

Dégustation Vins – Vins Rouges à l’Aveugle

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – Déc.-16

FRONTON LE ROC LA FOLLE NOIRE D’AMBAT 2014

9€

Vue : Grenat assez soutenue reflets légèrement carminés légèrement trouble

Nez : fruits rouges et noirs, poivre, épice, terre, réglisse, violette, fumée

Bouche : Attaque souple mais vive. Tanins relativement fondus et belle acidité. Légèrement rustique. Note de violette et de terre en finale. Amertume et noyau en finale. Pas très long.

OLIVIER PITHON CUVÉE LAÏS 2011 COTES DU ROUSSILLON

18€

Vue : Grenat relativement soutenue, gras, reflets violacés, trouble

Nez : Framboise, fruits noirs confits, pruneaux, griottes à l’alcool, épices, cuir

Bouche : assez charnue et ronde. Note de fruits confits et d’épices, cerise noire et cerise confite à l’alcool, poivre, clou de girofle. Ensemble assez épicé. Note assez présente d’alcool. Ensemble assez mur. Petite longueur en bouche mais pas mal de présence.

METAIRIE DU CLOS 2010 PIC SAINT LOUP

28€

Vue : Couleur grenat très soutenue avec des reflets violacés. Dense et concentré

Nez : Fruits noirs, épices, fruits confits, poivre, clou de girofle, fumée, cannelle

Bouche : Attaque dense, charnue et très présente. Tanins murs mais présents et persistants. Pas mal de chaleur et beaucoup d’ampleur. Long en bouche. Pruneaux, cerise, cassis, réglisse, fruits noirs, eucalyptus et une certaine amertume. Belle longueur. A attendre un peu mais ensemble très agréable. On finit sur le pruneau confit à l’alcool.

LA MARGINALE LES ROCHES NEUVES 2009 THIERRY GERMAIN

31€

Vue : Couleur soutenue grenat très trouble, reflets légèrement tuilés

Nez : Confit, fruits noirs, framboise, sous-bois, rose, mousse, note poudré, vanille

Bouche : Attaque fine et ronde. Belle ampleur. Tanins fins, élégants et bien fondus. Assez végétal cependant, foin, sous-bois et note de fruits rouge frais framboise, cerise, griotte, menthol et poivron. Ensemble assez délicat, bouche délicate et riche. Une certaine légèreté en bouche avec un peu de note végétale et une légère astringence. On finit sur des notes de fruits rouges frais et de poivron. Note légèrement âcre en finale mais beaucoup de finesse et de longueur.

ROC D’ANGLADE 2011

32 €

Vue Grenat très soutenue, assez épais, trouble, gras

Nez : Pétrole, menthol, silex, fumé, cassis, fruits noirs, réglisse, mure.

Bouche Attaque ample et vive. Terre, fumée, cerise, poivre, cassis, réglisse. Ensemble assez dense mais assez fin. Long en bouche et beaucoup d’ampleur. Tanins fins et bien fondus. Note d’épices, de fruits noirs et de fumée en finale. Beaucoup de distinction sans lourdeur. Cassis et myrtille en fin de bouche.

BOUGUEIL CLOS NOUVEAU 2008

42 €

Vue : grenat assez soutenue, légèrement carminée, trouble

Nez : Fleurs, rose, cassis, cerise, fruits à l’alcool, champignon, fumée

Bouche : Attaque fine et douce. Pas mal de fraîcheur. Tanins fin, murs et fondus quoique présents. Fin et délicat en bouche et très parfumé. Note de fruits noirs et rouges et d’épices. Délicat, ample. Dominé par des arômes de fruits, d’épices et de cannelle. Noyaux de cerise. Relativement ample et complexe en bouche. Belle longueur. Pas mal de fraîcheur et de finesse. Note végétale et fraîche en finale. Très agréable et très réussi.
