

Vins dégustés lors de la soirée du: 16 juin 2023



Commentaires issus de la plateforme: VINATIS

jlp

Internal

CHATEAU OLIVIER ROUGE 2018

Au cœur d'un vaste domaine composé de forêt, de prairies et de vignes, le Château Olivier émerge de ses bois comme dans une clairière. Sa belle architecture, ses plans d'eau et la qualité des bâtiments annexes, en font un site exceptionnel en pleine nature, à onze kilomètres seulement de Bordeaux. Le Château Olivier a la particularité rare d'être pourvu d'excellents terroirs pour le vin rouge comme pour le vin blanc. Sur 60 hectares d'un terroir de graves sur socle argilo-localcaire, on y cultive six cépages différents.

- Classification vin Grands vins
- Millésime: 2018
- Cépage: 50% Cabernet-sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit-verdot
- A l'œil: Rouge grenat profond
- Au nez: Très parfumé, notes de framboise, cerise, cassis, cannelle
- En bouche: Bel équilibre, croquant, fruité, fraîcheur, longue finale
- Température de service: 16-18°C
- Service: En bouteille
- Conservation: A boire et à garder **14,5% - 36,50€**
- Jusqu'à: 2040
- Accords mets-vin: Apéritif, Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Gibier, Fromage

CHATEAU PRIEURE-LICHINE 2019 - 4EME CRU CLASSE

Le vignoble de Prieuré-Lichine est situé non loin du Château Margaux. Son terroir est composé d'un sol de nature graveleuse et d'un encépagement à forte proportion de Merlot. Les vins, d'une couleur pourpre foncée, développent des arômes de cassis et de framboise. Ils sont souples et se gardent plusieurs années. Un bordeaux à déguster au plus vite!

- Classification vin: 4ème Crus Classés
- Millésime: 2019
- Cépage: 62% Cabernet-sauvignon, 35% Merlot, 3% Petit Verdot
- A l'œil: Rouge profond
- Au nez: Nez de fruits noirs, notes torréfiées
- En bouche: Racé, ronde, volumineuse, tanins souples, élégants, finale persistante
- Température de service: 16-18°C
- Service: Ouvrir 1h avant le service
- Conservation: A boire et à garder
- Jusqu'à: 2038
- Accords mets-vin: Apéritif, Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Fromage

13,5% - 45€

CHATEAU LASCOMBES 2019 - SECOND CRU CLASSE

Propriété du groupe d'assurance mutualiste la MACSF depuis 2011, Château Lascombes, très importante propriété de l'appellation Margaux, cherche sans détour à atteindre le niveau d'un très bon second cru classé. Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il est bien parti ! Grâce à la direction efficace de Dominique Befve, le cru a nettement progressé, proposant des vins pleins et à la suavité rare à Margaux. Un domaine qui fait de plus en plus faire parler de lui...

- Classification vin: 2nd Crus Classés
- Millésime: 2019
- Cépage: 50% Merlot, 45% Cabernet-sauvignon, 5% Petit-verdot
- A l'œil: Belle robe pourpre intense
- Au nez: Élégant, vif et équilibré : fruits frais, violette, fleurs, cerise noire, cassis
- En bouche: Riche, très veloutée, bien en chair, élégante concentration, fruits éloquents. Finale longue, soutenue, veloutée, expressive et fraîche
- Température de service: 16-18°C
- Service: Ouvrir 2h avant le service
- Conservation: A boire et à garder
- Jusqu'à: 2038
- Accords mets-vin: Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Champignon, Fromage
- Accords recommandés: Viandes rouges, gibiers, fromages, chocolat

14,5% - 85€

CHATEAU DAUZAC 2019

Château Dauzac, Grand Cru Classé de Margaux en 1855, a le privilège d'avoir un vignoble d'un seul tenant de 49 hectares : 45 hectares en appellation Margaux et 4 hectares en appellation Haut-Médoc. Situé à proximité de l'estuaire de la Gironde, dont l'influence sur l'écosystème du vignoble est capitale, le domaine est protégé des vents océaniques et par sa situation privilégiée au coeur d'un ensemble de 120 hectares de près et forêts

- Classification vin: 5ème Crus Classés
- Millésime: 2019
- Cépage: 73% Cabernet-sauvignon, 27% Merlot
- Goûts Rouge: Élégant et racé
- Par Goûts: Souple
- A l'œil: Robe pourpre violacé soutenu.
- Au nez: Arômes de fraise, de cerise griotte et de mûre associées à des touches de framboise sauvage ainsi qu'à des pointes de violette et de poivre.
- En bouche: Très équilibré et élégant avec une finale ample et longue.
- Température de service: 16-18°C
- Service: Passer en carafe
- Conservation: A boire et à garder
- Jusqu'à: 2040
- Accords mets-vin: Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Fromage
- Accords recommandés: Rognons de veau, carré d'agneau, dinde au four

14% - 49€

CHATEAU BRANAIRE-DUCRU 2018 - 4EME CRU CLASSE

Elevé sur une parcelle de 50 hectares de graves quaternaires issus de l'ancien domaine du Château Beychevelle, Château Branaire-Ducru est un des fleurons méconnus du Médoc. Ce vin de la région de Bordeaux de qualité exemplaire se distingue de son célèbre voisin par son originalité : la dégustation révèle inmanquablement, sous les fruits rouges et les tannins élégants, une pointe d'épices et un arôme chocolaté rares dans l'appellation Saint-Julien. Autres particularités : le cuvier moderne à gravité (sans pompage) qui préserve l'intégrité du fruit et du terroir et l'importante proportion de fûts neufs (au moins 50 %) utilisés pour l'élevage.

- Classification vin: 4ème Crus Classés
- Millésime : 2018
- Cépage : 58% cabernet sauvignon, 33% merlot, 5% Petit Verdot, 4% cabernet franc
- Goûts Rouge : Complexe, tannique et racé
- Par Goûts: Puissant
- A l'œil: Rouge pourpre profond
- Au nez : Fruits bien mûrs équilibrés par des notes plus fraîches et intenses à l'aération
- En bouche : Très ronde, volume impressionnant, tanins extrêmement fins. Belle densité et complexité aromatique, belle acidité qui amène sur une belle longueur de fruits
- Température de service 16-18°C
- Service : Ouvrir 30 min avant le service
- Conservation : A boire et à garder
- Jusqu'à : 2040
- Accords mets-vin : Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Fromage

14,5% - 59€

CHATEAU D'ISSAN 2017 - 3EME CRU CLASSE

Le Château d'Issan offre un vin fait de finesse et d'élégance, exprimant le bouquet exquis particulier à la région de Margaux, il se distingue par ses qualités de souplesse, de charme et de finesse qui sont spécifiques de son terroir. Son Second vin, le Blason d'Issan, est issu de jeunes parcelles (environ 18 ans) en appellation et profite d'un encépagement proche de son aîné. Tout pour entrer et apprécier le monde merveille de cette superbe appellation.

- Classification vin : 3ème Crus Classés
- Millésime: 2017
- Cépage: 65% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot
- Goûts Rouge: Élégant et racé
- Par Goûts:: Puissant
- A l'œil: Robe couleur grenat violet
- Au nez: Nez de prunes, de cassis, de cerises, notes terreuses, de poivre de Sichuan
- En bouche: Bouche puissante, belle douceur, fruits juteux, finale longue et épicée
- Température de service: 16-18°C
- Service: Ouvrir 1h avant le service
- Conservation: A boire et à garder
- Jusqu'à: 2035
- Accords mets-vin: Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Fromage
- Accords recommandés: Agneau de lait de Pauillac, pavé de bœuf aux cèpes, cailles rôties **13% - 65,90€**

CHATEAU TALBOT 2018 - 4EME CRU CLASSE

Très populaire auprès des amateurs de Médoc, et à juste titre, Château Talbot incarne la quintessence de l'appellation Saint-Julien grâce à ses vins généreux, stables et bâtis pour le vieillissement. Tenu depuis de nombreuses années par la famille Cordier, le travail des vignes est géré par le célèbre Stéphane Derenoncourt grâce à qui le cru est aujourd'hui à son meilleur niveau. Les derniers millésimes, exceptionnels, profitent des derniers investissements entrepris au domaine, tout en restant à des prix encore abordables. Sans doute l'une des plus belles affaires de l'appellation !

- Classification vin: 4ème Crus Classés
- Millésime: 2018
- Cépage: 6% Cabernet-sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit-verdot
- Goûts: Rouge Complexe, tannique et racé
- Par Goûts: Puissant
- A l'œil: Belle robe pourpre.
- Au nez: Notes de prune confite, de torréfaction, boisé discret.
- En bouche: Bouche dense, étoffée et charnue. Belle profondeur avec des tanins solides.
- Température de service: 16-18°C
- Service: Ouvrir 1h avant le service
- Conservation: A boire et à garder
- A boire à partir de 2022
- Jusqu'à: 2048
- Accords mets-vin: Charcuterie, Viande rouge, Volaille, Gibier, Fromage

14,5% - 85€