
Dégustations du mois de décembre 2012

A l'approche des fêtes, les amateurs de vins ont tous ce petit dilemme, que choisir comme vin ? Une des questions est : Bordeaux ou Bourgogne ? Cette année, je n'ai pas choisi, cela a été les deux. Les bouteilles ont été ouvertes 2 heures avant et dégustées sur un magret grillé avec des pommes de terre rissolées et un petit filet de crème de vinaigre balsamique. Il fallait des vins à la fois puissants pour soutenir le contraste du vinaigre balsamique, et pas trop lourds pour ne pas écraser le magret.

Château Franc Mayne 2004

Saint Emilion Grand Cru Classé

www.chateaufrancmayne.com

Belle couleur pourpre, nez caractéristique de Merlot sur des notes de fruits noirs bien murs, très agréable.

Attaque en bouche sur le fruit, belle matière. Les tannins sont bien maîtrisés, souples. La finale est très agréable, élégante, sur de petites notes épicées.

Un superbe vin.

Cuvée Reniard 2010

Gevrey-Chambertin

De chez Christian Gavignet-Bethanie

Belle robe grenat, limpide. Nez agréable de fruits noirs, avec de petites notes de fumé

Attaque en bouche élégante, les tannins sont bien maîtrisés mais ce vin est encore un peu jeune. La finale est puissante, longue, sur des notes encore un peu acides, ce qui augure d'une belle capacité au vieillissement. Ce vin mérite d'être conservé encore quelques années pour mieux l'apprécier.

Ce sont deux grands vins, très différents. Difficile de dire quel est le meilleur.