
Dégustations du mois d'avril 2013 dans des restaurants

C'est toujours un plaisir de trouver des restaurants ayant la bonne idée de mettre en avant le vin. J'ai cité ces restaurants car ils ont, soit un grand choix de vin, soit une approche conseil. De plus, ils se caractérisent par des tarifs de vin attractifs.

Restaurant Le Phénicia

143 rue Pierre Gilles de Genes
31 681 Labège
Tel : 05 62 19 17 56

Jolie surprise dans cette zone commerciale et de bureaux de la périphérie de Toulouse, nous avons savouré une très bonne cuisine libanaise et dégusté, sur les conseils du patron très férú en vin, un très joli vin rouge de la Bekaa.

Château Hermitage 2010

Vallée de la Bekaa (Liban)
Cabernet Sauvignon 50 %, Cinsault 30 %, Syrah 20 %
Agréable, souple, un vin déjà très évolué.
Robe rouge avec des reflets ambrés
Nez agréable, attaque souple sur le fruit avec une sensation de fraîcheur qui détonne avec l'aspect vieux de la robe. Vendu 20 €

Restaurant Adélaïde

5 rue Adélaïde de Toulouse
La Cité – 11 000 Carcassonne
Tel : 04.68.47.66.61 restaurant.adelaide@orange.fr

Un restaurant qui n'est pas un piège à touristes dans un lieu aussi touristique, cela fait plaisir à voir. Le repas a été superbe, copieux, pour un prix raisonnable.

L'esprit de Montmal

AOC Fitou de 2011 à 14°
Carignan 50%, Grenache 40 % et Syrah 10%
Belle robe sombre, bord violet
Attaque sur le fruit avec une dominante de Carignan. La finale est plus sur les épices de la Syrah.
Vin agréable, fruité avec une belle tenue en bouche. Vendu 18 €

Restaurant Lons

6 place Georges Dutilh
09 000 Foix
Tel : 05 34 09 28 00 hotel-lons-foix@wanadoo.fr
www.hotel-lons-foix.com

Très belle table avec vue sur la rivière. La carte des vins est bien fournie en Bordeaux, la plupart des appellations de Bordeaux sont représentée avec des tarifs raisonnables.

Château Robin des Moines 2007

AOC St Emilion à 12,5°
Belle robe sombre
Nez de fruits noirs et rouges bien murs
Attaque souple, élégant en bouche. Très joli vin, agréable. Vendu 26 €

Le Jardin des Quatre Saisons

5 rue de la Pompe

81 000 Albi

Tel 05 63 60 77 76

www.lejardindesquatresaisons.fr

Ce très joli restaurant nous a servi un repas très fin, copieux, basé sur de bons produits. Les assiettes sont bien présentées. De plus, la carte des vins est bien fournie. Il faut préciser que ce n'est pas une carte, mais un classeur, tant le choix des vins est grand, de quoi saliver rien que dans le choix des vins. Le site du restaurant annonce 1600 références de vins, vu la taille du classeur, c'est possible.

Château Magence 2001

AOC Graves

www.magence.com

Belle robe limpide, nez discret mais élégant.

Attaque agréable avec un fruit encore présent malgré l'âge, finale sur des notes plus évoluées avec de petites pointes épicées, ce qui vous donne une très belle longueur en bouche.

C'est un vin très agréable qui a fait merveille sur mon filet de bœuf au foie gras. Le restaurant a conservé ce vin pour ne le servir qu'à son apogée, cela aussi est à noter. Vendu 28 €