

28.11.2009

Le Ségla, un Margaux en Chanel



Depuis son rachat en 1994 par la famille Wertheimer, propriétaire de Chanel, le Château Rauzan-Ségla a été entièrement modernisé, tant au niveau de la cave que des vignes, traitées le plus écologiquement possible.

Dans ce domaine de 52 hectares de Margaux, le vin principal est un 2e grand cru classé. Mais le château produit également un deuxième vin, le Ségla tout court, fait à partir des plus jeunes vignes, dans le même esprit que son aîné, à savoir une bonne concentration, des notes de fruits mûrs et une belle longueur, le tout sur des tanins fins.

Le millésime 2005 a été sec à Margaux, ce qui a légèrement limité les rendements (39 hl/ha). Ce Ségla (mi-merlot, mi-cabernet sauvignon) a été élevé dix-huit mois en fûts de chêne (15% de barriques neuves). Il est très élégant, un peu retenu encore, mais exprime ses arômes de fruits mûrs avec une légère touche terreuse. Les tanins sont fins, presque féminins. Un vin à conserver encore quelques années... mais pas trop.

Ségla 2005, 75 cl, 31 fr. 50 chez Gazzar, ch. du Dévent, 1024 Ecublens. www.gazzar.ch.