

Du Sud au Nord, les bonnes surprises européennes

**SOPRON - KEKFRANKOS.
SPERN STEINER 1999
SÉLECTION. WENINGER**

Hongrie. Appellation : sopron. Encépagement : kekfrankos. Âge moyen des vignes 40 ans. Sous-sol : schistes et limons fins. Production moyenne : 6 000 bouteilles. Rendement moyen : 36 hl/ha. Vinification : macération de deux à trois semaines, égrappage partiel. Élevage : 14 mois en barrique de chêne français de 225 l. Vinificateur : Franz Weninger. Prix estimé à ce jour : de 18 euros à 19 euros TTC. S'accorde avec le gibier, civet de lièvre en cocotte. À carafier 45 minutes avant de servir à 17 °C. Robe cerise noire, jus de mûres. Le nez est torréfié, dominé par des senteurs de café, chocolat noir, vanille. À l'aération, il développe davantage de sous-bois, de fragrances de cuir. L'attaque est franche, fruitée et tonique. La bouche est ample, pleine de chair et de fruit. La finale, bien structurée, est marquée par le poivre noir. Un grand style, une véritable révélation pour un pays que nous apprenons à connaître. Nous n'avons pas non plus frappé à n'importe quelle porte.

CLASSEMENT DES 329 DÉGUSTATEURS

**VINHO REGIONAL BEIRAS.
VINHAS VELHAS.
BAGA 1995. LUIS PATO**

Portugal. Appellation bairrada. Encépagement baga. Âge moyen des vignes de 20 ans à 90 ans – moyenne 50 ans. Sous-sol argilo-calcaire et crayeux. Production moyenne : 18 000 bouteilles. Rendement moyen : 25 hl/ha. Vinification : égrappage total. Fermentation et macération de 15 jours. Élevage en foudre de chêne français de 650 l, dont 20 % neufs durant 12 mois. Vinificateur : Luis Pato. Prix estimé à ce jour : de 16 euros à 17 euros TTC. Se marie avec du canard rôti ou au sang. À carafier une bonne heure avant de servir à 17 °C. Robe prune très profonde. Le nez est riche, concentré, dense et présente d'agréables senteurs de fruits rouges et de sous-bois très légèrement torréfiés. La bouche est ample, généreusement fruitée et d'une étonnante puissance tannique. Celle-ci structure la fin de bouche. Le fruit est d'une remarquable fraîcheur et intensité. L'exemple d'un vin de garde et de caractère, à l'aube de son épanouissement.

**VESSANTS 1999.
FALSET TARRAGONA.
DOMAINE CAPAFONS-OSSO**

Espagne. Appellation : falset tarragona. Merlot, grenache, cabernet sauvignon, 15 % de vieux carignan. Âge moyen des vignes : 20 ans (carignan 60 ans). Sous-sol argilo-calcaire, graves et limons en bas de pente. En coteaux. Production moyenne : 7 500 bouteilles. Rendement moyen : 35 hl/ha. Vinification : égrappage total, macération 15 jours. Élevage en barriques, 50 % allier – 50 % américain, de deux vins durant dix mois. Vinificateur : Fransesco

Capafons-Osso. Prix estimé à ce jour : de 9 euros à 10 euros TTC. Accompagne une épaule de chevreau rôtie. À carafier 15 minutes avant de servir à 17 °C.

Robe grenat, pourpre dense. Le nez, presque chaud, doux et suave, est marqué par les fruits rouges surmûris, le caramel, la vanille et la cannelle. La bouche est onctueuse, gorgée de fruits savoureux et juteux. Les tanins apparaissent sans brutalité pour structurer la fin de bouche qui s'accompagne d'une note de menthol bienvenue.

Un vin de pur plaisir, fait pour l'ivresse d'agapes antiques.

**CHÂTEAU JULIA.
MERLOT 1999. DOMAINE
CONSTANTIN LAZARIDI**

Grèce. Appellation adriani – thessalie. 100 % merlot. Âge moyen des vignes : 35 ans. Sous-sol majoritairement argilo-calcaire. Rendement moyen : 40 hl/ha. Vinification : macération 15 à 20 jours. Élevage : 12 mois en fûts de chêne. Vinificateur : Domaine Constantin Lazaridi. Prix estimé à ce jour : de 15 euros à 16 euros TTC. S'accorde avec un gigot d'agneau à la bordelaise. À carafier impérativement 30 minutes avant de servir à 17 °C.

Rouge cerise noire. Le nez est marqué par des essences de cèdre, des notes fruitées de prunelle et d'épices. L'attaque est onctueuse, pleine de sève et de fruit. Un élevage soigné apporte une touche finement boisée. Des tanins fins et serrés structurent une fin de bouche fraîche.

Ce vin est très élégant, plein de race et remarquablement vinifié ; ceci n'est pas nécessairement légion en Grèce.

Premiers vin ex aequo.

Deuxième vin



MALVOISIE 2001. RIOJA ABEL MENDOZA

Espagne. Appellation rioja. Encépagement malvoisie. Âge moyen des vignes : plus de 60 ans (dont certaines vignes, franches de pieds centenaires). Sous-sol argilo-calcaire et légèrement ferreux. Encépagé sur 36 parcelles où les anciens avaient complanté de la malvoisie parmi les autres cépages rouges (tempranillo graciano...) ou blanc (viura). Production moyenne : 1 500 bouteilles (production confidentielle). Rendement moyen : 20 hl/ha. Vinification : égrappage, fermentation alcoolique. Élevage : 4 mois en barriques neuves allier, avec batonnage tous les 2-3 jours, sans malolactique. Vinificateur : Abel Mendoza. Prix estimé à ce jour : 14 euros à 15 euros TTC. S'accorde avec des viandes blanches ou poissons grillés au curry. Servir de 11 °C à 12 °C. À carafé 15 à 30 minutes avant de servir.

Or pâle très lumineux. Le premier nez est marqué par la banane séchée et le bonbon anglais ; à l'aération, il développe des notes fruitées de poire. Ces senteurs sont accompagnées d'une touche florale de violette. Le vin est dense en bouche, on y retrouve les perceptions olfactives avec une fine pointe de vanille due à l'élevage sous bois. La finale est longue, puissante, riche, épicée.

Un vin étonnant, dont la production est limitée à 1 500 bouteilles. En 1998, ce vin fut élu meilleur blanc espagnol de l'année par la presse spécialisée du pays. Il devient un objet de spéculation.

VERATINA ERNTE. MITTLERBURGENLAND 1995. WENINGER

Autriche. Appellation mittlerburgenland. 60 % blaufränkisch, 10 % merlot, 10 % cabernet sauvignon, 20 % zweigelt. Âge moyen des vignes 80 ans. Sous-sol argilo-ferreux. Rendement moyen : 38 hl/ha. Vinification : macération de deux à trois semaines, égrappage partiel. Élevage 14 mois en barriques de chêne français de 225 l. Vinificateur : Franz Weninger. Prix estimé à ce jour : millésime 1999 entre 18 euros et 19 euros TTC. S'harmonise avec des rognons de veau et champignons sautés. Servir de 17 °C à 18 °C.

Robe rouge grenat pourpre profond. Nez de fruits rouges écrasés (prunes, cassis). À l'aération, celui-ci gagne en finesse, en éclat, on perçoit des notes de sous-bois et d'épices douces. L'attaque est pleine, ronde ; les tanins sont suaves et veloutés, ils tapissent généreusement la bouche sans agressivité. La finale est fruitée, agréablement satinée.

Un vin charnu tout en rondeur. Il est encore plein de fraîcheur pour un 1995.

PRUNELLO. OLTREPO PAVESE 1998. BARBERA. FATTORIA CABANON

Italie. Appellation lombardie – oltrepo pavese. Cépage barbera. Âge moyen des vignes de 25 ans à 30 ans. Sous-sol argilo-calcaire. Vendanges manuelles – mi-tardives en fin octobre.

Rendement moyen : 40 hl/ha. Vinification traditionnelle avec égrappage. Élevage en fûts de chêne slovènes de 250 l. Vinificateur : famille Mercandelli. Prix estimé à ce jour : de 14 euros à 15 euros TTC. Se marie avec des ravioles d'agneau et d'orties sur un lit de roquette et de purée de tomates fraîches. À carafé 30 minutes avant de servir à 17 °C.

Rouge grenat, pourpre éclatant. Le nez est enivrant, marqué par des senteurs de figues, de cannelle, de caramel et de brou de noix. L'attaque est suave, extrêmement fine et fruitée ; les tanins tapissent la bouche avec beaucoup d'élégance et de précision. La finale est tonique et pure.

L'ensemble des vins de la propriété est réalisé en biodynamie, ce vin nous a semblé représenter l'élégance et la finesse des grands vins de l'Italie du Nord.

DEZALEY MÉDINETTE 2000. GRAND CRU BARONNIE. DOMAINE LOUIS BOVARD

Suisse. Appellation dézaley-lavaux. 100 % chasselas roux. Âge moyen des vignes : 20 ans. Sous-sol poudingues et bancs argileux, sur socles de marnes chattiennes. 53 ha en appellation ; 5 ha pour le domaine. Rendement moyen : 1 bouteille/cep – 1 kg/m². Vinification par égrappage total. Fermentation alcoolique et malolactique. Élevage en foudre 9 mois sur lies fines. Vinificateur : Louis Philippe Bovard. Prix estimé à ce jour : 12 euros à 13 euros TTC. Se boit à l'apéritif ou avec des asperges. Servir de 10 °C à 12 °C.

Or jaune pâle, bonne brillance. Le nez est fruité, expressif, marqué par les fruits jaunes, la pêche au sirop, la banane. L'attaque est ample, riche. On retrouve en bouche les perceptions aromatiques du nez. L'abricot, la pêche, le melon se mêlent à des notes de pain d'épices et de fleurs blanches. La finale est fraîche, faite de saveurs douces d'oranges amères.

Un vin dont l'équilibre et la texture veloutée le rendent très séduisant.

CLASSEMENT DES 329 DÉGUSTATEURS

Troisième vin ex aequo.

Quatrième vin

Cinquième vin

Sixième vin



E-TITRE

E-Texte