walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

FIEUZAL blanc, grand cru classé de Graves - 2019

75 cl Blanc Bordeaux AOC Pessac Léognan Grand cru classé de Graves



La note by Christian Walter

94+/100

Ce cru fut longtemps célèbre d'abord par son vin blanc, un des plus complets de Léognan, puis également son rouge, à son meilleur l'une des plus brillantes illustrations du caractère des Pessac-Léognan. Après une longue traversée du désert, le millésime 2010 marque enfin le retour au meilleur niveau de Fieuzal blanc. Les nouveaux chais, ultra performants, avec de nombreuses petites cuves de contenances diverses, en béton, en inox ou en bois, permettent désormais à Stephen Carrier, le directeur de Fieuzal, de faire de la haute-couture. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3*/5)

Fieuzal a produit les plus grands blancs de Bordeaux des années 1980. Après avoir été vendu en 1994 à la Banque Populaire, Fieuzal a décliné jusqu'en 2001. C'est cette année là que l'homme d'affaires irlandais Lochlann Quinn s'en porte acquéreur, puis embauche Stephen Carrier comme directeur. Dès lors, le cru retrouve un excellent niveau, avec une recherche évidente de corps, de tenue et d'élégance tannique dans les rouges, grâce, entre autres, aux conseils d'Hubert de Boüard. Et les blancs renouent avec leur caractère très entier, se montrent mûrs et finement boisés tout en affichant moins d'exubérance. Des vins vraiment dans leur époque ! Grâce aux investissements consacrés à la reconstruction d'un chai et d'un cuvier moderne (permettant des vinifications en cuve de bois, inox ou béton), les derniers millésimes renouent avec les belles années de ce cru classé. Fieuzal a terminé en 2015 son programme de 15 ha de replantation, débuté en 2007. La propriété a décidé de s'engager dans un début de conversion bio et biodynamique avec l'objectif d'être certifié d'ici 2020. (RVF, Star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Fieuzal (Pessac-Léognan, Bordeaux)

400 années d'Histoire et 5 familles ont façonné Fieuzal, ses vins et ses valeurs. De la famille Fieuzal à la famille Quinn, en passant par Erik Bocké et Gérard Gribelin, chacun a pu faire grandir Fieuzal de sa vision et une seule vertu les réunit : le respect de la terre dont Fieuzal dépend pleinement. Le château de Fieuzal appartient depuis 2001 à Brenda et Lochlann Quinn, tous deux Irlandais passionnés des vins français, qui s'attachent à pérenniser le caractère unique du domaine en préservant la typicité de ses vins

et leur authenticité. L'équipe renouvelée du château est dirigée depuis 2007 par Stephen Carrier.

Le vignoble de château de Fieuzal s'étend sur 80 hectares de croupes graveleuses de l'appellation Pessac-Léognan de part et d'autre du ruisseau de l'Eau Blanche. Les sols de terre maigre sont riches de graves blanches d'origine très ancienne, qui drainent efficacement les sols et restituent la chaleur du soleil. Les vignes, âgées de trente ans en moyenne, sont plantées à une densité de 9 000 pieds à l'hectare, et traitées selon des méthodes culturales traditionnelles, viticulture raisonnée, vendange manuelle, tri sélectif. Le vignoble est l'objet d'une gestion intra-parcellaire.

Le terroir de Château de Fieuzal blanc est étendu sur 10 hectares, planté des trois cépages historiques et traditionnels : le sauvignon, le sémillon et la muscadelle. La texture argilo-calcaire de ses ilôts uniques permet de préserver la fraîcheur des vins blancs. La fermentation s'effectue à basse température en barriques de 225 litres ou en cuves béton ovoïdes ou inox selon le cépage et le millésime. L'élevage sur lie et la proportion de barriques neuves est adapté selon la qualité du millésime.

Fieuzal repose sur les affleurements les plus raffinés et légèrement vallonnés de l'appellation Pessac-Léognan, dans le vignoble des Graves. Les sols fins, recouverts de graviers datant des millénaires, permettent un drainage naturel et une diffusion de la chaleur, offrant à ses fruits une maturité exceptionnelle. Les vins blancs bénéficient de la minéralité et de l'acidité du terroir, qui leur permet d'être complexes et délicats à la fois. Le terroir est tout aussi bénéfique pour les rouges puisque l'on retrouve un élégant contraste entre richesse et fraîcheur et les vins sont capables d'une évolution remarquable à travers le temps.

Le vin

La bouche est très grasse et longue par cette fraîcheur propre au terroir, qui permet de conserver de belles acidités même sur des millésimes "chauds"; un PH de 3,30 quelque peu supérieur à la moyenne et un degré légèrement au-delà de 13°. Un Fieuzal blanc atypique, assemblage unique de Sémillon et de Sauvignon blanc. Un bouquet complexe qui mélange à la fois de la fraicheur avec un zeste de citron, de la générosité avec des notes d'abricot et de mangue.

The de Fieuzal 2019 Blanc slowly unfurls to reveal beguiling scents of orange blossoms, candied lemon peel and fresh ginger over a core of Bosc pears and white peaches. Medium-bodied, the palate has beautiful harmony with relatively soft acidity and a compelling gingery kick on the finish. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92-94/100)

La presse spécialisée en parle

Ce cru fut longtemps célèbre d'abord par son vin blanc, un des plus complets de Léognan, puis également son rouge, à son meilleur l'une des plus brillantes illustrations du caractère des Pessac-Léognan. Après une longue traversée du désert, le millésime 2010 marque enfin le retour au meilleur niveau de Fieuzal blanc. Les nouveaux chais, ultra performants, avec de nombreuses petites cuves de contenances diverses, en béton, en inox ou en bois, permettent désormais à Stephen Carrier, le directeur de Fieuzal, de faire de la haute-couture. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3/5)

Ce cru classé a produit les plus grands blancs de Bordeaux des années 1980. Après avoir été vendu en 1994 à la Banque Populaire, Fieuzal a décliné jusqu'en 2001. C'est cette année là que l'homme d'affaires irlandais Lochlann Quinn s'en porte acquéreur, puis embauche Stephen Carrier comme directeur. Dès lors, le cru retrouve un excellent niveau, avec une recherche évidente de corps, de tenue et d'élégance tannique dans les rouges, grâce, entre autres, aux conseils d'Hubert de Boüard. Et les blancs renouent avec leur caractère très entier, se montrent mûrs et finement boisés tout en affichant moins d'exubérance. Des vins vraiment dans leur époque ! Grâce aux investissements consacrés à la reconstruction d'un chai et d'un cuvier moderne (permettant des vinifications en cuve de bois, inox ou béton), les derniers millésimes renouent avec les belles années de ce cru classé. Fieuzal a terminé en

2015 son programme de 15 ha de replantation, débuté en 2007. La propriété a décidé de s'engager dans un début de conversion bio et biodynamique avec l'objectif d'être certifié d'ici 2020. (RVF)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92-94/100
- **Cépage :** 65% sauvignon, 35% sémillon
- **Classification :** Grand cru classé de Graves
- **Terroir :** Argilo-calcaire
- **Viticulture :** En conversion Biologique
- **Elevage :** Vieilli 12 mois en fûts de chêne français, le vin se développe pour enrober tout le palais tout en offrant des arômes plaisants de notes zestées, fruitées et florales.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Non