



Le dix-septième du mois de Février 2014



Association des Sommeliers de Nice -Côte d'Azur –Provence

« Sous le pavillon Blanc et Rouge »

“Château Malherbe”, Route du Bout du Monde.

L'Envol, ou la Traversée. Fort la Latte, place Forte sous le pavillon Blanc et Rouge, où les flôts écumants se brisent sur » le Rocher « et, où, les Bons et les Vents contraires balayent les dunes recouvertes de bruyère, de tourbe, d'algues : le « château Malting Herbe ». Le fruit des terres chaudes donnent leurs sucres pour le vin ; mais ce sont les grains des régions froides qui génèrent, les « Spirits » cette vapeur, sorte de fantôme, qui parle aux songes, éthérés, que la condensation ramène en water of life. L'atmosphère des Vikings, des Normands, des Celtes, des Venètes, embarquée, traversons vers la « Pointe du Diable », rejoignons les marins phéniciens, alchimistes, lesquels distillaient déjà l'eau de mer ; pour la rendre buvable. la mer est moins agitée, comme apaisée, au cap Bénat ! Le pavillon Blanc et Rouge, hissé, de la Principauté de Monaco, flotte sur le « Rocher ».

Le « Château Malherbe » nous Accueille avec Dominique Milardi chef Sommelier du « Méridien palace hôtel », Anne Sophie Keupink responsable commerciale du château et Monsieur Antoine Mordiconi le Dircteur de la Société XPA.

Dégustation: Sous le signe Blanc et Rouge des vins des Terroirs, de Bord de mer »Pointe du Diable » de collines « Malherbe » le goût du dépaysement.

Château Malherbe 2013 : 90% cépage Grenache 10% cépage Rolle

Couleur : drapé orange sanguine, de la Robe lumineuse, de ce vin rosé de saignée.

Bouquet : Compote de fruits cuits, menthe, réglisse, minéral

Palais : plein, riche, gourmand, vif, fraîcheur,

Equilibre : alcool, fruit, fraîcheur, ample, terroir.

Appréciation générale : Robe, bouquet, Parfum, chair pulpeuse!

La Pointe du Diable 2013 : 60% cépage Grenache 40% cépage Cinsault (brut de cuve)

Couleur : robe brillante, plus claire du, sans doute, au Cinsault,

Bouquet : touche, vigoureuse, marine, plus soleil, garrigue, abricoté

Palais : droit, goût fruit abricot, frais.

Equilibre : marin et minéral.

Appréciation générale : fraîcheur apéritive.



La Pointe du Diable 2010 : 90% cépage Sémillon 10% cépage Rolle

Couleur : robe brillante limpide, reflets émeraude,

Bouquet : amande, miellé, touche tilleul,

Palais : vivacité du cépage Rolle, caresse vanillée, fumée, toastée du Sémillon.

Equilibre : alcool, tenue, petit creux milieu de bouche, finalité bois très fin.

Appréciation générale : dense, fraîcheur marine. Luciférien !

La Pointe du Diable 2011 : 90% cépage Sémillon 10% cépage Rolle

Couleur : belle robe or, brillante limpide, reflets émeraude,

Bouquet : pierre écrasée, réglisse, après agitation ; fleur blanche, pêche blanche, cerise

Cœur de pigeon, agrumes, zeste de citron de Menton.

Palais : bouche enrobée, bonne tenue, goût lait de noisette.

Equilibre : longueur et fruit, au couleur d'ambiance du présent.

Appréciation générale : gastronomique. La scène se passe face aux jardins de la Méditerranée.

Cuvée Malherbe 2012 : 60% cépage Sémillon 40% cépage Rolle

Couleur : belle robe or, brillante limpide, reflets dorés,

Bouquet : fleur blanche, vanille, net. Agitation fumé

Palais : bois fin, dominant, subtil.

Equilibre : net, global. O füll es ganz

Appréciation générale : ne demande pas l'empressement du jeune homme.

Cuvée Malherbe 2011 : Blanc d'Octobre 60% cépage Sémillon 40% cépage Rolle

Couleur : belle robe rose or, brillante limpide, lumineuse,

Bouquet : expression de fruits mûrs, aubépine, tilleul, et expression du terroir, longueur lascive du Sémillon.

Palais : le charnu, la réglisse, la puissance caressante du Sémillon.

Equilibre : le joufflu du fruit, net, global. L'émanation sonore d'un parfum d'une pièce

réussie *Appréciation générale : vin plein. Créateur d'embellie d'un plat aux saveurs automnales*

La Pointe du Diable 2009 : cépages 40% Syrah, 10% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge cerise, brillante limpide,,

Bouquet : fruits rouges, garrigue, après agitation, réglisse, épices, poivre, sous bois.

Palais : trame puissante. Ténor lyrique en gaieté

Equilibre : vin de soleil, intense, tannins soyeux.

Appréciation générale : tu m'as invité et je suis venu.

La Pointe du Diable 2010 : cépages 40% Syrah, 10% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge grenat, brillante limpide,

Bouquet : nez crème vanille, crème cassis. Fruits noirs, mûrs ; riche.

Palais : belle amplitude, fruits pleins, tannins très fins.

Equilibre : vin de soleil, intense, tannins soyeux.

Appréciation générale : harmonieux, joie créatrice de plus de vie.

Château Malherbe 2010 : cépages 40% Syrah, 10% Grenache, 20% Mourvèdre

Couleur : pourpre sombre contrasté. Brillante

Bouquet : expression terroir, fruit noir, bois de santal, cacao, après agitation fumé, toasté, cuir.

Palais : belle rondeur complexité, cachou, sous bois, tanins fondus.

Equilibre : net, global. Esprit habitant un corps.

Appréciation générale : méridional. Bien être, en joie.

Château Malherbe 2009 : cépages 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Mourvèdre

Couleur : brillante, sombre, grenat

Bouquet : crème vanille, poivre, fruits noirs, toasté, cannelle

Palais : rondeur tannins asséchant en finale.

Equilibre : caractère solaire

Appréciation générale : constance de l'écriture, sous un autre climat.

Château Malherbe 2008 : cépages 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Mourvèdre

Couleur : brillante sombre grenat, limpide.

Bouquet : crème cassis, vanille, poivre, fruits cassis, feuille cassis, cerise burlat

Palais : attaque fruit, plein fruit, tannins fondus.

Equilibre : l'autorité du terroir, donne une image majestueuse

Appréciation générale : le temps est création, ou, il n'est rien.

Château Malherbe 2005 : cépages 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Mourvèdre

Couleur : brillante, sombre, grenat, limpide, reflets tuilés.

Bouquet : automnal, cuir cachou, poivre bois de santal

Palais : attaque fruit, plein fruit, tannins fondus.

Equilibre : lumière plutôt que flamme, éléments vivants, puissance de la couleur du château.

Appréciation générale : intéressant, dans cette dégustation verticale, regard sur l'évolution.

Château Malherbe : Un tissu coloré pour relier et créer l'harmonie. De la couleur à la ligne, lumière raffinée, et constance de l'écriture de chaque Vin.



Enjoy responsibly.

Yours, Sincerely.

Joël Langlais.

Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence.