

2016

INTENSITÉ, ÉQUILIBRE ET ÉLÉGANCE INTEMPORELLE

CONDITIONS MÉTÉO

2016 a connu d'importantes pluies lors de la floraison. Les fortes chaleurs de l'été ont permis à la vigne de s'épanouir pleinement avec également des conditions optimales pour la période de vendanges.

POTENTIEL DE GARDE

À boire ou à conserver (2023-2050)

CÉPAGE

100% Malbec



SERVICE

carafes 1h au préalable
servir à 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis intense. Groseille, cerise rouge puis noire, mûre, myrtille, dans un registre frais et mûr, échangent. Une pointe de prune rouge confiturée suggère une propension à l'épicurisme.

L'oeillet d'Inde, la violette et la sauge élèvent l'ensemble, l'évocation d'encre renvoie à la minéralité. Clous de girofle, suivis d'un trait empyreumatique attestent de la maîtrise de l'élevage. La noisette, le pruneau et le goudron, eux, indiquent une oeuvre progressant lentement mais sûrement.

Dans l'intensité se construit l'équilibre. L'acidité tempère la générosité que l'alcool aspire à délivrer. Les tannins marqués, au grain crayeux, confirment le potentiel de ce caractère trempé. Lentement, portée par son équilibre, la finale, elle, s'installe dans le temps. Une personnalité affirmée, généreuse, droite et complexe que seul le temps saura révéler.

94/96 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET