



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 9 décembre 2024

L'Escargot - Valenciennes

---

## Soirée « Liqueureux »

### **WILTINGER BRAUNE KUPP. Kabinett 2023. Domaine Le Gallais (Egon Muller)**

*Egon Muller est une légende allemande ! Ses vins font partie des plus grands vins allemands. Le vignoble est magnifique, très pentu (jusqu'à 50° de pente), en bordure de la Sarre (Saar).*

*Nous dégustons l'entrée de gamme du domaine...*

Cépage : Riesling.

Bouche : Très peu d'alcool. Beaucoup d'acidité. Pomme acidulée. Les 60 g/L de sucre ne se sentent pas. Le vin est légèrement perlant (vient d'être mis en bouteille, pour une garde de 30 ans).

### **VOUVRAY MOELLEUX 2020 (Réserve spéciale DLSDLT en magnum). Domaine Foreau**

*Cuvée haut de gamme du domaine.*

Nez : Fruits exotiques. Ananas rôti.

Bouche : Mangue. Grande persistance du sucre et une finale saline. Aérien, d'une très grande finesse.

### **COTEAUX DE SAUMUR. Funambule 2013. Domaine Mélaric**

Nez : Caramel brûlé. Fruits confits.

Bouche : Caramel, miel. Légère amertume en finale.

### **GEWURZTRAMINER. Vallée Noble Sundel VT. Vin de glace 2008. Seppi Landmann**

Nez : Litchi. Pâte de fruits figues/coing.

Bouche : Marmelade d'oranges amères. Beaucoup de sucre (peu perceptible) et d'alcool. Pas encore en place...

### **MAS JULLIEN. La Méjanne 2005.**

*Le raisin a subi un **passerillage** (pour cette cuvée et ce millésime) : le raisin est desséché au soleil sur un lit de paille, afin de favoriser la surmaturation du fruit et donc de concentrer les arômes, la teneur en sucre et l'acidité.*

Nez : Pierre à fusil, hydrocarbures.

Bouche : Fruits confits, mais très aérien : on ne sent pas la lourdeur du sucre. Très salivant. Tout en longueur et en finesse. Un vin très délicat...

### **SAUTERNES 3**

*Le Château d'Yquem ne produit pas de seconds vins ! Les cuvées non utilisées pour le Sauternes ou pour le Y, partaient historiquement en vrac. Depuis que LVMH est propriétaire du domaine (1999), des assemblages ont été*

faits à partir de ces cuvées et sont appelés « Sauternes 1 », « Sauternes 2 » et « Sauternes 3 ». Ces vins, initialement réservés aux collaborateurs, sont maintenant mis à la vente.

**Cette bouteille a été apportée par Thierry. Et nous l'en remercions vivement !**

Il s'agit d'un assemblage des millésimes 2009 (très chaud : de la puissance) et 2011 (très frais : de la finesse).

Nez : Très complexe. Panier de fruits.

Bouche : Pureté exceptionnelle. Très droit malgré la richesse (130/140 g/L de sucre !). Le vin paraît d'une grande jeunesse et n'est pas du tout marqué par l'âge. Un vin magnifique : la grande classe !

### **Château CLIMENS. Barsac 1<sup>er</sup> cru classé 1999**

Nez : Plus d'oxydation due à l'âge. Banane mûre.

Bouche : Orange amère. Caramel. Baba au rhum. Des amers qui tiennent le vin. Très belle longueur.

*A boire avec une grande volaille rôtie aux pommes de terre...*

### **Château d'YQUEM. Sauternes 1998**

**Cette bouteille a été apportée par Aurélien. Et nous l'en remercions vivement !**

Bouche : Epais, crémeux. Une pointe d'oxydation. Très riche et ample. Encore un vin magnifique !

### **TOKAJI. 5 Puttonyos 1993. Château Pajzos**

*Le millésime du siècle en Hongrie ! 300 g/L de sucre, mais beaucoup d'acidité.*

Nez : Pâte de fruits de figues. Figs rôties.

Bouche : Fluide malgré le sucre. Caramel. Pâtisseries. Finale saline et légère qui appelle la gorgée suivante. Un vin immense !

### **VINTAGE PORT 1991. Graham's**

Bouche : Kirsch. Très grande puissance.

*A déguster avec un lièvre à la royale...*

