

Dégustation Vins – BORDEAUX VERTICALE

CHATEAU CANTEMERLE

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – FEVIER 2016 (Achat www.chateaunet.com)

BOUTEILLE MYSTERE – JURANÇON HAPPY HOURS CHARLES HOURS 2008 10€

Vue : Couleur jaune paille reflets dorés verts gras et brillant

Nez : Fruits exotiques, coing, ananas, mangue, poire, épices, gingembre

Bouche : Attaque fraîche et parfumée, légèrement perlant. Note de fruits jaunes (pêche, abricot) et exotiques (ananas, mangue). Bien parfumé, belle fraîcheur. Pas mal de rondeur et une jolie acidité. Bel équilibre. Vin très gourmand tout en finesse et en parfum. De la longueur.

CHATEAU CANTEMERLE 2011 – 28 EUROS

Vue : Couleur soutenu, grenat foncé, légèrement trouble, reflets violacés

Nez : Fruits rouges, cassis, cerise, sous-bois, champignon, pruneaux, menthol.

Bouche : Attaque tannique. Tanins bien présents. Note végétale en bouche. Ensemble assez puissant et structuré. Pas mal d'alcool. Manque de parfum en bouche. Ensemble très austère. Encore fermé. Finale très asséchante.

CHATEAU CANTEMERLE 2010 – 40 EUROS

Vue : Grenat très soutenue presque noire, du gras., emble très dense, pas de teinte d'évolution et trouble

Nez : Fruits noirs, cassis, pruneaux, réglisse, café ; cacao ; cuir, écorce, noyau

Bouche : Attaque ample et présente .Note de café et de réglisse puis note végétale et fumée.

Tanins assez présents mais sans âcreté accrétée dominante. Pas de note de fruits, ensemble dominé par des notes végétales et assez austère. On finit sur de l'écorce et du noyau et une note un peu âpre.

CHATEAU CANTEMERLE 2009 – 35 EUROS

Vue : Couleur grenat, reflets bleutés, brillant

Nez : Fruits rouges et noirs, cassis, framboise, mure, cerise noire, note poudrée, vanillée

Bouche : Attaque ronde et délicate. Tanins bien fondus et très peu d'apprêtée. Note de fruits rouges et noirs en bouche puis note vanillée et un peu fumée. Ensemble harmonieux et délicat. Note de noyau en finale. Assez belle longueur en bouche. Ensemble assez délicat.

CHATEAU CANTEMERLE 2007 – 30 EUROS

Vue : Couleur grenat sombre avec des reflets marron, légère teinte d'évolution, couleur moins dense et moins brillante que sur 2009

Nez : Réglisse, zan, sous-bois, champignon, fruits compotés, pruneaux à l'alcool

Bouche : Attaque assez souple, tanins bien fondus cependant pas mal d'acidité et acidité trop présente. Structure en bouche assez faible, note de légère dilution et arômes peu présents. Finale assez acre avec des notes d'écorce et de noyau. On ne retrouve pas en bouche les arômes du nez.

CHATEAU CANTEMERLE 2007 – 30 EUROS

Vue : Couleur grenat reflets marron, relativement trouble, du gras, teinte d'évolution

Nez : Fumée, réglisse, zan, note balsamique, résine, mousse, champignon

Bouche : Attaque ronde et souple. Tanins bien fondus. On retrouve bien en bouche les parfums du nez. Note de réglisse, fumée, résine, fruits noirs et champignon. Finale souple et parfumée sans âcreté. Ensemble élégant, mur et velouté. De la finesse.

CHATEAU CANTEMERLE 2006 – 37 EUROS

Vue : Couleur grenat soutenue, reflets marron, assez dense, légèrement tuilé. Assez brillant

Nez : Puissant. Fruits noirs, cassis, réglisse, mûre, clou de girofle, prune, épices

Bouche : Attaque ample et puissante. Beaucoup de présence, de mâche et de matière. Note de fruits noirs, pruneaux et épices en bouche. Vin généreux un peu dominé par l'alcool. Finale relativement asséchante cependant grande structure tannique. A évoluer encore