

DOMAINE L'ENCLOS DES BRAVES 2009
GAILLAC, rouge

Robe :

Très belle robe pourpre profond avec des reflets de mûre sauvage. Un disque violine de prime jeunesse. Une matière colorante, sombre, brillante et d'une bonne viscosité.

Nez :

Magnifique 1^{er} nez aux arômes de fruits noirs, fruits sauvages, d'élevage noble, d'épicé, presque de garrigue et d'eucalyptus. La persistance est très bonne. L'évolution est fine et parfois discrète et juteuse. La maturité de vendange est à son comble. L'élevage reste discret. Avec un peu d'agitation, le 2^{ème} nez est plus complexe, plus ouvert. Il nous offre des notes de poivre plutôt noir, de menthe poivrée, de cigare froid, de prunelle, de mûre sauvage, de cassis très mûre et de tapenade. La qualité finale est excellente.

Bouche :

A l'attaque fraîche, avec un tanin qui roule sur la langue et un joli grain. Le milieu de bouche est remarquable, structuré. Il s'harmonise avec l'équilibre, l'acidité donne la balance. L'évolution est entre la jeunesse et la maturité. Les arômes du nez sont plus discrets en bouche dû à la jeunesse. La finale de bouche est longue, fraîche et pleine d'énergie.

Remarque :

J'aime beaucoup ce millésime. Encore un peu de patience pour les non initiés. Pour moi à tout moment. De cépage autochtone, le Braurol qui se nomme aussi Fer Servadou. Un vin de terroir, c'est ce type de vin que j'encourage pour s'ouvrir sur la culture de notre patrimoine viticole français.

Garde :

Pour les puristes dès maintenant, pour les autres à déguster dans 3 à 5 ans.

Température de dégustation :

Température de service 15° pour le déguster à 17°.

Transvasement, Aération, Décantation :

Une aération de 30 minutes sera la bienvenue mais attention à la température de service.

Accords mets & vins :

- Carré d'agneau aux herbes de garrigues et pommes de terre sautées,
- Entrecôte bordelaise,
- Marbré au chocolat noir 64%, gelée chocolat menthe sorbet cacao.

Christophe Menozzi,

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