



## Château Bel Air - Marquis d'Aligre

*MARGAUX est une appellation rive gauche.*

*En 1855, le château appartenait au marquis d'Aligre, qui ne vendait pas son vin. Le classement de 1855 demandé par Napoléon a été fait en fonction des prix de vente de l'époque. En conséquence, le vin du marquis d'Aligre n'a pas été classé. Lors du classement des crus bourgeois, il a été classé premier des grands crus bourgeois, en grand cru exceptionnel. Cette appellation n'existe plus, mais subsiste sur l'étiquette.*

*Un nouveau classement des grands crus bourgeois est en préparation, ce qui ne semble pas intéresser Monsieur Boyer, vigneron du domaine.*

*Le domaine a été acquis par le père de Jean-Pierre Boyer après la seconde guerre.*

*Jean-Pierre Boyer est humble, il explique que c'est le terroir de Margaux qui apporte sa matière, son élégance et lui évite seulement de la dénaturer.*

*Le vignoble est en complantation. "Hé oui, quand il fallait remplacer un cep, mon père prenait ce qu'il avait sous la main, du malbec, du petit verdot...". Résultat : l'assemblage se fait directement dans les vignes, tout est vendangé ensemble, direction le cuvier ciment où les vins resteront de nombreux mois avant la mise.*

*Bel Air donne un vin moyennement coloré, peu puissant mais intensément parfumé, d'une finesse et d'une suavité incomparables. Il défie les décennies et s'enrichit de nuances tertiaires raffinées, inoubliables de par leur naturel et leur simplicité.*

*Légère filtration à la mise en bouteille. Pas de collage chez monsieur Boyer.*

*Cépages : Cabernet franc (20%), Cabernet-sauvignon (30%), Merlot (35%), Petit-verdot (15%).*

*7 à 8 ha en production, 30 000 bouteilles quand la vendange est entière.*

*Partie de Margaux particulière, terroir plus léger que les terroirs habituels (plus sablonneux, plus froids, plus gélifs, sans doute par influence du bord de l'eau, ce qui ralentit la maturité du raisin).*

*En moyenne 6 ans d'élevage en cuve béton, mais de 4 à 10 ans en fait. Pas de bois (et donc pas de bois neuf, dont l'utilisation remonte aux années 60...).*



## 2010

*Très belle année, mais millésime encore fermé.*

Nez : Très différent des appellations de la rive gauche. Riche en fruits rouges, kirsché. A l'aveugle, on pourrait presque penser à un pinot (Pommard). Pointe fumée. Pointe végétale de rafle.

Bouche : On retrouve la cerise. Acidité (jeunesse). Bouche très délicate, très fine pour ce type de terroir. Tannins bien présents (jeunesse) mais très serrés, très fins, très soyeux, ce qui explique la garde longue.

*Vin atypique pour la région.*

## 2009

*Très bon millésime associé à 2010 (couplage de millésime fréquent à Bordeaux).*

Nez : Puissant, un peu végétal.

Bouche : Très tannique, assez agressive. Moins de délicatesse que 2010. Vin robuste à ce stade.

*Trop jeune encore.*

## 2005

Nez : Premier nez un peu métallique. Nez un peu agressif. Cerise à l'eau de vie.

Bouche : Tannique mais très mûre. Fenouil. Cerise chocolatée en rétro. Grenade. Tannins de fruits et pas de bois. Présence de rafle. Grande longueur en bouche.

## 2001

*Millésime de maturité en Bordeaux.*

Nez : Très différent des précédents, très fin et ouvert. Feu de bois en premier nez. Météorite de fer. En deuxième nez, cuir, tabac, on retrouve la cerise et son noyau. Très évolutif.

Bouche : Tannins bien présents, venant du vin, de la rafle et pas de l'élevage. Fenouil toujours présent, grande fraîcheur. Grande longueur en bouche.

## 2000

*2000-2001 forment aussi un duo en Bordeaux.*

Nez : Sanguin, fumé, amande, terre humide, coriandre.

Bouche : Sanguine, asséchante, toujours tannique. De l'acidité. Attaque soyeuse cependant.

## 1996

*Grand millésime à Margaux. Année de lumière plus que de soleil, maturité lente.*

Nez : Enveloppant, très chaud, bois de cèdre en premier nez. Deuxième nez très riche et complexe.

Bouche : Souple et délicate, très mûre. Petits fruits rouges en fin de bouche, croquant de la groseille. Toucher de bouche magnifique, plein et très posé, remontée en fin de bouche d'une acidité subtile. On retrouve tout ce qui était présent dans les précédents vins, mais en équilibre subtil et harmonieux. Tannins poudreux comme la poudre de cacao.

*Vin parfait.*

## 1985

*Millésime actuellement introuvable. Grand millésime, très recherché.*

Nez : Chaud. Premier nez tertiaire, chocolat, terre, tabac, pointe animale.

Bouche : Tannins très fondus, mais toujours présents, bouche plus puissante et plus chaude que le 96. On retrouve la cerise et le fenouil. Encore de l'acidité. Très long en bouche.

*Potentiel de garde de 30 ans supplémentaires.*

## 1981

*Millésime moyen.*

Nez : Floral de rose un peu fanée, de pot-pourri, très grande délicatesse. Exceptionnel, touché par la grâce.

Bouche : Très enveloppante, des tannins toujours là pour réveiller les papilles. Toujours de la mâche. Acidité en fin de bouche toujours présente. Grande délicatesse.

