



Château Coucy, Jérôme Gagnez

La région du Libournais et, en particulier, les satellites de Saint-Émilion sont une source inépuisable de plaisirs viniques. Lussac-Saint-Émilion, Puisseguin, Montagne et Saint-Georges, ces appellations ont pour elles des paysages délicatement ondoiyants au sein desquels vignes, haies et forêts cohabitent. Elles ont aussi la dimension souvent paysanne d'une viticulture ancestrale. Et, enfin, une configuration géologique – argilo-calcaire – similaire à celle du grand voisin tutélaire Saint-Émilion.

SATELLITES DE SAINT-ÉMILION

Pour cette large dégustation, nous avons pris place dans le château de Coucy, écrin sublime que Florence Galande a encore magnifié à partir de 2017, date de la reprise. La chapelle, dessinée par Viollet-le-Duc, surplombe les croupes de ce domaine de 20 hectares d'un seul tenant, en appellation Montagne-Saint-Émilion, conférant à l'ensemble un beau supplément d'âme.

La planète des montagnards

Les quilles anonymes vont de 2004 à 2023 et Montagne-Saint-Émilion, avec plus de 40 vins à déguster, représente le gros des troupes. En AOP Montagne justement, **Château Corbin 2020** s'installe d'emblée comme un représentant des vins frais et séveux. Le nez présente quelques notes végétales, entre rafles et humus, et la bouche s'avère juteuse, à peine contrecarrée par un élevage torréifiant (à la marge).

Château Flaunys 2020, avec son nez de compote de fruits rouges, de liqueur de cassis et de sureau, révèle un autre aspect de la production avec une bouche plus compacte bien que portée par des notes plaisamment acidulées. La finale saline allonge parfaitement le jus. Dans un registre intermédiaire, nous avons encore retenu le Vieux **Château Saint-André 2020** avec son nez de réglisse et de fruits noirs sur un lit de verdure. La bouche est ronde et gourmande autour de fruits rouges et noirs mûrs. Finale pleine de fraîcheur.

Château Coucy 2022 est une révélation. La jeune vigneronne réalise un sans faute avec un jus sanguin en dépit de sa relative densité. On goûte d'exquises notes de sureau et de fruits noirs. La finale est enluminée par la fraîcheur acidulée des fruits et un cabernet franc à parfaite maturité.

Des satellites en petits nombres

La discrète AOP Saint-Georges offre avec son **Château Vieux Guillou 2018** un rouge d'une facture très classique et d'une belle finesse. La parfaite expression d'un beau et élégant Bordeaux. En Puisseguin-Saint-Émilion, nous avons retenu le **Château La Vaisinerie 2020** au nez subtil de fleurs blanches et à la bouche certes encore un peu serrée mais racée et animée par le cœur de fruits noirs.

De Lussac, le tonique et fringant **Château Tour Perruchon 2021**, avec ses notes de rafles, de pyrazine, largement compensées par la densité du jus, nous a emballés.

Restaurants sous les marronniers

À Montagne-Saint-Émilion, le **Clos Mirande** offrira pour finir aux dégustateurs écarlates et fourbus, un temps de sustentation impeccable. Carte des vins locales, produits frais et jardin avec vue sur les vallons font de ce restaurant un incontournable du coin. **La Réserve du Presbytère**, entre bistronomie et gastronomie, proposera un menu impeccable aux gourmets de passage.

Pour vous mettre au vert, en couple ou en groupe, **Château Coucy** dispose d'un gîte cinq étoiles de six chambres avec vue imprenable sur les vignes. Dégustations, visites ou piscine faisant partie du lot attendu. Incontournable !

Le pas de côté nous a permis de partir à la rencontre d'une production aussi diverse qu'appétente. Et si elle reste bien souvent encore marquée par les habitus de sa grande voisine, il se dégage de cette expérience la sensation que des satellites peut venir le salut. **Henry Clemens**

Clos Mirande

9, impasse de Mirande
33570 Montagne
Du mardi au samedi, 12h-14h et 19h30-21h.
Fermé lundi et dimanche.
Réservations 05 57 74 50 16
www.leclousmirande.fr

La Réserve du Presbytère

22, Grand Rue
33570 Montagne
Du mardi au samedi,
12h-14h30 et 19h30-21h30.
Fermé lundi et dimanche.
Réservations 05 57 79 03 43
www.lareservedupresbytere.fr

Château Coucy

25, route des Vallons
Lieu-dit Coucy
33570 Montagne
Du lundi au samedi, 10h-17h.
05 57 24 16 08
www.chateaucoucy.com

Syndicat viticole de Montagne-Saint-Émilion

26, Grand Rue
33570 Montagne
Du lundi au vendredi,
9h30-12h15 et 14h-17h.
05 57 74 60 13