



Château de Parnenchère

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château

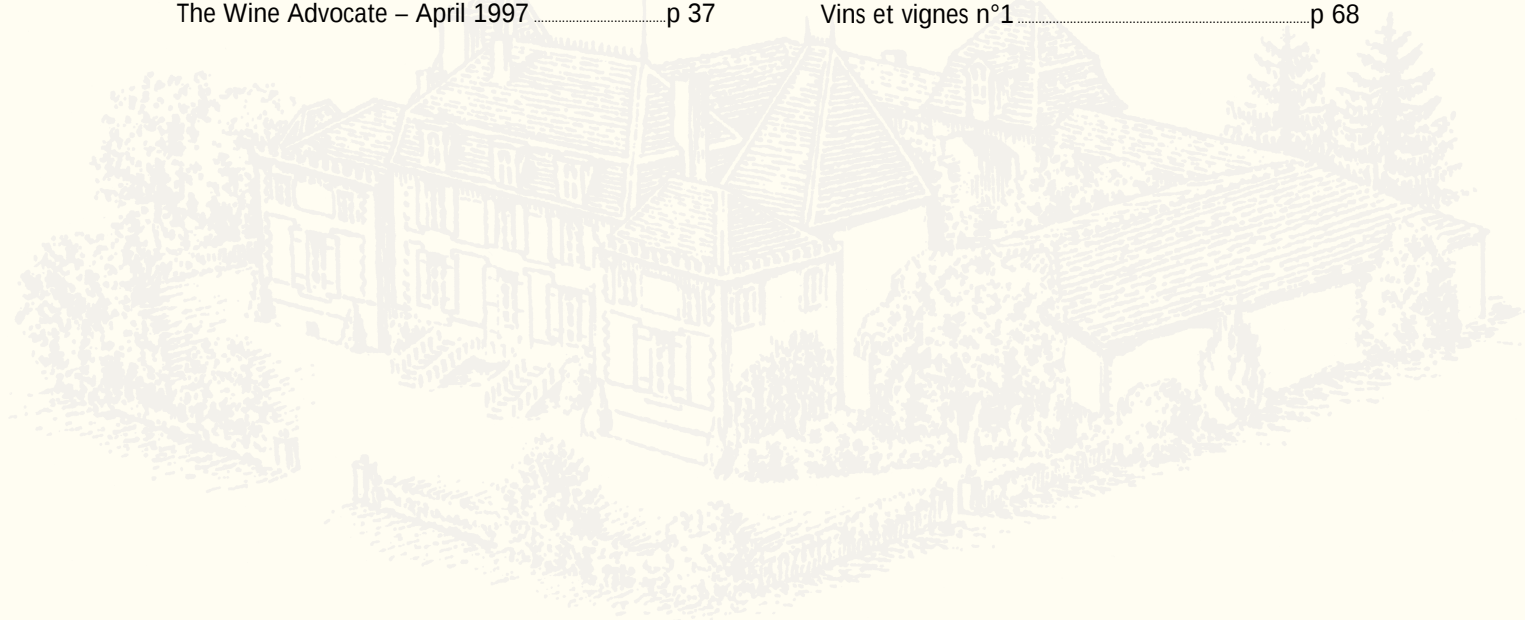
Château de Parenchère :

Map.....	p 01
Situation, The estate, The grape varieties	
Production.....	p 02
Chateau, The Owners.....	p 04
Vineyard management, Winemaking process.....	p 06
Bordeaux Superieur Red.....	p 08
Cuvée Raphaël.....	p 10
Bordeaux Clairnet or Bordeaux Rosé.....	p 12
Distribution.....	p 14

Press Book :

Vinum III – 1996.....	p 16
Millésimes – 2005.....	p 17
Guide Gault Millau – 2005.....	p 18
Guide Phaneuf – 2005.....	p 19
Guide Gilbert & Gaillard – 2005.....	p 20
Vino Magazine Award – 2005.....	p 21
La Sélection Chartier, Canada – 2005.....	p 22
Guide Dussert-Gerber – 2004.....	p 23
Decanter – November 2004.....	p 24/25
La Presse, Montreal – Septembre 2004.....	p 26
The Wine Review Award , Japan – 2004.....	p 27
Decanter – September 2004.....	p 28
Vins et Vignobles – Feb. March 2004.....	p 29/30
Sud-Ouest R. Parker – September 2003.....	p 31
Sud-Ouest R. Parker – 1998.....	p 32
The Wine Advocate – April 2001.....	p 33
The Wine Advocate – April 1999.....	p 34
The Wine Advocate – April 1998.....	p 35
The Wine Advocate – Feb. 1998.....	p 36
The Wine Advocate – April 1997.....	p 37

The Wine Advocate – April 1995.....	p 38
The Wine Advocate – February 1993.....	p 39
The Wine Advocate – n°58.....	p 40
La presse, Montréal – July 2003.....	p 41
Sud-Ouest – January 2003.....	p 42
International Wine Challenge – 2002 & 1996.....	p 43
Guide Dussert-Gerber – 2002.....	p 44
Le Guide Sud-Ouest – 2002.....	p 45
Guide du Vin Phaneuf – 2002.....	p 46
L'homme de verre – October 2002.....	p 47
Gault Millau – April 2002.....	p 48
Vinbladnet – February/March 2002.....	p 49
Decanter – January 2002.....	p 50
Guide Hachette des vins – 2001.....	p 51
The Gazette, Montréal – August 2001.....	p 52
Sud-Ouest – February 2000.....	p 53
Millesimes – 1999.....	p 54
Capital – June 1999.....	p 55
SVB – Spring 1999.....	p 56
Le Journal du Centre – February 1999.....	p 57
Cuisine du Terroir – Oct./Nov. 1998.....	p 58
Le Monde – May 1998.....	p 59
Invitation Printemps – 1998.....	p 60
Vinum III - 1996.....	p 61
Vinum 7/8 – 1996.....	p 62
Standard Magazine – September 1997.....	p 63
Pers-Wijn – April/May 1996.....	p 64
The Independent – March 1993.....	p 65
The Gazette Montréal – June 1992.....	p 66
The Globe and Mail – January 1990.....	p 67
Vins et vignes n°1.....	p 68



Château de Parenchère



Château de Parenchère

BP 57 • 33220 Ligeux - France

Tél. 33 (0)5 57 46 04 17 • Fax 33 (0)5 57 46 42 80

e-mail : info@parenchere.com • site : www.parenchere.com

CHÂTEAU
DE PARENCHÈRE



Château de Parenchère

Die Lage

Château de Parenchère liegt im äußersten Osten des **Bordelais**. Die Weinberge grenzen an die Departements **Dordogne** und **Lot et Garonne** und verfügen daher über eine eher ungewöhnliche Erde für das Bordelais, die sich aus Tonkalk mit einem sehr großen Anteil an Ton zusammensetzt. Dies erklärt zum Teil die Kraft der Weine, die hier produziert werden.

Die Anbaufläche

der Weinberge beträgt **63 ha**. Nur die besten Parzellen des Weingutes sind bepflanzt, d.h. ausschließlich die Lagen, die das Regenwasser natürlich ablaufen lassen ohne die Traubenqualität zu beeinflussen, z.B. durch Staunässe, die die Trauben unnatürlich anschwellen läßt.

Die Rebsorten

Es ist nicht der Zeitgeist, der die Auswahl der Rebsorten bestimmt hat, sondern welche Rebsorten zu welcher Erde passen. Dies, sowie die Lage der einzelnen Parzellen hat nun zu folgenden Rebsorten geführt:

- 48% Merlot
- 39% Cabernet Sauvignon (auf den besten Lagen)
- 12% Cabernet Franc
- 1% Malbec

Diese Zusammensetzung variiert in dem Maße, wie die jährliche Neubepflanzung durchgeführt wird (5.700 Weinstöcke/ha). Um einen durchschnittlichen Ertrag von 50hl/ha zu erreichen wird auf Parenchère eine hohe Dichte bevorzugt, wobei bei Merlot 7/8 Reben und beim Cabernet Sauvignon 10/12 Reben stehenbleiben.

Produktion

Ca. 400.000 Flaschen pro Jahr, die sich wie folgt aufteilen:

- 260/280.000 Flaschen **Château de Parenchère**
- 70/ 90.000 Flaschen **Cuvée Raphaël**
- 20/ 30.000 Flaschen **Bordeaux Rosé oder Clairet**

Situé à

l'extrême est du **Bordelais**, le vignoble jouxte les départements de la **Dordogne** et du **Lot et Garonne**, et présente, de ce fait, un terroir très particulier dans le Bordelais, composé d'argilo-calcaire avec une très forte teneur en argile, ce qui explique en partie la puissance des vins qui y sont produits.

La Superficie

Le vignoble est de **63 hectares**, plantés sur les parcelles les mieux exposées du Domaine et uniquement en coteaux afin que les eaux de pluie puissent s'écouler naturellement sans altérer la qualité des raisins par un gonflement exagéré du à la stagnation des eaux.

L'Encépagement

Ce ne sont pas les modes qui ont conduit le choix de l'encépagement mais l'adéquation des cépages avec leurs terroirs. C'est ainsi que l'encépagement, déterminé par les différentes parcelles et leur exposition, ont conduit à :

- 48% Merlot
- 39% Cabernet Sauvignon (sur les parcelles les mieux exposées)
- 12% Cabernet Franc
- 1% Malbec

Cet encépagement varie au fur et à mesure des replantations annuelles qui sont faites à 5.700 pieds/ha.

Les hautes densités sont désormais privilégiées à PARENCHERE pour atteindre des rendements moyens de 50hl/ha avec des charges minimales par pied de 7/8 grappes pour le Merlot et 10/12 grappes pour le Cabernet Sauvignon.

La Production

Autour de 400.000 bouteilles par an comprenant :

- 260/280.000 bouteilles de **Château de Parenchère**
- 70/90.000 bouteilles de **Cuvée Raphaël**
- 20/30.000 bouteilles de **Bordeaux Rosé ou Clairet**

Château de Parenchère



Situated

in the eastern edge of the **Bordeaux** wine growing area, the Château de Parenchère vineyard lies on the borders of the **Dordogne** and the **Lot et Garonne** departments. Here they grow in chalky clay with a very high clay content, which is unusual for Bordeaux and which goes some way to accounting for the strength of the wines produced from them.

The Estate

The vineyard consists of **63 hectares** (156 acres), planted on the estate's best exposed plots and solely on hillsides so that rainwater drains away naturally. This way, fruit quality is not harmed by stagnating water, which would cause the grapes to swell.



The Grape varieties

The choice of grape variety is not dictated by fashion, but rather by what gives the best results on each terroir. The different plots and their exposure therefore determine the following proportions of each grape variety :

- 48% Merlot
- 39% Cabernet Sauvignon (on the most exposed plots)
- 12% Cabernet Franc
- 1% Malbec

These proportions vary progressively as the vines are replanted annually at a density of 5,700 vines per hectare. We now favour high planting densities at Parenchère to give average yields of 5000 litres per hectare with minimum loads of 7 or 8 bunches per vine for Merlot and 10 to 12 bunches on Cabernet Sauvignon vines.

Production

stands at around 400.000 bottles a year, which includes :

260/280.000 bottles of **Château de Parenchère**
70/90.000 bottles of **Cuvée Raphaël**
20/30.000 bottles of **Bordeaux rosé** or **Claret**

Château de Parenchère

Das Weingut

Château de Parenchère liegt inmitten einer lieblichen Weinlandschaft an der Grenze der Départements Gironde und Dordogne. Die Gründung des Guts geht auf Pierre de Parenchères, Freiherr von Fourgonnières, im Jahre **1570** zurück. Die heutigen Gebäude ganz im Baustil des Périgord stammen von **1731**, wie auf dem Schlussstein über dem Torbogen zum Hof eingehauen ist.

Unter den verschiedenen Eigentümern ist der kaiserliche General Subervie besonders hervorzuheben. Er nahm an der Schlacht von Waterloo teil, starb aber erst 1856 auf seinem Weingut.

Die Besitzer

Familie Gazaniol erwarb das Gut **1958**. Damals wanderte Raphaël Gazaniol wieder aus Nordafrika zurück, wo seine Familie schon seit zwei Generationen Wein angebaut hatte. Parenchère, aber vor allem der Reboden, gefiel ihm und er vergrößerte die Anbaufläche von 90 auf 153 ha, die an einem Stück liegen. Fast alle Reben wurden neu angepflanzt.

Sein Sohn Jean wurde ebenfalls ein passionierter Winzer und übernahm das Gut 1981. Er hatte zunächst Wirtschaftswissenschaften studiert, wendete sich aber 1973 dem Weinbau zu und studierte bei Emile Peynaud und Pascal Ribereau-Gayon. Aufgrund seiner guten Ausbildung verbesserte er ständig die Qualität seiner Weine und es gelang ihm bald, sich einen guten Ruf als Winzer aufzubauen, der schnell auch ins Ausland drang.

Im Januar 2005 stieß Per Landin aus Schweden zum Weingut. Er ist ein großer Weinliebhaber und Château de Parenchère hatte es ihm so angetan, dass er sich dort als Aktionär einkaufte. Zusammen mit Jean Gazaniol wirkt nun auch er am internationalen Ruf von Château de Parenchère mit.

Le Château

*Le Château de Parenchère s'élève au cœur d'un paysage verdoyant, au croisement de la Gironde et la Dordogne. Les fondations de cet ensemble d'architecture périgourdine du XVIIIème siècle ont été édifiées en **1570** par Pierre de Parenchières, sieur de Fourgonnières. Il fut ensuite reconstruit en **1731**, comme l'atteste la date ornant le porche à l'entrée de la cour.*

Parmi ses divers propriétaires successifs, on retiendra notamment un général d'Empire : le Général Subervie, qui participa à la bataille de Waterloo et qui finira ses jours au Domaine en 1856.

Les propriétaires

*C'est en **1958** que le Château devient la propriété de la famille Gazaniol. Raphaël Gazaniol, de retour d'Afrique du Nord où sa famille cultivait déjà la vigne depuis deux générations, tombe amoureux du domaine et de son terroir. Il agrandit le domaine de 90 à 153 hectares d'un seul tenant, et replante presque entièrement le vignoble.*

Il transmettra sa passion de la vigne à son fils Jean qui reprendra ensuite la propriété en 1981. Après ses études de sciences économiques, il se lance dans l'œnologie en 1973 avec les professeurs Emile Peynaud et Pascal Ribereau-Gayon. Fort de cet apprentissage, il s'attachera à élever sans cesse la qualité des vins produits au domaine, et réussit ainsi à bâtir une réputation qui dépassera bien vite les frontières.

En janvier 2005, Monsieur Per Landin, grand amateur de vin de nationalité suédoise, tombe à son tour amoureux du domaine, mais aussi des vins de Parenchère et en devient ainsi un nouvel actionnaire. Avec Jean Gazaniol, ils oeuvrent désormais pour la reconnaissance internationale du Château de Parenchère.

Château de Parenchère



Chateau

Château de Parenchère rises up from green countryside at the boundary between the Gironde and Dordogne departments. The foundations of this 18th century Perigord architectural ensemble were laid down in **1570** by Pierre de Parenchières, Lord of Fourgonnières. It was rebuilt in **1731**, as witnessed by the date that adorns the porch at the entrance to the courtyard.

Amongst its various successive owners, a Napoleonic general is of particular note: General Subervie, who took part in the battle of Waterloo and ended his days at the estate in 1856.



Jean Gazaniol

The owners

The Château became the property of the Gazaniol family in **1958**. Raphaël Gazaniol, who had returned from North Africa where his family had been winegrowers for two generations, fell in love with the estate and its terroir. He enlarged the estate from 90 to 153 unbroken hectares (222 to 378 acres), and almost entirely replanted the vineyards.

He passed on his passion for winegrowing to his son Jean who took over the estate in 1981. After studying economics he then learned about oenology with Professors Emile Peynaud and Pascal Ribereau-Gayon. As a result of this apprenticeship he endeavoured to constantly upgrade the quality of the wines produced on the estate, and succeeded in building a reputation which rapidly spread far and wide.

In January 2005, Mr Per Landin, a great wine-lover from Sweden, in his turn fell in love with the estate, as well as the Parenchère wines, and so became a new shareholder. With Jean Gazaniol, they are now working to develop international recognition for Château de Parenchère.



Per Landin

Château de Parenchère

Die Führung des Weingutes

Das Hauptziel für uns bei der Führung des Weingutes ist es, eine hohe Qualität des Lesegutes zu erhalten, um große Weine zu produzieren. Zu diesem Zweck nutzen wir die Begrünung des Bodens, eine Politik der bedachten Bodenverbesserung und einen Schnitt, der sich nach der Lage jeder Parzelle richtet. Falls diese Techniken nicht ausreichen und falls sich trotzdem übermäßige Erträge einstellen, dann zögern wir nicht, die Trauben im Juli in noch grünem Zustand abzuschneiden, um den Weinstöcken mehr Luft zu geben.

Die Weinbereitung

Um die Qualität zu kontrollieren, wird auf Parenchère eine bestimmte Menge Traubensaft vor der Vergärung entnommen, um das Verhältnis Feststoffe/Flüssigkeit wieder richtigzustellen.

In der Kellerei wurde für jede Parzelle ein Weinbehälter aufgestellt. Die Unterschiede der Erdbeschaffenheit auf Parenchère führt dazu, daß bei einer einzelnen Rebsorte die Traubenreife **auf einzelnen Parzellen** bis zu 10 Tagen unterschiedlich sein kann.

Konsequenterweise wird jede Parzelle separat vinifiziert. Das Weingut ist heute in 32 Parzellen unterteilt und wir vinifizieren in 32 Weinbehältern, die auseinandergehalten werden bis zum endgültigen Verschnitt, entsprechend ihrer Qualität.

Unsere Vinifikation wird bei sehr moderaten Temperaturen von maximal 26/28° C gesteuert, um langsam alle Bestandteile, die in der Traube und den Kernen enthalten sind, zu extrahieren, damit wir feine und elegante Tannine und damit weiche und seidige Weine erhalten.

Tatsächlich versuchen wir, in meinen Weinen die Fruchtigkeit, die Finesse und die Vollmundigkeit hervorzuheben, ohne daß dies zum Nachteil von Stärke, Körper und Nachhaltigkeit führt.

Während der Gärung wird dem Traubensaft Sauerstoff zugeführt, indem Luft unter den Trester eingeblasen wird. Dies führt dazu, daß die ganze Fruchtigkeit und alle Aromen im Wein konserviert werden, ohne daß der Tanningehalt verstärkt wird.

Unsere Weine sind ab dem Jahr trinkfertig, in dem sie auf Flaschen gezogen wurden und verbessern sich zwischen 6 – 10 Jahren (Chateau de Parenchère) und zwischen 10 – 15 Jahre (Cuvée Raphael).

Conduite du vignoble

Le principal objectif qui nous guide dans la conduite du vignoble est d'obtenir de justes rendements pour produire de grands vins. Nous utilisons pour cela, notamment, des techniques d'enherbement des sols, une politique d'amendement réfléchie, et une taille adaptée à chaque parcelle. Si ces techniques ne suffisent pas et si malgré tout des rendements excessifs peuvent survenir, nous n'hésitons pas à recourir à des vendanges en vert (couper des raisins vers le mois de juillet afin d'alléger les pieds).

Vinification

*Pour la maîtrise des qualités **la pratique des saignées** est très utilisée à PARENCHERE. Elle consiste, avant le départ en fermentation, à prélever des jus afin de rétablir le rapport solide/liquide.*

La cuverie des chais a été pensée en fonction du parcellaire de l'exploitation.

*La diversité des sols et des expositions de PARENCHERE amènent à avoir pour un seul cépage des différences de maturité de l'ordre de 10 jours d'où la nécessité de **vinifier chaque parcelle séparément**.*

Le Domaine étant actuellement divisé en 32 parcelles, nous vinifions 32 cuvées qui sont écartées ou retenues pour l'assemblage final selon leur qualité.

Nos vinifications sont conduites à des températures de fermentation très modérées de 26/28° maximum afin d'extraire en douceur tous les éléments contenus dans les baies et les pépins et d'obtenir ainsi des tanins fins et élégants, des vins souples et soyeux.

En effet, nous cherchons à privilégier dans nos vins le fruit, la finesse et l'onctuosité sans que cela soit au détriment de l'amplitude, du corps et du gras.

Pour cela, l'oxygénation des moûts pendant les fermentations se pratique par insufflage d'air sous le marc, ce qui permet de conserver dans les vins tous les fruits et les arômes sans durcissement des tanins.

Nos vins sont bons dès leur année de mise en bouteilles et se bonifient pendant 6 à 15 années (pour la Cuvée Raphaël).

Château de Parenchère



Vineyard management

Our guiding principle in managing our vineyards is obtaining the right yields to make great wines. To achieve this, we encourage the growth of grass between the rows, we make careful use of soil amendments, and the right type of pruning for each plot. If these methods are not enough and if, despite everything, excessive yields occur, we have no hesitation in carrying out early removal of green fruit ; that is, the removal of grapes around July to eliminate excess weight from the vines.

Our winemaking process

At Parenchère, to control the quality, we **very often run some grape juice off before fermentation** to balance the ratio of solid substances to liquid.

The number and size of vats in the winemaking cellar were designed to meet the needs of the estate's different plots. The diversity of the soils and exposure of Parenchère's plots can lead to differences in ripening times of up to 10 days for a single grape variety, hence the necessity of **making the wine from each plot separately**. Since the estate is currently divided into 32 plots, we make 32 wines in separate vats, which are subsequently rejected or retained for final blending, depending on their quality.

Our wines are made at very moderate fermentation temperatures of 26 to 28° maximum so that all the goodness in the grapes and seeds is gently extracted to obtain subtle, elegant tannins and supple, smooth wines.

In fact, our aim is to highlight the fruit, elegance and smoothness in my wines, without neglecting fullness, body and ripe fleshiness.

To achieve this, we blow air in under the marc during fermentation to oxygenate the must, so that all the fruit and aromas are kept in the wine without hardening the tannins.



Château de Parenchère

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

Der traditionelle Wein unseres Weingutes wird aus dem Lesegut von **über 15-jährigen Weinstöcken** vinifiziert; Das Durchschnittsalter der Weinstöcke auf allen Parzellen beträgt **25 Jahre**. Dieser Wein wird im allgemeinen aus der Gesamtheit des Lesegutes der Domaine komponiert. Das ist ein Wein, dessen Jahrgänge jeweils 50% Merlot und 50% Cabernet Sauvignon enthalten, und der zwischen den Weinen aus dem Medoc und denen aus St. Emilion anzusiedeln ist.

Es kann davon ausgegangen werden, daß sich alle Weine ab dem Verkaufsjahr innerhalb von 3-4 Jahren noch verbessern, wenn nicht sogar innerhalb von 10 Jahren bei den großen Jahrgängen.

Der Merlot selbst verleiht Weichheit, Fruchtigkeit und Nachhaltigkeit; der Cabernet Sauvignon gibt eine Struktur und eine zusätzlich Dichte aus Tannin. Dieser traditionelle Wein von Parenchère ist im allgemeinen sehr fleischig, mit einem zurückhaltenden Bukett; er betont sehr prononciert rote Früchte und hat einen langen und festen Abgang.

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

*La Cuvée Traditionnelle du Domaine est vinifiée à partir de vignes **de plus de 15 ans d'âge** ; la moyenne du vignoble étant de **25 ans**.*

Cette Cuvée est généralement composée de la totalité de l'encépagement du Domaine.

Compte-tenu de son égale proportion de Merlot et de Cabernet Sauvignon, le PARENCHERE se situe entre les vins du Médoc et ceux de Saint-Emilion.

Il peut être apprécié dès son année de commercialisation tout en se bonifiant 3 à 4 années voir 10 ans dans les grands millésimes.

Le Merlot lui confère souplesse, fruité et gras ; le Cabernet Sauvignon une structure et une densité de tanin supplémentaire.

Cette cuvée traditionnelle de PARENCHERE est généralement très charnue, dotée d'une robe très soutenue et exprime des notes de fruits rouges très prononcées avec une finale longue et soutenue.



Château de Parenchère

BORDEAUX SUPERIEUR RED



The estate's traditional blend is made from vines **over 15 years of age**. The average age in the vineyard is **25 years**.

All the estate's grape varieties are usually used to make this wine.

With its equal proportions of Merlot and Cabernet Sauvignon, Château de Parenchère Bordeaux Supérieur Red is half-way between a Médoc and a Saint-Emilion.

Although it can be enjoyed from the year it goes on sale, it will improve over the following 3 to 4 years, and even 10 years in the case of great vintages.

Merlot gives it its supple, fruity fleshiness; Cabernet-Sauvignon provides structure and additional tannic density.

This traditional Parenchère blend is generally very fleshy, with a very deeply coloured robe. It displays distinct red fruit aromas and has a long, sustained finish.



Château de Parenchère

CUVÉE RAPHAËL BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

Dieser Wein trägt den Namen von Raphaël Gazaniol, der die Domaine de Parenchère wieder aufgebaut hat.

In der Tat ist er der erste Wein der Domaine. **Er ist das Ergebnis einer Selektion des besten Lesegutes von den ältesten Weinstöcken in Verbindung mit den besten Parzellen des Weingutes.** Der Ertrag der für diesen Wein ausgewählten Weinstöcke wurde eigens auf 40hl/ha reduziert. Im allgemeinen wird dieser Wein aus 50% Merlot und 50% Cabernet Sauvignon zusammengestellt; kann aber von einem Jahrgang zum anderen schwanken und zwar abhängig vom Ergebnis der einen oder anderen Traubensorte.

Der Ausbau des Weins erfolgt ausschließlich in Barrique-Eichenfässern aus den Wäldern des Tronçais, die je nach Jahrgang zwischen 20% und 40% erneuert werden. Er altert im Barrique-Faß zwischen 14 und 18 Monaten auf feiner Hefe ohne daß er umgefüllt oder belüftet wird, aber unter Hinzufügung von Sauerstoff ins Innere des Barrique-Fasses. Auf diese Weise wird die Fruchtigkeit und Finesse des Weines perfekt bewahrt. Die Weine haben stets eine sehr große Dichte mit runden Tanninen, die zwar vorhanden waren, jetzt aber verschmolzen sind, ohne rauh zu wirken und haben einen feinen Holzton ohne zu übertreiben. Konzentrierter als der traditionelle Wein sind sie auch für eine größere Zukunft vorgesehen: 10 – 15 Jahre im Durchschnitt, wenn nicht länger bei den großen Jahrgängen.

Wir wollten mit diesem Wein die Ausdruckskraft unserer Region von Sainte-Foy-la-Grande aufzeigen, die zwar nicht sehr bekannt ist, es aber mittlerweile mit den Besten im Bordelais aufnehmen kann.

CUVÉE RAPHAËL BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

Cette Cuvée porte le nom de Raphaël GAZANIOL, le rénovateur du Domaine de Parenchère.

Cette Cuvée est en fait le premier vin du Domaine. Elle est issue d'une sélection des plus vieilles vignes et des meilleures parcelles du Domaine. Les rendements des vignes sélectionnées pour cette Cuvée sont particulièrement réduits : 40hl/ha.

L'assemblage qui préside à cette Cuvée est généralement de 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon ; mais peut cependant varier d'un millésime à l'autre selon la réussite de tel ou tel autre cépage.

L'élevage de cette Cuvée se fait uniquement en barriques de chênes provenant de la forêt de Tronçais qui sont renouvelées de 20 à 40% selon le millésime.

Cette Cuvée vieillit en barriques pendant 14 à 18 mois sur lies fines, sans soutirage ni aération et avec adjonction d'oxygène à l'intérieur de la barrique. Ainsi, le fruit et la finesse du vin sont parfaitement préservés.

Les vins sont toujours d'une très grande densité avec des tanins ronds qui tout en étant présents sont fondus et sans aspérité, ils sont finement boisés mais sans excès. Plus concentrés que la cuvée normale, ils sont aussi appelés à un plus grand avenir : 10 à 15 ans en moyenne voir plus dans les très grandes années.

Nous avons voulu avec cette Cuvée montrer les possibilités d'expression de nos terroirs de la région de Sainte Foy La Grande qui, mal connus, peuvent cependant rivaliser avec les meilleurs du bordelais.

Château de Parenchère

CUVÉE RAPHAËL BORDEAUX SUPERIEUR RED



This blend bears the name of Raphaël Gazaniol, who renovated the Parenchère estate.

It is in fact our first wine. It is **made up from a selection of the estate's oldest vines and finest plots.**

The yields from the vines selected for this wine are particularly small : 4000 litres per hectare.

It is usually a blend of 50% Merlot and 50% Cabernet Sauvignon, but can, however, vary from vintage to vintage depending on the success of a particular grape variety.

This wine is **aged exclusively in barrels made of oak** from the Forest of Tronçais, 20 to 40% of which are new depending on the type of vintage.

The wine is aged in casks for 14 to 18 months on fine lees, without racking or exposure to air. However, we use the micro-oxygenation technique, sending fine bubbles through the barrels. In this way, the wine's fruit and elegance are perfectly preserved.

This wine is always very dense with round tannins, which, although clearly present, are mellow and show no harshness. The wine is gently, not excessively, woody. Being more concentrated than our ordinary blend, it can thus be kept much longer : 10 to 15 years on average, and even longer in very great years.

We wanted to use this blend to demonstrate how our terroirs of the Sainte Foy la Grande region can be expressed, which, although little known, can hold their own alongside the finest Bordeaux wines.

Château de Parenchère

BORDEAUX CLAIRET ODER BORDEAUX ROSÉ

Dieser Wein, der Bordeaux Clairet oder Bordeaux Rosé genannt wird, entsteht durch den roten Traubensaft, der am Anfang der Vinifikation und vor Beginn der Gärung entnommen wurde. Es wird eine **Mazeration** bei niedriger Temperatur von 6 – 7° C über 24 – 48 Stunden vorgenommen, um die Feststoffe im Most soviel wie möglich zu sättigen ohne daß er zuviel Farbe annimmt.

Die **Vergärung** findet bei einer niedrigen Temperatur von 15°C statt, um ein Maximum an Fruchtigkeit zu erhalten.

Diese Weine gehen im allgemeinen aus hauptsächlich zwei Rebsorten hervor: dem Merlot und dem Cabernet Sauvignon.

Sie werden im allgemeinen sehr früh, nämlich innerhalb der zwei Monate, die der Vinifikation folgen, auf Flaschen gezogen; dies mit genügend natürlichem Kohlendioxyd, um die ganze Frische zu bewahren.

Es handelt sich um einen Rosé, der kräftiger ist, als die traditionellen Roséweine mit einer guten Struktur, die ihm eine Lagerung von 2 – 3 Jahren ermöglicht. Er ist in dem Sommer, der seiner Vinifikation folgt, auf dem Höhepunkt.

BORDEAUX CLAIRET OU BORDEAUX ROSÉ

Cette cuvée, labellisée en Bordeaux Clairet ou Bordeaux Rosé provient des moûts prélevés au tout début des cuvaisons de rouge et avant leur départ en fermentation.

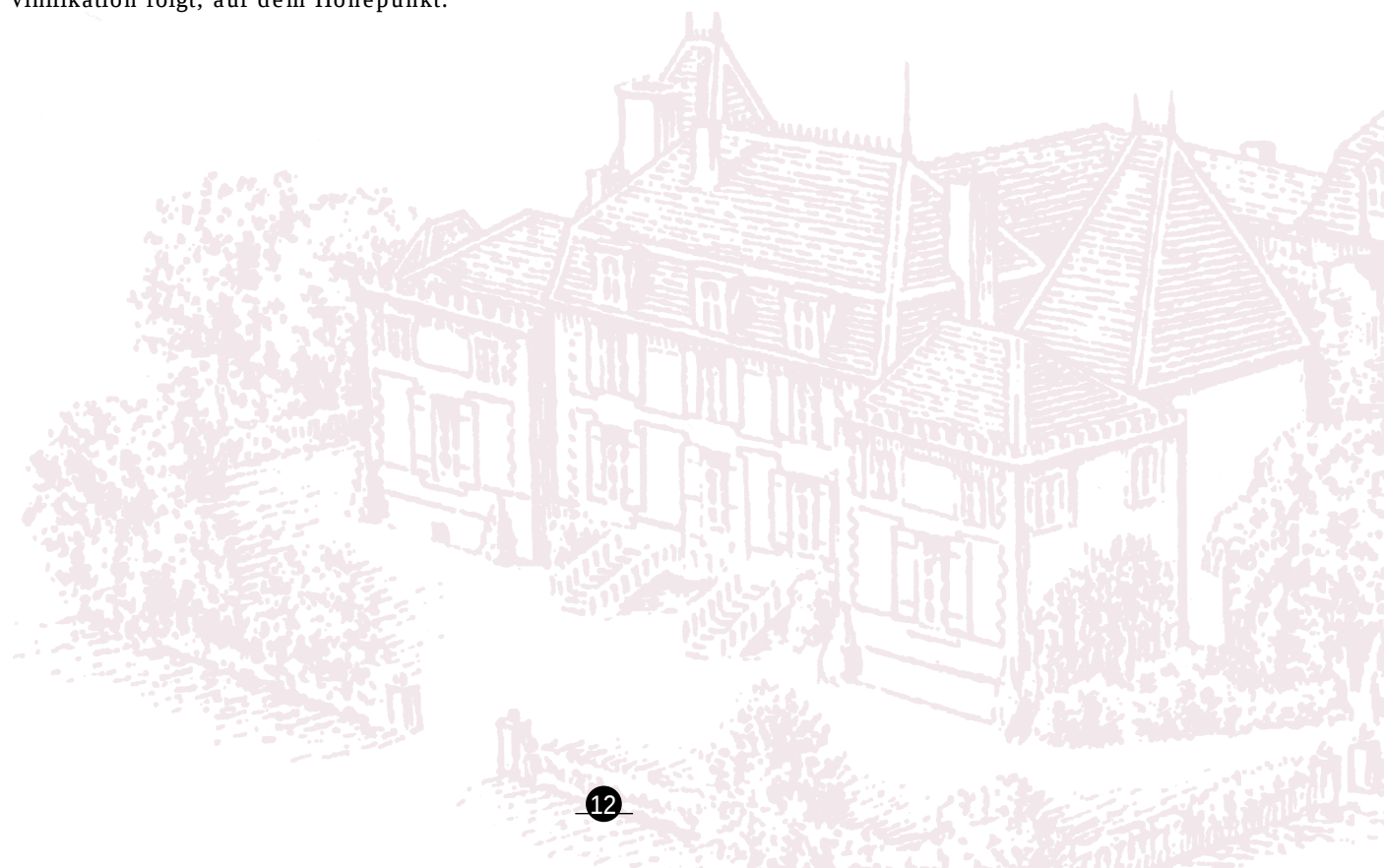
*Une **macération pelliculaire** à basse température (6 à 7°C) est pratiquée pendant 24 à 48 heures pour gorgier les moûts d'un maximum de matière sans les teinter trop fortement.*

*Les **fermentations** sont conduites à basse température (15°C) pour l'obtention d'un fruit maximum.*

Ces cuvées sont issues généralement des deux cépages principaux : le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Elles sont mises en bouteilles généralement très tôt, dans les deux mois qui suivent leur vinification, à un taux de gaz carbonique fermentaire naturel assez élevé pour leur garder toute leur fraîcheur.

Ce sont des rosés plus consistants que des vins rosés traditionnels avec une bonne structure leur permettant un vieillissement de 2 à 3 ans. Ils sont cependant à leur optimum l'été qui suit leur vinification.



Château de Parenchère

BORDEAUX CLAIRET OR BORDEAUX ROSÉ



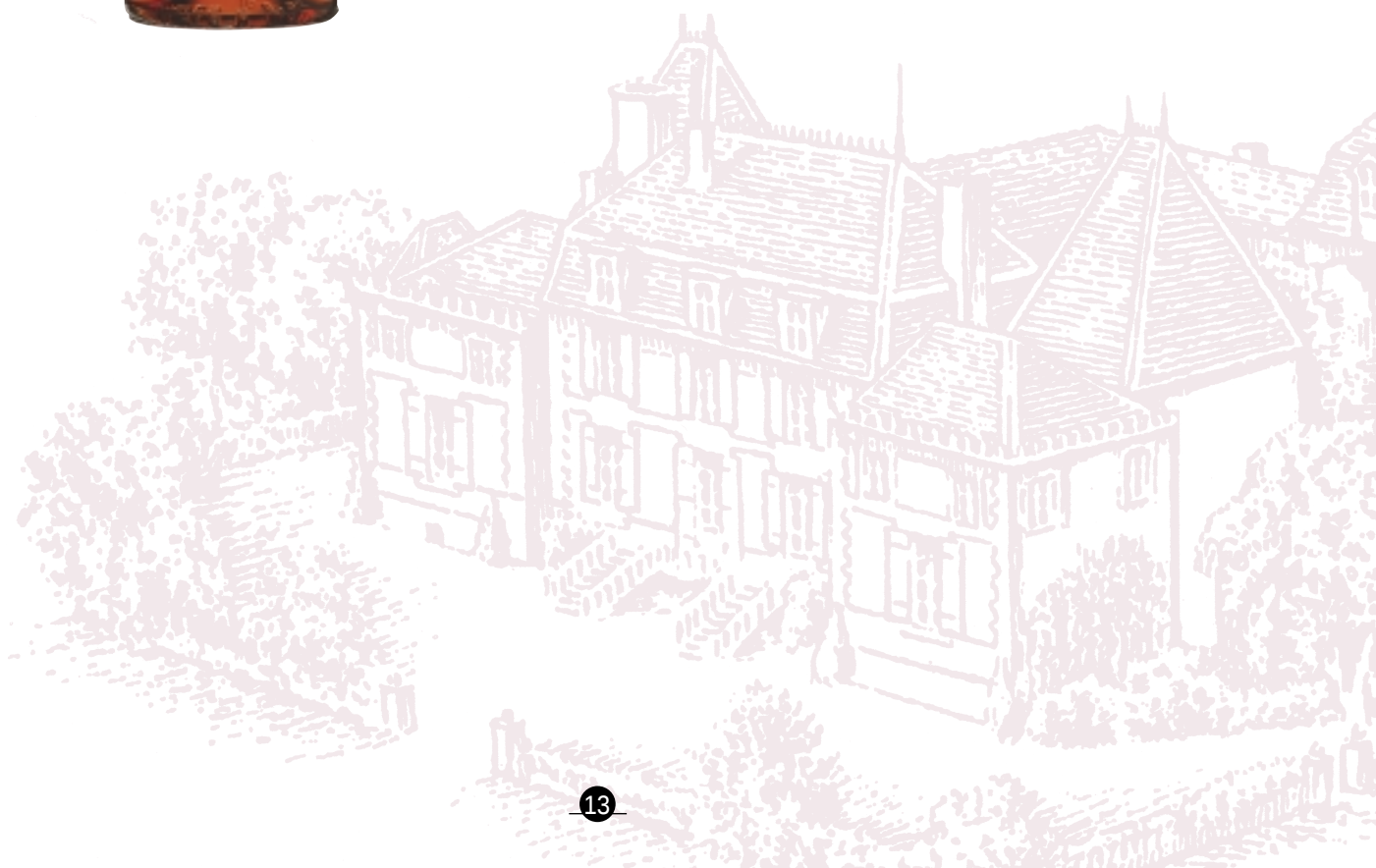
This blend that bears the Bordeaux Rosé or Bordeaux Clairet label, is produced from the musts run off just after vatting of the red wine begins.

The fruits steep in the juice at low temperature for 24 to 48 hours in order to saturate the solids in the musts as much as possible without colouring them too intensely.

Fermentation takes place at the very low temperature of 15°C to obtain as much fruit flavour as possible.

This blend is generally produced from the two main grape varieties, Merlot and Cabernet Sauvignon.

Bottling is carried out very early on within two months of the wine being made, so that a fairly high level of carbon dioxide from the natural fermentation process is retained, which contributes to this wine's appealing freshness.



Château de Parenchère

Distribution

Der Chateau de Parenchère wird zu **25%** (100.000 Flaschen) **in Frankreich** verkauft und zwar an über 3.000 Privathaushalte und über 600 private Sammelbesteller sowie Betriebsräte und ist seit kurzem auch auf vielen Weinkarten der besseren Restaurants zu finden.

Drei Viertel der Produktion (300.000 Flaschen) werden **in die ganze Welt** exportiert: von den USA (Ost- und Westküste), Kanada, Mexiko und Brasilien bis nach Asien (Südkorea, Hongkong, China, Singapur, Taiwan, Malaysia, Philippinen, Thailand und Japan) und Indien. In quasi fast allen europäischen Staaten findet man den Parenchère (Dänemark, Belgien, Luxemburg, Niederlande, England, Jersey, Deutschland, die Schweiz, Italien und Spanien).

Auf diese Weise ist es möglich, eine Weltreise zu machen und dabei Parenchère zu verkosten.

Distribution

Le Château de Parenchère est distribué à **25%** (soit 100.000 bouteilles) **sur la France** auprès d'une clientèle de trois mille particuliers et de plus de six cents groupements de consommateurs et de comité d'entreprises, et plus récemment, il figure sur les cartes des meilleurs restaurants.

Les trois-quarts de la production (soit 300.000 bouteilles) sont exportés **dans le monde entier** : depuis les USA (Cote Ouest et Est), le Canada, le Mexique et le Brésil jusqu'à l'Asie (Corée du Sud, Hong-Kong, Chine, Singapour, Taiwan, Malaisie, Philippines, Thaïlande, Japon) ainsi que l'Inde. La quasi-totalité des pays européens étant incluse dans la distribution de Parenchère (Danemark, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Angleterre, Jersey, Allemagne, Suisse Allemanique, Suisse Romande, Italie, Espagne).

Il est ainsi possible de faire le tour du monde en dégustant du Parenchère.



Château de Parenchère



Distribution

25 % of Château de Parenchère wines, around 100.000 bottles, **is distributed in France** to a clientele of approximately three thousand consumers and more than six hundred consumer associations and private companies. It is also found on the wine lists of some of the best restaurants.

The other three quarters - 300.000 bottles - is **exported throughout the world** : to 30 states of the U.S.A., Canada, South America, Asia (South Korea, Hong-Kong, Singapore, Taiwan, Malaysia, the Philippines and Japan). We also supply India. Château de Parenchère wines are available as well in almost all of the European countries (Denmark, Belgium, Luxembourg, Holland, UK and the Channel Islands, Germany, French and German Switzerland, Italy and Spain).

It is possible to find and enjoy Château de Parenchère wines while travelling all over the world.



VINEXPO 1999



1000 PETITS BORDEAUX



« Give our wines a chance ». Jean Gazaniol, of Château de Parenchère, produces high quality wines at unbeatable prices.

Jean Gazaniol von Château de Parenchère erzeugt Spitzenweine zu unschlagbar günstigem Preis.

Il est l'un des 8 000 vignerons de Gironde qui produisent les bordeaux de base. Il travaille dans le coin le plus reculé de l'appellation, au fin fond de l'Entre-Deux-Mers. Aucun classement, aucun nom illustre ne lui viennent en aide pour vendre ses vins. Il ne peut compter que sur son savoir-faire et la qualité de ses produits. Et, de fait, en matière de vinification, il n'a rien d'un homme des bois. Vieux ceps de Cabernet, rangées de barriques neuves – Jean Gazaniol, du Château de Parenchère, produit des vins de grande qualité à des prix imbattables.

Un reportage de Ralf Reichel (photos et texte) dans le second des «entres» Bordeaux.

JEAN GAZANIOL,
CHÂTEAU DE PARENCHÈRE : «Donnez une chance à nos vins !»

MILLESIMES

LA BIBLE INTERNATIONALE DES VINS 2005

CLASSEMENTS 2005
Les réactualisations

BORDEAUX
Médoc : le terrain sans le noblesse
Pauillac : les vins sont au sommet
Saint-Estienne : les grands vins et les autres
Pessac-Léognan/Graves : les vins sont superbes
Côtes de Bordeaux : les incontournables
Bordeaux Supérieur : la qualité est bien réelle
Sauternes : le charme à l'état pur
Fronsac, Liqueur, Entre-Deux-Mers...

CHAMPAGNE
Sans concurrence

BOURGOGNE
Des terroirs et des hommes
Côte de Nuits : Gevrey-Chambertin, Fixin, Vosne-Romanée, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny...
Côte de Beaune : Corton-Charlemagne, Pernand-Vergelesse, Monthélie, Pommard, Meursault, Volnay, Ancy-Durolles...
Chablis : les grands vins classés
Côte Chalonnaise et Mâconnais : Rully, Mercurey, Pouilly-Fuissé, Givry, Saint-Véran, Crémant de Bourgogne...

VAL DE LOIRE
La puissance des terroirs : Saumur, Pouilly-Fumé, Quincy, Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny, Vouvray, Anjou, Coteaux-du-Layon, Touraine, Saumur brut, Muscadet...

SUD-OUEST
Typicité et prix très bas : Buzet, Cahors, Gaillac, Bergerac, Monbazillac, Fronton, Jurançon, Madiran...

RHÔNE
Des grands vins réputation : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Saint-Joseph, Koster, Vieux, Côte du Rhône...

PROVENCE
La rose et le plaisir : Bandol, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Coteaux d'Aix...

ALSACE
Des vins d'exception

BEAUJOLAIS
Typicité et caractère : Fleurie, Morgon, Saint-Amour...

LOUQUEDOC

La France a du talent
1000 crus au top

Petrus
1999
POMERIE
MIS EN BOUTEILLES
APPELLATION POMERIE

At the top, of course, is this remarkable Bordeaux Supérieur Cuvée Raphaël 2002, very fleshy, with aromas of undergrowth and currant, rich and long on the palate, with powerful, tasty tannins. The 2001 is a concentrated, dense wine, with smooth tannins, highly flavoured with spices, liquorice, etc., rich, full-bodied, to be enjoyed with fillet of duck.

Natürlich Spitze mit der bemerkenswerten Cuvée Raphaël Bordeaux Supérieur 2002, sehr körperreich mit dem Aroma von Unterholz und Johannisbeeren, stark und anhaltend am Gaumen, füllig, mit kräftiger Gerbsäure. Der Jahrgang 2001 ist ein dichter und konzentrierter Wein mit seidiger Gerbsäure, sehr blumig (Gewürz, Lakritz...), stark, vollmundig, wunderbar zu einer Entenbrust.

Château de PARENCHÈRE

Jean Gazaniol

33220 Linguex

Tél. 05 57 46 04 17

Fax. 05 57 46 42 80

Au sommet, bien sûr, avec ce remarquable Bordeaux Supérieur cuvée Raphaël 2002, bien charnu, avec des arômes de sous-bois et de groseille, riche et persistant en bouche, gras, aux tanins puissants et savoureux. Le 2001 est un vin concentré et dense, aux tanins soyeux, très parfumée (épices, réglisse...), riche, corsé, à savourer sur un magret.

Bordeaux
ENTRE DORDOGNE ET GARONNE



Château de Parenchère *(*)**

5 domaine de Parenchère
33220 Lignoux
Tél. : 05 57 46 04 17
Fax. : 05 57 46 42 80
Mél : info@parenchere.com
Internet : www.parenchere.com

Parenchère est né en 1958 avec la restructuration du vignoble par Raphaël Gazaniol qui l'a planté en rouge et rendu d'un seul tenant sur des sols argilo-calcaires profonds. Son fils, Jean Gazaniol, le gère maintenant avec des vignes qui ont vieilli. Le Bordeaux Supérieur, issu de vignes de plus de 10 ans, est marqué par une belle matière mûre. Le 2002 est élaboré dans un style léger et souple. La Cuvée Raphaël est encore plus dense, mais avec beaucoup d'élégance, le 2002 s'imposant par sa bouche bien concentrée. Les vins sont d'une grande régularité.

Responsable : Jean Gazaniol
Accès à la propriété : Depuis Sainte-Foy-la-Grande prendre la RD 18 direction Eymet — Golf des Vigniers. Après Saint-Philippe-de-Seignal, Vente sur place : oui
Visite : sur rendez-vous
Dégustation : sur rendez-vous
Langue : anglais

Surface du vignoble : 63 ha (rouge)
Âge moyen des vignes : 35 ans
Vendange : mécanique 70%, manuelle 30%
Cépages rouges : Merlot (39%); Cabernet Sauvignon (44%); Malbec (4%); Cabernet Franc (13%)
Production moyenne : 400 000 bouteilles

Appellation principale : Bordeaux Supérieur

Bordeaux Supérieur Château de Parenchère
2002 : 86
2001 : 87
2000 : 88
1999 : 87
1998 : 88

Bordeaux Supérieur Cuvée Raphaël
2002 : 87
2001 : 88
2000 : 89
1999 : 88
1998 : 89

Vin extraordinaire : de 96 à 100
Vin exceptionnel : de 90 à 95
Vin bon à très bon : de 80 à 89

GAULT & MILLAU

LE VIN
ÉDITION
2005

12 000
Vins recommandés.

1 300
Domaines et châteaux sélectionnés.

Conseils,
prix, commentaires,
dégustation...

LE GUIDE DES VINS

The Bordeaux Supérieur is distinguished by fine ripe fruit. The 2002 has been crafted in a supple style. The Cuvée Raphaël is even denser, but boasts much elegance, with a 2002 vintage that stands out due to its concentration on the palate. For these wines, constancy is the watchword.

Der Bordeaux Supérieur ist durch schöne reife Frucht gekennzeichnet. Der Jahrgang 2002 ist füllig ausgebaut. Cuvée Raphaël ist noch konzentrierter, aber mit viel Eleganz und beeindruckt durch hohe Konzentration im Geschmack. Die Weine sind von bewunderswert regelmäßiger Qualität.



LES SYMBOLES

Pour faciliter la lecture et la consultation d'un tel guide, le recours aux symboles est essentiel. Par exemple, la combinaison ★★ ★ - ★ indique que le vin, actuellement très bon, sera encore meilleur dans quelques années. Dans la plupart des cas, le temps requis pour que le vin arrive à maturité est aussi indiqué par un chiffre allant de ① à ③. Si un vin laisse planer des doutes sur ses capacités de développement en bouteille, j'ai alors recours à la séquence suivante: ★★ - ?

★★★★★	Exceptionnel
★★★★	Excellent
★★★	Très bon
★★	Correct
★	Passable
✖	Sans intérêt
★★ - ★	Se bonifiera avec les années
★★ - ?	Évolution incertaine

Château de Parenchère 2001, Bordeaux Supérieur ★★ ★ ②

Among the most complete in the Bordeaux Supérieur category. The 2001 is fleshy and fills the mouth with very ripe savours. The whole leaves an impression of fullness.

Of another calibre, the Cuvée Raphaël 2001, Bordeaux Supérieur is a big, solidly built wine. Familiar drinkers will find this wine concentrated, tightly-knit, and rich in ripe tannins.

An out-and-out success in 2001. ★★ ★ ★ ③

Château de Parenchère 2001, Bordeaux Supérieur ★★ ★ ②

Einer der am besten gelungenen Weine in der Kategorie Bordeaux Supérieur. Jahrgang 2001 ist körperreich und erfreut den Gaumen mit reifer Frucht. Hinterlässt insgesamt den Eindruck von Fülle.

Die Cuvée Raphaël 2001, Bordeaux Supérieur, ist von einem anderen Kaliber, da von großer Fülle und solide gebaut. Kenner werden diesen Wein konzentriert finden, dicht und mit viel reifer Gerbsäure. Ein eindeutiger Erfolg für den Jahrgang 2001. ★★ ★ ★ ③

Château de Parenchère 2001, Bordeaux Supérieur (C-151985): 20,30 \$

Parmi les plus complets de la catégorie Bordeaux Supérieur. Le 2001 est charnu et remplit la bouche de saveurs très mûres, sa finale est un peu abrupte, mais l'ensemble laisse quand même une impression de plénitude. ★★ ★ ②

D'un autre calibre, la **Cuvée Raphaël 2001, Bordeaux Supérieur** (S-975631: 30,25 \$) est un vin d'envergure et solidement construit. Les habitués retrouveront ce vin concentré, tricoté serré et riche en tanins mûrs. Un franc succès en 2001. ★★ ★ ★ ③

www.parenchere.com

Guide
Gilbert des Gaillard
VINS

NOUVELLE ÉDITION



Nos meilleures dégustations :

en Grandes Surfaces
chez les Vignerons
au Château

Cuvée Raphaël 2002 : 86/100

Dark, concentrated robe with purple tints. Ripe, black fruit aromas, underpinned by delicate jammy notes, explode on the nose. The taste is nicely blended and harmonious. It features fine concentration tempered by excellent freshness and blended tannins. The long, fruity, liquorice finish makes persuasion complete.

Cuvée Raphaël 2002 : 86/100

Dunkle, konzentrierte Farbe mit Purpurschimmer. Das Bukett ist eine Explosion reifer dunkler Beeren, die marmeladig unterlegt sind. Am Gaumen harmonisch und fein. Schön konzentriert, trotzdem viel Frische und verschmolzene Gerbsäuren. Im Abgang überzeugen Frucht und Lakritz.

Bordeaux supérieur A.O.C (vin rouge)

Cuvée Raphaël 2002 : 86/100

Robe sombre, concentrée aux reflets pourpres. Au nez explosent des arômes de fruits noirs mûrs soulignés d'une touche confiturée délicate. La bouche est bien liée, harmonieuse. Elle affiche une jolie concentration tempérée par une belle fraîcheur et des tanins fondus. Longue finale fruitée et réglissée qui achève de convaincre.

VINO magazine

Le Comité Belge de la Dégustation
de VINO magazine a décerné
2 BACCHUS



pour

CHATEAU DE PARENCHERE
2002
BORDEAUX SUPERIEUR

Baudouin Havaux
Editeur

Bernard Sirot
Rédacteur en Chef - France

Edited by
vinopres



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE, BORDEAUX SUPÉRIEUR, FRANCE



S'il y a un château qui se démarque de l'appellation Bordeaux Supérieur, c'est bien celui de Parenchère, disponible au Québec depuis plus de 20 ans déjà. Les châteaux Rauzan-Ségla, à Margaux, et de Parenchère ont été mis en vente au même prix (!), mais c'est de ce dernier que Raphaël Gazaniol fit l'acquisition

en 1958. D'une superficie de 63 hectares, ce domaine en coteaux – ce qui est assez rare à Bordeaux – est dirigé depuis 1981 par son fils Jean, qui y vinifie les vins avec talent. Il a fait progresser le domaine, haussant la production de 10 000 bouteilles par année en 1988 à plus de 10 000 caisses en 2002. Deux vins y sont élaborés : la cuvée régulière, composée à 45 % de cabernet sauvignon, 45 % de merlot et 10 % de cabernet franc, avec une petite touche de malbec, et la cuvée Raphaël Gazaniol, créée en 1988 à la suite du décès du père de Jean, en 1987. Celle-ci provient d'une sélection parcelle des meilleurs sites du domaine et est composée à parts égales de merlot et de cabernet sauvignon. Voici les commentaires des vins dégustés en compagnie de monsieur Jean Gazaniol, au bar à vin Bu, lors de son passage à Montréal en septembre 2004.

Château de Parenchère 2002

Grâce à de nouvelles méthodes de vinification adoptées depuis 2001, et à un élevage sur lies, ce 2002 de Parenchère se montre plus soyeux, plus voluptueux, au fruité débordant. Sa couleur est opaque, son nez est ultra-fin et floral, sa bouche est marquée par un grain de tanins raffiné et par des saveurs gourmandes de cerise noire, de café et de violette. (OVP, JANV. 2005) ★★☆☆ Servir entre 2005 et 2012.

Château de Parenchère 2001

D'une couleur modérée, au nez discret, demandant une oxygénation. À la bouche débordante de saveurs, élançée, très fraîche, aux tanins bien présents, un brin fermes, d'une longue finale. 19,95 \$ SAQ C (151985) ★★☆☆ Servir entre 2004 et 2011, oxygéné en carafe 30 minutes.

Château de Parenchère 2000

Un excellent 2000, coloré, violacé, richement parfumé, aux notes complexes de graphite, de fraise et de cassis, à la bouche charnue, tannique, ample et presque généreuse. Ira loin. ★★★ Servir entre 2004 et 2015, voire plus.

Château de Parenchère 1998

Un bordeaux des plus classiques, c'est-à-dire à la fois élançé et ferme, très frais et tannique, tout en fruits, mais sans grande générosité, avec du grain et marqué par des saveurs de sous-bois. Les puristes l'adopteront! ★★☆☆ Servir entre 2006 et 2012.

Château de Parenchère 1988

Il a conservé une belle chair et une bonne assise tannique, tout en se complexifiant (prune, tabac, figue, sous-bois, réglisse et truffe) et en acquérant une texture duveteuse. Un vin enveloppant, pénétrant et tout simplement renversant! Osez mettre des vins de ce niveau en cave, vous en serez récompensé au centuple. ★★★ Servir d'ici 2008.

Cuvée Raphaël Gazaniol Château de Parenchère 2001 ♥

La cuvée prestige du château Parenchère, tout en couleur, en richesse aromatique et en volume gustatif. Le boisé est modéré, la bouche est pleine, charnue, d'une bonne densité, à la fois compacte et enveloppante. Étonnamment réussi pour le millésime. 30,25 \$ SAQ S (975631) ★★☆☆ Servir entre 2006 et 2014.

Cuvée Raphaël Gazaniol Château de Parenchère 2000

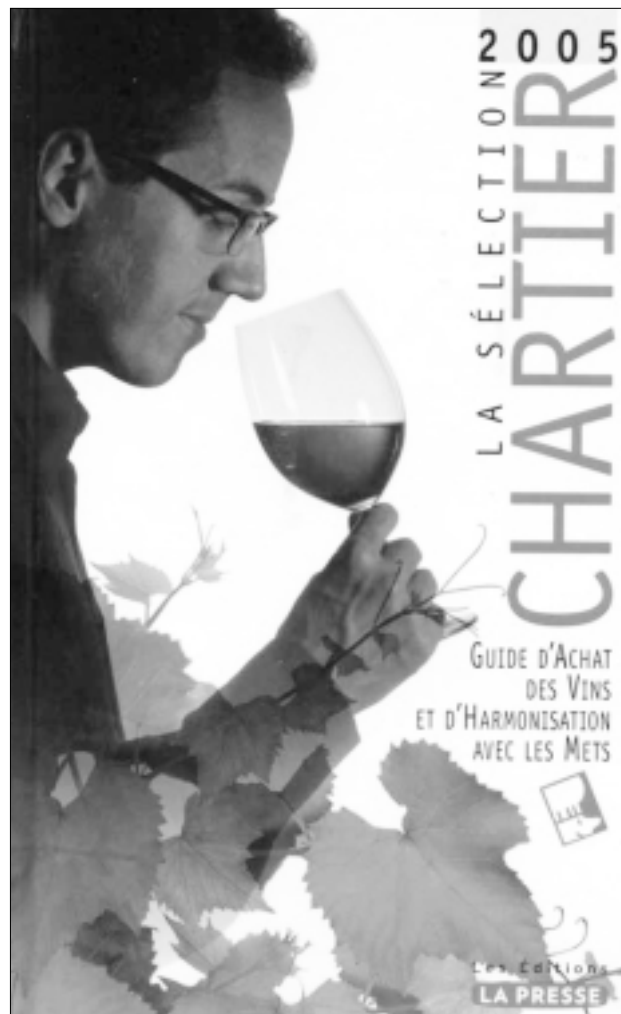
Un vin fortement coloré, au nez très riche et profond, au fruité mûr, à la bouche soutenue, sphérique, aux tanins présents mais enveloppés d'une gangue veloutée, aux saveurs explosives et persistantes, rappelant la prune, la cerise noire et la framboise, avec une subtile pointe torréfiée. ★★☆☆ Servir entre 2005 et 2016.

Cuvée Raphaël Gazaniol Château de Parenchère 1995

Le meilleur vin de cette dégustation. D'une robe grenat très foncé, à peine évoluée. D'un nez profondément bordelais, d'une belle richesse, nuancé et détaillé à fond, laissant deviner des effluves de tabac, de réglisse et de fruits noirs, au boisé intégré. D'une bouche au coffre imposant, aux tanins mûrs et polis par le temps, dotée d'un moelleux dominant et de saveurs pénétrantes d'une grande allonge. Un vin à son sommet et qui devrait le rester encore un bon dix ans. ★★☆☆ Servir entre 2004 et 2015.

Cuvée Raphaël Gazaniol Château de Parenchère 1989

Un 1989 typique de ce millésime chaud, c'est-à-dire pulpeux, plein, rond, généreux, aux tanins dodus et aux intenses saveurs de fruits compotés et macérés à l'eau-de-vie. Des notes balsamiques ainsi que de sous-bois et de truffe s'ajoutent après aération. Un grand vin d'harmonie, qui n'a fait qu'un avec les raviolis aux champignons et à l'huile de truffes du bar à vin montréalais Bu, où était présentée cette dégustation. ★★☆☆ Servir entre 2004 et 2009.



If there is one château which stands out in the Bordeaux Supérieur appellation, it is Parenchère, which has been available in Quebec for more than 20 years now.

Wenn es ein Weingut gibt, das aus der Masse der Bordeaux Supérieur eindeutig herausragt, dann ist es Parenchère, der nun schon seit 20 Jahren in Quebec auf dem Markt ist.



LIGUEUX
33220 Ligueux.

Château de PARENCHÈRE

Jean Gazaniol
Tél. 05 57 46 04 17
Fax. 05 57 46 42 80

Classé 1er Grand Vin avec ce Bordeaux Supérieur 2001, bien élevé, tout en arômes, alliant rondeur et structure en bouche, séveux et persistant, de bonne évolution. Belle cuvée Raphaël 2001, concentrée et dense, aux tanins soyeux, d'une belle structure en bouche, très parfumée (épices, réglisse...), riche et corsée, qu'il faut savoir attendre. Toujours aucune hésitation.

Classified 1st great wine with this **Bordeaux Superior 2001**, well aged, full of aromas with smoothness and well structured long and with great potential. Wonderful **CUVEE RAPHAËL 2001** concentrated with great density, with fine tannin, nice structure, very perfumed (spiced, liquorice) rich and full-flavoured.
No hesitation.

Mit diesem Bordeaux Supérieur 2001 stößt Cuvée Raphaël in die Spitzenklasse vor: gut ausgebaut, aromareich, am Gaumen rund, doch strukturiert, saftig und langanhaltend, konzentriert und dicht mit seidigen Tanninen, volles Bukett (Gewürze, Lakritz...), kräftig, jedoch muss man noch etwas auf ihn warten. Wie immer ohne zu zögern zugreifen.



Silver
CHATEAU DE PARENCHERE, CUVÉE RAPHAEL, BORDEAUX SUPERIEUR 2002
 Very dark and thick. Lush, sweet, dense cherries and plums. Dense, spicy, earthy, vivid, intense fruits, power and intensity. Warm. Close grained and masterful. Drink now.
 UK: £8.85-9.50; Aix, Bac, SCo
 US: USSTW



TOP 10 < €10	
OLD WORLD	
BORDEAUX BLENDS	
■	Château Calon, Montagne St-Émilion, Bordeaux, France 2001 (Red Bordeaux Trophy)
■	Château Clos de la Tour, Bordeaux, France 2003 (Silver)
■	Cordier, Collection Privée, Bordeaux, France 2003 (Silver)
■	Château de Bernadon, Bordeaux, France 2003 (Silver)
■	Château de Parenchère, Cuvée Raphaël, Bordeaux Supérieur, France 2002 (Silver)
■	Château de la Garde, Bordeaux Supérieur, France 2001 (Silver)
■	Château Ramafort, Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux, France 2000 (Silver)
■	Château Grivère, Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux, France 2000 (Silver)
■	Château Lannat, Lussac St-Émilion, Bordeaux, France 2000 (Silver)
■	Domaine Desherrens, Lussac, Vin du Pays des Côtes de Thungue, Languedoc-Roussillon, France 2001 (Silver)

Les meilleurs vins du monde à moins de 15 €.

Médaille d'argent : Château de Parenchère, Cuvée Raphaël, Bordeaux Supérieur 2002.

Profond et concentré. Riche, doux, cerises et prunes concentrées. Dense, épicé, terreux, vif, fruits intenses, puissance et générosité. Chaleureux. Finement boisé et magistral. À consommer dès maintenant.

Vin sélectionné dans le Top 10 des Bordeaux de - de 15 €

Die besten Weine der Welt unter €15

Silbermedaille: Château de Parenchère, Cuvée Raphaël, Bordeaux Supérieur 2002.

Sehr tieffarbig und konzentriert. Weich, füllig, Kirsche und Pflaume. Dicht, würzig, erdig, lebhaft, intensive Frucht, stark und intensiv. Schmeichelnd. Feiner Holzton, meisterhaft. Jetzt zu trinken. Gehört zu den Top 10 < €15 Bordeaux Blends.



Bordeaux Supérieur is just one step up from generic AC Bordeaux, but you can find some great value wines.

JAMES LAWTHER MW introduces the category, and picks his top 10

Living up to the label

10 TOP BORDEAUX SUPERIEUR NAMES

■ Château de Parenchère

Jean Gazaniol has spent the last 30 years putting Château de Parenchère on the map. The regular cuvée is a good value wine of soft, supple fruit while the Cuvée Raphael offers greater concentration and a fine tannic edge.

Regular cuvée 2001, £6.99, Cuvée Raphael 2000, £9.99; Rai, Wpo

Les meilleurs vins du monde à moins de 15 €. Digne de l'appellation : 10 Bordeaux Supérieur haut de gamme :

Château de Parenchère. Jean Gazaniol a consacré ces 30 dernières années à faire connaître le Château de Parenchère. La cuvée traditionnelle est un vin de bonne qualité, arômes de fruits souples, gouleyant. La Cuvée Raphaël présente une concentration supérieure et des notes taniques plaisantes.

Die besten Weine der Welt unter €15

10 Spitzenweine Bordeaux Supérieur, die ihren Namen verdienen:

Château de Parenchère. Jean Gazaniol hat 30 Jahre lang gearbeitet, um sein Château de Parenchère an die Spitze zu bringen. Die normale Cuvée ist ein ehrlicher Wein mit sanfter und geschmeidiger Frucht, während die Cuvée Raphaël konzentrierter ist und feinere Gerbsäure aufweist.

Château de Parenchère: fiable, constant



JACQUES BENOIT

DU VIN

jbenoit@lapresse.ca

Vin fiable, constant, le Bordeaux Supérieur Château de Parenchère, dont le premier millésime vendu au Québec fut le 1979, est devenu au fil des ans un classique du répertoire général.

Produit sur un grand vignoble de 63 hectares, situé tout à fait à l'est du Bordelais, c'est un vin — malgré la modestie de l'appellation — d'un potentiel de garde étonnant, de plus d'une dizaine d'années dans les bons millésimes.

Goûté ainsi la semaine dernière avec son propriétaire Jean Gazaniol, le Château de Parenchère 1988, tout en étant évolué et resté tannique, assez austère, n'avait en même temps rien de déclinant et demeurerait tout à fait acceptable.

Le millésime présentement en vente, à savoir le 2001, ne tiendra peut-être pas la route aussi longtemps, tout en ayant ce qu'il faut pour gagner en complexité au cours des trois à cinq prochaines années.

Fidèle à son style, il s'agit d'un vin bien coloré, au bouquet d'assez bonne ampleur, de fruits rouges et

noirs, légèrement épicé-boisé, aux arômes francs, et qui est élevé, non pas en fûts de chêne, mais plutôt en foudres, c'est-à-dire en grands tonneaux.

Un peu plus que moyennement corsé, ses tannins sont fermes, quoique sans rugosité. Bref, un bordeaux supérieur de qualité, qu'on peut boire dès maintenant ou mettre en cave pour quelques années.

C, 00151985, 20,30 \$,

★★★ \$\$(\\$),

à boire, 3-4 ans au moins.

Il n'a qu'un défaut : son prix... un peu trop élevé, mais qui glissera sous la barre des vingt dollars (à 19,95 \$) le lundi 11 octobre.

Racheté par le père de Jean Gazaniol, Raphaël Gazaniol, en 1958, ce domaine produit également, depuis le millésime 1988, une cuvée prestigieuse avec les fruits de ses plus vieilles vignes et de ses meilleures parcelles.

Ce vin, le **Bordeaux Supérieur Cuvée Raphaël**, ainsi nommé en hommage au père de Jean Gazaniol, élevé en fûts de chêne celui-là, aux tannins solides, est de qualité remarquable pour l'appellation.

Et il vieillit admirablement, comme le montrait le 1989 goûté ce jour-là, au bouquet séduisant, complexe, aux notes de petits fruits noirs à l'eau-de-vie, de raisins secs... du niveau de bien des vins d'appellations plus prestigieuses, et à la bouche marquée par des tan-

nins fermes, quoique encore là sans rugosité.

Le millésime actuellement en vente est le 2001, comme pour la cuvée courante.

Bien coloré, il se présente avec un bouquet de bonne amplitude, au boisé bien présent, avec lui aussi des notes de fruits noirs à l'eau-de-vie. Relativement corsé, ne manquant pas de chair, il a de beaux tannins serrés, et de qualité. Très beau bordeaux.

S, 975631, 30,25 \$,

★★★ et même ★★★(★),

à boire, 5-6 ans.

Chose à signaler : depuis ce millésime, Jean Gazaniol utilise pour cette cuvée le microbullage, de plus en plus populaire, technique qui consiste à diffuser de l'oxygène dans le vin — en doses précises et déterminées à l'avance — avant la mise en bouteilles.

Le microbullage, nommé aussi la micro-oxygénation, a pour effet de rendre la couleur plus stable, mais également d'attendrir les tannins. D'où, dans le cas de la Cuvée Raphaël 2001, des tannins plus enrobés, plus gras que dans de précédents millésimes de ce vin.

Ceci, explique Jean Gazaniol, en réponse à certains qui reprochaient à ce vin d'être un peu trop tannique.

Enfin, on peut ajouter que ce domaine est situé en fait dans l'appellation Sainte-Foy-Bordeaux, très peu connue, son propriétaire préférant donc vendre ses vins sous celle de Bordeaux Supérieur.

A reliable, consistent wine, the Bordeaux Supérieur Château de Parenchère, whose first vintage to be sold in Quebec was the 1979, has become over the years a classic of the general wine list. Despite the modesty of the appellation, it is a wine with amazing keeping potential.

Der Bordeaux Supérieur Château de Parenchère ist ein Wein, auf dessen regelmäßige Qualität man sich verlassen kann. Der erste in Quebec verkaufte Jahrgang war der 1979er und seitdem ist dieser Wein ein Klassiker für jeden Keller geworden. Zwar nur ein Bordeaux Supérieur, doch von hervorragendem Reifevermögen.

聯合早報

THE WINE REVIEW



SIXTH ANNUAL CHALLENGE

葡萄酒品鉴会 • 2004

此证

This Certifies That

CHATEAU DE PARENCHERE

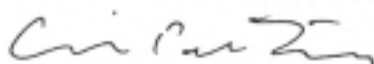
CUVEE RAPHAEL 2000

荣获

Has Been Awarded

SILVER MEDAL

BORDEAUX CHATEAU RED



CH'NG POH TIONG 莊布忠

Founder & Chairman of the Panel of Judges

发起人 / 评判团主席

the world's best wine magazine
Decanter
www.decanter.com

US \$6.95 • £3.50
September 2004

FRANCE

100 STUNNING REDS & WHITES TO BUY NOW

**PROBABLY THE BEST
SAUVIGNON BLANC
IN THE NEW WORLD**
Top summer buys from Chile,
South Africa and New Zealand
Plus: Barossa | Greek reds

AFFORDABLE
Crozes-Hermit
St-Joseph 2002
| Loire 2002 (best sir)

France : 100 vins rouges et blancs sensationnels à acheter dès à présent.

Bordeaux – Rouge :
Château de Parenchère
2002

Concentré et mûr, avec une vivacité florale et des notes de vanille. Tendre, profond mais structuré, avec une touche tannique. Garde : jusqu'à 3 ans.

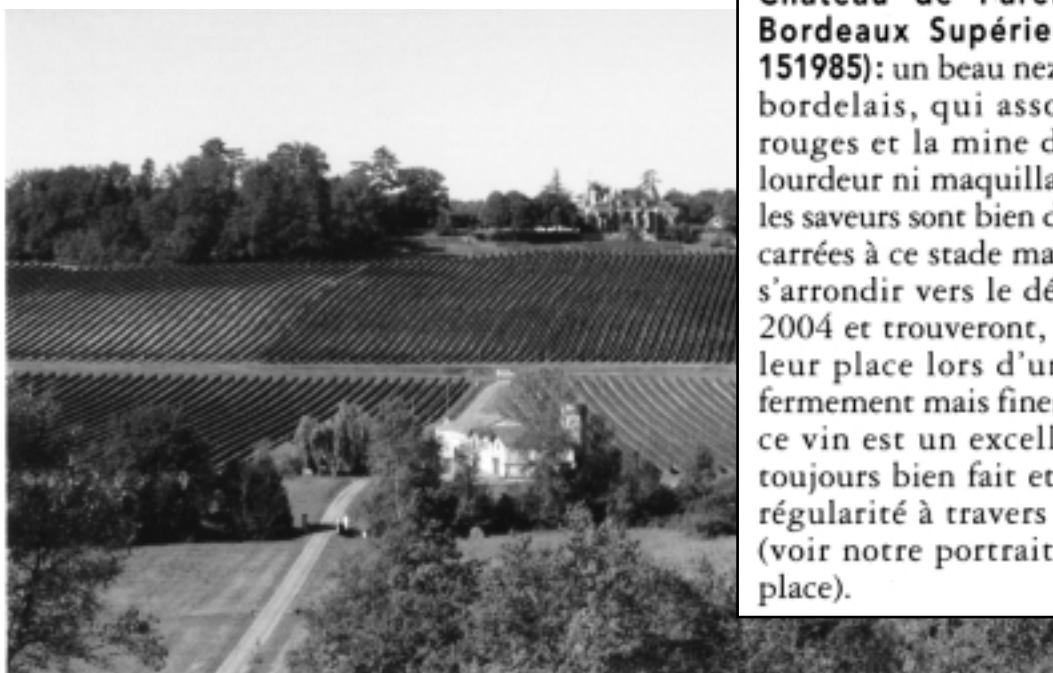
Frankreich: 100 gute Rot- und Weißweine, die man jetzt kaufen sollte.

Bordeaux – Rotweine:
Château de Parenchère
2002

Konzentriert und reif mit Blüten- und Vanilletönen. Weich, tief, aber strukturiert, mit deutlicher Gerbsäure. In 3 Jahren genussbereit.

■ **Château de Parenchère 2002** £

Concentrated and ripe with a floral lift and vanilla notes. Soft, deep yet structured, with a definition of tannins. Up to 3 years
£6.50–7.50; Alx, Bac, SWC



Château de Parenchère 2000, Bordeaux Supérieur (19,40 \$ - 151985): un beau nez classiquement bordelais, qui associe des fruits rouges et la mine de plomb, sans lourdeur ni maquillage. En bouche, les saveurs sont bien définies, presque carrées à ce stade mais elles devront s'arrondir vers le début de l'année 2004 et trouveront, de toute façon, leur place lors d'un repas. Long, fermement mais finement structuré, ce vin est un excellent bordeaux, toujours bien fait et exemplaire de régularité à travers les millésimes (voir notre portrait-reportage sur place).

Les bordeaux sont abordables

Les Grands Crus de Bordeaux ont reflété sur tous les vins de la région, leur réputation de vins inabordables, rares, vendus très chers. Alors qu'à la vérité, la région de Bordeaux foisonne d'excellents vins à prix très doux.

PAR DAVID COBBOLD

Avec ses 120 000 hectares, Bordeaux est la plus vaste région de vins d'appellation contrôlée au monde. Si son image doit certainement beaucoup aux locomotives que sont les crus classés et assimilés, il ne faut surtout pas oublier l'énorme majorité des vins produits dans la région, issue des appellations régionales qui sont Bordeaux et Bordeaux Supérieur, ainsi que de certaines appellations sous-régionales, en particulier la série des « côtes » : premières côtes de bordeaux, côtes de blaye, côtes de bourg, côtes de castillon et côtes de franc. Loin des prix souvent stratosphériques des crus classés et assimilés, la vaste majorité de ces vins se vendent à des prix très raisonnables. Avec leurs équivalents en blancs, bordeaux, entre-deux-mers et côtes de blaye, ils sont au cœur de l'effort de toute une région. Choisir un vin dans cette catégorie pose cependant de nombreux problèmes au consommateur. Pléthore de production signifie abondance de l'offre, car les marques n'ont pas encore réussi à s'implanter de manière à créer une référence fiable et indiscutée, à la manière des champagnes. Par exemple, pour acheter un bordeaux rouge à moins de 20 \$, un client des magasins de la SAQ doit faire son choix parmi une centaine de produits. Lequel choisir ?

ENQUÊTE ET SÉLECTION PARMIL LES VINS DISPONIBLES À LA SAQ

Bordeaux wines are affordably priced. Château de Parenchère 2000: Long, firmly, but finely structured, this wine is an excellent Bordeaux, always well made and outstanding in its consistency over the years.

Bordeauxwein kann man sich leisten. Château de Parenchère 2000: Lang am Gaumen, von fester, aber feiner Struktur, ein ausgezeichnete, gut gemachter Bordeaux und beispielhaft für seine regelmäßige Qualität über die einzelnen Jahrgänge hinweg.

Château de Parenchère

FAR DAVO COBOLD



Ma première rencontre avec les vins de Parenchère remonte au début des années 1980, lorsqu'il faisait partie de la vaste sélection qui garnissait les rayons d'une minuscule boutique de vins à Paris dans laquelle je travaillais à l'époque. Ils étaient déjà, pour moi, une valeur sûre, disponibles à un prix très raisonnable. Vingt ans plus tard, mon jugement reste le même, malgré le fait que la qualité moyenne des vins de Bordeaux ait singulièrement progressé. Parenchère, sous la direction de Jean Gastérol, a su relever le défi en élevant également son niveau de jeu.

Depuis quelques années, je participe à un jury qui s'attache sur les meilleurs vins des appellations Bordéaux et Bordeaux Supérieur. Comme il se doit, nos dégustations se passent à l'aveugle. Trois années de suite, j'ai sorti en des vins de Pomerol parmi mes six préférés. Je ne pense pas que l'on puisse trouver meilleure preuve de la fiabilité d'une propriété.

La bonne occasion idéale, jusqu'à on peut se fier à nos bonnes occasions et dont les bouillottes peuvent s'acheter un peu partout dans le monde n'est pas si facile à trouver pour ceux qui ne méritent pas en tant de milliards. En effet, en y vivant les années on peut les grandes occasions, on peut sans problème se fier à la réputation d'une longue liste de courus. Mais attention il n'est pas de tous les courus dans la production est la fin sans importance et la qualité d'une régularité inépuisable. On peut décider, dans tel ou tel endroit on bouillotte, les vins d'un domaine qui ne peuvent pas être ceux-ci, mais il est rare que le voyageur puisse trouver le même

Visiter la carte d'un restaurant à l'autre bout du monde ou du pays. Les vins de marque, de Bordeaux ou d'ailleurs, devraient pouvoir remplir cette fonction, mais il est malheureusement trop rare qu'ils aient une telle qualité suffisante, en, problème accessoire, ne bénéficient pas du supplément de « crédit d'image » que la plupart des amateurs accordent à un vin de domaine. C'est injuste, car il en va autrement en Champagne, par exemple. Mais c'est ainsi.

Château de Fauriolles est certainement l'un des meilleurs producteurs à cette place sur la production totale de ce domaine, ainsi à l'extrême limite est de l'appellation Bordeaux et l'ennemi du bourgeois, frise le domaine de la beauté des années. Les trois quarts du vin sont exportés dans une bonne douzaine de pays, États-Unis et Canada en tête.

Le domaine recouvre quelque 150 hectares d'un sol trempé, dont 65 sont consacrés à la vigne. Le paysage est vallonné et boisé, sculpté dans des contours caennais qui s'étalent, perpendiculairement au fleuve Dordogne sur sa rive gauche, aux confins des deux départements : Gironde, Dordogne et Lot et Garonne. Il se trouve à 190 kilomètres de Foch Airmaison, et le planétarium en est ainsi éloigné. Ses origines remontent au XVI^e siècle, et Jacques Cartier y avait séjourné, mais les premières vignes sont plantées au XVIII^e par la famille de Féril, alors propriétaire de Calon Ségur dans le Médoc. Mais son clan récent doit tout aux prestigieuses actrices, les Ganiot, Raphaële, le père, achète le domaine en 1958 à son retour d'Afrique du Nord où sa fille cultive la vigne depuis deux générations. Jean, le fils, combat depuis 1981. Sa fille Julia, actuellement en charge des affaires commerciales, se tient prête à assurer la relève.

Lorsque l'on sait que le vignoble bordelais a été décimé par le terrible gel de 1956 et que Faurès est à ce jour des dizaines de propriétaires différents pendant la première moitié du XX^e siècle, on imagine qu'il a fallu une certaine foi et beaucoup de courage pour rebâtir un domaine viable qui a survécu, au début, grâce à la polyculture.

Jean Guarnatiel a fait des études d'œnologie à l'Université de Bordeaux et a bénéficié de enseignements de Popnaud et de Ribereau-Gayon. Depuis qu'il a repris le domaine, il a fondé les plantations et remanié le vignoble existant en augmentant la densité des pieds de vigne. Il considère que cette phase d'aénilisation ne sera achevée que dans une dizaine d'années, mais com-

2024 une agglomération nette de la qualité de ses vendanges. Celles-ci se pratiquent entièrement à la machine à vendanger. Cet outil est totalement maîtrisé à Panchevichi qui en possède une de la dernière génération, capable de travailler sans blesser le pied de vigne, et dont le rendement est l'équivalent de celui d'une souvenance de vendangeurs. D'une manœuvre inhabituelle pour un producteur de l'appellation bordons-bordons supérieur, le cabinet sauvignon domine les plantations, même si on trouve une proportion de merlot légèrement supérieure dans la cuvée « de base ». Cela explique certainement la droiture « classique » des vins de la propriété. Son équipement en machine à vendanger a permis Jean-Jean de profiter de la saignée que cet outil lui offre en termes de moment de cueillette : le raisinage effectuait au petit matin, afin de conserver un maximum de fraîcheur dans les grappes qui subissent ensuite une macération pré-fermentaire à basse température. Son père, qui s'est servi de son expérience de la vinification en pays chauds pour adopter des techniques d'extraction de la couleur et des sucres sans craindre les risques inférieurs aux longues macérations, a équipé le chai de Panchevichi d'une batterie de petites caves luges en ciment. Jean y a ajouté un système de refroidissement encore plus efficace la maîtrise des températures. Il fait précéder la phase fermentaire par une longue macération à froid dans le jus d'adoucissement et de conserver les adhésifs les plus fins.

En visitant la propriété, j'ai pu constater un travail spécifique dans la plantation de chaque parcelle, qui est adapté à la nature du terrain et à son exposition. Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec ont chacun leurs exigences en fonction de leur culture de maturation. Les parcelles les plus fraîches, avec les sols contenant davantage d'argile, reçoivent du merlot. Ce travail adapté est évidemment primordial pendant tout la saison de pousse, avec des vendanges et des vins si nécessaires, et une cueillette au moment de maturité optimale. Les petites caves auront ainsi un vrai individu des parcelles pendant la vinification, donnant ainsi la possibilité d'un travail précis au moment de l'assemblage. Les merlots parcelles de riges donnent naissance, depuis 1988, à une cuvée appelée *Raphaël*, en hommage au père de Jean. Avec l'augmentation de l'âge moyen des vignes, les quantités produites de cette cuvée ont pu croître pour atteindre, aujourd'hui, les 100 000 bouteilles par an, ce qui n'a rien d'un vin dit « de garage ». Ce bouquet d'AOC bénéficie d'un traitement de l'eau, avec filtrage en barrique, avec 70 % sans recevoir chaque année, et en long séjour sur lies pour que les tannins soient bien oxydés.

JUGEMENT SUR PIÈCE

Une dégustation verticale des vins du domaine

Château de Puzosch 2002 : son très bon nez est profond, légèrement fumé. Encoûte fraîche et aérée en bouche, sa trame continue au final pour de bons effets. Son final d'atterrissage en finale lui donne de la tenue, et devient l'adhésif dans la mouche qui sciemment. Très silencieux par ce millésime, ce vin devrait se trouver en magasin vers le milieu de l'année 2006.

Château de Pannecière 2001 : moine faggy par l'effet du fruit au nez, avec des notes de fruit noir, finement parfumé et relevé par une pointe d'épice. En bouche, un savoir le rend très agréable, caractérisé une très bonne structure pour un vin de ce niveau. Un vin long, ce très bon breffeur est très relaxant jusqu'au bout. Excellent.

Château de Parenchény 2008 : un nez fin et dense préside une bouche dont la texture rince un peu rugueux. Son fruité de juteux s'est envolé au profit d'une belle structure ferme. Ce vin est très bon mais il est resté dans une phase un peu acide pour le moment.

Château de Farenchère cuvée Raphaël 2002 (château de berquel) : le nez est ample et riche, presque émotif dans ses arômes. En bouche, la douceur du fruit impressionne, ainsi que la structure, très fine grâce à une belle intégration entre racine et fruit. Long et suave, ce vin promet d'être une superbe réussite dans ce millésime, grâce à son équilibre indiscutable qui évite tout excès d'équilibre.

Château de Porenchères cuvée Raphaël 2001 : le nez, à peine ouvert, est marqué par le bois et le miel, mais révèle un beau fond de fruits noirs. La texture en bouche est saine et veloutée. Long et succulent par ses arômes fruités, sa finale est une douce persistance. Ce vin blanc me semble digne mais très fin.

Château de Parenchère cuvée Raphaël 2000 : le vin arrive sur une excellente complexité, avec une gamme d'arômes plus proche de la combinaison sur une belle richesse de fruit et des notes finement boisées. En bouche le vin apparaît plus « classique » de profil, attendu par son élevage mais croît dans sa structure. Une petite attention se fait sentir au fin de bouche. La finale est longue, particulièrement à cause d'une présence alcoolique marquée.

Château de Parenchère c'est très beau, ça fait même l'accent marseillais du 2002, tout un fond qui grince une belle richesse de grâce, dans la gamme des pures et des pures, et des noirs grilles qui montrent encore l'empreinte du bois, la richesse de son style rappelle presque un poteau. En bouche cela donne un vin très sec et chaleureux, avec la structure classique de Parenchère-montée dans une manière contemporaine.

Il me semble que le style des millésimes récents a un fond un peu d'arrogance de finesse, mais la puissance du terroir est toujours là.

Château de Paroissière cuvée Raphaël 1996 : le vin sent le cépage, il a presque 10 ans d'âge, avec des arômes « chocolatés ». Et bouche, on ne s'attendait, une fois de plus, par la qualité du fruit, ample et bien mûr, et par le sillage de la ramure de ce vin.

Château de Parenchères cédé
Raphaël 1988: un militaire, le
premier pour la curie Jean
Guennol, a été élu avec
100 % de cabernet-sauvignon,
élevé dans des battiquons
entièrement noirs.

Il est également remarquable par son épaulement unique, avec une nez qui rappelle la capsule de plomb. En bouche il apparaît ainsi plus mince et serré que les autres millésimes dégustés, manquant un peu de chair. La preuve que la vinté du bordelais réside dans l'assemblage. ★★

David Goldberg dirige *Cosmétique d'Apprentie*, une société basée à Paris qui se spécialise dans la formation pour les professionnels du vin. Il a publié plusieurs ouvrages en France et en Grande-Bretagne et fait partie du comité de rédaction de *L'Amateur de Bordeaux*.

Château de Parenchère: an outstanding Bordeaux.

The ideal Bordeaux, which can be relied on for all occasions and which can be bought more or less everywhere in the world, is not so easy to find for those who don't lead a millionaire lifestyle. There are very few châteaux whose production is both big enough and of impeccably consistent quality. Château de Parenchère is certainly one of the best contenders for this rare position.

Château de Parenchère: ein beispielhafter Bordeauxwein.

Der ideale Bordeauxwein, auf den man sich in jedem Jahr verlassen kann und den man überall auf der Welt kaufen kann, ist für Nicht-Milliardäre gar nicht einfach zu finden. Es gibt nur wenige Güter, die Wein in ausreichender Menge und von regelmäßiger Qualität erzeugen. Château de Parenchère ist sicherlich einer der besten Anwärter auf diesen seltenen Platz.

VINS DE BORDEAUX. Robert Parker vient de passer une semaine à Bordeaux pour goûter le millésime 2002. Il s'avoue emballé par les vins du Médoc

Parker a dégusté

Can a recovery of Bordeaux wines in the USA be envisaged?

For wines of great elegance and longevity, there is no competition. However, we need more wines like Château Plaisance, Parenchère or Reignac, excellent Bordeaux Supérieurs at sensible prices.

Ist eine Wiederbelebung des Verkaufs von Bordeauxweinen in den USA vorstellbar ?

Für Weine von hoher Finesse und langer Lagerfähigkeit gibt es keine Konkurrenz. Was wir brauchen, sind mehr Weine wie Château Plaisance, PARENCHERE oder Reignac, ausgezeichnete Bordeaux Supérieur zu vernünftigen Preisen.

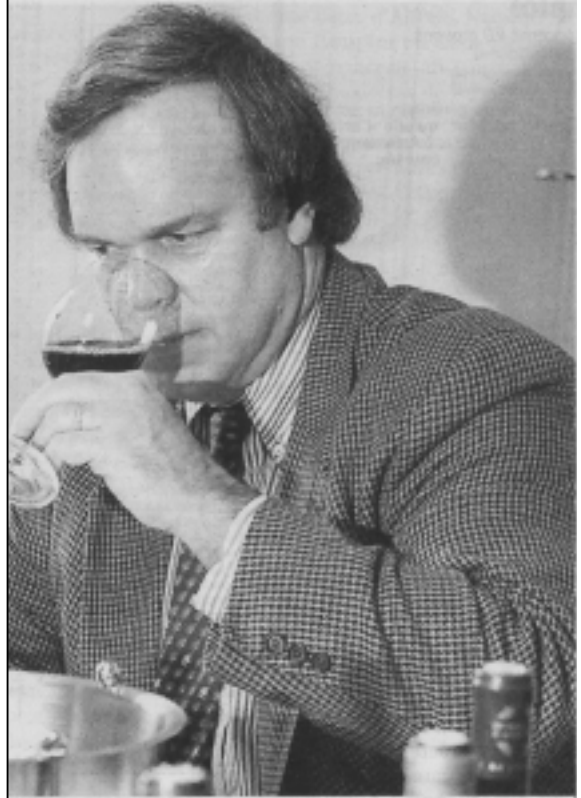


PHOTO J.-E. SAUBI

BOB PARKER. Il y a de bonnes surprises : l'été indien a sauvé le millésime et le cabernet-sauvignon en a beaucoup profité. L'appellation Pomerol me paraît la plus faible. A Saint-Emilion, beaucoup de gens ont trop extrait, mais ils n'avaient pas autant de fruits qu'en 1998 ou en 2000. Alors certains vins sont un peu astringents. Dans les graves rouges, le millésime est bien homogène. Et dans le Médoc, c'est le grand succès, on peut y trouver de grands vins. Les premiers crus de Pauillac sont splendides, pas loin des 2000. Dans les blancs, je garde ma préférence pour les 2001 : il y a de bons blancs, mais pas exceptionnels.

Quelle est la situation du marché américain ?

Le marché est difficile pour tout le monde, les vins italiens comme les français ou les californiens. Les seuls qui s'en sortent

aux États-Unis. Tous les amateurs ont acheté du 2000 et l'ont payé un prix colossal. J'ai moi-même une vigne en Oregon avec mon beau-frère, et il m'est difficile de vendre mon vin...

Ce marché ne va-t-il pas se redresser ?

Nous avons beaucoup de difficultés, et avec la guerre en Irak, tous les gens ont des soucis. Le marché va rester calme. Mais l'économie commence à bouger et je reste optimiste : le millésime 2001 est délicieux et j'espère que les amateurs vont s'y intéresser. En Californie, la situation n'est pas bonne. Les négociants et les producteurs n'ont pas assez baissé les prix, et les vins restent trop chers. Cela explique la réussite des Australiens. Plusieurs maisons vont être en faillite. Le marché est complètement saturé.

... les amateurs
ont acheté
du 2000
et l'ont payé
un prix colossal »

Peut-on imaginer une reprise des vins de Bordeaux aux USA ?

Pour les vins de grande finesse et de grande longévité, il n'y a pas de concurrents. Mais nous avons besoin de plus de vins comme les château-plaisance, parenchère ou reignac, des bordeaux supérieurs excellents à des prix raisonnables. Il y a beaucoup de bons terroirs à Bordeaux, et je voudrais voir une amélioration des « petits » vins. Mais le problème est que le pourcentage d'Américains qui boivent du vin reste faible, et que les jeunes n'aiment pas le vin.

Vous faites ce métier depuis vingt-cinq ans. Allez-vous continuer longtemps ?

Je voudrais continuer dix ans encore, mais seulement pour les vins de Bordeaux et des Côtes-du-Rhône. Je reste avec le même enthousiasme et la même passion. Dans l'histoire récente de Bordeaux, il est difficile de trouver un meilleur ami que moi, même si je sais que mon système de notation choque certaines personnes. Le vin de Bordeaux reste le point de référence de tous les vins du monde.

Et si vous ne deviez garder qu'un seul vin...

On dit que j'aime les vins boisés ou pleins d'alcool. C'est un mythe. Si je dois boire un dernier vin, ce sera haut-brion 1989. Haut-Brion est un terroir magique et Jean Delmas est un génie de la précision. Je viens de goûter le haut-brion blanc 2003. C'est somptueux....

Sud Ouest

Robert Parker ou le plaisir d'abord

Pour le célèbre dégustateur américain, Bordeaux est toujours le point de référence des vignobles du monde entier

► **DES LIENS AMICAUX.** L'Américain Robert Parker est à 90 ans l'un des plus grands dégustateurs de vins du monde. Ses jugements sur tel cru ou tel millésime font référence, et son opinion oriente les acheteurs sur plusieurs marchés importants, notamment anglo-saxons. Il fait de fréquents séjours dans notre région, et son attention jamais démentie pour les grands bordelais lui a permis de nouer des liens très amicaux avec de nombreux viticulteurs et négociants girondins. A l'occasion d'une nouvelle étape à Bordeaux, il se prête avec franchise au jeu de l'entretien.

Propos recueillis par
DENISE TREVES

« **SUD-OUEST** n. - Combien de fois par an venez-vous à Bordeaux, et pour quel faire ?
ROBERT PARKER. - C'est ma

troisième visite cette année, et je suis à chaque fois de dix à quinze jours. Pendant ces séjours, je passe tout mon temps à goûter des vins. Aujourd'hui, je vais déguster entre 80 et 100 vins... mais c'est une exception. En fait, je déguste, mais aussi je « redéguste » deux ou trois

fois chaque vin pour confirmer mon impression. J'essaie de trouver des petits défauts, mais à cet égard, les Cotes ou l'Entre-deux-Mers. Découvrir des petits crus au bon rapport qualité-prix, c'est ce qu'on me demande de plus en plus. Aux USA, un las-cases coûte maintenant 100 dollars. Alors je conseille aussi le parenchère...

« **S.O. n.** - Quelquefois portez-vous sur les millésimes 1995 et 1996 ?

R. P. - Ce sont des années que j'aime beaucoup. Ce sont deux grands millésimes mais très différents de style. Le 95 est délicieux sur la rive droite (G), tendre, avec beaucoup de gras et de richesse. 1996 est une année moins homogène, avec de plus grands succès sur le cabernet-sauvignon. Les grands crus du Médoc qui ont fait de la sélection ont aussi bien réussi leur 96 que 98 ou 89. C'est le même genre de vin que 1995, en plus complexe.

« **S.O. n.** - Qu'est-ce qui vous fait dire que les bordelais sont parmi les plus grands vins du monde ?

R. P. - On peut faire des vins riches en Italie, en Espagne, mais un grand bordelais a l'équilibre en plus. Il a la richesse sans avoir la lourdeur. C'est le secret de la grande cuisine française... Il faut protéger cela, car Bordeaux est le point de référence pour les vignobles du monde entier.

« **S.O. n.** - En France et dans le monde, quels sont les vignobles qui progressent le plus ?

R. P. - Le Languedoc et le Roussillon, le sud de la vallée du Rhône, la Toscane, et surtout la Californie. Il y a maintenant là des 800 viticulteurs ! Les vins commencent à avoir de la finesse. Ils vont dans la bonne direction. C'est l'influence de la France...



Robert Parker avec les enfants de l'école Jeanne-d'Arc du Roucas, qui ont participé à des vendanges à Saint-Estèphe (Photo Jean-Jacques Siméon)

« **S.O. n.** - Les grands bordelais vous paraissent-ils différents aujourd'hui de ceux du début des années 1980 ?

R. P. - Je ne crois pas qu'il y ait une différence dans les grands vins. Beaucoup de crus ont progressé, notamment à Saint-Estèphe ou à Saint-Estèphe, mais le style n'a pas changé.

Le sommet de la qualité homogène, à Bordeaux, il me semble que c'est Saint-Julien. Mais pour moi, pour mon palais, le plus grand vin,

c'est Haut-Brion. A la fois complexe, expressif...

« **S.O. n.** - Que cherchez-vous dans le vin ?

R. P. - Je cherche toujours la même chose : le plaisir. Pour cela, il faut trouver le fruit. Je n'aime pas les vins austères, ni trop techniques ni trop boisés. J'aime les vins de caractère, avec un fruit mûr. C'est une question d'équilibre.

« **S.O. n.** - En temps normal, êtes-vous, dans le Maryland,

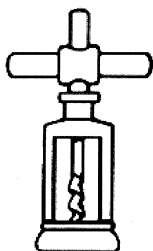
combien de vins dégustez-vous par jour ?

R. P. - J'en bois au total 10-15 bouteilles par an ! Deux jours par semaine, le mercredi et le vendredi, je goûte entre quarante et soixante vins. Je commence à 7 h 30 du matin, et jusqu'à midi. Ensuite, je vais faire un bon déjeuner...

(1) Expression typiquement bordelaise qui englobe les vins de Saint-Estèphe, Fronsac et Pomerol, sur la rive droite de la Dordogne.

“Now that Léoville Las Cases costs \$ 150 a bottle, I recommend Parenchère”
Parker - Interview Sud Ouest.

„In den USA kostet ein „Léoville Las Cases“ inzwischen \$ 150,00: Daher empfehle ich auch Chateau de Parenchère“ – Robert Parker



Robert M. Parker, Jr

Numéro 134
23 avril 2001

The WINE ADVOCATE®

Le guide bimestriel indépendant de l'amateur de vins

LE BAREME DE NOTATION

Mon barème utilise une échelle de 50 à 100. J'estime, en effet, que la notation sur 20 manque de souplesse, présentant un risque d'excès de sévérité ou de générosité. La notation numérique est destinée à mieux illustrer et à compléter mes commentaires de dégustation, qui sont la principale expression de mes jugements.

96-100	Des crus exceptionnels , d'une profondeur, d'une complexité et d'un caractère extraordinaires, et pourvus de toutes les qualités attendues des grands classiques de leur type. Ils méritent qu'on se donne beaucoup de mal pour se les procurer.
90-95	Des vins remarquables , alliant profondeur, complexité et caractère à un très haut niveau de qualité. En bref, des vins formidables.
80-89	Allant de juste au-dessus de la moyenne à très bon , ces vins déploient divers degrés de finesse, de puissance aromatique et de caractère, et ne laissent paraître aucun défaut.
70-79	Des vins moyens , manquant de classe, mais bien faits. En bref, ils sont sans détour et inintéressants.
60-69	Ces vins, d'une qualité inférieure à la moyenne , présentent des défauts bien perceptibles. Souvent très peu parfumés, ils sont parfois affectés d'arômes peu engageants et pèchent par excès de tannins et/ou d'acidité.
50-59	Des vins tout simplement inacceptables .

A.M.: abréviation de "à maturité," soit le période durant laquelle le vin se dégustera le mieux.

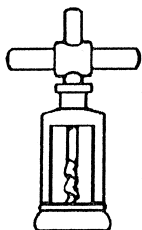
Les meilleures affaires des appellations satellites

(des propriétés performantes proposant des vins superbes et d'un excellent rapport qualité/prix)

d'Aiguilhe (Côtes de Castillon)	Fontenil (Fronsac)	Le Pin de Belcier (Côtes de Castillon)
Bel-Air La Royère (Premières Côtes de Blaye)	Fougas-Maldoror (Côtes de Bourg)	Plaisance Cuvée Tradition (Prem. Côtes de Bord.)
Bertineau Saint-Vincent (Lalande-de-Pomerol)	De La Garde (Bordeaux Supérieur)	La Prade (Côtes de Francs)
Bonnet (Bordeaux)	Garreau (Premières Côtes de Blaye)	Reignac (Cuvée Spéciale) (Bordeaux Supérieur)
Branda (Puisseguin-Saint-Emilion)	Gigault Cuvée Viva (Premières Côtes de Blaye)	Roc de Cambes (Côtes de Bourg)
Brisson (Côtes de Castillon)	Grand Ormeau (Lalande-de-Pomerol)	Roland La Garde (Premières Côtes de Blaye)
Cap de Faugères (Côtes de Castillon)	Grands Maréchaux (Premières Côtes de Blaye)	Sainte-Colombe (Côtes de Castillon)
Carsin (Premières Côtes de Bordeaux)	La Griffe de Cap d'Or (St.-Georges St.-Emilion)	Ségonzac Vieilles Vignes (Prem. Côtes de Blaye)
Carsin Etiquette Noire (Premières Côtes de Bord.)	Jean de Gué Cuvée Prestige (Lalande-de-Pom.)	La Serque (Lalande-de-Pomerol)
De Chambrun (Lalande-de-Pomerol)	Haut-Charles (Fronsac)	Thébot (Bordeaux)
Clos Chaumont (Premières Côtes de Bordeaux)	Haut-Chaigneau (Lalande-de-Pomerol)	Thieuley (Bordeaux)
Clos Lascombes (Premières Côtes de Blaye)	Marjosse (Bordeaux Supérieur)	Les Trois Croix (Fronsac)
La Cour d'Argent (Bordeaux)	Marsau (Côtes de Francs)	Veyry (Côtes de Castillon)
Domaine de Courteillac (Bordeaux Supérieur)	La Mauriane (Puisseguin-Saint-Emilion)	La Vieille Cure (Fronsac)
La Doyenne (Premières Côtes de Bordeaux)	Parenchère Cuv. Raphaël (Prem. Côtes de Bord.)	Vieux Champ de Mars (Côtes de Castillon)
Dubois-Grimon (Côtes de Castillon)	Peyraud (Premières Côtes de Blaye)	
La Fleur de Bouard (Lalande-de-Pomerol)	Le Pin Beausoleil (Bordeaux Supérieur)	

The best bargains from the
satellite appellations.

Der beste Kauf in der
Umgebung von St. Emilion.



The WINE ADVOCATE®

Le guide bimestriel indépendant de l'amateur de vins

LE BAREME DE NOTATION

Mon barème utilise une échelle de 50 à 100. J'estime, en effet, que la notation sur 20 manque de souplesse, présentant un risque d'excès de sévérité ou de générosité. La notation numérique est destinée à mieux illustrer et à compléter mes commentaires de dégustation, qui sont la principale expression de mes jugements.

96-100	Des crus exceptionnels , d'une profondeur, d'une complexité et d'un caractère extraordinaires, et pourvus de toutes les qualités attendues des grands classiques de leur type. Ils méritent qu'on se donne beaucoup de mal pour se les procurer.
90-95	Des vins remarquables , alliant profondeur, complexité et caractère à un très haut niveau de qualité. En bref, des vins formidables.
80-89	Allant de juste au-dessus de la moyenne à très bon , ces vins déploient divers degrés de finesse, de puissance aromatique et de caractère, et ne laissent paraître aucun défaut.
70-79	Des vins moyens , manquant de classe, mais bien faits. En bref, ils sont sans détour et inintéressants.
60-69	Ces vins, d'une qualité inférieure à la moyenne , présentent des défauts bien perceptibles. Souvent très peu parfumés, ils sont parfois affectés d'arômes peu engageants et pèchent par excès de tannins et/ou d'acidité.
50-59	Des vins tout simplement inacceptables

A.M.: abréviation de "A maturité," soit la période durant laquelle le vin se dégustera le mieux.

COMMENTAIRES ET NOTES DE DEGUSTATION

Autant que possible, mes dégustations se font à l'aveugle; les vins sont évalués par rapport à leurs pairs sans que je connaisse le nom des producteurs. Mes appréciations sont personnelles et totalement indépendantes, et le prix ou la réputation du vinificateur ne m'influencent aucunement. Je passe trois mois par an à déguster en propriété et je consacre le reste du temps (six à sept jours par semaine) à déguster et à écrire. Je m'abstiens de participer aux dégustations commerciales, comme de faire partie de jurys pour de multiples raisons, dont voici les quatre principales: (1) je préfère goûter à partir d'une bouteille pleine; (2) j'estime essentiel de disposer de verres à dégustation de bonne taille et convenablement lavés; (3) je souhaite une température idéale pour les vins; (4) je tiens à décider moi-même du temps qui m'est nécessaire pour bien goûter les vins.

La note attribuée correspond à mon appréciation d'un vin par rapport à ses pairs. Les vins cotés plus de 85 sont bons ou excellents, et ceux qui obtiennent une note supérieure à 90 sont remarquables dans leur catégorie. D'aucuns prétendent qu'il n'est guère convenable d'attribuer une note à une boisson d'aussi haute noblesse, mais le vin n'en demeure pas moins un produit de consommation comme les autres. Il existe des critères de qualité spécifiques établis par les professionnels, et certains vins constituent la référence par rapport à laquelle on juge les autres. Tout un chacun devant qui l'on place trois ou quatre vins différents, quel que soit leur niveau de qualité, dira: « C'est celui-ci que je préfère. » L'attribution d'une note à un vin suit le même processus. Il s'agit tout simplement de prendre le jugement d'un professionnel et de le refléter de façon cohérente dans un système donné de notation numérique. Cette pratique permet de se faire comprendre immédiatement des experts comme des novices.

La note attribuée reflète les qualités spécifiques d'un vin à son meilleur niveau. Je dis souvent qu'évaluer un vin et attribuer une note à une telle boisson, qui va évoluer en profondeur pendant 10 ans ou plus, ressemble au travail d'un photographe essayant de figer sur la pellicule un coureur de marathon. Si l'instantané permet de constater beaucoup de choses, il ne rend pas compte du changement et de l'évolution qui se produiront. J'essaie de regouter les vins défectueux ou bouchonnés, car une mauvaise bouteille ne signifie pas forcément qu'un lot tout entier soit abîmé. Si toutefois il m'est impossible de me procurer d'autres bouteilles, je réserve mon appréciation. La plupart des vins que j'évalue avant d'être dégustés plusieurs fois, et la note finale reflète la moyenne des notes attribuées lors des dégustations successives.

Ajoutons encore que la seule attribution d'une note ne saurait tout dire d'un vin donné. En effet, les commentaires de dégustation décrivent la personnalité et le style du vin, situent son niveau de qualité et sa valeur par rapport à ses pairs et définissent son

potentiel de garde de manière infiniment plus explicite qu'aucune donnée numérique, quelle qu'elle soit, ne saurait le faire.

Voici le détail du barème que j'utilise:

90-100 Les vins ainsi notés sont les meilleurs dans leur catégorie. Il y a certes une grande différence entre 90 et 99, mais tous ces vins sont excellents. Vous conviendrez que cette élite est peu nombreuse, tout simplement parce que les très grands vins ne sont pas légion.

80-89 Ces vins, surtout ceux qui sont notés entre 85 et 89, sont très, très bons. Nombre d'entre eux offrent un très bon rapport qualité/prix. J'en ai beaucoup dans ma cave personnelle.

70-79 Il s'agit d'une moyenne – le 79 étant évidemment nettement supérieur au 70. Les vins notés entre 75 et 79 sont généralement francs et plaisants, mais manquent de complexité, de caractère ou de profondeur. Lorsque leur prix n'est pas trop élevé, ils se dégustent sans cérémonie ni déplaisir.

Moins de 70 On est en dessous de la moyenne. En général, ces vins manquent d'équilibre, sont défectueux, ternes et aqueux, et ne présentent aucun intérêt pour l'amateur averti.

Avec ce barème de notation, un vin n'est en fait évalué que sur une base de 50 points. La couleur et l'apparence comptent pour 5 points. Puisque, aujourd'hui, la plupart des vins sont bien vinifiés, grâce aux techniques modernes et à l'intervention accrue des œnologues, la majorité obtiennent 4 ou même 5 points. Le bouquet compte pour 15 points, en fonction de l'intensité et de la précision des arômes, et du caractère plus ou moins franc du nez. Le goût et la finale en bouche comptent pour 20 points. Là encore, ce sont l'intensité des saveurs, l'équilibre, la pureté ainsi que la profondeur et la persistance en bouche qui déterminent ma décision. Enfin, l'impression d'ensemble, le potentiel d'amélioration et de vieillissement comptent pour les 10 points qui restent.

Les notes sont importantes car elles permettent au lecteur de juger de la manière dont un critique professionnel classe un vin parmi ses pairs. Toutefois, il est également primordial de tenir compte des commentaires de dégustation qui décrivent le style, la personnalité et le potentiel de garde d'un vin donné. Aucun système de notation n'est parfait, mais celui qui offre suffisamment de souplesse et est appliqué sans préjugé par un dégustateur expérimenté permet à l'amateur de se faire une idée de la qualité réelle d'un vin par rapport aux autres, et lui offre une mine d'informations sûres et indépendantes cautionnées par un professionnel. Cependant, rien ne saurait remplacer l'expérience personnelle, et la meilleure formation consiste à déguster soi-même.

DAN

Les bordeaux rouges 1996 (en
Les bordeaux rouges 1997 (2e
Les bordeaux rouges 1998 (imp

The Best generic Bordeaux

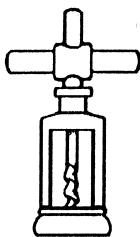
Der Beste der Bordeaux
générique.

LE MEILLEUR DU RESTE

Comme je le disais dans l'introduction de cet article sur les primeurs, l'autre grande surprise du millésime 1998, hormis les vins de très haut niveau issus des appellations satellites de Saint-Emilion, est la pléthore de bordeaux génériques sévères essentiellement issus de merlot qu'il offre. Pour des raisons de place, il m'est impossible de publier dans ce numéro l'intégralité des commentaires relatifs à tous les vins que j'ai dégustés et appréciés. Ci-après, une sélection des meilleurs, parmi près

d'une centaine de crus de cette catégorie. Tous sont dignes d'intérêt, tant pour leur qualité que pour les prix auxquels ils sont proposés. Evidemment, les vins des appellations satellites du Bordelais seront plus chers que les bordeaux génériques ou les Bordeaux Supérieur, mais tous représentent d'excellentes affaires. Ils sont issus des propriétés les plus sérieuses et les mieux gérées de leurs appellations respectives.

1998	Modum	Haut-Médoc	(84-85)
1998	Les Ormes-Sorbet	Médoc	(85-86)
1998	Parenchère	Bordeaux Supérieur	(85-86)
1998	Patache d'Aux	Médoc	(85-86)
1998	Belle-Vue	Bordeaux Supérieur	(85-86)
1998	Belles Graves	Haut-Médoc	(86-87)
		La Lande de Bordeaux	(86-87)

Date: 30-4-98
Numéro 116

The WINE ADVOCATE®

Le Guide Bimestriel Indépendant de l'Amateur de Vins Fins

LE BAREME DE NOTATION

Le barème Parker utilise une échelle de 50 à 100. J'estime, en effet, que la notation sur 20 manque de souplesse, risquant d'être trop sévère ou trop généreuse. La notation numérique est destinée à mieux illustrer et compléter mes commentaires de dégustation, qui sont le principal moyen par lequel je communique mes jugements.

- 96-100** Des crus **exceptionnels**, d'une profondeur, d'une complexité et d'un caractère extraordinaire et pourvus de toutes les qualités attendues des grands classiques de leur type. Ils méritent qu'on se donne beaucoup de mal pour se les procurer.
- 90-95** Des vins **remarquables**, alliant profondeur, complexité et caractère à un très haut niveau de qualité. En bref, des vins formidables.
- 80-89** Allant de juste **au dessus de la moyenne au très bon**, ces vins déploient divers degrés de finesse, de puissance aromatique et de caractère, et ne laissent paraître aucun défaut.
- 70-79** Des vins **moyens**, manquant de classe, mais bien faits. En bref, ils sont sans détours et inintéressants.
- 60-69** Ces vins, d'une qualité **inférieure à la moyenne**, présentent des défauts bien perceptibles. Souvent très peu parfumés, ils sont parfois affectés d'arômes peu engageants et pèchent par excès de tannins et/ou d'acidité.
- 50-59** Des vins tout simplement **inacceptables**

A.M.: abbréviation de "A maturité," soit la période durant laquelle le vin se dégustera le mieux.

COMMENTAIRES ET NOTES DE DEGUSTATION

Autant que possible, mes dégustations se font à l'aveugle; les vins sont évalués par rapport à leurs pairs sans que je connaisse le nom des producteurs. Mes appréciations sont personnelles et totalement indépendantes et le prix ou la réputation du vinificateur ne m'influencent aucunement. Je passe trois mois par an à déguster en propriété et je consacre le reste du temps (six à sept jours par semaine) à déguster et à écrire. Je m'abstiens de participer aux dégustations commerciales, comme de faire partie de jurys pour de multiples raisons dont voici les quatre principales: (i) je préfère goûter à partir d'une bouteille pleine; (ii) j'estime essentiel de disposer de verres à dégustation de bonne taille et convenablement lavés; (iii) je souhaite une température idéale pour les vins; (iv) je tiens à décider moi-même du temps qui m'est nécessaire pour bien goûter les vins.

La note attribuée plus de 85 se qualifie dans la note à une consommation professionnelle et chacun de dire: "C'est tout sir dans un système immédiat."

La note attribuée 10 ans ou plus est un marathon. Si changement chônés car toutefois il m'a plu de la plupart des attribution d'évaluation valeur par

Parenchère regularly emerges
as one of the best generic
Bordeaux.

Der Parenchère drängt sich
regelmäßig als einer der besten
Bordeaux générique auf.

plus explicite qu'une donnée numérique.

Voici le détail du barème que j'utilise:

90-100: Les vins ainsi notés sont les meilleurs dans leur catégorie. Il y a certes une grande différence entre ceux notés 90 et 99, mais tous sont d'excellents vins. Vous conviendrez que cette élite est peu nombreuse, tout simplement parce que les très grands vins ne sont pas légion. 80-89: Ces vins, surtout ceux qui sont notés entre 85 et 89 sont très très bons. Beaucoup parmi eux offrent un très bon rapport qualité/prix. J'en ai beaucoup dans ma cave personnelle. 70-79: Constitue la moyenne - le 79 étant évidemment nettement supérieur au 70. Les vins notés entre 75 et 79 sont généralement francs et plaisants mais manquent de complexité, de caractère et leur prix n'est pas trop élevé, ils valent la peine d'être avalés sans

sous de la moyenne. En général, ces vins manquent d'équilibre, sont secs et ne présentent aucun intérêt pour l'amateur averti. 60-69: Un vin n'est en fait évalué que sur une base de 50 points. La note pour 5 points. Puisqu'aujourd'hui la plupart des vins sont bien modernes et à l'intervention accrue des œnologues, la plupart des vins. Le bouquet compte pour 15 points, en fonction de l'intensité et de la persistance en bouche qui déterminent ma décision. Enfin, l'impression d'amélioration et de vieillissement compte pour les 10 points qui

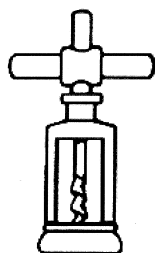
car elles permettent au lecteur de juger de la manière dont un vin se comporte parmi ses pairs. Toutefois, il est également primordial de tenir compte de la notation qui décrivent le style, la personnalité et le potentiel de garde. Une note de notation n'est parfaite mais celui qui offre suffisamment de souplesse et d'équilibre par un dégustateur expérimenté permet à l'amateur de se faire une idée d'un vin par rapport aux autres et lui offre une mine d'informations cautionnées par un professionnel. Cependant, rien ne saurait remplacer la formation personnelle et la meilleure formation consiste à déguster soi-

DANS CE NUMERO

- 1997 Moulinet (Pomerol) (84-86)**
Le Moulinet 1997, plutôt léger et assez gras, manifeste un équilibre et une pureté d'ensemble. Comme de nombreux Pomerol, il se distingue par son caractère fruité, charnu et bien évolué, présenté dans un ensemble harmonieux et facile à acidité. A consommer dans les 3 à 4 ans.
- 1997 Parenchère (Bordeaux Supérieur) (84-85)**
Parenchère s'impose régulièrement comme l'un des meilleurs Bordeaux génériques. Son 1997 (cuvée générique) est moyennement corsé et bien dense, avec une jolie texture et de doux arômes de cerise, de cèdre, de cake et d'épices. Il se maintiendra parfaitement 5 à 6 ans.
- 1997 Patris (Saint-Emilion) (85-87)**
Le Patris 1997 pourrait constituer une excellente affaire. Resplendissant d'un caractère foncé, il est bien évolué et déploie de copieux arômes de fruits rouges. Bien garni et d'une excellente pureté en bouche, il manifeste encore une texture savoureuse et un bel équilibre d'ensemble. A boire dans les 7 à 8 ans.

et les 2 à 3 ans suivant sa diffusion.

- 1997 La Tour de By (Médoc) (85-86)**
Souple, rond et pur, le Tour de By est dominé par son fruité. Il exhale de généreux arômes de framboise, et se révèle des plus plaisants en bouche. A boire dans les 3 à 4 ans.
- 1997 La Tour de Mons (Médoc) (78-80)**
Ce vin sévère présente, outre d'abondants tannins et des arômes dilués, une fine épice et rugueuse.
- 1997 Les Tourelles de Longueville (Pauillac) (79-83)**
Légèrement corsé et vif, avec des senteurs et des saveurs herbacées de fruits rouges, le Tourelles de Longueville 1997 présente une texture rugueuse qui ne manque pas d'inquiéter.
- 1997 Tronquoy-Lalande (Saint-Estèphe) (85-86)**
Arborant un prune foncé, le Tronquoy-Lalande 1997 présente au nez des parfums de fruits rouges et de terre, et révèle en bouche, un caractère moyennement corsé et bien dense. Sa finale souple recèle des tannins légers. Vous consommerez ce vin solide dans les 4 à 5 ans qui suivront sa mise sur le marché.



Numéro 115
Feb 1998

Robert M. Parker, Jr

The WINE ADVOCATE®

Le guide bimestriel indépendant de l'amateur de vins

1995 Chateau de Parenchere

Chateau de Parenchere
Bordeaux Superieur, Bordeaux, France
Bordeaux Blend (a dry red table wine)

Review by Robert Parker
Wine Advocate #115 (Feb 1998)
Rating: 85 points
Drink 1998-2001
Estimated Cost: \$12.00

The regular cuvee is a dark ruby/purple-colored wine with excellent cassis fruit, medium body, and surprising complexity and completeness. It is ideal for drinking over the next 2-3 years.

Another perennial overachiever, Parenchere has again produced a seriously made wine with plenty of character.

1995 Chateau de Parenchere Cuvee Raphael Gazaniol

Chateau de Parenchere
Premieres Cotes de Bordeaux, Bordeaux, France
Bordeaux Blend (a dry red table wine)

Review by Robert Parker
Wine Advocate #115 (Feb 1998)
Rating: 86 points
Drink 1998-2006
Estimated Cost: \$20.00

The 1995 Cuvee Raphael Gazaniol possesses more new oak than the regular cuvee. It is a dark ruby/purple-colored wine with excellent cassis fruit, medium body, and surprising complexity and completeness. It should keep for 4-8 years.

Another perennial overachiever, Parenchere has again produced a seriously made wine with plenty of character.

La cuvée traditionnelle possède une robe pourpre, rubis, avec un superbe fruité de cassis, moyennement corsée, ainsi qu'une complexité et une plénitude surprenante. A apprécier dans les 2 à 3 prochaines années. Note 85 sur 100.

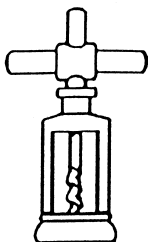
Appréciation identique pour la Cuvée Raphaël 1995, ayant bénéficiée d'un élevage avec plus de barriques neuves que la cuvée traditionnelle. Garde : 4 à 8 ans. Note : 86 sur 100.

Parenchère continue à se surpasser, en élaborant encore une fois avec sérieux un vin gorgé de caractère.

Die normale Cuvée ist ein dunkelrubinroter bis purpurroter Wein mit ausgezeichnetem Cassis, mittlerem Körper und von überraschender Komplexität und Fülle. Ideal in den nächsten 2 bis 3 Jahren zu trinken. Bewertung: 85 Punkte

Das gleiche gilt für die 1995er Cuvée Raphaël, bei der man mehr neues Eichenholz spürt als bei der normalen Cuvée. Sollte noch 4 bis 8 Jahre lagern. Bewertung: 86 Punkte

Eine weitere nachhaltige Bestleistung. Parenchère hat wiederum einen gelungenen Wein mit viel Charakter erzeugt.



Robert M. Parker, Jr.'s

Closing Date: 4-25-97
Issue 110

The WINE ADVOCATE®

The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine
RATING SYSTEM

Robert Parker's rating system employs a 50-100 point quality scale. It is my belief that the various twenty (20) point rating systems do not provide enough flexibility and often result in compressed and inflated wine ratings. The WINE ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, since I would prefer to underestimate the wine's quality than to overestimate it. The numerical ratings are utilized only to enhance and complement the thorough tasting notes, which are my primary means of communicating my judgments to you.

96-100

An **extraordinary** wine of profound and complex character displaying all the attributes expected of a classic wine of its variety. I think wines of this caliber are worth a special effort to find, purchase, and consume.

90-95

An **outstanding** wine of exceptional complexity and character. I consider these to be terrific wines.

80-89

A **barely above average to very good** wine displaying various degrees of finesse and flavor as well as character with no noticeable flaws.

70-79

An **average** wine with little distinction except that it is soundly made. In short, a straightforward, innocuous wine.

60-69

A **below average** wine containing noticeable deficiencies, such as excessive acidity and/or tannin, an absence of flavor, or possibly dirty aromas or flavors.

50-59

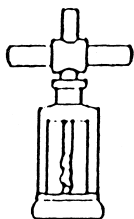
A wine I deem to be unacceptable.

OTHER WINES TASTED

(Those wines in bold print with an asterisk merit interest)

1996 Des Annereaux	(Lalande-de-Pomerol)	(81-84)	1996 La Cabanne	(Pomerol)	(81-83)
1996 Arnaud	(Haut-Médoc)	(84-85)*	1996 Cadet-Bon	(St.-Emilion)	(84-86)*
1996 D'Arsac	(Haut-Médoc)	(85-86+)*	1996 Canon-de-Brem	(Canon-Fronsac)	(85-86)*
1996 Barde-Haut	(St.-Emilion)	(85-86)*	1996 Canon-Moueix	(Canon-Fronsac)	(81-83)
1996 Baret	(Graves)	(80-83)	1996 De Carles	(Fronsac)	(?)
1996 Barrabaque	(Fronsac)	(85-86)*	1996 Caronne-St.-Gemme	(Haut-Médoc)	(84-85+)*
1996 Beau-Soleil	(Pomerol)	(82-83)	1996 Carsin	(Premières Côtes de Bordeaux)	(85-86)*
1996 Beau-Mayne	(St.-Emilion)	(77-79)	1996 Carsin Cuvée Noir	(Côtes de Castillon)	(85-86)*
1996 Beaumont	(Haut-Médoc)	(85-86)*	1996 Cassagne-Haut-Canon-La Truffière	(Canon-Fronsac)	(76-78)
1996 Beausite	(St.-Estèphe)	(83-85)	1996 Chambert-Marbuzet	(St.-Estèphe)	(79-82)
1996 Bel-Air	(Lalande-de-Pomerol)	(82-84)	1996 De Chambrun	(Lalande-de-Pomerol)	(85-86+)*
1996 Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande	(Haut-Médoc)	(?)	1996 Charmail	(Médoc)	(86-87)*
1996 Bellegrave	(Pomerol)	(81-83)	1996 Cissac	(Haut-Médoc)	(81-83)
1996 Belles-Graves	(Lalande de Pomerol)	(85-86)*	1996 Clos Floridene	(Graves)	(82-84)
1996 Bérliquet	(St.-Emilion)	(84-86)*	1996 Clos des Jacobins	(St.-Emilion)	(85-86)*
1996 Bertineau-St.-Vincent	(Lalande-de-Pomerol)	(85-86)*	1996 La Clusière	(St.-Emilion)	(80-83)
1996 Bonalque	(Pomerol)	(85-86)*	1996 La Commanderie	(St.-Emilion)	(75-78)
1996 Le Boscq Vieilles Vignes	(Médoc)	(84-86)*	1996 Cos Labory	(St.-Estèphe)	(86-87)*
1996 Boyd-Canlenac	(Margaux)	(77-81)	1996 Coufran	(Haut-Médoc)	(85-86)*
1996 Destieux	(St.-Emilion)	(86-87+)*	1996 Moulin-Haut-Laroque	(Canon-Fronsac)	(76-78)
1996 Deyrem-Valentin	(Margaux)	(74-76)	1996 Moulinet	(Pomerol)	(77-79?)
1996 Dutruch-Grand-Poujeaux	(Moulis)	(84-86)*	1996 Noaillac	(Médoc)	(78-82)
1996 Domaine de l'Eglise	(Pomerol)	(85-86)*	1996 Les Ormes-Sorbet	(Médoc)	(81-83)
1996 L'Enclos	(Pomerol)	(77-80)	1996 Parenchère	(Premières Côtes de Bordeaux)	(85-86)*
1996 Fagnosse	(St.-Emilion)	(80-83)	1996 Patache d'Aux	(Médoc)	(85-86)*
1996 Faizeau Vieilles Vignes	(Montagne-St.-Emilion)	(82-83)	1996 La Pavenne de Bordeaux	(Graves)	(74-78)
1996 Faugères	(St.-Emilion)	(86-86)*	1996 Pedesclaux	(Pauillac)	(85-86)*
1996 La Fleur	(St.-Emilion)	(78-80)	1996 Perenne	(Côtes de Blaye)	(78-81)
1996 La Fleur-Gazin	(Pomerol)	(80-84)	1996 Petit Bocq Vieilles Vignes	(St.-Estèphe)	(84-86)*
1996 Fonplégade	(St.-Emilion)	(76-78)	1996 Peyrat	(Premières Côtes de Bordeaux)	(72-74)

Closing Date: APRIL 95



Robert M. Parker, Jr.'s

The WINE ADVOCATE

Independent consumer's bimonthly guide to Fine Wine
RATING SYSTEM

The WINE ADVOCATE'S rating system employs a 50-100 point quality scale. It is my belief that the various twenty (20) point rating systems do not provide enough flexibility and often result in overestimation and inflation of values. The WINE ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, overestimate it. The numerical ratings are utilized only as my primary means of communicating my judgments to you.

95-100	An extraordinary wine of profound quality, a classic wine of its variety. Wine
90-95	An outstanding wine of great quality
80-89	A good to very good wine with few flaws.
70-79	An average wine with little distinction
60-69	A below average wine containing flaws
50-59	A wine to be avoided.

"Un vin très impressionnant, avec beaucoup de richesse dans une longue finale. Il pourrait passer pour un cru classé en dégustation à l'aveugle."

Ein sehr beeindruckender Wein mit viel Kraft und Nachhaltigkeit im langen Abgang; er könnte in einer Blindverkostung klassifizierter Weine gewinnen.

1994 MOULIN A VENT

- tough, hard, and ungene

1994 MAISON NEUVE

- a chunky, husky, tannic
into balance in 2-3 years

1994 NOAILLAC

- an attractive, ripe, medium-bodied wine with tasty fruit and some spice

1994 PARENCHERE (BORDEAUX SUPERIOR) (73-75)

- light body and a lack of concentration are the undoing of this wine

1994 PARENCHERE (BORDEAUX SUPERIOR) (85-86+)

- a sweet, impressively-endowed, well-balanced wine with plenty of extract, light tannin, and fine ripeness; it will drink well for 5-6 years - a consistent overachiever

1994 PARENCHERE-RAPHAEL GAZANIOU (SUPERIOR) (86-87+)

- a very impressive wine, with a full-blown, black-cherry and spicy oak-scented nose, medium body, fine purity, and a lot of muscle and richness in the long finish; it could pass as a classified growth in a blind tasting; it should drink well for a decade

1994 PARENCHERE (BORDEAUX SUPERIOR) (84-85)

- an attractive olive/cassis-scented nose and round, tasty, medium-bodied flavors offer good value

1994 PERENNE (COTES DE BLAYE) (81-83)

- light-bodied, but well-balanced, a fruity, soft, attractive wine for drinking in its first 2-3 years of life

1994 PEYRAUD (PREMIERES COTES) (72-74)

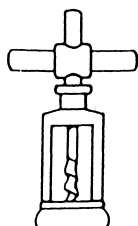
- green, lean, and mean, with little fruit

1994 PLAISANCE CUVÉE SPECIALE (PREMIERES COTES) (84-85)

- a spicy, richly-fruity, elegant wine with good body and a clean, crisp finish

1994 PLAISANCE CUVÉE TRADITION (PREMIERES COTES) (85-86+)

- a 100% new oak cuvée, the wood does not get in the way of the fruit in this serious, medium-bodied, nicely concentrated wine that should

Closing Date: 2-28-93
Issue 85

Robert M. Parker, Jr.'s

The WINE ADVOCATE®

Independent consumer's bimonthly guide to Fine Wine
RATING SYSTEM

The WINE ADVOCATE'S rating system employs a 50-100 point rating systems do not provide enough flexibility and ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, since overestimate it. The numerical ratings are utilized only to give my primary means of communicating my judgments to you.

96-100	An extraordinary wine of profound character, expected of a classic wine of its vintage and purchase.
90-95	An outstanding wine of great character.
80-89	A good to very good wine displaying few flaws.
70-79	An average wine with little distinction.
60-69	

MOULINET	(POMEROL)	1990	(\$20.00)	83
MOULINET	(POMEROL)	1989	(\$23.00)	85
MOULINET	(POMEROL)	1988	(\$18.00)	79

Moulinet's 1988 will last longer than the 1989, but will never provide as much pleasure given its undernourished, lean, compact, short flavors. The 1989 is about as good a wine as Moulinet is capable of producing. It is a big, jammy, ripe, hedonistic wine lacking complexity, but offering straightforward, chunky, luscious fruit, medium-body, with a soft texture and alcoholic finish. Anticipated maturity: Now-1997. An easygoing, lighter-styled, medium-bodied wine, Moulinet's 1990 exhibits soft tannins, noticeable alcohol, and little concentration or grip. At its best, it is charming and pleasant. Drink it over the next 5-6 years.

MOUTON-ROTHSCHILD	(PAUILLAC)	1990	(\$75.00)	87
MOUTON-ROTHSCHILD	(PAUILLAC)	1989	(\$100.00)	88
MOUTON-ROTHSCHILD	(PAUILLAC)	1988	(\$70.00)	89

The 1988 Mouton has an attractive aroma of exotic spices, minerals, coffee, blackcurrants, and sweet oak. Much like the 1989, the bouquet is staggering, but the flavors are distinctly less profound. In the mouth, it is a much firmer, tougher, more obviously tannic wine than the 1989, with medium body and outstanding ripeness. A beautifully made 1988 that will last 20-25 years, its short finish keeps it from being sublime. The 1988 is somewhat reminiscent of the 1985, but with more tannin. Anticipated maturity: 1999-2020. The 1989's perfume of Asian spices, soy sauce, leather, toasty oak, mocha, and blackcurrants is amazingly developed for such a young wine. The wine continues to reveal an aggressively woody note and lacks weight and depth in the mouth. Moreover, the finish is surprisingly brisk given the up-front fragrance. This is a wine I overrated from cask. It is comparable stylistically to the ready-to-drink 1985, but lighter and more blatantly oaky. It should be drinkable early and I suspect most admirers of the flashy, dramatic style of wine made at Mouton will want to consume it between 1996 and 2010. The 1990, also impressive from barrel, is a disappointment from the bottle. While less evolved than the 1989, it is excessively oaky, with a Jack Daniels, whiskey barrel-like smell. It is medium-bodied, somewhat hollow, and frankly embarrassed when tasted beside the likes of Latour and Margaux. I tasted it from the bottle three times with identical impressions. What a shame! The 1990's label by the late Francis Bacon is stunning. Anticipated maturity: 1999-2010.

NENIN	(POMEROL)	1990	(\$23.00)	84
NENIN	(POMEROL)	1989	(\$25.00)	78

The 1989 Nenin is frightfully light and simple for the vintage resembling a generic Bordeaux rather than one of the better-known estates of Pomerol. It possesses soft tannins, meager fruitiness, and innocuous character. Anticipated maturity: Now-1996. The 1990, which exhibits surprisingly good color, is a wine with attractive mineral, floral, and black fruit aromas, medium body, moderate tannins, and a plump, tough-textured finish. Anticipated maturity: 1994-2001.

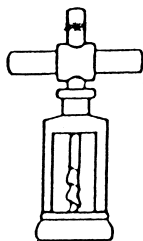
Le Parenchère 1990, issu de l'un des meilleurs domaines de Bordeaux Supérieur, est le digne successeur du très bon 1989. Le nez intense, épicé et riche de cassis et de terre fraîche introduit un vin remarquablement bien doté en extrait, avec des tanins modérés et une finale crémeuse et longue. A boire dans les 4 ou 5 ans.

Der Parenchère von 1990, das Ergebnis eines der besten Weingüter des Bordeaux Supérieur, ist der würdige Nachfolger des sehr guten Jahrganges von 1989. Das intensive Bukett, würzig, reich an Cassis und frischer Erde zeigt einen Wein, der bemerkenswert extraktreich ist, mit ein wenig Tannin und einem sämigen, langen Abgang. Trinkfertig in 4 oder 5 Jahren.

deep, ruby-colored, multi-dimensional 1990 possesses an enthralling nose of tobacco, roasted nuts, and sweet black fruits. There is excellent concentration, as well as a sense of expansiveness, finesse, and complexity. It will prove to be the finest wine made at Pape-Clément in more than two decades. Anticipated maturity: 1996-2001.

PARENCHERE	(BORDEAUX SUPERIEUR)	1990	(\$10.00)	86
------------	----------------------	------	-----------	----

The 1990 Parenchère, one of the best Bordeaux Supérieur estates, is a worthy successor to their fine 1989. A big, spicy, rich, cassis and earthy nose is followed by a wine with surprising extraction of flavor, moderate tannins, and a creamy, long finish. Drink it over the next 4-5 years.



Robert M. Parker, Jr.'s.

The WINE ADVOCATE®

An independent consumer's bimonthly guide to Fine Wine

RATING SYSTEM

The WINE ADVOCATE's rating system employs a 50-100 point quality scale. It is my belief that the various twenty (20) point rating systems do not provide enough flexibility and often result in compressed and inflated wine ratings. The WINE ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, since it would prefer to underestimate the wine's quality than to overestimate it. The numerical ratings are utilized only to enhance and complement the thorough tasting notes, which are my primary means of communicating my judgments to you.

96-100	An extraordinary wine of profound and complex character displaying all the attributes expected of a classic wine of its variety. Wines of this caliber are worth a special effort to find and purchase.
90-95	An outstanding wine of great complexity and character.
80-89	A good to very good wine displaying considerable finesse and character with no noticeable flaws.
70-79	An average wine with little distinction except that it is a soundly made everyday table wine.
60-69	A below average wine with noticeable flaws.
50-59	A wine to be avoided.

CHÂTEAU PARENCHÈRE	1983	BORDEAUX SUPERIEUR	(\$6.99-7.49)	84
CHÂTEAU PARENCHÈRE	1985	BORDEAUX SUPERIEUR	(\$6.99-7.49)	85
CHÂTEAU PARENCHÈRE	1986	BORDEAUX SUPERIEUR	(\$6.99-7.49)	84

There is plenty of garbage parading around in the market under the appellation of Bordeaux Superieur, but these three wines represent very good cru bourgeois-level quality and are fine values. J. Gazaniol is the proprietor and he knows how to make wine. The 1983 is showing a complex, cedary, soft blackcurrant fruitiness and good flavor depth. The 1985 is rich, dominated by the merlot grape, opulent, velvety, and has 5-7 years aging potential. It, and the more tannic, fuller bodied but tougher 1986 could embarrass many a classified growth. An Alain Jungel Selection. Various Importers.

Special Report: California Cabernet Sauvignon-How Well Do They Age?

California: New Releases

Italian White Wines

Imports: New Releases

Odds and Ends

CREDITS AND SUBSCRIPTION INFORMATION

The WINE ADVOCATE (ISSN 0887-0463) is published bi-monthly for \$30.00 per year by R. M. Parker, Jr., 1002 Hillside View, Parkton, Maryland 21120. Second class postage paid at Monklon, Maryland and additional mailing offices. The WINE ADVOCATE, 1002 Hillside View, Parkton, Maryland 21120, is available only by mail subscription at the rate of \$30.00 for a domestic one year subscription, and \$55.00 for a foreign, air mail subscription. The two year subscription rates are \$55.00 (Domestic) and \$100.00 (Foreign). All requests for subscriptions should be sent to The WINE ADVOCATE, P.O. Box 311, Monklon, MD 21111. The WINE ADVOCATE is published in six bi-monthly issues. Reproduction of the material contained herein, including office copying without written permission, is prohibited by law. The news media, wine distributors and retailers may use brief portions of this material provided it is not distorted and the WINE ADVOCATE is given credit for the material utilized. The content of this newsletter is solely the responsibility of Robert M. Parker, Jr., who owns, produces and writes the Wine Advocate. The copy editor of the WINE ADVOCATE is Patricia E. Parker. Robert M. Parker, Jr. has no interest, direct or indirect, financial or otherwise in the importation of wine, the wholesale distribution of wine, or the retail sale of wine. Copyright ©1988 by Robert M. Parker, Jr. Postmaster: Send address correction to The Wine Advocate, P.O. Box 311, Monklon, MD 21111. Forward and Return Postage Guaranteed.

SAVEURS

Jusqu'à quel prix aller?



Des vins rouges

Certains amateurs de vin rouge en boivent très peu l'été, sinon pas du tout. D'autres (je suis du nombre) ne réussissent pas à s'en priver...

À ces derniers, il faut recommander, très vivement, de goûter le Côtes du Roussillon 2001 Vignerons Catalans, à servir bien frais (environ 14 degrés Celsius), au très joli bouquet de fruits rouges bien mûrs, très Grenache, plutôt léger, souple et donc très peu tannique, qui fera un parfait rouge d'été. C, 525428, 10,05 \$, ★★ \$, à boire.

Aussi du même vignoble, le Côtes du Roussillon 2001 Domaine des Trois Vallées est un vin nettement plus corsé, charnu, tannique et même un peu rugueux, aux allures rustiques. Mais le prix est également très doux. C, 642376, 10,95 \$, ★★ \$, à boire, 1-2 ans sans doute.

On change de niveau, mais également de prix, en passant au Bordeaux Supérieur 2000 Cuvée Raphaël Gazaniol Château de Parenchère, lequel montre ce que peut donner une appellation modeste grâce aux soins d'un viticulteur doué et méticuleux.

Toujours grenat, et très coloré sans être opaque, c'est un vin qui se présente avec un bouquet de bonne amplitude, généreux, aux arômes mêlés de fruits noirs et rouges, avec des notes boisées-épiceées faisant un peu gomme de pin, ou... madrier. Relativement corsé, charnu, ses tannins sont fermes tout en n'ayant rien de rugueux. Impeccable. S, 975631, 26,45 \$, ★★★ \$ \$ \$, 4-5 ans.

Jusqu'où doit-on aller ?...

Chose certaine, et même s'il s'agit d'un superbe vin, il faut avoir la passion du vin pour s'offrir une bouteille du Napa Valley 1999 Viader, richement coloré bien qu'il reste transparent, au bouquet large, de fruits noirs surtout et dont le boisé, avec l'aération, fait noix de coco. Suit une bouche bien en chair, corsée, aux beaux tanhins gras qui lui font une texture tendre, moelleuse. Excellent. Bientôt à Signature (complexe Ailes de la Mode, à Montréal, et au Château Frontenac, à Québec), 904367, 140 \$, ★★★★★ \$ \$ \$ \$ \$, 5-6 ans.

Aux dernières nouvelles, enfin, les 30 caisses disponibles de ce vin étaient encore toutes à l'entrepôt de Montréal de la SAQ.



Château de Parenchère – Cuvée Raphaël 2000 shows what a modest appellation can produce in the hands of a gifted, meticulous winegrower.

Chateau de Parenchère – Cuvée Raphaël 2000 zeigt, was ein weniger bekanntes Anbaugebiet hervorbringen kann durch die Bemühungen eines begabten und sorgfältig arbeitenden Winzers.

de plu
France, c

L'un
voir le B
teau Sa
et bien
aux ama
Le bouq
et assez
les vins
goûteux,
S, 91373

Assez
d'une m
tières
Cadene
se prése
ple, mai
La bouc
sée pou
nettes, e
carbonic
12,95 \$,

SUD OUEST

LIBOURNAIS/BLAYAIS

MARDI 14 JANVIER 2003 / 0,75 €
www.sudouest.com

BORDEAUX

Parenchère, la force d'une marque

■ Le village de Liguëux est situé en Gironde, aux confins du Lot-et-Garonne et de la Dordogne. Raphaël Gazaniol s'y est installé en 1958, rapatrié du Maroc, et a remembré le vignoble du Château de Parenchère, qui s'étend aujourd'hui sur 65 hectares d'un seul tenant.

Son fils Jean lui a succédé à la tête de cette exploitation qui produit en moyenne 400 000 bouteilles de vins rouges, sur un terroir de côtes et de plateau, amplement drainé et ventilé.

Grâce à une qualité d'une régularité remarquable, Parenchère s'est largement fait connaître... et apprécier, comme un bordeaux vraiment supérieur.

« J'ai monté une clientèle de 600 comités d'entreprise, et nous avons 2 000 clients particuliers qui nous sont fidèles », annonce Jean Gazaniol, dont les vins se vendent aussi très bien à l'exportation, notamment grâce au négoce de Bordeaux.

Le vin vieillit en barrique et dans des foudres en bois de 60 hectolitres. Les meilleurs millésimes se gardent de dix à vingt ans sans le moindre problème, du fait d'une forte proportion de cabernets dont le propriétaire est un grand adepte.

« On va vers une grosse révolution viticole, que ni les Bourguignons ni les Bordelais n'ont préparée, estime Jean Gazaniol. La concurrence est bien plus dynamique que nous, et elle a beaucoup mieux intégré les notions de marque. »

Il reste que Parenchère est une vraie marque, une des rares de l'appellation bordeaux supérieur, sur laquelle toute une famille investit et capitalise depuis vingt ans. Le résultat est une grande réussite au plan qualitatif. Mais aussi au plan commercial.

Parenchère – the strength of a brand

The village of Liguëux, in France, is located on the boundary of the Gironde department with neighbouring Lot-et-Garonne and Dordogne. Raphael Gazaniol settled there in 1958, on returning to France from Morocco and amassed the vineyards of Château de Parenchère, which today stretch undivided over 65 hectares (161 acres) of land.

His son, Jean, succeeded him at the head of the estate, which on average produces 400,000 bottles per year, on a *terroir* of well-drained and well-exposed slopes and plateaux.

Thanks to remarkably constant quality, Parenchère has become widely renowned and appreciated as a wine that lives up to the appellation's name: Bordeaux Supérieur.

"I have built up a loyal customer base of 600 works councils, as well as 2,000 individual customers", declares Jean Gazaniol, whose wines also export well, thanks mainly to the Bordeaux wine traders.

The wine ages in casks and 6,000-litre capacity wooden vats. The best vintages can be kept for between ten to twenty years, due to the high proportion of Cabernet, the owners grape variety of preference.

According to Jean Gazaniol, "We are moving towards a major upheaval in winemaking, for which Burgundy and Bordeaux are not prepared. Our competitors are much more dynamic than we are and have adopted much better the 'brand' concept."

However, Parenchère is a genuine brand, one of the few in the Bordeaux Supérieur appellation area, into which a whole family has invested and built upon for twenty years. In quality and also commercial terms, the end result is a major success.

Dank einer bemerkenswert regelmäßigen Qualität, ist Parenchère weithin bekannt und geschätzt als ein Bordeaux, der wahrhaft "supérieur" ist.





Parenchère: always at the top.

Parenchère: immer an der Spitze.

LIGUEUX
33220 Ligueux.

Château de PARENCHÈRE

Jean Gazaniol

Tél. 05 57 46 04 17

Fax. 05 57 46 42 80

Toujours au sommet. Très beau **Bordeaux Supérieur 98**, avec ces notes très caractéristiques et persistantes de fumé et d'épices, aux tanins puissants mais très fins, complet et gras, qui mérite un peu de patience pour en profiter pleinement. Aucune hésitation.



BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

**LE GUIDE
SUD OUEST
2002**

**100
bordeaux**

millésime 2000
à moins de 10€

50 liquoreux et moelleux
d'Aquitaine à moins de 20€

PARTEZ A LA DECOUVERTE DES VIGNOBLES



BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

Château de Parenchère 2000

Superficie : 44 ha
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : 44 % cabernet-sauvignon, 16 % cabernet franc, 36 % merlot, 4 % malbec
Vinification : En cuves
Elevage : Un an en foudre
Production : 323 000 bouteilles
Vente : Au château, par correspondance et chez des cavistes

♥ **Dégustation ★★★**

Robe d'un noir intense. Nez lourd de vin très concentré, un peu brûlé. Notes d'épices et de fruits cuits. Bouche exceptionnelle : complexe, équilibrée, ample, magnifique. Un régal. A boire ou à garder dix ans.

Château de Parenchère Cuvée Raphaël 2000

Superficie : 15 ha
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : 47 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon, 8 % malbec
Vinification : En cuves
Elevage : Un an en barriques
Production : 110 000 bouteilles
Vente : Au château, par correspondance et chez des cavistes

ÉTOILES ET COUPS DE CŒUR

Les étoiles
Les vins retenus dans nos sélections sont classés en fonction de la grille de cotation proposée au jury. Les vins sans étoile sont naturellement déjà de bons vins.

★ très bon
★★ remarquable
★★★ exceptionnel

♥ **Les coups de cœur**
Ils sont attribués aux meilleurs, du moins à ceux qui procurent le plus d'émotion, même s'ils n'ont pas toujours la meilleure note.

Propriété du début du XVIII^e siècle achetée par la famille Gazaniol en 1958 et remarquablement mise en valeur. L'un des grands noms de l'appellation.

Propriétaire : Jean Gazaniol
Adresse : 33220 Liguéux
Tél. : 05 57 46 04 17
Fax : 05 57 46 42 80
E-mail : info@parenchere.com
Visite : 8 h-12 h, 14 h-18 h (17 h le vendredi) sur RV. Fermé le WE

Sud Ouest Guide 2002 PICK OF THE CROP. La Cuvée Raphaël 2000: intensely black robe, outstanding on the palate. A treat.

Der beste Wein des Führers Süd-West 2002: über den Cuvée Raphael: die Farbe eines intensiven Schwarz, außergewöhnliche Nachhaltigkeit. Ein Genuß.

Michel Phaneuf

Le guide du vin 2002

Château de Parenchère 1999, Bordeaux Supérieur (C-151985 : 16.85\$) *Parmi les meilleurs du genre cette année. Délicieux 1999 coloré, bien en chair, fruité et volumineux. Des goûts de fruits mûrs sur un fond de vanillée vraiment délicieux.* ★★★★★

Mieux encore, la Cuvée Raphaël Gazaniol 1998, Bordeaux Supérieur (S-975631 : 24.30\$); *plein et concentré, boisé mais sans excès; de justes notes chocolatées, de la poigne tannique en fin de bouche. Une impression sucrée en finale. Très bon et solide.* ★★★★★

21^e ÉDITION

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Among the best of its type this year. Delicious 1999.

Unter den Besten des Genres von diesem Jahr. Köstlich der 1999er.

Chronique

L'homme de verre

Jean Aubry

Edition du vendredi 11 octobre 2002 (Canada)

La primeur en rouge

Château de Parenchère 2000, Bordeaux Supérieur

Millésime superlatif pour Parenchère en 2000. Robe jeune et pleine, arômes mûrs qui donnent l'impression de croquer mûres et framboises, saveurs charnues, étoffées et moelleuses en raison d'une acidité légèrement en retrait. Un plaisir de vin.

Note : 3/5.



Château de Parenchère 2000:
superlative vintage. Wine that
is a pleasure to drink.

*Chateau de Parenchère 2000:
Ein Jahrgang der Superlative.
Ein Weingenuß.*



Les valeurs sûres

Château Parenchère

Habitué des marches du podium, Parenchère élabore des vins toujours droits et élégants. La cuvée Raphaël est plus ambitieuse, mais elle a les moyens de ses ambitions.

Bordeaux supérieur rouge 2000

Note 87

Bordeaux supérieur rouge 2000 Cuvée Raphaël

Note 88

Jean Gazaniol, Château de Parenchère, 33220

Ligneux. Tél. : 05 57 46 04 17. Fax : 05 57 46 42 80.

Wines to rely on Château de Parenchère, a frequent medal-winner. Parenchère always makes honest, elegant wines.

Die sicheren Werte.

Chateau de Parenchère ist gewohnt, auf dem Podium zu stehen. Parenchère produziert immer Weine, die geradlinig und elegant sind.

The image shows a wine label for Château de Parenchère. The label is rectangular with a light background. At the top, it says 'GRAND VIN DE BORDEAUX' in a small, black, sans-serif font. Below this, there is a small illustration of a chateau. The text 'PRODUCE OF FRANCE' is written on either side of the chateau. The main name 'Château de Parenchère' is written in a large, elegant, black script font. Below the name, it says 'BORDEAUX SUPÉRIEUR' in a bold, black, sans-serif font. Underneath that, in a smaller font, it says 'APPELLATION BORDEAUX SUPÉRIEUR CONTRÔLÉE'. To the right of this, the year '1998' is printed in a bold, black, sans-serif font. At the bottom of the label, it says 'Château de Parenchère S.A. PROPRIÉTAIRE A LIGUEN (GIRONDE) FRANCE' in a small, black, sans-serif font. To the left of the main name, there is a small crest or coat of arms.

Château de Parenchère er i sin druesammensætning utrolig klassisk. 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec og 10% Cabernet Franc. Vinifikationen er også meget klassisk og for slottets prestige-vin »Raphael« ikke forskellig fra de kendte slotte på Médoc-halvøen. Det er en stor ejendom på 90 hektar, beliggende mellem de to departementer Dordogne og Garonne. Siden sønnen Jean Gazaniol overtog produktionen, er slottets vine blevet bedre og bedre. Druerne til »Cuvée Raphael« plukkes med hånden og kommer fra de ældste vinstokke. Stilen er klassisk med fin duft af solbær, i nogle år-gange lidt kantet. H.J. Hansen er den danske importør.

Adresse: 33220, Sainte-Foy-la-Grande.
Tlf: +33 5 57460417 Fax: +33 5 57464280

the world's best wine magazine Christmas issue Decanter

www.d
BO
S
BEST 1998 MEDOC
CRUS CLASSES AN
SAUTERNES
25 CLARETS
FOR EVERYDAY
DRINKING
Blind tasting
insider's gui

Jean Gazaniol, œnologue distingué, repris le Domaine en 1981 et le transforma en un vignoble modèle de 61 hectares dont la qualité du vin a été remarquée par la plupart des dégustateurs internationaux.

Jean Gazaniol, ein ausgezeichneter Önologe, hat das Weingut 1981 übernommen und es in einen Vorzeigebetrieb von 61 ha umgewandelt, dessen Weinqualität von der Mehrheit der internationalen Verkoster ausgezeichnet wurde.

★★★★★ CHATEAU DE PARENCHERE,
excellent CUVÉE RAPHAEL



Lying in the far eastern corner of Bordeaux, this estate was bought in a run-down condition by Raphaël Gazaniol, in 1953. His son Jean, a qualified oenologist, took over in 1981. Transformed into a model 61ha vineyard, being extended to 90ha, the quality of the wine has brought it to the notice of international tasters. (Odd)

INSIDE: 137 USA PINOT NOIRS RATED * XMAS GIFT
FOR WINE LOVERS * LEBANON * VINTAGE MALT WHISK

CH. DE PARENCHERE
Cuvée Raphaël Gazaniol 1998**

■ n.c. 60 000 ■ **2001**

Ligueux se cache modestement à une dizaine de kilomètres au sud de la bastide de Sainte-Foy-la-Grande, à la limite du département. Mais le château de Parenchère y brille par ses qualités que le Guide salue depuis plusieurs années. La robe rouge-noir de cette cuvée, ses saveurs intenses de fruits cuits légèrement mentholés, subtiles quoique encore très marquées par le merrain (grillé, épices, cèdre) ont enchanté le jury. La chair dense, ample, le corps bien charpenté, aux tanins distingués, la finale longue et parfumée (vanille, réglisse) indiquent une très bonne aptitude au vieillissement. La **cuvée principale 98** (30 à 49 F), citée, exprime la puissance et la richesse du raisin mûr : un vin que l'on aimera avoir dans sa cave.

● Jean Gazaniol, Ch. de Parenchère,
33220 Ligueux, tél. 05.57.46.04.17,
fax 05.57.46.42.80 ■ r.-v.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2001

NOUVELLE SÉLECTION

■ Le guide d'achat de référence

■ Plus de 28 000 vins dégustés à l'aveugle, 9 000 vins retenus

■ Les coups de cœur, les

les commentaires

les rapports qualité/prix

producteurs à découvrir

« Château de Parenchère stands out for the quality of its wines, which have been recognized by the Guide for several years »

Château de Parenchère zeichnet sich durch die Qualität seiner Weine aus, wie sie im Weinführer schon seit mehreren Jahren lobend erwähnt wird.

W 4

THE GAZETTE, MONTREAL, SATURDAY

TASTINGS

Looking for a deal

Excellent Bordeaux can be found at good prices

Wine news is like any other news — only the extremes make the headlines. Honest toil in the vineyard and reasonable prices in the bottle are dull stuff, but prices rocketing skyward are always good for fat headlines in the wine press. A small segment of the wine industry with crazy prices can, and does, tar the whole industry with the same unreasonable brush.

Nowhere is this more apparent than in Bordeaux. Every year dozens of châteaux offer their new wine for sale as "futures" — a "tranche," or portion at a time. Under this system, you buy and pay for wine that has just been made and is sitting in barrels in the



MALCOLM ANDERSON

WINE

dealing with all kinds of 200- and 300-per-cent-increase horror stories circulating in the wine press. Enough to give Bordeaux wines a bad name, again? You bet. And you can be sure that this reflects unfairly on all the wines from

fruitiness with a gentle vanilla smokiness showing and a quite firm tannic finish. A wine that will improve over the next eight to 10 years. ★★½ probably going to ★★★★★

Château de Parenchère, Bordeaux Supérieur, 1998, \$17.35, 151985, has been appreciated for many years in Quebec. It is a consistent wine, year in, year out. There is a faint brambly fruitiness on the nose, and it was somewhat lighter on the palate than some of the other wines tasted. It has very attractive, slightly sweet blackberry fruit flavours. This was perhaps the most accessible wine of the tasting and yet it is still good for four to six years. ★★½ and improving.

Château de Parenchère, Bordeaux Supérieur, 1998, \$17.35, 151985, has been appreciated for many years in Quebec. It is a consistent wine, year in, year out. There is a faint brambly fruitiness on the nose, and it was somewhat lighter on the palate than some of the other wines tasted. It has very attractive, slightly sweet blackberry fruit flavours. This was perhaps the most accessible wine of the tasting and yet it is still good for four to six years. ★★½ and improving.

Château de Parenchère est apprécié depuis plusieurs années au Québec. C'est un vin qui s'affirme d'année en année.

Chateau de Parenchère wird seit Jahren in Quebec geschätzt. Es handelt sich um einen Wein, der sich von Jahr zu Jahr bestätigt.

SUD-OUEST DIMANCHE

LE PALMARES DES VINS

DIMANCHE 27 FEVRIER 2000 29

SALON DE L'AGRICULTURE

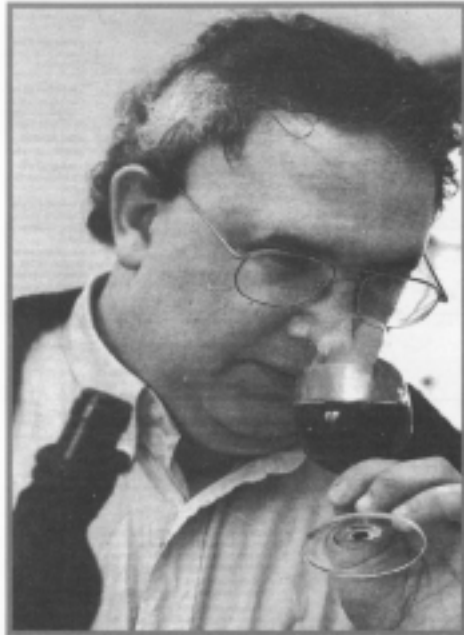
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE < En matière de vins comme en d'autres, si on s'arrache les médailles et les distinctions, c'est qu'elles peuvent changer beaucoup de choses. Témoignages

LES CHERCHEURS D'OR

CHRISTIAN SEGUIN

Un homme qui aime le vin est un homme heureux. Un homme qui fait un vin reconnu par les jurys et les guides est semble-t-il un homme comblé. A ce titre, Jean Gazaniol du Château de Parenchère (Bordeaux Supérieur) pourrait écrire un livre sur le bonheur et ses nuances infinies. Un jour, Robert Parker, l'homme d'affaires américain, constatant que la bouteille de Léoville-Las-Cases était à 100 dollars, a écrit en trois mots qu'il «conseillait aussi le Parenchère». Depuis, Jean Gazaniol est un élève particulièrement bien noté par le goûteur, c'est-à-dire qu'il est particulièrement bien acheté à l'étranger.

L'étiquette s'est installée dans de nombreux pays. Mais si la récolte du Château de Parenchère est prévenue, c'est aussi qu'elle rafle les médailles et figure dans les coups de cœur du Guide Hachette. Pourquoi courir les concours ? «Parce-que j'aime le challenge» répond le maître de cérémonie. «Il me donne un point de repère. Si Parker est la meilleure carte pour le retentissement international, les médailles servent surtout dans les années un peu difficiles, comme 97 par exemple. J'ai une grosse clientèle de particuliers. Elle me demande de les obtenir. L'ennui, c'est qu'il les faut tous les ans». La reconnaissance a d'autres avantages. Juste retour des choses, l'excellent Bordeaux Supérieur Parenchère se vend aussi cher, voire plus cher, qu'un Cru Bourgeois, 80 ou 90 francs au lieu de 30 francs.



Michel BETTANE



The gold diggers. The excellent Château de Parenchère Bordeaux Supérieur is as expensive as a cru bourgeois, if not more so.

Die Goldsucher.

Der exzellente Bordeaux Supérieur verkauft sich genauso teuer, wenn nicht teurer als ein Cru Bourgeois.

MILLESIMES

LA BIBLE INTERNATIONALE DES VINS

EXCLUSIF

Les Classements des meilleurs vins de France

BORDEAUX

Sur la sellette : Margaux, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Moulis, Listrac, Haut-Médoc, Médoc

Saint-Émilion : le terroir fait les grands vins

Coups de cœur : Montagne, Lussac et Puisseguin

Pomerol : les grands vins de velours

Graves : le terroir fait la diversité

Côtes de Bordeaux : un formidable vivier qualitatif

Bordeaux Supérieur : une appellation exemplaire

Sauternes : les grands vins savoureux

CHAMPAGNE

Les surprises du nouveau Classement de l'an 2000

BOURGOGNE

Les blancs superbes : Meursault, Chablis,

Pernand-Vergelesses, Pouilly-Fuissé

Les (très) grands rouges : Pommard, Vosne-Romanée,

Volnay, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Fixin,

Superb, full of flavour, harmonious. One of the best wines tasted of the year in this appellation. At the top.

Super, sehr geschmackvoll und harmonisch. Einer der besten Weine, die in diesem Jahr aus diesem Anbaugebiet verkostet wurde. An der Spitze.

Château de PARENCHÈRE

Jean Gazaniol

33220 Ligeux

Tél. 05 57 46 04 17

Superbe, très parfumé, harmonieux, au nez subtil et intense à la fois, ample, séveux, généreux et persistant, de bonne garde. L'un des meilleurs vins dégustés de l'année dans cette appellation. Au sommet.

Références : Coteaux d'Aix, Bandol, Côtes-de-Provence

LANGUEDOC

Exclusif : le 1er Classement des grands vins

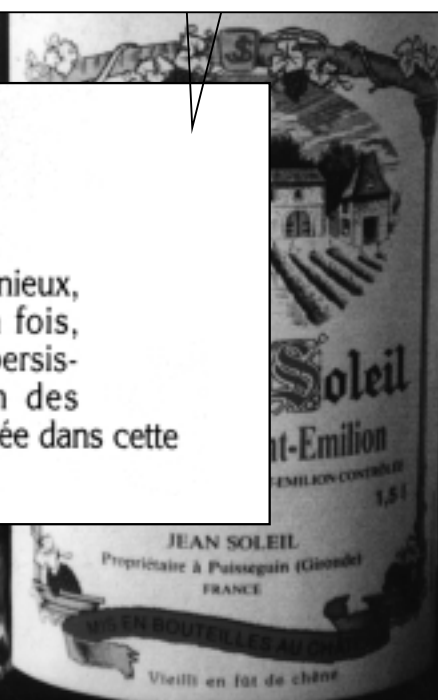
RHÔNE

Sélections : Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Cornas, Côte-Rotie, Saint-Joseph, Cairanne, Bezares-de-Venise

COGNAC

L'empire des sens : les saveurs uniques

M 7083 - 9909 - 50,00 F - AL



GUIDE Spécial vin

Bordeaux C'est le moment de prospector les petits domaines

Les prix des grands crus du Médoc ou de Saint-Emilion flambent. Heureusement, quelques propriétaires peu connus ont su rester sages.

Non, tous les bordeaux ne sont pas chers. Non, les «petits» bordeaux ne sont pas sans intérêt. Avec près de 50 appellations, la production de la première région viticole française est encore à la portée de toutes les bourses. Les prix des grands crus ont atteint ces dernières années des ni-

veaux vertigineux, mais cette flambée n'a pas touché certains bordeaux et bordeaux supérieurs de l'est et du sud de la Gironde, ni des appellations comme les côtes-de-castillon ou les côtes-de-francs. Et l'utilisation de l'agrobiologie montre que la région sait évoluer.

Jean-Moïse Brainsberg ■



① Château Grand Baril, montagne-saint-emilion rouge 94. 45 F.

Le Lycée viticole de Libourne-Montagne forme les viticulteurs de la région de Saint-Emilion. Ses 30 hectares, plantés en majorité de merlot, produisent un très honnête montagne-saint-emilion rouge qui vaut certains saint-emilion plus prétentieux et chers. Le millésime 94, bien ouvert et déjà bon à boire, plaira par son ampleur et sa générosité. *Lycée viticole, 33570 Montagne. Tél. : 05 57 55 21 22.*

② Château Coursou, bordeaux supérieur rouge 96. 28 F.

Le Château Coursou produit des vins certifiés bios. Le rouge 96 plaira aux amateurs d'authenticité par son côté terrien, voire rustique. A noter

aussi un très agréable rosé plein de fruit et de vivacité (24 francs). Très bon rapport qualité-prix. *GFA Dupar, 33890 Pessac-sur-Dordogne. Tél. : 05 57 47 40 27.*

③ Château Côte Montpezat, côtes-de-castillon 97. 49 F.

Dominique Bessineau attaché au travail de la vigne dès son enfance et en main, se un encor tence belle te. De tentie jugée au moins cinq ans. *8, rue Broussin, 33350 Belvès-de-Camillon. Tél. : 05 57 56 05 55.*

④ Château de Parenchère, bordeaux supérieur rouge 97. 36 F.

Jean Gazaniol témoigne de la qualité d'un terroir situé aux marges du Bergeracois et longtemps considéré avec un certain dédain par les puristes du Bordelais. Souple et rond, son vin peut encore attendre quelques années, ou accompagner dès maintenant une viande rôtie. *33220 Lignenx. Tél. : 05 57 46 04 17.*



Jean Gazaniol, 49 ans, travaille 12 hectares de bordeaux supérieur.

⑤ Château Loupiac-Gaudet, bordeaux côtes-de-francs rouge 96. 29 F.

Cette appellation quasi confidentielle enclavée entre le vignoble de Saint-Emilion et celui des côtes de Castillon produit des vins rouges ou blancs alliant profondeur et vivacité. Malgré une première impression de légèreté, le rouge de Thierry Moro s'avère long et fruité et devrait pouvoir être conservé en cave pendant encore 6 à 7 ans. *La Vergnasse, 33570 Saint-Cibard. Tél. : 05 57 40 65 75.*



⑥ Château Loupiac-Gaudet, loupiac 96. 43 F.

Les vignes de Loupiac, face au Sauternais, produisent un vin blanc liquoreux grâce à la pourriture noble qui permet une étonnante concentration de sucre dans les raisins. Le 96 offre un bon équilibre entre sucre et acidité. Encore jeune, ce subtil nectar peut attendre une dizaine d'années. *M. Ducau et D. Sanfourche, 33410 Loupiac. Tél. : 05 56 62 99 88.*

Jean Gazaniol bears testimony to the quality of his terroir.

Jean Gazaniol zeugt für die Qualität eines Landstrichs.

Les appellations explorées par Capital

VERVOLG VAN PAG 91

druiven in de laatste fase van de rijping via de wortels nog teveel water krijgen. Daarnaast vinden er zogenaamde 'groene oogsten' plaats om de opbrengst per stok te verminderen. Dat gebeurde in 1999 maar liefst twee keer. Voor de 'Passion' ligt de opbrengst per stok op circa 1 kg en bij de gewone Bordeaux op meer dan het dubbele. Op Mirambeau is chaptalisa-tie niet meer aan de orde sinds men daar gebruik maakt van een nieuwe keldertechniek om het sap –indien nodig– licht te verwarmen (tot 16°C) waardoor het gehalte aan water lager wordt en het suikergehalte toeneemt. Voor Despagne ligt de toekomst van Bordeaux in de zogenaamde 'premium wines', wijnen waarin het gevecht met de natuur te proeven is. Die natuur, dat gematigde klimaat, onderscheidt Bordeaux van bijvoorbeeld Chili en Californië en daarom is alleen Bordeaux in staat om topwijnen te maken! Behalve de kleuren wit en rood kunt u ook een rosé (100% cabernet sauvignon) van Miram-beau tegenkomen.

GAZANIOL (PARENCHÈRE)

Jean Gazaniol, onder meer opgeleid door Emile Peynaud, is een van die andere wijnmakers, die niets anders wil dan een topwijn maken. Daarom bracht hij naast de in Nederland wel bekende -rode- chateau de Parenchère (Kwast) de speciale 'Cuvée Raphael Gazaniol' op de markt. Daarbij ligt de gemiddelde opbrengst (handoogst) per hectare op slechts 3000 liter per ha. De wijn is samengesteld uit een blend van cabernet sauvignon (80%) en merlot (20%).

Afhankelijk van het oogstjaar rijpt circa 40% in nieuwe barriques, dit gedurende 18 maanden.

Met de cuvée van 1996 werd hij door een jury van 30 wijnspecialisten uitgeroepen tot nummer 1 van Bordeaux supérieur.

STRENGE SELECTIE

De wijn van jonge(re) stokken wordt onder andere labels verkocht. Om een wijn te maken die voldoet aan de wettelijke eisen voor Bordeaux moeten de stokken drie (!) jaar oud * zijn. Het spreekt voor zich dat dit positieve gevolgen heeft voor de kwaliteit. Voor de oogst maakt men gebruik van machines, waardoor het mogelijk is om ook in de nacht te oogsten hetgeen het fruit in de most ten goede komt. De laatste, en meest risicovolle, schakel in het kwaliteitsproces is de wijnbereiding. Daar kan alsnog alle energie teniet worden gedaan door onvoldoende middelen. Bij Parenchère kan men de most –als dat nodig is– verwarmen of koelen. De wijngaard telt 22 verschillende percelen met een eigen terroir, die apart van elkaar gevinifieerd worden. Na een jaar rijping op fusten vindt de assemblage plaats. Het streven naar hoge kwaliteit heeft chateau de Parenchère in Bordeaux tot een van de beste gemaakt. De stijl vraagt echter, vanwege de aanwezig tannines, enig geduld (circa drie jaar na de oogst) van de drinker. Dit geldt met name in de krachtiger jaargan-gen. Jean Gazaniol weet inmiddels dat zoge-naamde mindere jaargangen, die al snel toegankelijk zijn, gemakkelijker verkopen. Hij heeft daarom besloten om vanaf 1998 (dat zeker niet tot de mindere jaargangen behoort)



Jean Gazaniol (Parenchère)... werken aan zachtere snel toegankelijke wijnen

een fruitiger, zachtere stijl wijn te gaan maken. Dit zal, zo is zijn mening, niet ten koste gaan van de gemiddelde houdbaarheid van 10 jaar. Het geproefde fustmonster van het betreffende oogstjaar bevestigde het fruitige aroma, de zachte smaak waarin echter wel een herkenbare concentratie aanwezig is. De productie op dit chateau ligt op 400.000 flessen (80% export) per jaar, waarvan slechts 10.000 Cuvée Raphael Gazaniol. Zolang de voorraad strekt is 1996 een goede investering.

AOC Bordeaux en Bordeaux supérieur hebben alles in huis om door te groeien tot hoogge-kwalificeerde en nog alleszins betaalbare wijnen. Het woord is nu aan de wijnmakers!

De wijngaarden van Parenchère



3, rue du Chemin-de-Fer
58000 NEVERS - Tél. 03.86.71.45.00

Centre France
LE JOURNAL
DU CENTRE

PAGE 22
VENDREDI 19 FÉVRIER 1999

Château de Parenchère élu Talent des Bordeaux

Paris. — Le baptême du millésime 98 des bordeaux et bordeaux supérieur présenté à Paris sous le signe des cinq sens et des cinq continents a été l'occasion de décerner le « Talent 99 » des bordeaux supérieur.

Ce prix couronne la plus haute qualité lors d'une grande finale à Paris. Les lauréats sont sélectionnés chaque année dans les règles de la dégustation à l'aveugle par un jury composé de professionnels du vin et de la gastronomie.

Merrains de la forêt de Tronçais

C'est autour du superbe millésime 1996 au bouquet éclatant, aux saveurs riches et bien fondues, dans la lignée des trois glorieuses 1988-1989-1990 que la cérémonie du « Talent des bordeaux supérieur » s'est déroulée au pavillon Gabriel à Paris.

Après une présélection sévère effectuée en janvier der-



Jean Gazaniol, Château de Parenchère, cuvée Raphaël Gazaniol, lauréat des Talents du bordeaux supérieur 1996, présente son trophée.

nier à la Maison des bordeaux et bordeaux supérieur, à Beychac et Caillau, une vingtaine seulement ont pu passer ce premier test.

Château de Parenchère, cuvée Raphaël Gazaniol, déjà dans le peloton des cinq meilleurs l'année dernière, a remporté la palme de haute lutte entouré de trois autres finalistes arrivés également en tête du palmarès : Château la France, Château de Seguin, cuvée prestige et le Château Trocard-Monrepos.

Le Château de Parenchère (40 % de cabernet-sauvignon, 40 % de merlot, 10 % de malbec) est élevé en barriques de merrains de la forêt de Tronçais renouvelée à 35 % pour le millésime 1996. Il faut au moins cinq ans aux vins de Parenchère pour exprimer tous leurs talents.

La robe très sombre du millésime 1996 annonce un vin très concentré et structuré. Le nez très fermé devrait s'ouvrir au cours de l'année. Cette cuvée atteindra son apogée en 2004-2005.

Château de Parenchère, winner of the "Talents des Bordeaux" prize. This is an award for the highest quality at a final in Paris.

*Chateau de Parenchère wird Sieger im Wettbewerb um die besten „Talente im Bordelais“.
Mit diesem Preis wird die höchste Qualität in einem Finale in Paris gekrönt.*



CHÂTEAU DE PARANCHÈRE

La vigne est ici chez elle depuis le ^{xv}^e siècle. L'un de ses anciens propriétaires a été le cinéaste Roger Richbé, qui a réalisé des films moins alertes (*La Grande Maguet*, *Monseigneur*) que les vins du domaine (ne soyons pas injuste, il a eu le mérite de produire un film de Jean Renoir, *La Chienn*e, avant de se faire surnommer « Monsieur Pauvre C. » par Henri Jeanson). Le vignoble s'étend sur 180 hectares en continu. La réputation de Parenchère, et notamment de la somptueuse cuvée Raphaël-Gazaniol (élevage de 12 à 18 mois en barriques, dont 30 % de neuf), est telle que le château ne parvient plus à satisfaire toutes les

demandes. La réussite frôle, il est vrai, l'insolence, la matière des vins étant suffisante pour s'harmoniser avec les beaux arômes boisés (fûts de 225 l, le merrain de Tronçais). Dès le 1957, on apprécie la tendance des tanins à se civiliser assez vite. Le 1946, très friand en bouche et surtout le 1995, légèrement vandé au nez mais avec d'impeccables arômes de cassis, ou le 1990 – cuir, tabac, épices – laissent glisser, par-delà les tanins soyeux, une belle harmonie de réglisse et de vanille. Jean Gazaniol, qui a connu des millésimes autrement difficiles, s'amuse : « Comment ces années-là, dit-il, aurait-on pu passer à côté ? » Mais qu'il nous explique

CHÂTEAU DU BRU

Nous avons beaucoup aimé la cuvée réservée du château du Bru dégustée sur le millésime 1996 à la Maison des bordaux et bordaux supérieur. Cette cuvée très sélectionnée (et très sévère) ne représente qu'un faible pourcentage de la production (15 %). Pour 46 francs au dé-

part de la propriété, le rapport qualité-prix peut figurer comme un nouveau cadeau de l'appellation. Le reste de la production nous a moins convaincus. Mais Guy et Josette Duchant forment un couple fort sympathique. Madame peint, loue des gîtes ruraux... Bref, le vin respire ici l'air de la vie...

CHÂTEAU TURCAUD

Quarante hectares de vignes et une majorité de rouges (27 hectares). La famille Robert veut tirer le meilleur de terres hétérogènes (argileuses, siliceuses, fêtaient la fin des vendanges). De quoi conforter la tendance à marquer le clivage entre les bons vignerons comme Emmanuel Robert (un jeune homme passionné par la

Parenchère's success almost smacks of impertinence. We believe that Parenchère is a good example of what hard work and careful thought can obtain from a generic appellation.

Der Erfolg von Parenchère streift die Unverschämtheit. Parenchère erscheint uns exemplarisch dafür zu sein, was harte Arbeit und Überlegung aus einer Appellation générique erzielen kann.



Le Monde

MERCREDI 27 MAI 1998

BOUTEILLE



AOC bordeaux supérieur rouge 1996

Château de Parenchère

Ce « bordeaux sup », souvent comparé pour son énergie et son relief à des vins de plus noble origine – voire, certaines années fastes, à des crus classés – est produit aux confins du département de la Gironde, du bon côté de la Dordogne. Le fief de Parenchère, attaché au domaine royal, appartenait au gouverneur de Sainte Foy-la-Grande, et le château (1731) est déjà périgourdin. C'est la famille Gazaniol, vignerons au Maroc depuis les années 30, qui reprit Parenchère en 1958. Une judicieuse politique de replantation (à parts égales de merlot et de cabernet-sauvignon, 15 % de cabernet franc et 5 % de malbec), une vinification traditionnelle (1 an en foudres de chêne) mettent aujourd'hui en valeur ce terroir, qui produisait autrefois des blanc moelleux. Jean Gazaniol sait que toute perfection est lente : « Lorsque le raisin est mûr, il a mûri lentement. » Voilà qui explique le succès de ce domaine d'une soixantaine d'hectares, classé parmi les cinq lauréats de l'appellation « bordeaux supérieur », dont les prix cette année ont su rester à peu près raisonnables, quand l'ensemble du Bordelais connaît une nouvelle poussée de fièvre, souvent aussi soudaine que sans lendemain. Le millésime 1996 saura attendre plusieurs années pour que s'harmonisent sa longueur, sa puissance et sa finesse. A noter, en particulier, la superbe cuvée Raphaël 1996 (57 F). ★ Château de Parenchère rouge 1996 : 36 F la bouteille (par 12 minimum, tarif dégressif). Jean Gazaniol, Château de Parenchère, 33220 Liqueux. Tél. : 05-57-46-04-17. Télécopie : 05-57-46-42-80.

This Bordeaux Supérieur is often compared to wines of nobler origin, even classed growths, for its energy and depth.

Dieser Bordeaux Supérieur wird aufgrund seiner Energie und seiner Erhabenheit oft mit Weinen edlerer Herkunft, wenn nicht sogar mit Crus Classés verglichen.

(Suite de la page 18)

Ces cépages donnent des vins rouges plus souples et accessibles, mais qui possèdent tout de même du caractère et de la concentration. Plus de 900 producteurs indépendants s'étalent sur des sols et sous des microclimats variés, ce qui explique la multiplicité des vins de Saint-Émilion. Directement au nord-ouest, le minuscule territoire de Pomerol est l'un des joyaux rouges du Bordelais. Les trois quarts du

vignoble sont merlot qui croît remarquablement vite. Les vins de Pomerol, de jeunesse, tout d'excellents et de lisse, sont souvent le résultat de la rareté. Le Château Pèdre sont petites et parfois minimes, compare à ceux des châteaux du Lalande-de-Périgord, Canon-Fronsac, fort bons rouges, d'ailleurs. En s'aventurant vers l'estuaire, les Côtes-de-Bordeaux, Blaye complète le bordelais. Parfois méconnues des consommateurs, elles produisent des vins qui méritent l'attention. Leurs vignobles se caractérisent par le merlot et le cabernet franc en rouge, secondés par la présence du cabernet-sauvignon et du malbec. Quant aux blancs, comme la plupart de ceux du Bordelais, ils sont issus des fruits du sauvignon et du sémillon.

GAZANIOL : UN VRAI DE VRAI

Aux confins de l'Entre-deux-Mers, dans le canton de Sainte-Foy-la-Grande où de verdoyantes collines semblent se complaire dans leur rondeur, s'élève le candide Château de Parenchère. Depuis la mort de son père, Raphaël, qui fut viticulteur au Maroc, Jean Gazaniol dirige avec un rare talent d'œnologue la destinée de ce domaine de 170 hectares, dont 61 sont plantés de vignes. Pourquoi ce vin, classé Bordeaux Supérieur, d'une qualité exceptionnelle et vendu à un prix raisonnable, obtient-il depuis quelques décennies un vif succès, autant au Québec que sur les marchés étrangers? « Le secret, réplique Gazaniol, réside dans une sélection minutieuse. Elle débute au stade du vignoble avec un rendement limité et, si nécessaire, un éclaircissage. Un tri manuel est effectué pour éliminer les raisins immatures. On fait également des saignées pour diminuer la quantité de liquide par rapport au solide. Ensuite, une se-

Why has this wine of outstanding quality and sold at a reasonable price, classified as a Bordeaux Supérieur, been so successful for decades, both in Quebec and foreign markets?

Warum hat dieser Wein, als Bordeaux Supérieur klassifiziert, mit seiner außergewöhnlichen Qualität und der zu einem vertretbaren Preis verkauft wird, in Quebec, ebenso wie auf anderen ausländischen Märkten, seit Jahrzehnten einen solch lebhaften Erfolg?



1000 PETITS BORDEAUX

Bordeaux, Bordeaux supérieur

Le pays où tout est possible

Notre découverte : Château de Parenchère

Au premier abord, on pourrait croire qu'il passe toute sa journée au golf. Mais une courte visite de son château, dans le coin le plus reculé de l'appellation Bordeaux, vous démontre très vite : derrière cette façade de gentleman-farmer se cache un viticulteur passionné. Le domaine modèle dont Jean Gazaniol assume aujourd'hui la responsabilité couvre 170 hectares, dont 61 sont plantés en vigne. On est surpris par l'âge moyen élevé des vignes : une grande partie du vignoble a été planté entre 1958 et 1962. Autre particularité du domaine : une proportion de 42 pour cent de Cabernet Sauvignon ce qui, dans le Bordelais dominé par le Merlot, est déjà une exception en soi. La particularité du microclimat et du sol calcaire avec une forte proportion d'argile semble bien acceptée par le Cabernet Sauvignon qui mûrit ici parfaitement, même lors des années à problèmes.

Certes, le vin simple, fortement marqué de Merlot, de Jean Gazaniol qui a obtenu son diplôme d'œnologue à Bordeaux sous la houlette du vieux maître Emile Peynaud, est déjà agréable à boire au bout de trois ou quatre ans. En revanche, sa Cuvée Raphaël Gazaniol, composée à 80 pour cent de Cabernet, élevée jusqu'à 70 pour cent dans du bois neuf et vendangée avec des rendements très bas de 30 hectolitres à l'hectare, devrait vieillir au moins 6 à 10 ans, voire passer encore plus de 20 ans en cave sans aucun problème.

(Tél. 57 46 04 17).

Pour un peu, je m'en serais presque laissé compter par ce rusé compère d'André Lurton. A table, il m'a fait déguster à l'aveugle trois vins rouges qui, de toute évidence, avaient déjà quelques années de bouteille. Une chose est sûre, il y avait un La Louvière parmi eux, un 82, comme je l'ai appris plus tard. Et ce vin-là, épice et puissant, dans le premier verre ? «Château Bonnet.» Pour une fois, j'avais trouvé juste. Mais je n'aurais jamais pensé que ce simple Bordeaux de 1982, un vin qui en Suisse coûtait à l'époque nettement moins de 10 FS ait pu vieillir aussi longtemps. De telles surprises ne sont pas rares au royaume des petits bordeaux.

André Lurton est né au Château Bonnet, à Grézillac, une petite commune de l'Entre-Deux-Mers, «dans la pièce que j'habite encore aujourd'hui», dit-il en clignant les yeux. Lorsque, en 1956, son père partagea ses biens entre ses enfants, André Lurton reçut ce domaine dont les vignobles ne produisaient «que» des bordeaux simples alors que son frère Lucien avait, lui, hérité d'un cru classé à Margaux. De toute évidence, André Lurton ne l'a jamais regretté. Avec l'énergie



Our discovery: Château de Parenchère. Behind his façade of gentleman-farmer lies a passionate winegrower.



qui lui est propre, il s'est lancé dans la bagarre et a transformé son héritage en une exploitation modèle de 120 hectares de vignes, avec sa propre pépinière et une production annuelle de plus d'un million de bouteilles (rouge, rosé, blanc). Aux époques difficiles, comme, par exemple, après les désastreuses gelées de 1956 qui avaient réduit à néant une grande partie du vignoble, il n'a pas non plus hésité à produire du fourrage pour pouvoir maintenir le domaine à flot. A partir du Château Bonnet, André Lurton s'est lancé dans le monde vinicole, a conquis Pessac-Léognan où il possède aujourd'hui l'incomparable Château La Louvière et le superbe Couhins-Lurton. Depuis peu, il s'occupe de Dauzac, à Margaux, et avec succès comme le prouvent les dégustations des deux derniers millésimes. Mais il est toujours resté fidèle à sa région d'origine : l'Entre-Deux-Mers.

Apparemment, la zone de production des simples bordeaux et bordeaux supérieurs semble être un vivier d'hommes prêts à prendre la vie à bras le corps. Contrairement à ce qui se passe dans les autres appellations de

1000 KLEINE BORDEAUX

Bordeaux, Bordeaux supérieur

Land der unbegrenzten Möglichkeiten

Die Entdeckung: Château de Parenchère

Eigentlich sieht er ja aus, als würde er den ganzen Tag auf dem Golfplatz verbringen. Doch schon nach einem kurzen Rundgang durch das Weichâteau am äussersten Zipfel der Appellation Bordeaux hat man begriffen, dass sich hinter der Fassade des Gentleman-Farmers ein leidenschaftlicher Weinmacher verbirgt. 170 Hektaren umfasst das Mustergut, für das Jean Gazaniol heute verantwortlich zeichnet. 61 Hektaren stehen unter Reben. Erstaunlich ist das hohe Durchschnittsalter der Reben: Ein Grossteil der Weinberge wurde zwischen 1958 und 1962 bestockt. Andere Besonderheit des Gutes: ein Cabernet-Sauvignon-Anteil von stolzen 42 Prozent, was im Merlot-dominierten Bordelais doch schon eher eine Ausnahme ist. Die Besonderheit des Mikroklimas und der Böden – Kalk mit einem hohen Lehmanteil – scheinen dem Cabernet aber bestens zu bekommen, der es hier sogar in Problemjahren zu perfekter Reife bringt.

Lässt sich der stärker Merlot-betonte, einfache Wein von Jean Gazaniol, der sein Önologiediplom in Bordeaux unter Altmeister Emile Peynaud machte, bereits nach drei, vier Jahren angenehm trinken, sollte die Cuvée Raphaël Gazaniol aus 80 Prozent Cabernet, in bis zu 70 Prozent Neuholz ausgebaut und bei Erträgen geerntet, die bei tiefen 30 Hektolitern/Hektare liegen, mindestens sechs bis zehn Jahre reifen, übersteht aber auch zwanzig Jahre unbeschadet im Keller.

(Tel. 57 46 04 17)

Beinahe wäre ich ihm auf den Leim gekrochen, dem Schlitzohr André Lurton. Liess er mich doch bei Tisch blind drei Rote verkosten, die offensichtlich schon einige Jährchen auf dem Buckel hatten. Ein La Louvière war garantiert dabei, ein 82er, wie sich später herausstellen sollte. Und der würzige, kräftige Kerl im ersten Glas? «Château Bonnet», riet ich – für einmal richtig. Dass aber auch dieser einfache Bordeaux aus dem Jahr 1982 stammte, dass ein Wein, der in der Schweiz und in Deutschland damals deutlich unter 10 Franken/Mark gekostet hatte, so lange reifen konnte, das hätte ich nun wirklich nicht gedacht. Doch solche Überraschungen sind nicht selten im Reich der kleinen Bordeaux.

André Lurton wurde auf Château Bonnet in Grézillac geboren, einer kleinen Gemeinde im Entre-Deux-Mers. Als sein Vater 1956 seine Habe unter seine Kinder aufteilte, bekam André Lurton das Château zugesprochen, dessen Rebberge «nur» einfache

Bordeaux erzeugten, während sein Bruder Lucien sich ein Cru-classé-Gut in Margaux verdiente. Doch offenbar hat André Lurton dies nie

Our discovery: Château de Parenchère. Behind his façade of gentleman-farmer lies a passionate winegrower.



bedauert. Mit Energie stürzte er sich in die Schlacht und baute das Erbe zu einem Musterbetrieb mit 120 Hektaren Reben, eigener Rebschule und einer Jahresproduktion von über einer Million Flaschen (rot, rosé und weiss) aus. Er scheute in schwierigen Zeiten auch nicht davor zurück, Futtermittel zu produzieren, um das Gut zu halten, etwa nach dem verheerenden Frost von 1956, der einen Grossteil der Reben vernichtete. Von Bonnet aus hat André Lurton den Gang in die Weinwelt angetreten, Pessac-Léognan erobert, wo er heute das unnachahmliche La Louvière und das herrliche Couhins-Lurton besitzt. Seit kurzem kümmert er sich um Dauzac in Margaux – mit Erfolg, wie die Verkostungen der letzten beiden Jahrgänge belegen. Seiner Geburtsregion des Entre-Deux-Mers aber ist er nie untreu geworden.

Überhaupt scheint das Gebiet der einfachen Bordeaux und Bordeaux supérieur ein guter Nährboden zu sein für Männer, die zupacken wollen. Im Gegensatz zu den anderen Bordeaux-Appellationen besitzen die einfachen Bordeaux und die einem etwas

STANDARD MAGAZINE - LONDRES - 12/9/97



drinks andrew jefford

1994 Cabernet Sauvignon Reserva, Luis Felipe Edwards Majestic, £5.99. 20
1995 Cabernet Sauvignon Gran Lurton Fullers, £8.99. 17
1995 Cabernet Franc Reserve, Valdivieso Fullers, Safeway, Wine Rack, Bottoms Up, £7.99; Bibendum, £9.95. 17
1995 Château de Parenchère Asda, £5.25. 21

13-16 good; 17-20 excellent; 21-25 exceptional

Three aspiring South Americans to begin with. The Edwards (an old Chilean name) is a sweet, spice-stuffed Cabernet of almost port-like proportions. The Gran Lurton Cabernet, by contrast, has 'international winemaker' written all over it: smell that sweet, fresh oak; taste that bright, clean fruit; feel those svelte, Bentley-esque tannins. I'm not complaining: this deep varietal drinks gratefully. Valdivieso's dark, Cheval Blanc-wannabe has a scent of pepper, coconut cream and mint, and a smooth flavour in which spicy plums bob about in a vat of dark chocolate. By contrast with this New-World lushness, the Parenchère is all Old-World finesse: an enticing aroma of roasting coffee and cigar boxes, and a poised, balanced flavour in which pencils, currants, earth and roast meat fall into an obscure but exciting embrace.

PHOTOGRAPHS BY SIMON ARCHER

Grote wijnen komen niet altijd van de hoog geklasseerde wijngaarden. Grand Cru Classé is vaak synoniem met geld verdienen door een gevestigde reputatie. Minder bekende châteaux moeten gewoon goede wijn maken om te verkopen. Jean Gazaniol laakt de 'groten'.

C hâteau Parenchère

Uitstraling van een Grand Cru

Ronald de Groot

De hiërarchie van de wijngaarden drukt vaak als een loden last op ons oordeel over de wijnen. Natuurlijk wijken we in onze mening nog wel eens af van de officiële classificatie, maar we moeten ons daar dan wel toe dwingen. Een grote Cru beoordelen als 'iets minder' vergt een rechtvaardiging: 'maakt zijn classificatie niet waar'; 'vol-doet niet aan de verwachting', dat soort termen. De strakke ordening is aangebracht en knelt als een keurslijf. Premier grand cru classé heerst als een vorst over simpel grand cru classé. Voor lage-re wijnen is het helemaal vechten tegen de bier-kaai. Een paar jaargangen die worden 'ontdekt' door Robert Parker kunnen een château misschien nog enigszins verheffen boven de grauwe massa. Maar verder is de classificatie heer en meester. Iemand uit Saint-Emilion verzuchtte onlangs, naar aanleiding van de binnenkort te verschijnen nieu-we classificatie: 'Hadden ze Saint-Emilion maar nooit geklasseerd, was het maar zoals in Pomerol, waar geen classificatie is, lekker rustig.'

VROEGER ANDERS

Een jaar of veertig geleden lag dat vreemd genoeg volkomen anders. We kunnen het ons nu amper voorstellen, maar destijds werden 'hoge' wijnen helemaal niet direct als iets bijzonders be-schouwd.

In de tijd dat de Pieds-Noirs, de Franse Noord-Afrikanen die moesten remigreren, terugkwamen uit Algerije of Marokko, werd het bezit van een Grand Cru Classé helemaal niet als iets positiefs of begeerlijks gezien. De vader van Jean Gazaniol, eigenaar van Château Parenchère, werd in de jaren vijftig voor de keus gesteld. Hij kon Châ-teau Rausan-Ségla kopen, 2^e cru in Margaux, of Parenchère, een simpele A.C. Bordeaux in de buurt van Saint-Foy, aan de rand van de appella-tion. U begrijpt het al: hij koos voor Parenchère.

Wie het bezoekt, snapt wel waarom. Het is een prachtig bezit, bovenop een van de fraaie heuvels niet ver van Saint-Foy vandaan. Naast druiven worden hier pruimen geteeld, die worden ge-



Jean Gazaniol met zijn
Bacchus

36 FOOD & DRINK



THE INDEPENDENT SATURDAY 27 MARCH 1993

Sophie Grigson invites you to enter this year's *Independent/Le Cordon Bleu* cook competition and Joanna Blythman gives

We would like you to cook our dinner

IT'S a real pleasure for a chef or a food writer to be invited out to dinner — a chance to escape the pressures of career cooking. What bliss to be released from the kitchen, to be able to enjoy eating without a professional care in the world. Would you be willing to be the host? Perhaps I should set the scene more clearly. Imagine it's early summer, a weekday evening after a full day's work. A fortnight or so ago, you rashly invited a clutch of culinary experts round for supper. They will be on your doorstep at eight o'clock, which leaves you a couple of hours to get everything ready.

The guest list might include a brace of leading chefs — perhaps Shaun Hill of Gidleigh Park in Devon, one of the most highly rated country-house hotels in Britain, and Caroline Brett of O Keeffe's, a chef at the forefront of new-wave Italian cooking. In for a penny, in for a pound, we must ask André Cointreau as well, owner of those internationally famed Le Cordon Bleu cookery schools in Paris, London and Tokyo, and the head of the London school, Michel Perraud. To make up the numbers, you turned to the *Independent's* food pages and decided to invite Joanna Blythman and I, and I am glad to say, me, Sophie Grigson. We were all delighted to accept your kind invitation.

This simple premise is the basis of the *Independent's* 1993 Cook Competition. Together with Le Cordon Bleu Cookery School, we are looking for the cook who can

THE INDEPENDENT
LE CORDON BLEU
L'Art Culinaire

PARIS 1895



PARIS-LONDON-TOKYO

produce the most enticing, appetising food to reinvigorate the overworked palates of us, the judges. Of course, we are not actually going to descend on your house, so there is no need to worry about the vacuuming. We want you to concentrate on the menu. You will have two hours' cooking time, though a few basics such as stocks or pastry can be made in advance. However, over-enthusiastic use of the freezer or of pre-prepared

props is not the way to the judges' hearts.

Your guests are an open-minded group, who are not looking for anything elaborate and fancy. Quite the opposite. The chefs have spent their entire day masterminding restaurant food, so the last thing they will want is more of the same. The best home-cooking is what will make them happiest, as long as it is not too stodgy or rich. There should be at least two courses, but you may prefer to serve up three or four smaller ones. Conventions are there to be broken, so feel free to construct the meal as you wish.

A well-judged, imaginative approach, sound culinary skills, fresh vivid flavours and a lack of pretension are what we will be looking for, but remember that even the most brilliant of cooks cannot hope to turn out a prize-winning meal with poor ingredients. Bear in mind that this meal is to be cooked in mid-May, and plan it around the choicest seasonal produce. That does not mean that you have to break the bank. You have a budget of £30 but, to be frank, we would much rather you put your mind to finding simple, high-quality raw materials than blowing every last penny on luxury items in a vain attempt to impress us.

HOW TO ENTER

Send us an outline of your menu, typed or legibly handwritten, together with a brief description of your recipes, detailing any special techniques. Tell us a little about the main ingredients you are using, where they

come from and why you have chosen them.

Attach your name, address and both daytime and evening telephone numbers on a separate sheet of paper. Send your entries to: Cook Competition, Weekend, *The Independent*, 40 City Road, London EC1Y 2DB to arrive by Friday 16 April. We regret that entries cannot be acknowledged or returned. The competition is not open to employees of Newspaper Publishing plc, Le Cordon Bleu cookery schools or anyone who already makes a living from cooking.

THE COMPETITION

From your menus we will pick 10 finalists and invite them to cook their meal on 20 May at Le Cordon Bleu cookery school, 114 Marylebone Lane, London W1. Finalists will have two hours in which to prepare and present their meals. The deadline is not flexible in view of the number of finalists.

INGREDIENTS

Finalists bring their own ingredients and are allowed a budget of up to £30 for which they will be reimbursed. Their menu should feed four people.

PRIZES

The winner will be taken on an all-expenses paid gastronomic trip to Paris, eating, shopping and attending a special class at Le Cordon Bleu. In addition, all finalists can relax after their toils over dinner at one of London's best restaurants, which we will take over for the evening.

Examiner's

WHAT would be a winning our 1993 *Independent/Le Cordon Bleu* Cook Competition? If you are entering, here is a quick de what worked, and did not work our years. Our 1992 winner, and our 1991 winner, Susanna ability and their own personal This is where many other noticeably the native British came unstuck. Many of us brought up with a tradition of ing and eating, we never Italian/Hungarian/French/Ch mother to provide a link with which food is central to daily our inspiration has come from taurants and foreign travel.

Such cooks are eager le slightly lacking in confidence invite people to dinner, we a bury ourselves in cookery bo quently, what we produce i restaurant of cookbook fashio copying, not understanding. I suit may be palatable, stylish, even, but it lacks conviction.

To succeed in the *Independent* don Bleu 1993 competition, from what you think would judges, and cook something th you. It may be something you You would be surprised to learn of the judges share your passio From that point on, the ussly. Be seasonal, do not give unrealistic workload, and put t

The New World gives better value under a fiver, said Anthony Rose. France rose to the challenge

War of the world's best, cheap reds

IT WAS bottles at dawn. I had boldly declared to Paul Boutinot, a wine importer, that the New World offered better value for money than France when it came to bordeaux-style reds. It was a cabernet-soaked rag to a bull. Anything the New World could do for under £5, Bordeaux could do better, he maintained.

We each chose 10 bottles we thought would prove our point, a second opinion, and an independent referee to ensure that justice was seen to be done.

Mr Boutinot is not hostile to New World wines as such. He has been a *négoçant* in Beaujolais for four years and has just registered as a *négoçant* in Bordeaux. With his Gallic name and his exclusive trade in French wines, you might quite reasonably be led to believe that the man eats, drinks, speaks and thinks French and plays *pétanque* in his sleep. In fact Mr, not Monsieur, Boutinot comes from Stockport, and his accent is firmly Lancastrian.

He admits to preferring a wine "where the last glass is more interesting than the first — and that applies more to French wines than any other. I am not keen on upfront, jammy styles, and this is a criticism of the majority of New World wines, but some of them can be excellent."

So one fine morning in March, 21 (I had slipped a poker into the pack) claret and claret styles were lined up, masked, numbered and arranged in no particular order. Style apart, the only other qualifications were, a £5 ceiling and availability in the UK. If I had asked availability in a major supermarket or off li-

Bordeaux cities, or hillside districts, the blends were almost all at least 50 per cent merlot with some cabernet sauvignon and cabernet franc blended in.

My 10 wines were from Australia, New Zealand, Chile, Argentina, Bulgaria; the 11th one was a new-wave south of France. Apart from the Chilean merlot, all my choices were made predominantly from the cabernet sauvignon grape. The 12th, too, were young wines, the oldest being 1988.

To assist his cause, Mr Boutinot chose Stuart Carter, a York GP who also happens to be an excellent wine taster. I asked along Michael Schuster, author of *Understanding Wine*, who runs his own wine school. Wine-wise, in north London, our independent referee was Nicolas Bel-

The challenge in a nutshell: up-front fruitiness versus French subtlety

hage, Master of Wine and author of the book, *Life Beyond Lambrequin*. Marks were to be awarded for quality, so it was agreed in advance that we were looking for the best wines, irrespective of their origin.

Who won? Well, the wine did. Since the selection had all been hand-picked, the standard was expected to be high and we were not disappointed.

Mr Boutinot thought the bordeaux quality "was overall more consistent" and that the New World wines were too upfront. Those of us battling for the New

THE BEST BORDEAUX-STYLE REDS FROM BOTH WORLDS

AS THE standard of the tasting was extremely high, readers should feel confident with all starred wines.

THREE STARS

Château La Rose Chevrol 1989, Fronsac, £4.99, Sandiway Wine, Cheshire (0606 882101). PB's favourite, and close to being NB's and mine, too. Highly aromatic, not nose, mature, almost raspberry-like fruitiness, like a mini-St Emilion.

Château de Parenchère 1989, Bordeaux Supérieur, £4.69, Asda. Very different, this was NB's top and SC's joint-top wine for its youthful damsony nose and concentrated, "serious" style; a fine, austere claret, needing time to soften.

Tollana Black Label 1990 South East Australia Cabernet Sauvignon, £4.99, Thresher, Bottoms Up, Wine Rack. Deep purple and "brilliant nose", thought PB, one of the most intensely flavoured in the ripe Australian blackcurrant-and-vanilla oak styles.

Erazuriz 1992 Maule Valley Merlot, £4.89, Thresher, Wine Rack, Bottoms Up. This classy Chilean merlot was my New World favourite. Grassy, peppery aromas with succulent flavour.

Château de Monreueuil 1989, Côtes de Castillon, £4.99, Noble Rot, Bromsgrove (0527

575606). An austere, claret style with good underlying fruit and classically dry finish.

TWO STARS

Concha y Toro Maipo Cabernet Sauvignon, £3.65, Waitrose. Appealing, easy-drinking, soft berry fruitiness with good acid/tannin structure. Exceptional value. Montana Marlborough Cabernet Sauvignon 1991, £4.99, Oddbins, Tesco, Victoria Wine, Thresher, Fullers. Herbaceous cabernet franc-style bouquet with intense fruit.

Seaview 1990 South Australia Cabernet Sauvignon, £3.99, coming soon to Oddbins. Sweet American oak and blackcurrant pastilles. MS loved it, PB hated it.

Special Reserve Claret 1989, Fronsac, £4.75, Waitrose. Typical merlot/cabernet aromas with austere blackcurrant character.

Château Gossin 1990, Bordeaux Supérieur, £4.49, Noble Rot, Bromsgrove. Simple, straightforward, attractively blackcurranty claret from the giant Rauzan co-operative, finishing just a little rustic and short.

Orlando 1989 South East Australia Bin 37 Cabernet Sauvignon, £4.99, Marks & Spencer. Nicely balanced medium-weight aromatic wine

whose soft, blackcurrant jam fruit and deft touch of oak was particularly favoured by AR and MS.

ONE STAR

Hardy's Nottage Hill 1991 South East Australia Cabernet Sauvignon, £3.99, Augustus Barnett. MS liked the sweet cassis fruit and alcoholic warmth while SC declared it was commercial, yet simple. Good value none the less.

Domaine de Rivoyre Cabernet Sauvignon 1991, £3.99, Thresher, Wine Rack, Bottoms Up; and, as Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc, £3.99, Waitrose. This non-claret French joker in the pack had a pleasant, slightly grassy cabernet bouquet with a light touch of oak and fresh fruit. Good value.

Trapiche Cabernet Sauvignon Reserve 1990, £2.99. This soft, Argentinian red with its unusual liquorice/tarry note did not quite make the one-star grade, but gets a special mention for its price.

We also tasted but were disappointed with: Santa Rita Cabernet Sauvignon Reserva 1989; Russe Bulgarian Cabernet Sauvignon 1988; Château Laurencin 1990 Bordeaux Supérieur; Château Beauséjour 1988, Bordeaux Supérieur.

Boutinot, characterised the up-frontness of the New World. It is not a good wine,"

among others, would love it, and defended the vanilla oak and exuberant blackcurrant fruitiness

against the tried and tested, subtle proportions and diversity of claret. To decide which style you

An

giving
QUITE
of St B
submit
baby la
pork cu
tween t
de. Me
excellen
which i
hooter
Judgi
she had
along s
named i
le of H
bilee R
from R
If yo
butcher
them of

O
Serves 4
Ingredi
For th
plum ja
8oz/225
4tbs du
4tbs dry
2tbs oil
4tbs wh
I hot r
taste (d
temper
salt, pe
Prepara
ingredi
Marina
turning
oven to
large ro
so of w
it. Cook
minutes
Cook at
til crisp
pour th
pan, br
duce by
for the

OUR se
pork it
from I
Kernas
tany, I

THE IN

THE GAZETTE, MONTREAL, WEDNESDAY, JUNE 10, 1992

C.5

ne classification stubbornly resists change

...d go, but the list first compiled in 1855 makes no adjustments over time



RAYMOND

Gouda

form above the general of their group, whether the realms of the classified among the hundreds of "châteaux" as they are

at least one such in Québec, **Château de Parenchère, Supérieur, 1989 (\$15.72)**. Seen a consistently excellent class ever since its on to the Canadian scene ago.

vine which drinks beautiful 6 years of age if you like 15 young and fruity, as I

do, but will go for 9 or 10 if you like your wines more mature, as I do. The château recently held a tasting in Montreal of six vintages going back to 1975.

The 1990 and 1989 have great potential but are not ready for drinking yet, although the '89 is getting close. The 1985 has caramel and rich cassis fruit flavors and is youthfully delicious now, and the 1982 has reached a maturity which it should still hold for the next year or so.

Even the 1975, which was elegantly showing its age, was delicious with the camembert and aged Gouda.

The vintage of Parenchère currently available in the SAQ is the 1989. This was a superb vintage in Bordeaux and brings with it a slight problem — the wine is nowhere near at its best yet. It is packed with fruit and tannin which will soften and come together in two or three years to give a lovely wine. Of course there'll be none left in the SAQ by then, so buy it now and try and hold on to it. *** going to ****½

Should you happen to be near the Ontario border, the 1986 is on the

shelves in their liquor stores and it should be really coming into its own about now. What's even more interesting is that it's only about \$13 over the border.

The pride of Château Parenchère is undoubtedly the **Château de Parenchère, Cuvée Raphaël Gazaniol, 1988 (\$22.40)**, which was created in memory of the present owner's father. What a fine memorial.

The wine was made from carefully selected grapes from vines which are at least 50 years old and was aged for 18 months in new oak barrels.

It has a deep violet, ruby color and had a complex, fruity, almost jammy bouquet but with an elegance and a rarely experienced touch of roses. Full and opulent on the palate with big but soft, balancing tannin.

Expensive for a Bordeaux Supérieur? Yes, but I challenge you to find another non-classified growth this good. **** going to ****½

The sad news is that the 1988 is only to be found in the odd corner of those SAQ stores that carry specialty items, but keep an eye open

for the 1989.

The brothers Perrin from the Châteauneuf-du-Pape region in the South of France are having great success these days, not only with their superb Château de Beaucastel but with their inexpensive, well-made, every-

Vieille Ferme.

The white Cuvée (Côte de Ferme, Côte de Ferme) has a greenish tinge and is aniseed on the palate and not a whole

The **Château de Parenchère, Cuvée Raphaël Gazaniol, 1988 (\$22.40)** is a blind (white) wine, possible, influenced by all the work of the chardonnay. It had the Oriental from oak taste. It is full of every bit too much ***½ (And if it would have

I really wanted the Woodbury Vineyards Chardonnay, 1988 (\$14.46) to succeed. It's from a lesser known area and is trying to do battle with really heavy competition, but I was disappointed.

It didn't resemble chardonnay either on the nose with its Oriental ginger bouquet although it was bet-

Château de Parenchère - Cuvée Raphaël Gazaniol est cher pour un Bordeaux Supérieur oui mais je vous défie de trouver un vin sans classement aussi bon.

Chateau de Parenchère - Cuvée Raphaël Gazaniol ist teuer für einen Bordeaux Supérieur, sicher, aber ich betrachte es als eine Herausforderung, einen gleich guten Wein ohne Klassifizierung zu finden.

THE ARTS

new year with a list of unlikely predictions

of free-trade spring and ara will join takeover bid Napa, Cali-

aderation of form, head- d, New Zea- inate this lo- of the fact e world wine The first re- e Beaujolais discontinue

on will be to our sizes: 1.5 i 375ml. This ie same kind on flexibility ft drinks, cat

scupper the ine-preserv- ses flavored vours were to Oak, Nevers ibrusca (for nly). et sauvignon .Millau com-

August will igara. Some noment and harvest, dry and bluish.

for the month. Please contact the number or name provided for information on times, fees and space availability. Space for non-members of the various clubs may be limited.

Jan. 10 — 1970 Port, Winetasters Society, 266-6049 (evenings); Jan. 15 — Vintage Port of the sixties, seventies and eighties, Académie du Vin, 861-1331; Jan. 16 — Italian Wine Festival featuring more than 40 premium wines by-the-glass, Vines Wine Bar, 869-0744; Jan. 17 — Chateanneuf du Pape, Les Connaissances du Vin, Ruth Simpson, 568 Van Horne Ave.; Jan. 23 — 1985 Cabernet from California and Bordeaux with guest speaker Warren Winiarski of Stags Leap Society for American Wines, 588-8444; Jan. 24 — Wines of William Tell (California), Winetasters Society, 266-6049 (evenings); Jan. 25 — Australia Day Dinner, Australian Wine Society, 323-3909.

New Listings: Château de Parenchère 1986 Bordeaux Supérieur, LCBO \$10.50, represents good value as a short-term cellar candidate.

ON WINE

DAVID LAWDASON

France will threaten to stop selling wine to Canada unless the Meech Lake Accord is ratified. It is.

The Italians will reach a consensus and revamp their wine laws.

Bordeaux will redraw its 1855 Medoc Classification, bumping the number of classified growth properties from 62 to 383, including 25 first growths. Chateau Latour will threaten to pull up all its vines when it is downgraded to second growth. The classification is reviewed, uncovering a clerical error and Latour is re-instated.

Australia will make a good pinot noir.

Burgundy will make a good value pinot noir.

1990 will be the real vintage of the century in Europe.

January Calendar: Now for some events that definitely will come to pass, this month in fact. Henceforth, on the first Saturday of each month, this column will list wine club, restaurant and public events

at its best in about 1994.

On the domestic front, two top chardonnays (Vintner's most expensive table wines) have joined Inniskillin's reserve on general listing. It's good to see these benchmark wines getting exposure. The recent additions are Cave Springs 1988 Reserve (\$15.95) and Stoney Ridge 1988 Lenko Vineyard (\$14.40).

Blind-tasted together the three 1988s showed good quality and structure, if different styling. Inniskillin's is leanest, with attractive Chablis character, though it

needs two to five years to harmonize the core of acidity. Likewise Cave Springs's Reserve, but it is showing a bit more fruit and complexity now. Stoney Ridge is softer, riper, and accessible now with lower acidity and ripe, sweet flavors that border on cloying.

I first tasted it as the lead-off wine in a tasting of higher pedigree Bordeaux, and, though lacking the depth and complexity of a classed growth, its attractive berry and oak flavor captured many admirers.

I later blind-tasted it against two other 1986 Bordeaux Supérieures that were equally puerile in the cellar, and more green tasting (Chateau St. Germain 1986, \$10.70, and Chateau Terrefort-Quancard 1986, \$10.75, the better of the two).

Made from 40 per cent merlot, 40 per cent cabernet sauvignon, 15 per cent cabernet franc and 5 per cent malbec, Parenchère is from vines averaging 25 years of age on a large estate on the east fringe of the Bordeaux region.

It is not a stunning wine, but it has good depth and complexity for the price, and should begin to show

Parenchère représente un excellent rapport qualité/prix.

Parenchère stellt ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis dar.

Jean and Raphaël Gazaniol: within the space of thirty years their know-how and concern for quality have made Parenchère a very Supérieur Bordeaux.

Jean und Raphael Gazaniol: Innerhalb von 30 Jahren brachte ihr Wissen und ihre Bemühungen um Qualität, den Parenchère, einen Bordeaux wahrhaft "supérieur" hervor.

Le Château de Parenchère: une adresse à laquelle sont parvenues une bonne cinquantaine de lettres du Québec au cours des deux dernières années.



*Jean et Raphael Gazaniol:
en l'espace de trente ans,
leur savoir-faire et leur souci
de qualité ont faits de Par-
enchère un bordeaux...
bien supérieur.*



Château de Parenchère

BP 57
33220 Ligueux - France

Tél. 33 (0)5 57 46 04 17
Fax 33 (0)5 57 46 42 80

e-mail : info@parenchere.com
site : www.parenchere.com





Château de Parenchère



Château
de Parenchère

BP 57
33220 Ligeux - France

Tél. 33 (0)5 57 46 04 17
Fax 33 (0)5 57 46 42 80

e-mail : info@parenchere.com
site : www.parenchere.com