

Empreinte Epicée – Gamay / Syrah – Mise Août 2021

Vin Suisse de Pays

Elaborée par Jean-Michel Novelle, Satigny, Genève

Robe :

Magnifique Robe Grenat avec reflets violets foncé. Une matière colorante moyenne, brillante, limpide et de bonne densité. Viscosité coulante.

Nez :

1^{er} Nez flatteur, avenant de bonne intensité aromatique. Les odeurs bien dessinées s'expriment par des notes d'épices, notes fleuries, d'herbes aromatiques, de fruits à noyaux et fruits rouges. La persistance est agréable. L'évolution du bouquet est flatteuse. On perçoit une très belle maturité de vendange. Après un peu d'agitation, le 2^{ème} nez s'intensifie, il nous fait exploser le panier des arômes telles que la cerise noire, la confiture de mûre, les différents poivres, blancs, noirs, la violette, la pivoine, des soupçons de menthe poivrées et par moment une note empyreumatique de pain d'épices. Une belle finale dans laquelle le nez à une belle droiture.

Bouche :

Jolie entrée en matière, nette et droite. Les tanins soyeux viennent se déposer rapidement dans la bouche amenant une texture souple. Un milieu de bouche suave et généreux. La persistance est de bonne longueur. Les arômes du nez se dévoilent en bouche avec une dominante de cerises noires, mûre, clou de girofle, poivre noire. Une finale délicate d'arôme de poivre blanc.

Remarque :

Un coup de cœur, un jolie assemblage complexe et digeste à la fois. Le Gamay centenaire apporte des notes plus complexes d'épices et des tanins soyeux de maturité de vendange. Quant à la Syrah plus jeune, fidèle à sa typicité légendaire, puissance, arôme de poivre et baies des bois. Aucun signe de réduction qui peut souvent gêner à l'ouverture lors de la dégustation de ce cépage.

Potentiel de Garde :

Vous pouvez l'apprécier dès maintenant dû à l'assemblage de millésime afin de profiter de sa fraîcheur gustative épicee mais va tenir facilement 10 autres années.

Température :

Je vous conseille 12° maximum au moment du service afin de le déguster entre 14° et 16 ° dans votre verre.

Technique de service :

Pas de carafe. L'utilisation d'un verre adapté sera suffisant de type Pinot Noir. Plutôt large à « l'épaule » et légèrement évasé au niveau du « buvant ».

Accords mets et vins :

- Cœur de filet de veau poêlé, tarte fine croustillante aux pommes de terre et oignons confits à la truffe
- Sarcelles rôtie, lentilles vertes aux carottes et oignons nouveaux, jus corsé

Prix :

Départ propriété CHF35.- (75cl)