

<https://les5duvin.wordpress.com/2021/12/16/quand-cest-bon-on-en-parle-degustees-et-retenues2/>

Quand c'est bon, on en parle ! Dégustées et retenues !

Le [16/12/2021](#) par [Les5duVin](#) dans [Coup de coeur](#), [La vie gourmande](#)

Pour vous permettre de patienter jusqu'à Noël, je vous invite à goûter ces quelques cuvées sélectionnées pour le plaisir qu'elles nous ont procuré.

- ***VIN DE France VINS DESCOMBE Cuvée Simone***



La famille Descombe a créé une gamme de vins « Prénoms » pour rendre hommage aux femmes rentrées au Panthéon Marie, Joséphine, Simone. Grâce au coup de crayon du Graphiste Dominik Fusina, les étiquettes sont impactantes en termes de résultats. Simone est un vin rouge bi-cépages Grenache et Syrah. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 12 jours avec remontage quotidien. Assemblage puis mise en bouteilles.

Voilà un assemblage frais, souple, pas compliqué. Si l'objectif de Descombes, était de construire une gamme de vins de copains : c'est réussi, l'étiquette laisse parler notre imagination, et il y a gros à parier que ça vous donnera envie de poursuivre. Le vin est souple et généreux, simple bien fait et agréable à boire ! Il affiche un registre fruité mûr, très gourmand, car sa chair est ronde, coulante, croquante. La masse fruitée s'appuie sur un équilibre juste, des tanins bien mûrs et gourmands. Un rouge expressif et facile à boire, au fruité et à la fraîcheur très agréables d'un rapport qualité prix difficile à battre. Prix départ cave : 5 €

Je regrette simplement, mais ça n'est que mon opinion, que pour autant que le vin soit plaisant et séduisant, il ne reflète pas la Femme de courage, la Femme admirable que fût 'Simone' cette icône de la lutte pour le droit des femmes. Elle aurait mérité autre chose qu'un vin de copains. <https://descombe.com/>

- ***AOP BERGERAC Château de la Jaubertie, MONOLOGUE CABERNET FRANC 2017***

A priori, Bergerac ne fait pas « rêver », peut-être le mot n'est-il pas juste, il faudrait le réserver à certaines cuvées inaccessibles au commun des mortels. Je voulais simplement exprimer mon regret de constater le manque d'intérêt pour ces vins. Pourtant la plupart d'entre eux sont non seulement réussis mais aussi délicieux. La Jaubertie fait partie des bonnes références en Bergeracois, il doit son nom à la petite rivière qui parcourt le domaine. C'est Hugh Ryman, célèbre «*flying winemaker*», qui a repris en 1994 la propriété familiale et qui l'a faite connaître. Le domaine de 48 hectares certifié en culture biologique depuis 2008, propose une cuvée à 90% cabernet franc assemblée à 10% de merlot, 100 % élevé en fût de 400l



pendant 14 mois. Les cuvées pratiquement monocépage de cabernet franc sont très rares dans le Bergeracois. Hugh Ryman explique que « La philosophie de la gamme Monologue est l'union d'un cépage avec un terroir ». Sa brillance indique une belle fraîcheur. Il se distingue par l'intensité de ses arômes de fruits noirs, et ses effluves d'épices. Un jus fruité, charnu et gourmand éclate en bouche, le plaisir est instantané. Sa matière suave et voluptueuse ponctuée de notes fraîches et épicées est un régal, Le tout est parfaitement équilibré pour offrir une finale fraîche, et élégante. Tout le génie du cabernet franc dans un bonheur total pour 11€- Hugh et Anne RYMAN – 24560 Colombier, France + 33 556 444 540 – hryman@r-wines.com – www.chateau-jaubertie.com

- ***Côtes du Roussillon, Mas Cristine Rouge 2019***

Le domaine Mas Cristine créé au 19^{ème} siècle, est situé à la limite sud de l'AOC Côtes du Roussillon. Il dispose d'une situation idéale, au milieu des chênes lièges planté sur des schistes du massif des Albères proche d'Argeles, en surplomb de la mer. Vinifié en cuve inox, le vin est élevé pour partie en fûts de chêne pendant une dizaine de mois. Un assemblage de Grenache Noir 40%, Syrah 50% Carignan Noir 10% parfaitement maîtrisé.



Un choc à la dégustation, ces cépages sont faits pour ce lieu, son terroir de schistes renforce le fruité et le côté gourmand du grenache, sa souplesse, le côté floral et épicé de la syrah avec ses parfums de petits fruits noirs, et le côté généreux et frais du carignan. La bouche est à la fois bien en chair et élancée, mais soyeuse. Il s'ajuste

harmonieusement à son élevage, déroule des tanins fondus, des notes de Havane, de cuir, de cacao, pour offrir une finale fraîche et élégante. Intensité et fraîcheur réunies au sommet ! Le résultat est brillant ! 12,50 € <http://www.mascristine.com/>

- ***AOC Grignan-les-Adhémar DOMAINE DU SERRE DES VIGNES Sarrazine – 2018***

En 2010 Grignan-les-Adhémar a remplacé l'ancienne appellation Coteaux du Tricastin. La cause de ce changement : la centrale nucléaire du Tricastin au bord du canal de Donzère-Mondragon. Construite après l'obtention de l'AOC par les vignerons, elle est rapidement devenue un voisin dévalorisant. Grignan, son château, la Marquise de Sévigné, ses truffes, C'est bien plus attirant ! D'autant que cette modification s'est accompagnée d'une dynamisation du cru qui devrait aider à mieux faire connaître cette appellation. Le [Domaine du Serre des Vignes](#) est une propriété familiale appartenant à la famille Roux qui s'est décidée en 2003 à vinifier personnellement ses vins. Le Domaine a été certifié en Agriculture Biologique en 2011.



La robe d'une très belle couleur pourpre, très intense et le beau nez aux notes de réglisse, de fruits noirs, de café, et d'épices annoncent la syrah : il y en a 90 %, les 10 % restants étant du viognier. La particularité de cette cuve réside dans son élevage en barriques issu de différents tonneliers pour plus de complexité. La bouche est savoureuse, et harmonieuse avec ses doux arômes fruités, ses parfums frais et sa touche d'épices ; des tanins fins et bien intégrés allongent les saveurs. Prix départ cave : 14,50 €. À déguster avec la truffe évidemment, mais aussi avec des burgers, une joue de bœuf braisée escortée de chips de légumes racines, un gigot d'agneau de lait à la fleur de thym, un pigeon rosé et son tian de légumes, et autres plats saisonniers. <https://serredesvignes.com/>

- ***AOP Corbières Héritage de Bonnafous rouge 2018***

Ce fût pour moi, un rouge révélation au sein d'une appellation classique, un rouge moderne, boisé, pourtant séduisant, issu d'un assemblage de 35% Carignan, 30% Grenache, 35% Syrah parfaitement maîtrisé. On doit cette cuvée à la cave des Maîtres Vignerons de Cascastel, Bonnafous est le nom de l'ancien château de Villesèque-des-Corbières. Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique, le Grenache en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. Élevage: en fin de fermentation malolactique, en barriques neuves de chêne Français grain fin pendant 12 mois et chaque cépage séparément.



D'un rouge profond, il donne envie d'y plonger le nez ! Il s'ouvre sur un bouquet mur, et complexe qui évoque la prune, la figue mêlées à des notes épicées, d'herbes de garrigue, et des parfums balsamiques qui amènent une belle fraîcheur. Il s'exprime avec sensualité grâce à sa texture franche et veloutée toute en vibration aromatique, à sa belle acidité rafraîchissante et à la densité de ses arômes fruités et sa touche d'épices ; des tanins fins, de subtiles notes boisées et bien intégrées allongent les saveurs : Il se termine dans une finale assez soutenue et poivrée. Je pensais ne plus aimer ce style de vins boisé aux notes vanillées, je dois vous avouer que nous avons pris beaucoup de plaisir à la boire, c'est un vin charmeur, précis et fin. Ce Corbières, une valeur sûre, un superbe rouge pour séduire à coup sûr à découvrir au plus vite ! 9,00 euros. <https://www.vin-cascastel.com/>

- ***Château de Villegeorge 2010***

Un vin qui m'a souvent réservé d'excellentes surprises dans différents millésimes. Celui-ci, n'est plus tout jeune pour un Haut-Médoc, mais Villegeorge bénéficie d'un très bon terroir et, d'un atout supplémentaire : c'est Marie-Laure Lurton qui est à la barre. En 2010, l'assemblage est à forte dominante Cabernet Sauvignon (79%) pour 21% de Merlot, ce qui a sûrement contribué à une meilleure garde. Sans compter que le millésime 2010 a été un excellent dans le Haut-Médoc, et, si les vins sont maintenant prêts à boire, ils peuvent se garder encore quelques années de plus, c'est le cas pour Villegeorge.



Le vin montre un parfum subtilement fruité et boisé, très attrayant qui entrelace harmonieusement des notes de mures, de fruits noirs mûrs et compotés complétées par des notes florales. En bouche, *plus discret que puissant*, un vin soyeux et élégant, moyennement corsé porté par une texture et des tanins mûrs d'une douceur remarquable. A la fois tendre et charnu, il nous offre un plein d'émotion entre richesse aromatique, et finesse des tannins. La finale se montre équilibrée et polie, avec des parfums savoureux Il est parfait aujourd'hui !

- ***WHISKY D'ARCHE, NÉ EN ÉCOSSE ET AFFINÉ À SAUTERNES***

Whisky d'Arche est le premier spiritueux à porter l'estampille de la jeune maison D'Arche Spirits hébergée dans le vignoble bordelais. Fondée en 2019 par un trio d'amis, elle se destine à la production de spiritueux inspirés. Whisky d'Arche prend vie dans le sud de l'Écosse, dans deux distilleries dans le Speyside, où il vieillit pendant 5 ans. Il embarque ensuite à destination de Bordeaux pour rallier le chai d'élevage de D'Arche Spirits*. Là, il vieillit plusieurs mois dans les fûts de chêne qui ont servi à l'élevage du Château d'Arche, grand cru classé depuis 1855. Les fûts de crus réputés sont très recherchés, et les producteurs de whisky ne s'en privent pas pour apporter plus de complexité à leurs whiskys, ainsi ont vue le jour tout une catégorie de whiskies mettant en avant le « finish », sachant qu'un très important pourcentage des arômes proviennent de la barrique. Ainsi sont nés plusieurs sortes d'affinage : en fûts de jerez, de porto, madère ou bien de sauternes. Ce dernier, semble remporter tous les suffrages.



Il est présenté dans un flacon de 700 ml façonné en forme d'amphore, c'est original... Ce style de finish dans une barrique de liquoreux a permis au nectar puissant de développer des notes douces et fruitées ainsi qu'une couleur légèrement plus prononcée. J'ai aimé sa texture ronde, remarquable, son fruité et ses touches d'agrumes, de miel. Il offre à la fois, caractère et équilibre, en même temps que richesse, épices et bouche soyeuse. Il s'accordera parfaitement avec les plats suivants : Tajine d'agneau aux abricots secs, Dorade au gingembre. L'alliance parfaite de la puissance et de la douceur. Prix conseillé : 59 euros, Achat en ligne : darche-spirits.com

* Le créateur et le distributeur de D'ARCHE SPIRITS est la société VIP WINES & SPIRITS. Cette société rachète les barriques du Château d'Arche pour élever ses spiritueux et les barriques sont stockées à l'adresse du Château d'Arche, VIP wines étant locataire de la boutique et du Chai dédié aux spiritueux.

La semaine prochaine, c'est Michel qui prendra le relais, je vous retrouverai le 30 décembre pour ma dernière rubrique de l'année, en attendant, je vous souhaite de passer de très bonnes fêtes de Noël.

Hasta pronto,

Marie-Louise Banyols