

Mini reportage d'une dégustation dans le chai du Château de Cayx, près de Luzech (suivie d'autres dans mon école du vin OENOCYCLE à Nivelles)

Ce 14 août 2023, mon épouse et moi avons accosté, avec notre petit bateau, au pied du Château de Cayx, situé à flanc de colline. Nous nous étions annoncés pour une dégustation des vins du Château, en particulier ses Cahors, de belle notoriété (Ed. Hachette Collection).

Olivier Lesénécal, en charge du domaine, nous a fait l'historique du vignoble et dressé un tableau des différents vins proposés à la dégustation. Pour se mettre en bouche, nous avons commencé par le Rosé du Prince de Danemark 2022, 100% Malbec. De robe très pâle, il offre néanmoins une palette aromatique intéressante, alliant des notes fruitées et florales très élégantes, avec une touche légèrement poivrée. D'attaque assez fraîche, le vin évolue en bouche sur un joli gras, ce qui en fait un rosé de gastronomie bien à propos en ces jours d'été.

En rouge, le Château de Cayx 2017, malgré un gel tardif, s'en sort avec les honneurs, après un passage de 15 mois en fût de chêne français. Sa robe est grenat foncé et son nez est profond. Derrière un boisé discret, on découvre des petits fruits noirs et des fruits à noyau (prunes, pruneaux). Des notes florales de violette et de pivoine viennent agrémenter ce premier nez. Ce n'est qu'au deuxième nez qu'on ressent les épices (poivre noir, genévrier) et un peu de réglisse. Après une attaque en souplesse, le vin présente une structure tannique bien présente, sans être astringente, en bon équilibre avec la fraîcheur apportée par des fruits rouges et noirs encore jeunes. Une analyse plus poussée lors d'une dégustation le 12 janvier 2024 fait apparaître de la violette, du graphite et une touche balsamique. Servi avec un ramier, les tanins ont pris un aspect soyeux, en parfait accord avec la tessiture de la viande. Un festin de roi !!!

Le 2018, grâce à une météo plus généreuse, est clairement marqué par les fruits noirs bien mûrs (mûres, myrtilles). Les tanins en bouche le sont tout autant et demandent encore un peu de temps pour se fondre. Vin que l'on peut déjà apprécier maintenant, et qui a encore de la garde.

A tout Seigneur, tout Honneur. Place à la Cuvée Majesté 2014, passée 24 mois en fût de chêne français. La robe est très sombre, voire noire, non sans rappeler le Black Wine, comme le disent nos amis d'Outre-Manche. Le nez est assez aromatique et d'une grande complexité. Les notes vanillées du passage en fût se sont faites discrètes et laissent la place aux fruits noirs (cassis, cerise du nord), avec une touche balsamique qui donne au vin une belle fraîcheur. Lors d'une dégustation le 19 janvier 2024, nous y avons trouvé également, au premier nez, des arômes de cerise à l'alcool avec du chocolat, type Mon Cheri™, et au second nez, du minéral (graphite), des épices et, en finale, du chocolat noir avec des notes mentholées, type After Eight™. En bouche, l'attaque fraîche se fait minérale; les tanins fruités, encore jeunes malgré ses 10 ans, sont nombreux, sculptés, taillés sur mesure pour en faire un vin de très grande classe.

Pour terminer en beauté, Olivier Lesénécal nous propose La Cigaralle, une idée originale de feu Son Altesse Royale le prince consort Henrik de Danemark: un vin blanc sec, à base de chardonnay, issu de différents terroirs et passé en fût d'acacia! Le nez est très pur : minéral, floral et fruité sur des notes blanches. Une brise de fraîcheur en cette belle journée d'été, à déguster à l'ombre du belvédère qui domine la vallée et qui porte le même nom que son vin. L'attaque est nette et sans bavure. Le vin est fin, précis, et exprime toute la minéralité de ses différents terroirs pour finir sur un côté « crunchy » fort agréable. Très belle découverte, tout à l'honneur du prince.

Encore merci, Monsieur Lesénécal, pour votre accueil attentionné et pour cette belle dégustation dont nous garderons un précieux souvenir.

Remettez nos très respectueux hommages à Sa Majesté la reine Margrethe de Danemark, qui va pouvoir profiter de sa retraite bien méritée dans cette belle demeure seigneuriale nichée au bord du Lot.

Fait à Nivelles, le 24 janvier 2024

Bruno Van Geyseghem
c/o OENOCYCLE - NIVELLES

