

Dégustation Vins – LES LIQUOREUX DU MONDE

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE - Janv. 18

SOIF d'AILLEURS, 38 Rue Pastourelle, 75003 Paris

FRITZ HAAG - BRAUNEBERGER JUFFER SONNENUHR RIELING SPÄTLESE**** 2012 29€

Vue : Couleur jaune pâle reflets blancs verts argentés

Nez : Nez très frais et très fruité. Agrumes, mandarine, pamplemousse rose, fruits jaunes, pierreuse et minérale.

Bouche : Attaque ronde et fine. On retrouve bien en bouche les notes de fruits frais et d'agrumes. Vin très gourmand avec une belle fraîcheur et une belle acidité en bouche avec une finale grasse et velouté avec des notes de miel et de crème légère très agréable et fraîche. Belle longueur.

VINO SANTO DEL CHIANTI COLLI FIORENTINI DOC 28€

Vue : Couleur jaune très soutenue ambré avec des reflets cuivrés

Nez : Légère note oxydative, fruits secs, dates, raisins secs, pruneaux, noisette, amande

Bouche : Attaque ample et grasse. Légère note oxydative de noix puis pâte de coing, caramel, fruits secs, raisins secs, réglisse. Très gras en bouche et assez nerveux et pas mal d'acidité. Assez belle longueur en bouche et beaucoup de gras. Un peu épais.

HOSS LIESER NIEDERBERGHELDEN RIESLING AUSLESE LANGE GOLDKASPEL 2011 28€

Vue : jaune pâle reflet blancs verts

Nez : Agrumes, pamplemousse, fleurs blanches, note de pierre, minéral

Bouche : Attaque ronde et grasse légèrement perlante. Beaucoup de gras et de sucre en bouche. On retrouve bien les notes de fruits exotiques, de mangue, d'abricot, de coing, de fruit de la passion. Belle acidité en milieu de bouche et pas mal de gras en finale ? Belle fraîcheur mais manque un peu de vivacité en finale.

WEINHAUBENHOF KRACHER BURGENLAND EISWEIN **** 39€

Vue : Couleur jaune d'or soutenue avec reflets or

Nez : Abricot, fruits exotiques, ananas

Bouche : Attaque assez ample mais malgré tout très fine. Beaucoup de gras mais aussi de légèreté. De la finesse et de la fraîcheur. On retrouve la mangue, l'abricot, le litchi, les fruits exotiques, l'ananas en bouche. Bel équilibre et belle longueur. Ensemble charnu mais très fin et très agréable. Très réussi !

CHATEAU LAFAURIE PEYRAGUEY 2005 44€

Vue : Couleur jaune doré reflets dorés

Nez : Cire, cire d'abeille, raisins secs, miel, abricot, zeste d'orange

Bouche : Attaque ample et grasse. Note de miel, de cire, d'abricot sec, d'épices douce et de zeste d'orange. Ensemble ample et complexe. Note de cire et de résine en finale. Belle longueur.

VINI SANTO HATZIDAKIS**** 2003 35€

Vue : Couleur violette et ambré, reflet cuivré

Nez : Caramel, miel, note iodée, sel

Bouche : Attaque riche et veloutée. Note de noix, d'amande, d'épices. Belle acidité malgré ses 326 grs de sucre résiduels par litres. Ensemble très riche et très profond. Spécialement long. Finale sur l'orange confite, le sel et la note iodée. Belle finale sur la finesse. Vin très riche et surprenant d'ampleur et de vivacité malgré son taux de sucre résiduels.

VALENTINA PASSALACQUA LITOS ALEATICO**2013****29€****Vue** : Grenat, reflets carmins marrons**Nez** : Légère note oxydative et confite, pruneaux macérés, figues, cerise à l'eau de vie**Bouche** : Attaque ample typé. Présence de tanins et d'astringence. Note de cerise et de noyaux de cerise à l'alcool et note saline puis fruits secs et à noyaux. Amertume en finale. Un peu austère. Note de terre et un peu rustique. Légère note oxydative, fait penser à un porto.

FATTORIA CORONCINO BAMBULE PASSITO**2011****35€****Vue** : jaune dorée, reflet ambrée, très gras**Nez** : Abricot, pêche, figues sèche, cire, zeste d'orange**Bouche** : Attaque ronde et grasse, note d'abricot, abricot sec, orange, zeste d'orange, orange séchée puis note de pâte de coing, miel. Ensemble très ample et très sucré, très concentré. Manque un peu de fraîcheur. Un vrai élixir de vin passerillé. Grande longueur en bouche et très gras. Un peu trop épais. Manque d'un peu de fraîcheur.

KRAUTHEKER GRASEVINA******2009****38€****Vue** : Couleur jaune paille reflets dorés, très gras**Nez** : Fruits jaunes, pêche, abricot, datte, ananas, raisins, prune**Bouche** : Attaque assez ample et souple. Dense mais sans excès. Note de fruits jaune et blanc bien murs : abricot, poire, coing, pêche, figue, datte puis zeste d'orange et miel. Ensemble très concentré mais belle vivacité et nervosité. Très long en bouche et très aromatique. Le support acide est bien équilibré par rapport au sucre. On finit sur de la fraîcheur et une note de miel.

SAUSKA TOKAJ ASZU - 6 PUTTONYOS******2003****35€****Vue** : jaune dorée, reflet ambrée, très gras**Nez** : Abricot, pêche, figues sèche, cire, zeste d'orange**Bouche** : Attaque ronde et grasse, note d'abricot, abricot sec, orange, zeste d'orange, orange séchée puis note de pâte de coing, miel. Ensemble très ample et très sucré, très concentré. Manque un peu de fraîcheur. Un vrai élixir de vin passerillé. Grande longueur en bouche et très gras. Un peu trop épais. Manque d'un peu de fraîcheur.

Les Etoiles : « * » Elles indiquent le ressenti de l'œnologue quant à la qualité, l'équilibre, le travail du vigneron et le plaisir perçus.