



l'avis du sommelier

Bottle is Black

Philippe Defleur, sommelier et fondateur de la société Coach Vins, nous fait partager son plaisir d'accorder vins et plats aux saveurs de terroirs. Douze ans d'expérience dans des prestigieux restaurants tels que le Plaza Athénée, la Tour d'argent ou encore le Palais de l'Élysée...



DÉGUSTATION CUVÉE NUMÉROTÉE

AOC Graves château Le Cossu, millésime 2009, cuvée numérotée, cette bouteille offre une somptueuse robe rouge rubis avec des reflets grenat et de belles larmes grasses. Son bouquet exprime un vin ample et onctueux, aux arômes qui évoquent des notes de cassis frais, myrtilles ; une note légèrement fumée et de poivre parfumé. La bouche ample d'un incroyable équilibre par la puissance des tanins soyeux malgré sa puissance chargée, envoûtant par son harmonie, apportant une gourmandise fruitée de cassis accompagnée de note de poivre et de réglisse. La finale est longue et franche.

GARDE UN ÉQUILIBRE ÉTONNANT

Cette cuvée offre un vin structuré et équilibré dès aujourd'hui, mais saura nous surprendre avec une garde d'une douzaine d'années. Il faudra juste adapter le plat en fonction de son évolution.

SERVICE SOBRE

Je conseille de servir ce vin à 18 °C, dans un grand verre type bordeaux, qui l'oxygénera, son équilibre ne requérant pas d'oxygénation préalable.

ACCORD AGNEAU DE LAIT

Un vin puissant avec un bel équilibre qui pourra s'harmoniser avec une viande fine et goûteuse comme l'agneau de lait, j'aurais tendance à le préparer avec une cuisson longue afin que la chair soit tendre. Rehausser par des épices teintées de poivre de Madagascar et de badiane. Je suggère un accompagnement simple qui saura créer une alchimie avec la badiane, le mieux sera de réaliser une purée de carotte nouvelle. Oui, il faudra attendre un peu pour que ces mets soient présents sur les marchés. Toutefois, pour les dégustateurs plus patients, le temps rendra ce vin plus fin et l'agneau risque d'être trop aromatique. Dans ce cas, il faudra préparer une viande fine également comme des cœurs de canard poêlés, du médaillon de veau toujours avec cette légère touche de badiane ou encore un foie poêlé dans une feuille de figue....

SOMMELLERIE COMPTE À REBOURS...

Il nous arrive de goûter des cuvées confidentielles, limitées... Elles sont réalisées à partir de la sélection des meilleures parcelles du domaine, où le travail a été effectué autant sur la partie viticulture que sur la partie vinification. Ces cuvées permettent de montrer l'excellence du terroir ou d'un vigneron. Il arrive souvent qu'il offre des merveilles qui suscitent l'engouement des amateurs et des collectionneurs. Le stress de la réussite du vigneron se poursuit jusqu'aux heureux acquéreurs qui, s'ils n'ont pas été contingentés par une petite quantité, pourront régaler leur gourmandise et leur curiosité jusqu'alors uniquement satisfaites par l'esthétisme du flacon. L'excellence et l'éphémère rendent la sélection de l'association difficile pour parfaire l'ultime moment. Pour aider les clients, le mieux est de leur proposer une fiche technique des plus abouties, miroir de l'ensemble du travail.

POUR QUI ?

Les chanceux pourront obtenir quelques bouteilles. Restaurateurs, sommeliers, cavistes ou amateurs, tentez votre chance. Les numéros défilent, et une de moins dont je dévoilerai le numéro...