

DOMAINE L'ENCLOS DES BRAVES GAILLAC DOUX
2010 CUVÉE LES GOURMANDS

Robe :

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

Nez :

Flatteur 1^{er} nez avec un mélange d'arômes de fruits à chair blanche, de fruits exotiques, d'épices, d'agrumes, et floral. La persistance des arômes est très bonne, suave. L'évolution du bouquet est fine, juteuse, on perçoit une belle maîtrise des vendanges. Avec un peu d'agitation, le 2^{ème} nez s'ouvre de plus en plus et nous dévoile des notes de miel, de mirabelle juteuse, d'ananas, de jus de mangue, de mandarine, de fleurs de tilleul et de pêche mûre saupoudré de poivre blanc. La finale du nez est d'une grande fraîcheur.

Bouche :

A l'attaque suave, un sucre résiduel enrobé par l'acidité qui dynamise et rend le vin délicat. Le milieu de bouche est plaisant où s'harmonise l'équilibre dû à une acidité qui fouette. L'évolution nous charme sur sa jeunesse de maturité. Les arômes en bouche s'entremêlent les uns aux autres. Une finale de bouche douce et fraîche dû à une minéralité.

Remarque :

J'aime cet équilibre. Encore une prouesse de Nicolas où la dénomination « les gourmands » sont gourmands. J'apprécie tout particulièrement les régions qui respectent les cépages autochtones et qui leurs donnent une deuxième vie.

Garde :

De 2 à 3 ans pour garder cet équilibre. On peut aller au-delà des 5 ans avec un confit plus dominant. Pourquoi attendre.

Température de dégustation :

Service 6° pour une dégustation à 8° maximum.

Transvasement, Aération, Décantation :

Dans un sceau avec de l'eau et de la glace jusqu'au col.

Accords mets & vins :

- Carpaccio d'ananas et sorbet à la passion
- Suprême de volaille, riz blanc sauce colombo et fruits confits
- Soufflé glacé à la mandarine et sirop d'hydromel.

Christophe Menozzi,

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