



## ***Vins Liqueureux***

La dégustation s'articule autour de trois grands classiques : Alsace (VT et SGN) ; Loire ; Sauternais.

Mais nous y dégustons aussi trois vins plus atypiques : Fitou et Macvin.

### **Gewurztraminer VT 2006. Domaine Hugel**

*On trouve trace des premiers Hugel en Alsace dès le XVème siècle. C'est Jean Hugel, en 1983, qui fait établir le décret qui reconnaît les appellations VT et SGN (limitation du rendement et interdiction de chaptaliser, entre autres).*

Nez : Miel fin, pâte de fruits, ananas, rose.

Bouche : D'un grand équilibre. Frais, aérien, fluide. Ce qui n'est pas habituel pour un Gewurztraminer VT. Cela provient de son faible degré alcoolique (11°) conduisant à une grande sucrosité résiduelle compensée par une belle acidité : un vin de type Germanique !

*Ce vin est un Grand Cru, même s'il n'est pas revendiqué par la maison.*

### **Gewurztraminer SGN 2000. Domaine Seppi Landmann**

Nez : Plus sauvage que le précédent, animal. Caramel foncé.

Bouche : Plus large, masculin et aussi plus long. Caramel, réglisse.

### **Coteaux du Layon Faye. Quarts de Juchepie 2001. Domaine Juchepie**

*Domaine inconnu du grand public. Culture biodynamique. Les vins sont commercialisés très tardivement (ce 2001 a été mis en vente en 2015 par exemple).*

Nez : Pâte de coing. Riche et complexe.

Bouche : Raisin sec de corinthe, agrume (pamplemousse), abricot séché. Beaucoup d'énergie et de vivacité (beaucoup de sucre + grosse acidité).

*Une bouteille mythique d'immense garde (50-100 ans !).*

### **Coteaux du Layon Faye. Quintessence 2001. Domaine Juchepie**

*C'est le même vin que le précédent, mais réalisé à partir du dernier passage dans la vigne (donnant 5 hL/ha). Cette cuvée est produite à 200 bouteilles de 50 cL et pas tous les ans : un bouteille plus que rare !*

Nez : Compotée de rhubarbe/abricot.

Bouche : Ecorces d'orange. Très riche en sucre et en acidité avec 11° d'alcool (vin de type Germanique).

*Vin « de conversation » qu'il faut déguster en petite quantité pour lui-même.*

### **Sauternes. Cru Barréjats 2001**

*Un des deux seuls Sauternes jamais chaptalisés (avec Château Raymond-Lafon).*

Nez : Vanille. Miel.

Bouche : Ananas, vanille. Aérien et féminin (caractéristique du terroir de Barsac).

### **Sauternes. Château Climens 1998**

Nez : Poire, menthe. Assez discret.

Bouche : Poivre, anis, menthol.

### **Vin de table. Proposition Tardive n°8. Domaine Bertrand Berger**

*Il s'agit en fait d'un Muscat de Fitou en vendange tardive du millésime 2008, ces mentions ne pouvant par être utilisées puisqu'il n'a pas d'appellation.*

Nez : Caramel. Soufflé au Grand Marnier. Glace Rhum-raisin ou plombière.

Bouche : On retrouve les arômes du nez !

### **Macvin (milieu des années 1990). Domaine Puffeney**

*Vin blanc muté du Jura réalisé avec le Savagnin (utilisé pour le Vin Jaune).*

Nez : Très désagréable pour beaucoup d'entre nous ! Noix, griottes à l'eau de vie.

Bouche : Griottes, raisin de Corinthe, noix verte. Incroyablement et superbement décalé par rapport au nez ! Très grande longueur, élégant et fin.

### **Macvin rouge (début des années 2000). Domaine d'Arlay**

*Rarissime : quasiment le seul macvin rouge (réalisé avec le Poulsard).*

Nez : Floral. Groseille, fraise tagada.

Bouche : Fraise, fraise des bois, bonbon. Très facile à boire, il fait l'unanimité !