

**DOMAINE L'ENCLOS DES BRAVES 2010**  
**CUVEE LES GOURMANDS**

**Robe :**

Superbe robe pourpre assagie avec des reflets de jus de cassis. Un disque violine de prime jeunesse. Une matière colorante intense, brillante, avec une bonne densité.

**Nez :**

Elégant 1<sup>er</sup> nez aux arômes de fruits noirs, fruits rouges, d'épices, floral et une pointe herbacée. La persistance aromatique est bonne. L'évolution du bouquet reste bien sûr la fraîcheur. Les notes de maturité de vendange se divisent, l'une très mûre, l'autre végétale, sans doute la typicité des cépages. Avec un peu d'agitation, le 2<sup>ème</sup> nez s'ouvre un peu plus avec des notes de poivre vert, de fougère, de tabac froid, légèrement eucalyptus, surmonté de cassis, de prunelle sauvage, d'arôme de café, de grillé comme de la suie, rehaussé d'olive noir sur une finale pleine de fraîcheur et gourmande.

**Bouche :**

A l'attaque dynamique, avec un tanin présent, avec un joli grain qui roule sur la langue. Le milieu de bouche est structuré, plaisant. Le vin a un super équilibre dû à son acidité qui fouette la matière. L'évolution est bien sur la jeunesse (donc un peu de patience). Les arômes du nez sont un peu plus discrets en bouche, le poivre vert est un des fils conducteur de la typicité de ces cépages. La finale est très fraîche et longue.

**Remarque :**

Une jolie bouteille, même si la jeunesse le dynamise. On pourrait le classer dans la classe vin rustique, mais nous sommes sur des cépages autochtones donc je le classe vin de terroir et de patrimoine dû aux cépages Duras (75%), Braucol (10%), Gamay (12%), Prunelart (3%).

**Garde :**

De 3 à 5 ans sans aucun problème. On pourra prolonger mais avec une évolution naturelle.

**Température de dégustation :**

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

**Transvasement, Aération, Décantation :**

Une aération d'une trentaine de minutes lui fera du bien pour assagir l'acidité et anoblir les tanins.

**Accords mets & vins :**

- Foie de lapin déglacé au vinaigre de framboise sur un lie de rosa braisé.
- Magret de canard laqué aux olives noires et pâtes fraîches
- Tourte de sanglier au vin rouge.

*Christophe Menozzi,*

*Maître Sommelier de France UVS&F, Chef sommelier au relais château de Germigney*