

Goûté aujourd'hui: païen et amphore

Goûté aujourd'hui au Païen 2013 du Domaine du Grand-Brûlé à Leytron.

Robe magnifique, d'un beau jaune qui laisse augurer d'une vendange à parfaite maturité. Le nez confirme cette impression, avec des arômes d'agrumes bien mûrs. Et la bouche est à l'avenant. Un vin tout de suite très imposant par sa structure. Les arômes de citron mûr et de fruits un peu plus exotiques ont la primeur. Une belle acidité vivifiante équilibre le tout. Une belle longueur en bouche. Très beau spécimen de Païen qui mérite le détour.

Goûté aussi aux deux vins élevés en amphores (les vraies, celles de Géorgie, en terre cuite) de la cave Albert Mathier et fils à Salquenen. Un vin oxydatif qui étonne tout au long de la dégustation, surtout l'assemblage blanc. Ce blanc (millésime 2010) est d'une belle couleur orangée. Un vin assez unique, avec des arômes d'écorce d'orange et d'abricot mûrin d'une palette d'épices... Un vin de très forte personnalité qui n'en finit pas de tapisser le palais, bien après qu'on ait choisi de l'avalier. Un vin sec avec un bel alcool assez puissant, qui peut dérouter. Moi, j'avoue que j'ai beaucoup aimé.



Amphore de Albert Mathier et Fils

Le rouge, à dominante de Syrah dans le millésime 2011, est plus facile à appréhender puisqu'il ressemble davantage à un vin connu. La Syrah en l'occurrence. Avec une belle couleur prononcée, des arômes de fruits noirs relevés par une touche épicée, le poivre de la Syrah, en particulier. Mais c'est un vin solide, viril, avec des tannins assez puissants. Et un très bel équilibre qui évite le piège de la lourdeur.

Pendant qu'on y est, un petit mot sur la Petite Arvine 2013 de la Cave de Valençon à Flanthey. Les deux frères Bagnoud ont réussi un joli vin sec, typé (pamplemousse, zeste compris), et salin en finale. Une jolie arvine assez nerveuse qui se mariera très bien avec des fruits de mer. Bravo, les gars!