

Contact-Entreprises

L'entreprise au cœur du pays

AGE – AGO

RENCONTRE « LIBRES ECHANGES » du 23 septembre 2009

*Dégustation de Vins, avec le concours de Pierre Albert
et de Marc Sassier, œnologue*

Sauvignon Blanc Mapu / Chili : 3,90 € la bouteille

Nez affiche la grande intensité de ce vin avec le sauvignon qui ressort par le fruité (agrumes, fruits sucrés à chair juteuse, mangue) sur des notes florales (miel acacia) et légèrement épicées. En second nez se développent des notes de végétal sec.

En bouche se retrouve toute la vivacité du sauvignon et d'un terroir bien ensoleillé, qui apporte du gras où les notes de végétal sec sont aussi présentes que le fruité avec une finale sur du minéral et pamplemousse rose.

Attention à boire frais mais trop frais risque d'écraser le fruité par le végétal. Par sa faible acidité peut se marier avec des plats un peu relevé...

Rosé Bordeaux Mouton-Cadet : 9.96 € la bouteille

A l'exubérance du premier celui-ci répond par sa discrétion mais se rattrape par sa finesse.

Le fruité dominant est la marque du Merlot, avec des fruits croquants (cerise burlat) ou petits fruits rouges (framboise) avec quelques notes florales comme de la violette. Les arômes se retrouvent en bouche qui est ronde et ample, qui demande une bonne agitation pour faire ressortir la complexité.

Vin assez délicat à marier avec tact, en évitant des plats trop relevés.

Fruité Catalan rouge (A.O.C. Côte du Roussillon) : 4.71 € la bouteille

La Syrah apporte des notes de fruits rouges très marqués sur un fond animal caractéristique, sans être trop prononcé sur sol schisteux, alors que le Carignan donne de la structure et du degré sans toutefois qu'il transparaisse dans ce vin qui garde une certaine fraîcheur. Le Grenache apporte les notes plus épicées et assez douces (régliasse), avec des notes fruitées s'associant à celles de la Syrah de petits fruits rouges (cassis mûr) ou noir (myrtille) plutôt en confiture.

Les tannins qui donnent sa longueur au vin apparaissent en finale et permettent de porter les arômes.

Ch. Guerry 2004 (A.O.C. Côte de Bourg) : 18.12 € la bouteille

Dans cette appellation au relief le plus accidenté de la Gironde, s'obtiennent des vins corsés, qui est accentué avec un élevage en barrique. Ainsi pour ce vin, le boisé est très net sur un fond légèrement fumé et vanillé, laissant apparaître des notes fruitées (fruits noirs, à noyau ou macérés) sur une finale de sous-bois.

La bouche par sa matière (tannins asséchants mais non astringents) lui donne un certain potentiel de garde (2 ans sans souci) avec un équilibre aromatique parfait avec le nez.

Longueur de 5-6 caudales avec une fin tannique légèrement sèche qui le rend propice aux associations avec fromages, viandes...

Points de vente : L'ilot Vins – Cluny et Jambette

[Tapez un texte]