

En mars 2021, Jérôme Aké Beda, sacré meilleur sommelier pour 2015 par Gault et Milliau, est venu déguster chez Jean-Michel Novelle. Ses commentaires de dégustation sont à découvrir.



Jean-Michel Novelle, Chantal Gottreux et Jérôme Aké Beda, 22 mars 2021, Satigny

• Iconique Pinot noir 2018

Robe grenat clair

Nez franc de fruits des bois (fraises, framboises, cassis)

Attaque ciselée sur le fruit croquant. Évolution en bouche marquée par de subtiles tanins du fruit. Milieu de bouche très homogène. Finale longue sur la gourmandise avec des élans poivrés. Grand vin.

18/20

• Iconique Pinot noir 2015

Robe grenat aux reflets légèrement orangés et de belle intensité.
Nez de belle facture aux senteurs de piments d'Espelette puis de bloc de caillou chaud.
Attaque à la fois acidulée et de griotte mûre. L'évolution en bouche offre une excellente gourmandise en restant soulignée par des saveurs de cassis qui apportent une subtile trame d'amers et qui fusionnent le fruit pour offrir un équilibre dantesque.
Finale très gourmande et à la fois longue offrant une rétro olfaction sur les fraises sauvages subtilement confites.
17/20

• Point final V

Pinot Noir 100%. Mise en bouteille en 2020 après 6 ans d'élevage en barriques.
Robe grenat profond qui offre un nez aux deux F (fraîcheur et franchise).
Attaque à la fois volumineuse et élégante sur un fruit de bon aloi souligné par des saveurs épicées où le poivre noir et le poivre rose prennent une part léonine. Le Milieu de bouche déroule des saveurs de chocolat noir et de moka souligné par une trame féline et digeste.
Finale longue et épicée avec un retour rétro nasale sur le café
17.5/20

• Point Final I

Cépage: Pinot Noir environ 95% et 5% de Syrah
Robe grenat de belle intensité
Le 1er nez bourguignonne.
A l'agitation, le 2ème nez égrène des senteurs légèrement kirschées, réglissées, puis de pruneaux ce qui apporte une énorme dimension aromatique orientée sur le plaisir au vin.
Attaque sur le moka avec des tanins ciselés et un fruit sur la framboise et la fraise sauvage. En milieu de bouche, le vin occupe de manière géométrique la cavité buccale avec des saveurs subtilement vanillées. Finale interminable sur des notes poivrées.
18.5/20

• Point Final X

Cépage: Merlot 100%
Robe grenat de belle intensité
Nez de fèves de cacao séchées, de cerises et de pruneaux.
Bouche de grande disponibilité et de précision. Évolution en bouche homogène sur une matière première de grande qualité. En fin bouche, les tanins et le fruit ne forment qu'un sur une longueur incommensurable
19/20

• Fusion 260 2018

Cépages: Pinot Blanc / Pinot Gris / Chardonnay / Pinot Noir
Robe translucide subtilement dorée.
Le 1er nez est duelle (minérale et florale) avec des senteurs d'huîtres rupées et de fleurs de tiaré (fleurs de Monoï)
Attaque minérale et ciselée sur le citron Jaune et la craie. Bouche digeste et une finale d'une incroyable buvabilité. Grand vin
18/20

• **Iconique Viognier 2018**

Vin de belle luminosité

Nez de violette et de pêche des vignes

Bouche ciselée et fraîche avec des saveurs de pommes ; à la fois, légèrement caramélisées et acidulées.

Finale sapide et d'une longueur incroyable

18/20

• **Iconique Savagnin 2017**

Robe pâle aux nuances légèrement dorées.

Nez de miel au thym et de pommes mûres. Bouche à la fois gourmande et croquante de pomme golden.

Belle équilibre entre l'acidité et l'onctuosité. Finale incroyablement longue offrant un plaisir interminable

TGV (Très Grand Vin) 19/20

• **Iconique Chardonnay 2018**

Robe dorée de bel éclat

L'attaque bourguignonne sur des saveurs de pommes mûres et de vanille douce alors que le vin a subi un élevage traditionnel. Le toucher de bouche est sur la fraîcheur et l'évolution en bouche, sur une texture ciselée avec des tanins de fruits sans faire dans le baroque. On est sur un profil Pouilly Fuissé.

Finale digeste avec une longueur poivrée qui en redemande. TGV

18/20

• **Iconique Muscat 2018**

Robe translucide aux nuances verdâtres. Vin encore jeune

Le 1er nez est une explosion kaléidoscopique dans les arômes avec par paliers, le gingembre frais, le galanga, le yuzu puis la badiane! Un vrai tsunami aromatique.

L'attaque n'est pas en reste; nonobstant le côté fruité avec les saveurs de litchi, de rose épanouie, la structure en bouche reste « tutorisée » par une acidité rafraîchissante qui titille les papilles en poussant à en redemander.

Un vrai vin de causerie avoir dans sa cave

18/20

• **Blanc de Noirs 2008 (Brut)**

9 ans sur latte

Robe dorée de bel éclat

Le 1er nez offre un chapelet d'arômes qui s'ouvre en 1er sur l'huile d'argan, les amandes torréfiées et le masepain.

En bouche, on est clairement sur les grands champagnes style Selosse. La bulle, d'une extrême finesse, et tellement civilisée, qu'elle dodeline sur vos papilles avec beaucoup respect et de délicatesse. En milieu de bouche, le fruit s'annonce à pas feutrés en compartimentant géométriquement votre cavité buccale sans la suffoquer.

Quel grand moussoux! Je dirai même quel grand champagne!

In Swiss moussoux we must trust !

19/20

• **Empreinte Rouge**

Cépages: Gamay/ Pinot noir

Robe grenat clair

Nez florale et d'herbes aromatiques (violette, menthe fraîche et persil plat)

Attaque glougloutante sur la fraise des bois et la framboise. Milieu de bouche digeste et finale épicée. Grand vin de plaisir

17/20

• **Empreinte Noire**

Cépages: Pinot noir/ Gamay/ Cabernets (Sauvignon & Franc)

Robe délicatement grenat aux reflets roses. Vin jeune

Attaque sur le plaisir et le fruit. Évolution en bouche sur une acidité de petits fruits rouges (framboise, fraises sauvages et cerises)

Milieu de bouche croquant sur une finale interminable. Grand vin de plaisir

18/20

• **Iconique Syrah 2017**

Robe rubis intense

Nez de violette et de poivre noir

Bouche dense avec une trame fruitée orientée cassis. Milieu de bouche avec des tanins de fruit fermes mais sans aspérités. Finale de belle allonge sur un fruit gourmand qui s'étire interminablement. Grand vin

18/20

• **Iconique Gamay 2018**

Robe grenat aux nuances violines

Nez précis de cerises et de framboises des bois.

À l'agitation, des notes de cassis et de violette complètent la complexité aromatique.

Bouche digeste avec une énorme buvalité. Milieu de bouche horizontal avec beaucoup d'explosivité de fruit croquant.

Finale épicée et une rétro olfaction sur les petits fruits rouges. Vin de fête et de gastronomie.

17/20

• **Rosé de Pinot noir 2019**

Robe rose œil de perdrix

Nez de framboise et de fraise des bois

Bouche digeste et tranchante sur des saveurs de framboises et de raisinés

Finale digeste, salivante et glougloutante qui s'étire en colonisant votre glotte.

Vin d'été et de plaisir pour toutes occasions

18/20

• **Empreinte Rose**

Cépages: Pinot Noir / Gamay

Robe de teinte rose aux nuances corail.

Nez mentholé et de « weed » avec une évolution sur le cassis.

Bouche aux tanins serrés mais orientés fruit. Milieu de bouche glougloutante, finale longue et épicée. Grand rosé de gastronomie.

18.5/20