



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 16 juin 2017

L'Hôtel Particulier - Valenciennes

## ***Emmanuel REYNAUD Blanc***

*Nous dégusterons un vin de chacun des trois domaines avec deux millésimes de chaque (un « jeune » et un plus vieux).*

*Leur potentiel de garde est immense : 50 à 60 ans !*

*Les cépages autorisés dans les appellations sont les mêmes que pour les vins rouges (au nombre de 13).*



### **Domaine des Tours 2012**

*2012 est un très bon millésime, équilibré.*

Nez : Un peu beurré, gras. Agrumes, fleurs blanches, vanille.

Bouche : Exubérant. Floral. Grande longueur. Magnifiques amers, puissants mais non agressifs, qui donnent une grande fraîcheur.

### **Château des Tours 2012**

Nez : Plus d'agrumes.

Bouche : Plus capiteux et des amers un peu plus discrets.

*Un vin plus facile à boire que celui du Domaine des Tours.*

### **Domaine des Tours 1998**

Nez : Pétrole. Réglisse.

Bouche : Une pointe d'oxydation. Moins nerveux, plus reposé, mais toujours des amers.

*Un vin moins sudiste !*

### **Château des Tours 1998**

Nez : Mazout (un véritable Riesling !). Fumé.

Bouche : Gras, beurré. Citron très mûr. Fin, léger aérien.

## Château de Fonsalette 2006

Nez : Une synthèse des précédents : oxydatif, hydrocarbure, floral. Un nez exceptionnel !

Bouche : Une caresse ! D'une complexité incroyable.

## Château Rayas 2006

Nez : Plus discret que le précédent. Très élégant.

Bouche : Une finesse et une longueur impressionnantes.

## Château de Fonsalette 2002

*2002 est un millésime très difficile (orages avec 50 cm d'eau !), mais magnifique chez Rayas.*

Nez : Légèrement oxydatif. Truffe blanche.

Bouche : Oxydatif en attaque. Très salin en milieu de bouche. Agrumes en finale.

## Château Rayas 2002

Nez : Frais et beurré. Fenouil cru, anis.

Bouche : Gras et frais. Amertume en finale (jeunesse) et salin.

*Tout à fait exceptionnel !*

