

**CH. BAUDARE**  
Cuvée Prestige Elevé en fût de chêne 2014 ★

■	88000		5 à 8 €
---	-------	--	---------

Au temps de Napoléon I<sup>er</sup>, Guillaume Vigouroux fut le seul des quatre frères à revenir des champs de bataille. David, son descendant (cinquième génération), installé sur le domaine familial en 1995, s'est marié avec une... Anglaise qui contribue à la renommée de la négrette outre-Manche. Le vignoble, créé en 1882, s'étend aujourd'hui sur 85 ha, complété en 2009 par les 20 ha du Dom. Callory. À la carte des Vigouroux, des fronton très réguliers en qualité.

Négrette (50 %), cabernet-sauvignon et malbec sont mariés, pour le meilleur, dans ce vin passé en cuve et en foudre. La robe est aussi profonde que le nez est intense, centré sur la confiture de cassis, le cacao et l'amande grillée. En bouche, de l'ampleur, de la complexité (fruits noirs, poivre, violette et notes boisées), de la fraîcheur et une bonne trame de tanins serrés. ▼ 2017-2021 ▼ pavé de bœuf sauce poivre ■ Perle noire 2014 (5 à 8 €; 45000 b.) : vin cité.

→ DAVID ET CLAUDE VIGOUROUX,  
Cave de vente, 161, rue Basse, 82370 Campsas,  
tél. 05 63 30 51 33, vigouroux@aol.com ▼ sam. 9h-12h  
14h30-17h; sur r.-v. en sem.