



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 10 septembre 2024

L'Escargot - Valenciennes

---

## Millésimes

L'objectif de cette dégustation est de découvrir l'effet du millésime sur un vin.

Pour cela, Stéphane nous fait travailler sur 3 vins (Riesling, Moulin à Vent et Morey-Saint-Denis) du même vigneron, avec peu d'écart entre les millésimes afin de minimiser l'effet du vieillissement.

Une très jolie et intéressante expérience...

### **RIESLING. Fronholz 2018. Domaine Ostertag**

*Très beau terroir qui n'est pas classé en Grand Cru, mais qui vaudrait un 1<sup>er</sup> Cru si cela existait en Alsace...*

Nez : Pétrôle au premier nez. Poire. Ananas confit. Agrumes. Figue.

Bouche : Droit et énergique. Agrumes (acidité mure). Belle amertume.

**2018 est un millésime chaud, de grand soleil. Les raisins sont de grande maturité. Ceci explique la rondeur, l'épaisseur et le gras des vins.**

### **RIESLING. Fronholz 2016. Domaine Ostertag**

Nez : Moins exubérant. Alcooleux. Floral. Pierre à fusil.

Bouche : Plus fluide. Moins gras. Plus discret.

**2016 est un millésime chaud aussi. Mais on a une différence de structure des vins : l'acidité a été perdue et les vins ont moins de densité et de potentiel de garde.**

### **RIESLING. Fronholz 2013. Domaine Ostertag**

Nez : Fruits confits.

Bouche : Moins complexe. Finale miellée avec une pointe d'oxydatif. Acidulé et de l'amertume en finale.

**2013 est un millésime frais. La structure des vins est moins puissante. Ils ont beaucoup d'intérêt gastronomique néanmoins.**

### **MOULIN A VENT. La Roche 2017. Domaine Thibault Liger-Belair**

*Vigneron exceptionnel en Bourgogne qui produit la Rolls des Beaujolais !*

Nez : Poivré. Complexe.

Bouche : Dense. Poivré. Beaucoup de tanins.

*Un beaujolais qui étonne !*

**2017 est un millésime froid. Les tanins sont virils !**

## **MOULIN A VENT. La Roche 2015. Domaine Thibault Liger-Belair**

Nez : Chocolat.

Bouche : Puissant. Rond. Chocolat.

*Vin magique taillé pour la garde.*

**2015 est un millésime chaud. Les vins sont ronds, puissants, amples. Les tanins sont serrés et murs.**

## **MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Monts Luisants 2022. Domaine des Monts Luisants**

Nez : Joyeux. Fraise. Cerise.

Bouche : Poivré. Crème de fraise. Rond avec des tanins polis. Une longueur phénoménale. Délié et d'une grande buvabilité : ce vin est irrésistible.

*Ce vin est magnifique jeune, et restera magnifique 20 ans !*

## **MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Monts Luisants 2020. Domaine des Monts Luisants**

Nez : Plus fermé. Cerise. Kirsch.

Bouche : Moins joyeux, plus rigide, mais on retrouve les caractéristiques du précédent.

## **MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Monts Luisants 2018. Domaine des Monts Luisants**

Nez : Fruits noirs (cassis, myrtille, mûre).

Bouche : Tanins soyeux. Groseille en finale. Très fin, élégant, avec de la retenue. Tout en finesse.

**2018, 2020 et 2022 sont 3 millésimes chauds (solaires et caniculaires) qui se ressemblent beaucoup. Les différences observées entre ces 3 vins s'expliquent par une phase de fermeture pour le 2020 et le 2018. Si on pouvait les goûter au même âge, la ressemblance serait encore plus frappante...**

*Ces vins sont de très grande garde (30 ans).*

