

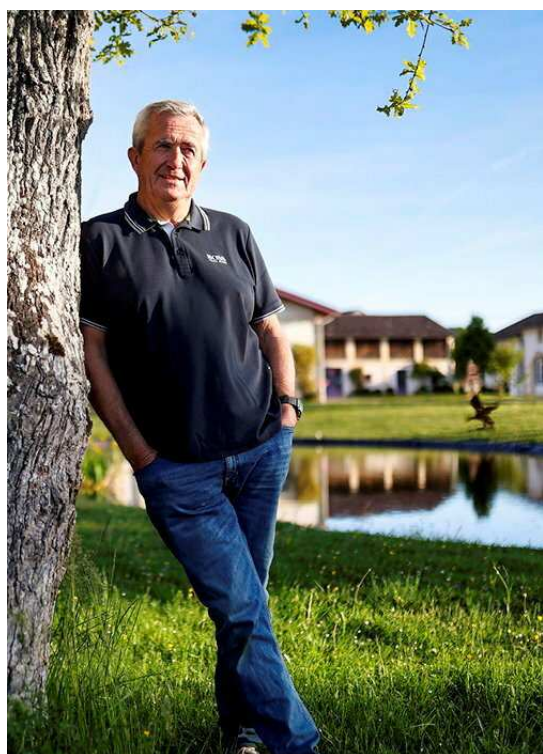
SPÉCIAL VINS – LIVRABLES 2018

Communales du Médoc non classés 2018

Par Jacques Dupont et Olivier Bompas

25 Mai 2023

La cave du Château Duplessis, en appellation Moulis-en-Médoc



Philippe Ferrier – Château Duplessis

« J'ai surtout regardé les terroirs. On a de l'argilo-calcaire et un peu de graves, des sables. »
« Je suis originaire de Carbon-Blanc, à côté de Bordeaux, et fils de viticulteur. J'ai quitté l'école à 14 ans. En 2003, j'ai arrêté de m'occuper de la propriété familiale, car j'avais créé une boîte de travaux publics qui employait 200 personnes. Je travaillais la nuit, le jour, ça devenait compliqué. Je me suis consacré à l'entreprise de TP. Arrivé à 60 ans, j'ai vendu mes parts et j'ai cherché un domaine viticole pour revenir aux sources. À 60 ans, il faut être un peu branque. Quand je suis arrivé, c'était tout délabré, mais ça ne me faisait pas peur, j'étais du bâtiment. J'ai surtout regardé les terroirs. On a de l'argilo-calcaire et un peu de graves, des sables. Tout sur socle calcaire, qui a la particularité de bien conserver l'eau. Ici, l'année dernière, on a fait 40 hectolitres par hectare. Pas mal, en année chaude et sèche ! En 2016, j'ai commencé à replanter 4 hectares. Depuis, il n'y a pas un mètre qui n'a pas été touché. En 2025, on devrait être en pleine production. »

Sélection

Duplessis **CB**

06.85.81.41.77

15,5/16 - Nez discret, encore fermé, s'ouvre dans le verre, un petit passage en carafe le rend bien plus aimable, bouche veloutée, gourmande, un vin droit, savoureux, équilibré. 22 €. O = 2026 G = 15 ans