



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 30 janvier 2024

L'Escargot - Valenciennes

Domaine et Château des Tours

Les vins du Domaine des Tours :

- **Vin de Pays de Vaucluse Rouge** : Grenache, Counoise, Syrah, Cinsault, Merlot, divers.
- **Vin de Pays de Vaucluse Blanc** : Clairette (100%).



Les vins du Château des Tours :

- **Vacqueyras Rouge** : Grenache (80%), Syrah (20%).
- **Côte du Rhône Rouge** : Grenache (65%), Cinsault (15%), Syrah (20%).
- **Côte du Rhône Blanc** : Grenache (100%).



Ce domaine, créé en 1989 par Emmanuel Reynaud, s'étend sur 40 ha de vignes, de plantations et d'oliviers. C'est en 1997 qu'Emmanuel Reynaud hérite des domaines du Château Rayas et Château de Fonsalette, à la disparition de son oncle Jacques Reynaud.

Le sol étant très drainant, la densité des pieds est très faible (2 m entre chaque pied) et l'absence d'herbe est assurée par binage à la main !

Les vins blancs doivent être laissés vieillir alors que les rouges peuvent être bus jeunes.

La dégustation présente 2 vins blancs et 8 vins rouges sous forme de duos et trio sur les millésimes 2013, 2012, 2009, 1998.



Duo du millésime 2013 (millésime frais)

Domaine des Tours blanc 2013

Millésime frais.

La robe est foncée.

Nez : Cire, encaustique, miel. Fruits exotiques avec une pointe d'oxydatif.

Bouche : Très belle longueur.

Très particulier à ce stade.

Château des Tours. Côtes du Rhône blanc 2013

La robe est claire.

Nez : Plus frais que le précédent. Hydrocarbures. Un nez de Riesling.

Bouche : Vif, minéral. Réglisse en finale avec des amers (et peu d'acidité).

Peut attendre 15 ans encore...

Duo du millésime 2012

Domaine des Tours 2012

Nez : Graphite, poivre, cuir. Pruneaux à l'eau de vie (arômes secondaires).

Bouche : Poudreux, soyeux. Du velour ! Finale sur les fruits rouges frais.

Un vin dense mais léger malgré ses 15° (combinaison normalement impossible !).

Château des Tours. Côtes du Rhône 2012

Nez : Plus léger, plus frais et plus d'arômes de fruits que le précédent.

Bouche : Panier de fruits rouges. Finale épicée, typique des vins d'Emmanuel Reynaud.

Duo du millésime 2009

Domaine des Tours. Merlot 2009

Un vin rare, réalisé lorsqu'il reste du Merlot qualitatif.

Nez : Haricot vert (nez de Saint-Emilion).

Bouche : Myrtille. Fruits noirs. Zan (léger). Large et puissant, mais soyeux toujours.

Domaine des Tours. Merlot-Syrah 2009

Nez : Animal. Marqué par la Syrah (devrait être carafé). Sera ouvert dans 10 ans !

Bouche : Puissant. Beaucoup de matière. Un peu d'astringence qui va s'estomper avec le temps.

Trio du millésime 1998 (très grand millésime solaire)

Domaine des Tours. Merlot 1998

Nez : Evolué. Réglisse. Ballon de baudruche. Anis, fenouil.

Bouche : Chocolat, poudre de cacao. Soyeux à souhait. Une merveille. Encore un peu d'astringence en finale : il manque encore 5 ans. Bref, 30 ans pour être prêt !

Château des Tours. Côtes du Rhône 1998

Nez : Pruneaux à l'Armagnac. Kirsch. Un très joli nez.

Bouche : Pâte de fruits, fruits à l'eau de vie. Rond, sphérique, aucune aspérité. Parfaitement prêt et une merveille de perfection !

Château des Tours. Vacqueyras 1998

Nez : Plus alcooleux que le précédent. Pruneaux. Eau de vie.

Bouche : Le plus puissant de tous ! Poivré. En place, mais restera toujours moins délié et soyeux que les précédents.

La Pialade 2019

Vin vinifié à Rayas, avec des raisins « déclassés » pour une utilisation dans Rayas, Pignan ou Fonsalette. Grenache majoritaire. Bouteille extrêmement rare (vendue sous le manteau !).

Nez : Fraise écrasée. Soupe de fraises épicée.

Bouche : Frais. Une gourmandise. Sera merveilleux dans 30 ans !

