



Franck Dubourdieu

**250  
Grands  
Bordeaux  
Abordables**

de **5** à **35 €**

éditions confluentes

■ Château CANTINOT

AOC Blaye-Côtes de Bordeaux

Famille Bouscasse, 33390 Cars.

26 ha graves sur argilo-calcaire ; 55% M, 35% CS, 10% CF

Florence, héritière de Delmas-Vieljeux, et Yann son époux, ancien courtier maritime – la roue emblème de la société est reproduite sur l'étiquette –, décident de quitter la mer pour la terre. Et pas n'importe laquelle. En quinze ans le navire CANTINOT a fait un sacré chemin. Passionnés, clairvoyants et s'appuyant sur l'aide précieuse de leurs enfants Tristan et Nicolas, comme sur les conseils éclairés de l'œnologue-consultant Olivier Dauga, ils ont véritablement sorti leur cru de l'anonymat antérieur. Le terroir les a certes aidés mais les partis pris concernant la culture et l'élaboration – vinification, élevage – ne tiennent qu'à leur goût pour l'authenticité du vin.

Le grand vin : je connais les dix derniers millésimes, tous d'une régularité qualitative confondante. Les 2010 et 2011 disponibles ont un beau potentiel de plus de dix ans. , ce sont de très belles affaires.

Château LES TOURS DE CANTINOT, une sélection parcelle 100% cabernet sauvignon, plus concentrée, plus ramassée et dense, est un extrait réussi de ce cépage que ne renieraient pas certains GCC de la rive gauche. À vieillir cinq à huit ans avec un grand avenir, peut-être illimité. Bravo !

La cuvée Orbite de CANTINOT est citée pour mémoire car son prix dépasse les limites fixées par ce guide. Elle est issue d'une sélection de raisins vinifiés en raisin entier (avec a rafle), comme on le pratiquait autrefois ou comme on le fait encore en Bourgogne. Pari osé... et réussi.