

## Vins Concours 2022 : Dégustation

### 1<sup>ère</sup> série :

1. Champagne Grand Cru – Patrick BUACHE - Blanc De Blanc 2013 (100% Chardonnay)

Robe jaune clair, brillant, bulle fine

Nez sur la pomme et le citron qui évolue sur des notes d'amande, de menthe fraîche et de fleur. De belles petites notes oxydatives légères apportent de la complexité.

L'attaque est vive et fraîche. Le milieu de bouche est complexe et gourmand avec une belle puissance aromatique. Le vin se termine sur des notes miellées et mentholées avec une finale longue saline et salivantes.

2. Haut-Poitou – Domaine de Villemont – Surprise d'antan 2019 (Sauvignon rose 100%)

Robe jaune clair aux reflets verdâtres. Brillant et limpide.

Nez fumé avec des notes de buis et d'acacia. Le pamplemousse rose et l'amande viennent compléter une belle palette aromatique.

L'attaque est fraîche et le milieu de bouche très gourmand.

La finale pamplemousse apporte de petits amers complétés par la réglisse. Belle persistance aromatique.

3. Clairette de Bellegarde – Mas Carlot – Terre Natale 2017 (100% Clairette)

Teinte jaune or. Brillant et limpide.

Nez complexe sur les fruits jaunes, le miel de fleurs associés à des notes anisées et fumées.

L'attaque est douce et le milieu de bouche très rond et très gras.

La finale minérale s'allonge sur des amers légers. Belle longueur en bouche.

4. Rully 1<sup>er</sup> Cru « Les Margotés » - VDJ – 2017 (100% Chardonnay)

Teinte or vert, brillant et limpide.

Nez complexe de beurre frais, de citron avec des notes florales de verveine et de miel. Le boisé est présent avec des notes de pain grillé, mais est parfaitement intégré.

L'attaque est fraîche sur des notes citronnées.

Le milieu de bouche est gras, riche, tout en gardant une très belle fraîcheur.

La finale saline et salivante s'étire longuement.

5. Julienas – Domaine Chapon – 201è (100% Gamay)

Teinte grenat clair avec de petits reflets violacés brillants.

Nez sur la cerise griotte et les petits fruits rouges, accompagné de notes de violette et de cuir léger.

L'attaque est fraîche et fruitée.

Le milieu de bouche est gourmand sur les fruits frais.

La belle finale se termine sur des notes de cerise et de cacao amer.

### 2<sup>ème</sup> série :

6. Costières de Nîmes – D'or et de Gueule – « Les cimels » 2016 (60% Syrah/30% Carignan/10% Grenache)

Robe grenat violacée, profonde

Nez présent sur la cerise kirschée et le chocolat, accompagné de fruits noirs (mûre notamment).

L'attaque est douce, épicée.

Le milieu de bouche est gourmand avec des tanins encore présents.

Belle finale graphitée et chocolatée, qui s'étire sur la réglisse.

**7. Côtes de Bourg – Château Montebertiot 2016 (85% Merlot – 10% Malbec – 5% Cabernet-Franc)**

Teinte grenat violacée, brillant.

Nez présent sur la cerise et les fruits frais. Grande complexité avec un beau boisé bien intégré et des notes de chocolat et d'épices.

L'attaque est douce et fraîche.

Le milieu de bouche est très frais, riche, gourmand et soyeux. Beaucoup de finesse.

Les tanins restent encore présents en finale. Très belle longueur pour ce vin déjà très agréable et qui vieillira admirablement bien.

**8. Languedoc St Drézéry – Mas d'Arcay – « Valentibus » 2015 (50% Syrah/30% Mourvèdre/20% Grenache)**

Robe grenat clair, légèrement évoluée.

Nez puissant de cerise, de pruneau et de chocolat, accompagné de notes de tapenade, de sous-bois et de garrigue.

L'attaque est douce, sur les fruits mûrs.

Le milieu de bouche est riche, complexe sur des notes de cerise kirschée

La finale est longue sur des notes de cacao amer et de kirsch.

**9. Côtes de Provence – Château de Berne – Grande Cuvée 2014 (70% Syrah/30% Cabernet-Sauvignon)**

Teinte grenat foncé, légèrement évoluée

Nez fumé accompagné de musc, qui s'ouvre sur le cassis, la mûre, le foin coupé et des notes de sous-bois.

L'attaque est fraîche.

Le milieu est assez droit et dense, mais doté d'une très belle matière fraîche et complexe, sur des notes de cassis et de myrtille.

Finale très longue sur les herbes aromatiques.

**10. Sauternes – Château La Tour Blanche – 2010 (85% Sémillon/10% Sauv./5% Musc)**

Teinte jaune or, brillante et limpide

Nez intense et complexe sur des notes de mangue, de figue, d'abricot sec, accompagné de notes de verveine citronnée.

L'attaque est douce et fraîche. Le milieu de bouche est gourmand et complexe.

Très grande finale fruitée et acidulée.

Merci à tous nos partenaires pour cette grande dégustation !