



Nice, Baie des Anges le 02. 02. 2013

Des Vins et des personnalités authentiques, des vigneronns indépendants.

Dénicher l'exception, et la poursuivre à nouveau, ne plus savoir faire autrement, douter parfois, chercher plus loin, puiser encore dans des trésors de patience, prolonger chaque geste, jusqu'à cet instant de parfaite harmonie, où l'exigence est enfin satisfaite. Mes pas m'entraînent vers ces orfèvres du raisin, comme des couturiers des grandes maisons, les cuvées étant comme des signatures. Les dégustations, retenues ont un goût de sherries Memories, faites pour prendre conscience du savoir faire ancien et de l'apport de la tradition au modernisme.

Le Rhône méridional aux senteurs d'herbes de Provence et de garrigue embaumant toute la région. les dentelles de Montmirail au sol sablonneux.

Vin : Château de Montmirail 75% Grenache 15% Syrah 10% mourvèdre et cinsault

Année : 2009

Appellation : Gigondas « cité joyeuse »

Couleur : rubis profond, brillante et limpide

Bouquet : nez exotique de terre, et d'épices orientales, de cerises noires et douces, avec en arrière plan des senteurs de truffe et de réglisse.

Palais : la bouche révèle encore une texture énorme, déjà accessible du fait de la faible acidité, les arômes rôtis de petits fruits rouges; de tabac, de poivre et de menthe, pleins de verve, précèdent un vin juteux, alcoolisé, aux saveurs épicées.

Equilibre : ce vin rond riche et concentré envahit la bouche de saveurs de cerises noires et de minéraux.

Appréciation générale : Belle envergure, sur la finale très longue, les tanins mûrs sont très bien enfouis dans le fruit.

Continuons de voyager les yeux ouverts, voyons, voir cet Hidalgo, a-t-il la race d'un catalan ?

Vin : Château de Nouvelles. Daurat Fort

Année : 2010

Appellation : Fitou » cuvée Gabrielle »

Couleur : rubis profond, brillante et limpide

Bouquet : les fruits rouges framboises ; le serpolet quelques notes chocolatées, animal.

Palais : le vin offre une bonne densité, et une texture souple, les saveurs de réglisse et de petits fruits noirs sont soutenues par une assise bien ferme.

Equilibre : la finale ferme et épicée montre un léger aspect tannique.

Appréciation générale : que de chemin fait ; du savoir faire ancien et de l'apport de la tradition au modernisme.

Vin : Domaine de Leccia

Année : 2008

Appellation : Patrimonio 100% nellucio

Couleur : rubis profond, brillante et limpide.

Bouquet : nez mûre sauvage, cerise, garrigue.

Palais : puissance et douceur à la fois correspondant au climat de l'Île.

Equilibre : Élégance et chaleur.

Appréciation générale : le vin d'Annette, que tous ceux qui aime son vin

Là, je retrouve les collines de la Mourre

Vin : Château de l'Engarran Année : 2011

Appellation : Côteaux du Languedoc cuvée Cécile « sprezzatura » et « affetti »

Couleur : rubis, brillante et limpide.

Bouquet : nez cerise, pas trop corsé, floral

Palais : des saveurs florales, de petits fruits noirs et de viande grillée

Equilibre : tout simplement délicieux, caractère frais

Appréciation générale : texture veloutée, absolument gourmande,

Vin : Château de l'Engarran

Année : 2009 78 % Syrah élevage 22 mois

Appellation : Côteaux du Languedoc cuvée Quetton St Georges

Couleur : Café noir, brillante et limpide.

Bouquet : nez arômes sauvages de framboise confite, de moka, de viande fumée

Palais : en bouche ce vin velouté et bien plein montre une texture glycinée, aux saveurs fruitées.

Equilibre : la finale met en avant des tanins mâcheux et développe une persistance poivrée très subtil

Appréciation générale : bien équilibré et doté d'une sacrée puissance sous jacente

Les vins blancs intéressants, le rosé a soif de tonnelles.

*Découverte, avec notre ami Alexandre, du **domaine de Vénus**, en côte de Roussillon (Agly)*

Vin : Château d'Aydie Laplace cultive avec bonheur le Tannat Année : 2009

Appellation : Madiran Château d'Aydie

Couleur : la robe profonde est encore jeune, brillante et limpide

Bouquet : le nez est d'une rare intensité fruitée(mûre cassis) s'y ajoutant des notes de cuir, de pain grillé, de tabac blond.

Palais : la bouche présente un gras et un velouté de vin goûté dans leur jeunesse

Equilibre : fruits concentrés, tanins très mûrs, arrondis tout en restant présents et épicés.

Appréciation générale : cette bouteille est l'archétype du Madiran dans sa pleine expression.

*Présentation du **Domaine Maubert** dans le Gers par Mr Laplace à suivre.....*

Yours sincerelly

Joël Langlais.

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