

Apéro Bordeaux

Notre groupe, constitué pour l'occasion de 5 membres, a dégusté 3 Bordeaux rouges: 2 de 2007 et 1 de 2006. Les bouteilles ont été dégustées à l'aveugle et dans un ordre aléatoire. En voici nos impressions.

1er vin:

Le 1er vin a une robe d'intensité moyenne, teintée de pourpre violacé qui annonce d'emblée son jeune âge, certainement un 2007.

Son nez aromatique offre une palette variée et agréable, allant des fruits rouges (particulièrement la cerise) au viande frais, en passant par des notes boisées et épicées. Forts de cela, nous nous attendons à une bouche plaisante, mais des tanins encore astringents en ont décidé autrement, nous laissant sur une finale somme toute assez amère. Dommage, le nez promettait tant. A revoir plus tard, sans doute.

2ème vin:

La robe plus soutenue du 2ème vin avec ses reflets violacés déjà évanescents nous font dire qu'il est légèrement plus âgé que le précédent (le 2006 peut-être?).

Le premier nez est encore assez fermé et se concentre sur de petits fruits noirs, avec une touche de torréfaction; le deuxième nez n'en dit guère plus, si ce n'est quelques épices.

En bouche, par contre, le vin est tout en fraîcheur. On croque du fruit ; il y a là une belle matière équilibrée et les tanins arrondis procurent à la finale finesse et élégance.

Un beau vin de plaisir, qui gagnerait encore à être carafé pour ouvrir son nez.

3ème vin:

La robe est encore plus foncée et prend des teintes pourpre à grenat. Cela promet une belle matière.

Le nez est puissant, classique, voire aristocratique, avec des notes de cuir et d'épices. On se croirait dans la cour des Grands Bordeaux.

L'attaque de velours fait rapidement place à des tanins puissants qui tapissent la bouche. Ce vin a « vu » le bois, un peu, beaucoup, trop peut-être, car la finale est légèrement asséchante. Un vin à boire en mangeant, ou à attendre, le temps que ses tanins s'affinent au fond de la divine bouteille.

Voici donc les résultats officiels du Jury OENOCYCLE de Nivelles.

La cotation analytique donne le classement suivant: le 3 – le 2 (quasi ex aequo) – et le 1. Cependant, l'appréciation globale donne une nette préférence pour le 2ème vin, à boire maintenant pour le plaisir qu'il procure.

En conséquence de quoi, le tiercé gagnant est le ... 2 - 3 - 1.

Une deuxième tournée « à découvert » confirme ce classement unanime et sans appel !!!

Le vainqueur est le Baron La Rose 2006 - Vieilles Vignes (ce qui explique son élégance), suivi du Château Joinin 2007 et du Château Thieuley 2007.

Une chouette expérience, à réitérer sans hésitation, qui s'est terminée autour d'une bonne table et d'une bonne bouteille de la région de ... Bordeaux, pardi !

OENOCYCLE-NIVELLES
c/o Bruno Van Geuseghem
Rue du Cura 36,
B-1400 Nivelles