
Dégustations du 2/01/2011

Château Lacombe Noaillac 2006 et 2007 à 13°

Cuvée Lucie

AOC Médoc avec 46% de Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot

Bouteilles ouvertes 1 h avant la première dégustation.

Une belle robe rouge classique commune aux 2 millésimes

Le 2006

Nez agréable de fruits noirs

Attaque souple, élégante, la consistance arrive ensuite, avec des tannins agréables, francs, sur une belle structure, pour ensuite nous délivrer une finale toute en finesse.

Le 2007

Nez discret de fruits noirs au premier nez, qui s'ouvre ensuite au 2^{ème} nez.

L'attaque est plus ferme, mais plus fruité en bouche, ce vin a une belle matière qui va très certainement s'affiner avec le temps. La finale est délicieusement épicée.

Entre les 2 millésimes, les avis ont été partagés, certains ont préféré le 2006, d'autres le 2007. Sur une première dégustation, le 2006 semble plus facile d'approche, mais le 2007 bénéficie d'une meilleure structure.

Sur une 2^{ème} dégustation plusieurs heures après, le 2006 confirme son élégance, par contre, le 2007 s'est bien ouvert, pour nous délivrer un vin plus ample en bouche, plus racé, avec plus de matière et un bel équilibre entre acidité et fruit. Le 2007, encore un peu jeune à ce jour, nécessite un carafage ou bien une ouverture plusieurs heures avant pour en apprécier toutes les qualités. Sur la durée, le 2007 sera un plus beau millésime pour ce domaine.

La dominante Merlot de ce Médoc nous donne ici un superbe vin, à la fois souple, élégant et bien structuré.