

## L'Alsace

18 fev 2011

### Bordeaux Un rosé aéré

Le château de Sours à Saint Quentin de Baron doit son nom à une source trouvée au plus profond des entrailles de la propriété. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le bâtiment original servait d'auberge pour les pèlerins se rendant à Saint Jacques de Compostelle. Les premières vignes datent de l'époque de sa construction. Son rosé 2010, une appellation Bordeaux rosé contrôlé, est un vin au nez gorgé d'arômes de baies rouges, avec une nuance de fraises, une sensation crémeuse en bouche. Aéré, ce rosé, un assemblage des cépages merlot et cabernet, exprime aussi une acidité tonique. Le domaine se situe au sommet d'un plateau argilo-calcaire, à 25 km de Bordeaux au sud-ouest de Libourne, face à Saint-Émilion. Depuis la reprise du château par Martin Krajewski en 1997, le domaine a atteint 70 ha dont 36 réservés exclusivement à la production de leur rosé.

Ce qui est rare, pour ne pas dire exceptionnel dans le Bordelais ! Le rosé reste le vin emblématique du domaine. Les

vignes sont plantées avec une densité telle que les racines pénètrent profondément dans le sol pour prendre l'empreinte du terroir. Le rendement 50 hl/ha. Le chef de culture travaille en collaboration avec le consultant en viticulture, Xavier Choné qui a conseillé, entre autres, Yquem et Cheval Blanc. Martin Krajewski, propriétaire du château, est aussi collectionneur de tableaux de peintres d'art moderne britannique. Grâce à lui, les vins du Château de Sours sont servis dans les restaurants des musées Tate à Londres. *GOUTER SCEA Château de Sours* 33 750 Saint Quentin de Baron. Tél. 05.57.24.10.81 ; fax 05.57.24.10.83. Site [www.chateaudesours.fr](http://www.chateaudesours.fr). Bordeaux rosé 7 €.

**Denis Ritzenthaler**