

**DOMAINE L'ENCLOS DES BRAVES**  
**CUVEE BRAVISSIMO 2009**

**Robe :**

Splendide robe encre profond avec des reflets noirs feutrés. Un disque de jus de mûre, violine. Une matière colorante très sombre, brillante et d'une bonne viscosité.

**Nez :**

Agréable 1<sup>er</sup> nez de bonne intensité aromatique aux notes de fruits noirs, d'épices, de baies sauvages et empyreumatiques. Leurs persistances sont bonnes, l'évolution du bouquet est raffinée, presque pulpeuse. Les notes aromatiques se signent de bonne maturité de vendange. L'élevage a été soigné sans que celui-ci domine. Avec un peu d'agitation le 2<sup>ème</sup> nez s'ouvre avec beaucoup d'ampleur, avec des notes qui s'affirment de compote de mûres, de prunelles sauvages, de garrigue, de tabac, de poivre noir, une légère touche végétale dû à la typicité du Brauacol. La finale du nez reste fraîche et compacte.

**Bouche :**

A l'attaque dynamique, un tannin serré sans aucune austérité, tapisse la langue. Le milieu de bouche est structuré, généreux. L'acidité donne un coup de fouet au volume qui harmonise le tout. L'évolution se projette sur la jeunesse. La démonstration du Brauacol se signe avec des notes de réglisse, poivré, de bois de santal, de baies sauvages et de tapenade d'olives noires. La finale de bouche est remarquable où tous les éléments se mettent en place.

**Remarque :**

J'ai adoré cette cuvée d'un mono cépage, le Brauacol. Ce cépage unique sur un grand terroir et soigné par Nicolas, nous donne l'essence même d'une tradition et de son patrimoine. A déguster absolument.

**Garde :**

Sans problème au-delà des dix ans. Pour les puristes, on pourra le déguster avant sur des mets très nobles.

**Température de dégustation :**

Sur la jeunesse 18° maximum. Dans 5 à 8 ans, 17° et après 10 ans, 16°. Sur la jeunesse, il faut assagir le tannin et apprivoiser l'acidité. Dans 10 ans, il faudra rafraîchir l'acidité et anoblir les tanins.

**Transvasement, Aération, Décantation :**

Non, non, non. Une aération sur la jeunesse de 40 à 50 minutes est nécessaire. Enfin le vin se révèle soyeux, attentif à la température de dégustation.

**Accords mets & vins :**

- Jeune filet d'agneau à la tapenade et pâtes fraîches à l'encre de sèche,
- 5-8 ans, filet de marcassin aux baies sauvages et pommes de terre sautées
- Plus de 10 ans, tournedos rossini
- Un lièvre à la royale

*Christophe Menozzi,*

*Maître Sommelier de France UVSF, Chef sommelier au relais château de Germigney*