

Soirée du 14 juin 2007-06-15

Champagne Brut Grand Cru Blanc de blancs, J. SELOSSE

Couleur Or. Nez de pralin, agrumes, profond et racé, très complexe. Le miel apparaît lorsque le vin se réchauffe puis le beurre frais. En bouche, on retrouve le miel, le praliné. C'est riche, ample et l'acidité intervient en finale. On sent alors aussi une pointe de fine oxydation. La bulle est d'une finesse exceptionnelle. 14-15 caudalies.

Avec le plat poivré (coquilles saint jacks), le gras du vin ressort beaucoup plus. C'est alors très chardonnay et l'ensemble prend deux ou trois caudalies.

Batard-Montrachet Gagnard-Delagrange 1999

Couleur or pâle encore très jeune. Le nez est minéral fortement, frais, citron, presque mentholé. Puis on trouve les agrumes, la coquille d'huître (à l'instar de certains grands chablis), un côté iodé (idem) et crayeux. La bouche est tout en finesse, l'élevage n'apparaît qu'en milieu de bouche, puis enfin viens la puissance coutumière du cru. C'est un vin à garder indéniablement avec un gros potentiel. L'ensemble est vif, droit malgré l'ampleur en bouche. La finale et la rétro-olfaction se situe en partie sur la réglisse. Le gras apparaît plus nettement au réchauffement. 14 caudalies. Très grand vin superbe à table.

Montrachet, Louis Latour, 1994

Couleur Or soutenue. Nez de beurre (presque le beurre rance), brioche, noisette, amande. La bouche est d'une magnifique élégance avec une légère oxydation. C'est un vin à boire, de classe absolue, qui n'a dirait-on, pas d'alcool ! La puissance arrive en finale avec un léger bois très bien intégré. La minéralité s'exprime plus en milieu de bouche. Le beurre réapparaît en rétro avec la noisette. L'ensemble est droit, net. 13-14 caudalies.

Accord fabuleux avec les queues de langoustes et surtout les fromages.

Rayas 1998 rouge

Couleur rubis, relativement clair typique de la maison. Nez où les mots manquent ! C'est à la fois, pivoine, floral, bonbons, violette, framboise, fraise, épices, poivre, kirsch. C'est un infusion d'arômes, en un mot, un parfum ! Unique au monde !

La bouche est un mélange de puissance (signe de grand millésime chez rayas) et d'élégance avec du chocolat, du cacao, de la myrtille, des fruits noirs, de la fraise poivrée et même de la rose fanée en finale. L'ensemble est très dense, profond, d'une race exceptionnelle. Les parfums de cacao reviennent en rétro. La longueur est incroyable. 22 ou 23 caudalies. Et bien entendu on ne sent pas l'alcool, cela reste au contraire frais. Très grande garde prévisible.

A table, le vin est « trop » et ne s'accorde pas trop bien avec la viande de cheval. A boire pour lui-même !

Haut-Brion 1993 rouge

Couleur Pourpre, pas tellement foncé non plus ce qui est également typique du cru. Nez de poivron rouge mûr, avec une pointe animal. Beaucoup de classe, de race de noblesse dans ce nez digne des plus grands cabernets sauvignon du monde. Bouche élégante (quelle classe !), au superbe touche de bouche. C'est mûr, profond, les tannins sont denses et très fins en finale. A garder. La rétro se situe à nouveau sur le poivron rouge et une pointe animal. Grande fraîcheur. 14-15 caudalies.

A table, le vin se révèle fabuleux, l'accord est magique et il prend encore de la puissance.