

Dégustation Vins – VIN LANGUEDOC

(Achat www.chateaunet.com)

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS – JUIN 2015

MAS HAUT BUIS LES AGRUMELLES

2011

17€

Vue : Jaune pale reflets verts

Nez : citron, citronnelle, note légèrement oxydative et éthérée

Bouche : Amande amère, sureau, citron, acacia, noix puis note oxydative, rancio. Noix et amande. Vin passé qui aurait gagné à être dégusté plus jaune

DOMAINE OLIVIER PITHON CUVÉE LAÏS

2011

18€

Vue : Jaune paille reflet jaune doré

Nez : Fleurs séchées, acacia, miel, noix

Bouche : Attaque ronde et grasse. Note de noix, noisette, fleurs séchée et amande amère.

On termine sur la note oxydative de noix et d'amertume. Vin légèrement oxydé aussi.

ROC D'ANGLADE VIN DE PAYS DU GARD

2010

32€

Vue : Couleur grenat soutenue reflets pourpre, très

Nez : Cassis, myrtille, framboise, fruits compotés, cerise confite à l'alcool

Bouche : Attaque asséchante. Beaucoup d'amertume. Note d'écorce et de noyau. On ne retrouve pas le coté confit du nez en bouche. Vin un peu sec avec des tanins présents et asséchant. Note de cassis et de réglisse en finale.

TERRES FALMET CINSAULT

2013

7€

Vue : Couleur grenat soutenue, pourpre, reflets violacés

Nez : Cassis, framboise, myrtille, épices, café et réglisse

Bouche : Attaque fine et délicate. Note de fruits noirs et rouges puis d'épices – poivre, cannelle – puis framboise et fraise. Vin très gourmand avec des tanins souples et fondus. Vin fruité sans lourdeur avec pas mal de présence en bouche. Finale sur le fruit noir confit et la pâte de fruit et les épices – clou de girofle et poivre.

DOMAINE DE LA GARANCE

2010

20€

Vue : Couleur grenat pourpre reflet violacé

Nez : Epices, clou de girofle, poivre, pruneau, cerise noire

Bouche : Attaque ample. Note de clou de girofle, de poivre, de cannelle, d'épices, de fruits noirs et de pruneau confit. Ensemble très épicé, tanins présents mais murs. Manque cependant un peu de complexité et de fraîcheur.. Finale sur le chocolat et le cacao.

DOMAINE DE L'HORTUS

2010

20€

Vue : Couleur grenat foncé très violacé, reflets noirs

Nez : Réglisse, pruneau, fumée

Bouche : Attaque ronde et souple. Vin très parfumé. On retrouve des notes de café, réglisse, cacao, fumée mais aussi des arômes de fruits noirs et rouges. ON trouve aussi du menthol, du réglisse et de la violette. Belle évolution en bouche. De la fraîcheur et de l'ampleur. Finale tout en finesse.

LA TRAVERSEE TERRASSE DU LARZAC

2010

26€

Vue : Couleur grenat foncé reflets pourpre violacé

Nez : Café, réglisse, fruits noirs, fumée, grillé

Bouche : Attaque ronde et souple. Vin très parfumé et très ample Note terreuse et un peu âpre au tout début puis une multitude de parfums en bouche : réglisse, cassis, myrtille, épices – poivre, clou de girofle, cardamome. Note d'amertume aussi. On sent bien la présence de Syrah et ce vin nous rappelle des vins des cotes du Rhône septentrionales. Vin déjà très agréable mais à attendre encore un peu.