

DOMAINE L'ENCLOS DES BRAVES GAILLAC DOUX 2009

Robe :

Magnifique robe jaune bouton d'or avec des reflets or doré éclatant. Un disque or argenté de prime jeunesse avec une matière colorante moyenne, brillante, limpide et d'une bonne intensité.

Nez :

Remarquable 1^{er} nez avec une explosion de fruits à chaire blanche, de fruits exotiques, d'agrumes, et d'infusions. La persistance aromatique est longue, sur une évolution de bouquet excellent, juteux. La maturité de vendange est exceptionnelle par sa complexité. Avec un peu d'agitation, le 2^{ème} nez s'épanouit, il nous donne son ampleur aux notes de mirabelles compotées, d'agrumes en zeste, de fruits de la passion, de pêches bien mûres, de raisins croquants, de mangues confites. La finale du nez reste plus fraîche.

Bouche :

A l'attaque onctueuse, avec beaucoup de rondeur due au sucre résiduel. Le milieu de bouche est généreux, plaisant et il s'harmonise par la générosité de l'acidité qui retend le vin et qui lui donne un équilibre sans pareil. Cette fraîcheur nous laisse place à la diversité aromatique pour notre plus grand plaisir. L'évolution se signe par la jeunesse et la maturité. La finale de bouche est un monstre de passion digne d'un grand vin.

Remarque :

Je me suis régalé par sa générosité, son ampleur, sa complexité et surtout par son dynamisme. Même si le volume du sucre est important, l'acidité contrebalance sa générosité qui le rend plus digeste. Enfin tout simplement un grand vin.

Garde :

Sans problème au-delà des 10 ans mais pourquoi attendre.

Température de dégustation :

5° à 7° maximum afin de bloquer la richesse en sucre.

Transvasement, Aération, Décantation :

Non, non, non. Dans un sceau avec de la glace jusqu'au col.

Accords mets & vins :

- Diacoise de mangue meringuée et jus de passion
- Dés d'ananas sautés au sirop de fleurs de sureau
- Soupe de pêche à la citronnelle.

Christophe Menozzi,

Maître Sommelier de France U.D.C.F., Chef sommelier au relais château de Germigney