

Vertivin

Association dédiée à la connaissance de la vigne et du vin basée à Vertou (Nantes métropole)

Dégustation verticale Château Pontoise-Cabarrus

Cuvée 2018:

Nez intense avec une trame fruité précise : fruits rouges (groseille, fraise) et fruits noirs frais. Légères notes de bois frais et impression de menthe.

Bouche : rétro-olfaction sur la même palette aromatique, belle continuité, nuance de groseilles, cerise et peaux de fruits, noires avec un tanin fin et légèrement collant.

Au final beaucoup de gourmandises avec un fruité intense et un boisé très mesuré. On sent une dimension solaire mais sans excès.

Bien++

Cuvée 2017:

Nez de petits fruits noirs, légèrement fumé.

Bouche : impression un peu cacotée avec une rétro un peu plus herbacée. La trame tannique montre un peu plus d'amertume et une texture poudreuse.

Bien

Cuvée 2016:

Nez peu intense, on retrouve la touche de la trame de fruits noirs avec une nuance un peu plus compotée. On note un coté fumé versant même sur le graphite, le carbone. Impression de fraise cuite à l'aération.

Tanin bien présent en bouche mais qui restent nappant, impression crayeuse et finale un peu sévère balsamique.

Bien +

Cuvée 2015:

Nez: peu intense mais qui s'accroît à l'aération. Note de fruits rouges, framboise, une touché fumée.

Bouche, attaque ample avec un coté réglisse et bonbon. Tanin agréable qui commence à patiner un peu, légèrement collant au toucher farineux, belle fraîcheur.

Bien + à ++

Cuvée 2013:

Nez assez intense, note de vieux bois, fruits rouges et impression grillée.

Attaque en bouche d'intensité intermédiaire (inférieur au 2016) avec une amertume qui apparaît en milieu de bouche.

L'ensemble semble moins structuré avec une intensité alcoolique moins fondue.

Peut-être un peu moins de maturité phénolique.

AB

Cuvée 2011:

Nez assez intense, avec une pointe de réduction. Note grillée, arachide. Aération bénéfique pour revenir sur le fruit.

Bouche avec une attaque riche et assez tapissante, impression de fruits noirs macérés (myrtilles, cassis), nuance de cacao. Tanins fins et serrés avec une finale fumée et légèrement balsamique.

Bouche > nez. Belle expression.

Bien++

Cuvée 2001 :

Nez intense, vieux bois, rose un peu fanée qui évoque un peu l'eau de Cologne. Dominante florale agréable.

Bouche plus étroite, impression de sous-bois, humus.

En bouche, cela semble commencer à se déstructurer un peu sous l'effet de l'âge. L'expression aromatique est en revanche très agréable. Le groupe sera plus sévère que moi mais j'aime assez ces subtilités olfactives.

Cuvée 1989 :

Nez : intense, notes de sous-bois, pruneaux, caramel léger, fruits cuits mais sans lourdeur.

Bouche : riche et dense, on retrouve la même trame de fruits cuits/compotés e de pruneau. Palette qui évoque le sous-bois et même une légère impression camphrée. C'est complexe, plein, mûr et gourmand. Un très bon Bordeaux Haut-Médoc qui vieillit superbement, on se dit c'est exactement ça. Très bien.

Nous avons l'habitude de laisser à chacun 3 points à attribuer à ses 3 vins préférés : mon choix personnel se porte sur 2018, 2011 et 1989.

Vainqueur pour le groupe : 1989 (14 votes), 2016 (12 votes), 2017 (9 votes) et 2018 (7 votes).

La série a beaucoup plu. J'en retiens une belle continuité dans l'expression d'un fruit précis et assez intense qui se "confit" un peu avec l'âge et s'accompagne de notes de sous-bois très agréables. Je trouve les nez très francs et précis. En outre, le boisé reste toujours très mesuré et maîtrisé tant dans son expression aromatique qu'en bouche. Jamais de lourdeur excessive sur de la torréfaction, la vanille ou un tannin trop séchant ou édulcorant, pas de yo-yo œnologique perceptibles entre les millésimes.

On aborde donc un équilibre entre un vin excellent à boire dans sa relative jeunesse (3-5 ans) mais qui est très agréable au vieillissement quand la maturité est là ; et c'est extrêmement positif.

Merci encore.

Cordialement,

--

Romain MAYET

Vertivin