

Domaine Jean Michel Nouvelle Cuvée Unika 2020

Robe : Élégante robe rouge grenat scintillant, reflets rouge rubis profond, disque de jus de cerise frais signe de prime jeunesse. Une matière colorante moyenne, brillante et de bonne viscosité.

Nez : Une clarté de 1^{er} nez toute en élégance, et de bonne intensité aromatique. Les odeurs ont un joli panache avec une multitude d'odeurs de fruits à chairs rouges à noyaux et à pépins, florale, d'épices et d'umami olfactif qui en dit long. La persistance est toute en délicatesse, l'évolution du bouquet a du charme et de la classe. Une parfaite maturité de vendange permet ce résultat. L'élevage sous-bois, n'en parlons pas, ce vin n'est pas élevé en barrique afin de conservé cet éclat de jus et que les notes de cœur restent des notes claires. Avec un peu d'agitation, le 2^{ème} nez est plus ample et en crescendo pour notre plus grand plaisir. Les odeurs sont une vraie promenade dans le jardin et dans le verger. Un panier garni de cerise bigarreau, de griotte, de fraise des bois, de framboise, d'une touche de mure juteuse, de pivoine, de rose, de violette, d'une fine touche de zeste de mandarine, d'une pointe de poivre noir, d'une nuance de jus de betterave rouge, le tout réglé comme un orgue de barbarie sur une incroyable fraîcheur.

Bouche : A l'attaque fraîche, dynamique et nette à la fois. Un soupçon de tanin lisse qui glisse sur la langue comme un voile de soie. Un léger relief dû a cette sensation de jus de betterave rouge aiguisé et sensuel. Le milieu de bouche a de la présence et de la finesse à la fois. La matière du vin présente un équilibre extraordinaire lié à son acidité qui joue le métronome pour mettre le tout en accord. La persistance est en pleine ascension, le panier d'odeurs du nez se reflète en bouche comme une palette de peintre ou un nez. Les notes aromatiques se distinguent les unes après les autres et non les unes sur les autres, une vraie prouesse de maîtrise. L'évolution se balance entre jeunesse et maturité. Une finale sérieuse, fraîche et bâtie pour l'avenir.

Remarque : Waouh quel vin ! Il est là pour un moment. Cet assemblage précis dès les fermentations et dû à un savoir-faire de plusieurs décennies. La lampe d'Aladin ne ferait pas mieux. Un cépage qui apporte la délicatesse, le fruité et sa signature sur des très grands terroirs de proche voisin. L'autre cépage lui apporte résistance, panache, le coté épicé et fleuri. Présenter ce vin à l'aveugle pourrait vous faire grincer des dents. Lors de ma visite je l'ai comparé, avec un Chambolle Musigny et pourtant je n'aime pas les comparaisons. L'objectif est juste de vous référencer un étalon. Même dans les rouges du domaine on trouve de la sapidité, ce qui nous permet d'avoir une salivation pour une meilleure buvabilité. N'est pas nez qui veut, je vous invite à déguster cette cuvée avec la musique de Johnny Klimek, pour un court instant je me prends pour Mr Grenouilles...

Garde : Vous pouvez vous faire déjà plaisir pour les aficionados. Un vin qui va résister dans le temps, vous pouvez le conserver entre 8 et 12 ans sans problème. Afin de se faire plaisir il faudrait en déguster une tous les ans.

Température de service et température de dégustation : je vous conseille une température de service entre 14° et 15° pour une température de dégustation entre 17° et 18° grand maximum. Pour que ce vin soit à son optimum de plaisir respectez bien ces conseils.

Transvasement, aération, décantation : Rien de tout ça de la bouteille au verre. N'hésitez pas à mettre la bouteille dans un sceau d'eau rafraîchit sans glace, si vous êtes peu à table, servez-vous peu mais plus souvent. Pour une aération de quelques minutes je vous déconseille de ne pas laisser la carafe sur table. Dans une pièce de 20° ou plus le vin va prendre 1° toutes les 5 minutes et la catastrophe... Mettez une serviette mouillée autour de la carafe.

Accords mets & vins :

1- Poitrines de pigeon en cocotte cuit au sang, réduction, griottines de Fougerolles et tian d'aubergines au grill. La délicatesse de la viande du pigeon va être caressée par la finesse du vin, le tian de légumes fera le lien sur la générosité du vin, le grillé portera l'accent des épices et les griottines seront sublimées par les notes de fruits rouges.

2- Carré d'agneau de Pauillac cuit entier au four, jus de cuisson et lasagne de tomate confites à la tapenade noire. La cuisson sur l'os servi légèrement rosé fera le lien avec le coté juteux du vin, le jus réduit va laquer la matière, la tomate confite jouera son rôle afin de contrebalancer l'acidité, sa fraîcheur et son coté fruité, la tapenade apportera de l'épaisseur et fera l'union sur son coté épicé.

3- Selle de chevreuil entière au four, Parmentier de carottes à l'hibiscus, sauce jus de cuisson aux airelles.

Il faut absolument une cuisson sur l'os pour que la viande ne soit pas sèche afin de surfer sur la délicatesse du vin, les carottes apporteront un côté juteux et suave pour laqué la matière du vin et ne pas faire opposition à sa finesse. L'hibiscus fleuri le plat et se joint au bouquet fleuri du vin. Les airelles lancent une acidité qui se marie avec l'acidité du vin et fera le lien entre la viande et le corps du vin pour une grande buvabilité.

4- Mille-feuilles de légumes légèrement grillé, jus de betteraves rouges, graines de grenades et poivre rouge de Kampot. L'empilement des légumes donnent de la mâche afin de rivaliser avec l'épaisseur du vin, le grillée des légumes fera le lien sur un des cépages, le jus de betterave apportera une sensation d'épaisseur qui se liera à la densité du vin, les graines de grenades joueront avec les fruits rouges du vin et le poivre rouge va rééquilibrer les épices dans le vin (ce poivre du Cambodge a beaucoup de personnalité donc un tour de moulin suffira.

Maître Sommelier de France Udsf,

Meilleur Sommelier Suisse Romande,

Meilleur Sommelier de l'année par Gault et Millau Suisse

Meilleur Sommelier Jura-Franche Comté

Médaille du tourisme à l'échelon bronze