

2008

LA STRUCTURE À L'ÉPREUVE DU TEMPS

CONDITIONS MÉTÉO

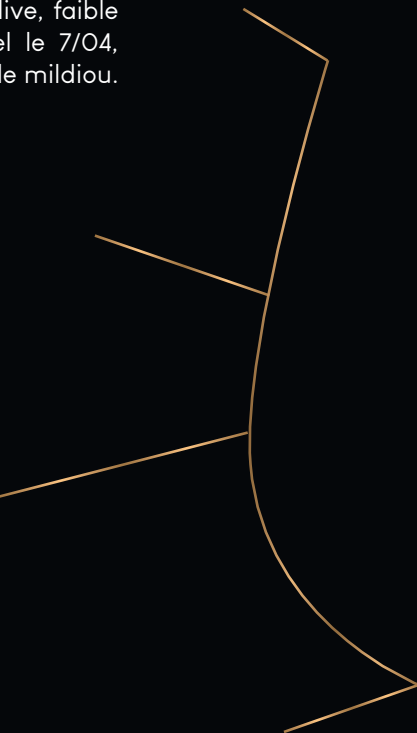
Temps maussade et pluvieux, récolte tardive, faible mais de qualité, hiver peu rigoureux; gel le 7/04, grêle, avec une pression concernant le mildiou.

POTENTIEL DE GARDE

Ce dernier peut se boire maintenant mais mérite de patienter encore 10 ans afin de révéler sa magie.
(2023-2045)

CÉPAGE

100% Malbec



SERVICE

ouvrir 3h au préalable
épauler
servir à 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis profond paré de légères teintes grenat. Myrtille, mûre, cerise noire, Royal Gala et prune noire, dans un caractère mûr, conversent.

Le laurier, la sauge, le romarin et la violette confèrent leur essence éthérée. Une notion de minéralité convergeant vers l'encre s'élève. Le chocolat noir, la cannelle et les clous de girofle indiquent un élevage maîtrisé tandis que datte, violette séchée, figue et lard fumé sont les témoins d'une évolution soignée.

La structure s'affirme au travers d'un alcool tempéré par une acidité salivante. Les tannins, bien présents, au grain fin, crayeux, confirment la stature de ce vin de garde. Ample, puissant, profond, ce caractère trempé révèle sa profondeur et sa délicatesse au travers de sa complexité aromatique et de son toucher si délicat. La finale, elle, claironne et résonne.

95 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET