

Médoc « Prétex » 2022

Château La Gorce



Situation : Après une quinzaine d'années d'expérience en tant que négociant/propriétaire dans l'entre-deux mers, Emmanuel Martin étudia également la philosophie à l'Université de Bordeaux. Il peut ainsi exciper d'une réelle connaissance de tous les métiers du vin.

De ce passé atypique, il dit avoir appris « *la connaissance des marchés, le prix des choses, la véritable valeur des vins* », mais aussi « *ce qu'il ne faut pas faire* ».

Ni conservateur crispé sur des manières de faire d'un autre temps, ni agitateur bruyant qui entendrait imposer ses idées à l'ensemble de la profession, il prêche avant tout pour plus de diversité dans les pratiques, comme dans les mentalités.

A ses côtés, Mana, qui travailla longtemps dans le commerce et le marketing, s'implique dans l'évolution de la gamme existante des vins de La Gorce et imagine d'autres produits à venir, dont une cuvée de rosé ainsi que l'élaboration d'une cuvée en amphores.

Encépagement : Merlot 65% et Cabernet-Sauvignon 35%

Terroir : Argiles froides et calcaire

Température de Service : 16-17°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : L'équilibre de cette cuvée est remarquable. Le vin s'ouvre sur une attaque ronde et séduisante puis prend du volume avec une belle intensité aromatique. Le Merlot séduit le palais par ses saveurs de fruits noirs et rouges : cassis, cerise, mûre. Le Cabernet-Sauvignon quant à lui apporte des nuances poivrées et réglissées qui s'affirment à l'aération. L'équilibre est fondé sur la souplesse et la suavité avec des tanins d'une belle finesse. Facile d'accès par son registre croquant et juteux, une vraie douceur médocaine.

Quelques accords : Côte de Bœuf sauce Choron, Carré d'Agneau grillé aux sarments du Médoc...

