LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

FIEUZAL, Pessac-Léognan - blanc grand cru classé de Graves - 2016 magnum

150 cl magnum Blanc Bordeaux AOC Pessac Léognan Grand cru classé de Graves

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin

93-94/100

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

Unique dans son déroulement, ce millésime se caractérise par des situations climatiques extrêmes. Après une période froide et humide du débourrement à la fleur, s'en sont suivis 3 mois alternant épisodes humides et chauds. Un été doux générera une véraison homogène ainsi qu'une maturité lente, gage de qualité ! Fieuzal blanc est d'une grande finesse et offre une belle acidité. Pas du tout exubérant, les arômes sont discrets à ce jour et la bouche toute en tension. On note des arômes de fruits comme la pêche blanche ou la poire mais aussi un côté floral très plaisant. La finale est fraîche, offrant des notes de "beurre salé".

Le blanc 2015 plein, mentholé, très aromatique, est certainement l'un des plus parfumés et généreux du millésime. Il allie gras et fine acidité, et mérite un élevage un peu plus long que d'habitude. (RVF, millésime 2015, noté 95/100)

Nez superbe, complexe et racé, exprimant un fruit mûr et pur, des notes minérales, grillées et mentholées, bouche puissante et voluptueuse, largement fruitée et vive. Un très beau Fieuzal, puissant, tonique, rafraîchissant et plein de personnalité. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 95/100)

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 RVF :** 95/100
- **Cépage :** 60% sauvignon, 40% sémillon
- **Appellation principale :** Pessac Leognan
- **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 :** 2016
- **Période de consommation :** à boire entre 2019 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Non