

Dégustation Vins – AUSTRALIE – NOUVELLE ZELANDE

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – JANVIER 17

SAUVIGNON BLANC MALBOROUGH KIM CRAWFORD 2014

21€

Vue : Jaune très pale reflets argentés blancs.

Nez : Pamplemousse, agrume, fruits de la passion. Fruits exotiques, citron, citronnelle, menthol et note ammoniacale, zeste de pamplemousse.

Bouche : Attaque assez vive et fraîche avec du gras malgré tout. Note poivrée et mentholée en bouche. Note herbacée. Ensemble tendu et droit. Note minérale, pierreuse et amère. Finale un peu déséquilibré sur l'alcool. Manque un peu de gras, d'ampleur et de longueur. Moins de complexité en bouche qu'au nez.

CHARDONNAY MALBOROUGH NEW ZELANDE 2014

22€

Vue : Jaune pâle reflets verts argentés.

Nez : Fruits jaunes et blancs, beurre, noisette, grillé, vanille.

Bouche : Fleurs blanche, fruits blancs, pêche, abricot, noisette, beurre et notes de fûts marquées et très présentes. Pas mal de longueur, bien équilibré en acide et en gras. On finit sur de l'amande amère et de l'amertume. Alcool et fûts trop présents cependant en bouche.

CLOUDY BAY NZ SAUVIGNON BLANC 2014

28€

Vue : Jaune très pale reflets blancs argentés.

Nez : ananas, agrume, fruits exotique, violette, réglisse, poivre et note végétale.

Bouche : Attaque fine et souple. Du gras en bouche. Légèrement piquant en début et en finale. Note fraîche et végétale. Poivre, anis. Surtout présent en milieu de bouche et pas persistant. Nez prometteur mais bouche décevante. Ne tient pas en longueur. Vin très aromatique mais pas très complexe, surtout végétal et très végétal !

CLOUDY BAY NZ PINOT NOIR 2014

42€

Vue : Couleur rubis grenat un peu trouble reflets légèrement marrons.

Nez : Pinote bien au nez. Cassis, cerise, épices, poivre, griotte, fraise.

Bouche : Attaque fine, ronde et grasse. On retrouve bien en bouche la cerise et le cassis et des notes épicées et poivrées. Notes végétales et épices. Un peu d'amertume. Légère astringence mais ensemble assez fruité, épicé et agréable. Jolie longueur en bouche et belle persistance aromatique. Légère amertume en finale.

JOHN DUVAL WINE PLEXUS 2012

46€

Vue : Couleur grenat foncé. Assez trouble reflets marrons.

Nez : Pruneau, clou de girofle, épices, cerise noire, sous-bois, fruits compotés, cuir. Puissant.

Bouche : Attaque lourde. Très épicée et sucrée en bouche. Beaucoup de tanins et d'alcool. Très lourd en bouche. Note très compotée et épicées avec beaucoup de notes animales. Très chaud et lourd avec cependant peu d'arômes. Manque de finesse et de longueur. Finale sur l'alcool.

CASTAGNA SAUVAGE 2007

52€

Vue : Grenat soutenue et sombre, trouble, reflets carminés et tuilés, teinte d'évolution.

Nez : Fumé, cuir, poivre, animal et eucalyptus.

Bouche : Attaque ample et épicée. Note d'épices, de menthol, d'eucalyptus, de fruits confits et noirs. Très alcooleux et très « fatiguant ». Ensemble très pâteux et très lourd. Pas de grande complexité en bouche et de parfum à part des notes d'épices. Ensemble lourd et asséchant. Bouche courte au niveau des arômes et dominée par l'alcool.
