



samedi 20 novembre 2010

VINA HARAS DE PIROQUE

Character 2006



Appellation: Maipo Valley
Pays: Chili
Cépage: cabernet sauvignon, carmenère, cabernet franc, syrah
Type: classique
Prix: 16,50 euros

Commentaire de dégustation

Le Chili expérimente de plus en plus de « nouveaux » assemblages de cépages, à l'instar de ce mélange de 65% cabernet sauvignon, 19% carmenère, 9% cabernet franc et 7% syrah. Les raisins de chaque parcelle ont été vinifiés séparément jusqu'à l'assemblage final, après quoi le vin a séjourné pendant quatorze mois dans un mélange de fûts français neufs et anciens. Dans le verre, la teneur en alcool s'exprime généreusement à 15%. Une cuvée d'une maturité soyeuse qui s'ouvre sur une robe d'un rouge profond encore intact et des larmes huileuses, plus un parfum entêtant et puissant d'agave, fruits des bois, épices douces (vanille) et bois de cèdre élégamment fumé. Structure attractive en bouche, texture élégante et suave dominée par la cerise noire, les fruits des bois et le cassis. Finale vive qui laisse également des impressions de boîte à cigares et de cèdre doux.

Accord mets et vin



Rapport de synthèse

Fruit	●●●●
Finesse	●●●●
Puissance	●●●●
Équilibre	●●●●
Qualité/Prix	●●●●

Service: 15 à 16°C

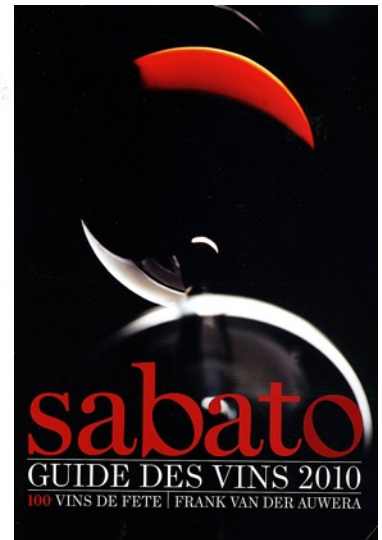
Garde: de 2010 à 2013

Vente:

Mafribel (Huizingen),

De Vin en Vin (Ottignies),

Le Sommelier (Tubeké)



SEGHESIO

Sonoma Zinfandel 2008

Accord mets et vin



Rapport de synthèse

Fruit	●●●●
Finesse	●●●●
Puissance	●●●●
Équilibre	●●●●
Qualité/Prix	●●●●

Service: 15 à 17°C

Garde: de 2010 à 2015

Vente:

Château & C° Wijnboetiek (Haacht),

Vins & Compagnie (Bruxelles),

Jan De Clercq/Master of Wine

(Maldegem)

De Vin en Vin (Ottignies)



Appellation: Sonoma
Pays: Etats-Unis
Cépage: zinfandel
Type: aventureux
Prix: 21 euros

Commentaire de dégustation

Cette cuvée est la preuve que, chez le même vinificateur, le Zinfandel, un cépage pourtant de nature robuste, peut également varier en fonction de la vendange : il est plus fin et élégant que d'autres années. Robe rouge violacée jeune se déclinant en un feu d'artifice de larmes. Vient ensuite un parfum de cèdre doux, noix toastée, minéraux, fraise des bois, sauge séchée et myrtille, et des touches de chocolat. Vin plus pondéré que d'autres vendanges, poivré et bien sûr fougueux (15,5% d'alcool, rien que ça!), mais surtout dominé par les fruits, sans exagération, avec des notes de vanille, de pâte de noix et de truffe au chocolat au lait, sur une structure fruitée soyeuse de myrtille, groseille et cassis. Finale juteuse qui présente une acidité vive largement suffisante pour tempérer cet assaut alcoolique. Conclusion : un Zinfandel élégant et équilibré.

Accord mets et vin



Rapport de synthèse

Fruit	●●●●
Finesse	●●●●
Puissance	●●●●
Équilibre	●●●●
Qualité/Prix	●●●●

Service: 15 à 16°C

Garde: de 2010 à 2013

Vente:

Château & C° Wijnboetiek (Haacht),

Le comptoir des vins (Wavre),

Le coin du vin (La Hulpe),

Le Celler Saint-Paul (Liège),

Le coin divin (Bruxelles)

PUNTO FINAL

Reserva Malbec 2006



Appellation: Mendoza

Pays: Argentine

Cépage: malbec, cabernet franc

Type: classique

Prix: 15,80 euros

Commentaire de dégustation

Cette vendange 2006 associée 97% de malbec et 3% de cabernet franc, de pieds de vigne vieux de cinquante ans et plus, dont le rendement est inférieur, mais qui procurent une concentration supérieure en fruit. L'assemblage a séjourné pendant dix mois en barrique française et a été mis en bouteille, en fin de vinification, sans filtration, pour obtenir un produit le plus pur possible. Cela se sent et se goûte. Après une robe rubis aux reflets violets qui s'écoule en larmes extrêmement grasses, vient un parfum charmant de fleurs méditerranéennes (lavande !), de cèdre ainsi que de cerise noire et cassis. Les impressions de lavande se prolongent en bouche. Elles s'avèrent bien mûres, mais à la fois élégantes, avec un cœur de cassis et de myrtille, légèrement épicé et poivré, mais en conservant une prédominance élégante de fruits et l'indispensable équilibre. Tout en finesse.