Grâce à Jean-Pierre et Marianne Mitard qui connaissent les nouveaux propriétaires du Château Charmail, l'objectif de la balade était arrêté.

Après une demi-journée de reconnaissance il y a quelques semaines, effectuée en Porsche Targa de 1968, (nul n'est parfait !) nous avons rédigé un road book et lancé les invitations.



Gerald d'Incau du garage ACS, un partenaire et membre du club, nous proposa de nous accueillir pour un petit déjeuner avant le départ fixé au 9 avril.

A l'heure dite, 10 équipages étaient présents dont 4 XK et 2 Type E, 2 Austin Healey et la magnifique Facel Vega des Mitard qui se sont joints à nous après un rassemblement de Facel.



Les échanges dans l'atelier de ACS auraient pu durer longtemps au sujet de l'atelier dédié aux moteurs ou autour de la XK 120 de Benoît Garraud dont la restauration s'achève. (Cette voiture vendue neuve au Baron de Rothschild le 27 juin 1950 par le garage Royal Elysées sera superbe dans un style outlaw.)

Cependant, il fallait partir. Muni d'un carnet de route nous avons pris la direction de Château Margaux pour un premier arrêt. La Directrice du Château, la responsable des relations Extérieures et un photographe, présents à notre arrivée nous ont merveilleusement accueillis et plusieurs shooting photos ont pu être faits.

La barre était donc placée très haute pour cette journée.

L'arrêt suivant fut celui du Château Beychevelle Saint-Julien. Ancré dans les graves profondes du Médoc, il incarne lui aussi l'excellence d'un grand vin, où terroir et savoir-faire s'unissent avec une rare maîtrise.



Nous avons pu admirer le château et le nouveau chai contemporain qui singularise le domaine.

Nous étions parfaitement dans les temps pour rejoindre Pauillac où nous attendaient Bernard d'Halluin et Bertille Goudet dont les parents ont racheté le Château Charmail en 2021.

Un repas au bord de l'estuaire de la Gironde nous permit de faire connaissance et d'apprécier notamment un vin, le millésime 2019, très équilibré aux arômes floraux avec une longueur en bouche remarquable et des tanins équilibrés qui augurait de la qualité de notre visite de l'après-midi.

Vers 15 heures, nous repartions pour rejoindre le Domaine à Saint-Seurin-de-Cadourne situé entre Pauillac et Saint Esthèphe.



Bertille nous emmena dans les vignes pour nous raconter une histoire qui commença il y a des siècles et qui continue de s'écrire aujourd'hui. Celle d'un vignoble qui se déploie sur 55 hectares comme une mosaïque, où chaque cépage trouve son sol idéal.

Le Cabernet Sauvignon qui apporte structure et verticalité, le Merlot qui confèrent fraîcheur et profondeur savoureuse et enfin le Cabernet Franc & Petit Verdot apportant nuance aromatique et texture.

Au cœur du domaine se dresse un château du XVIII^e siècle, à la fois sobre et élégant. Il incarne l'esprit de Charmail, ancré dans l'histoire, façonné par le soin et guidé par la continuité !

Les exposés de Bertille Goudet, de Bernard d'Halluin et d'Arnaud Vilette lors de la visite des chais étaient remarquables et nous savons désormais l'importance du tri des raisins par une méthode densitométrique après les vendanges, le travail de la fermentation, lente, douce et maîtrisée ou l'élevage dans des barriques de 500 litres qui permettent d'intégrer le bois avec douceur et subtilité.



La dégustation qui suivit vint confirmer les remarquables qualités de ces vins qui, millésime après millésime, portent la signature du château dont l'équilibre est la marque de fabrique.

A commander et déguster sans modération ! <https://chateau-charmail.com>



De l'avis de tous, cette balade fut fort réussie. La météo estivale, la gentillesse des hôtes qui nous ont réservé un accueil chaleureux, une bonne table, d'excellents vins et la qualité des participants y ont contribué. N'en doutons pas !

Merci à Philippe et à Jean Pierre.

Arnaud de Clercq