

Vins proposés à la vente au printemps 2014

Dégustation du 14 avril 2014 avec Stéphane Gay, Steve Bettschen, Marjo Van Der Linden, Camille Crettol, Jean-Paul Voiland, Anne-Marie Montellier et Marie-Thérèse Chappaz

- **Fendant La Liaudisaz 2013** Nez sur l'ananas frais, la menthe, le pollen, la craie. En bouche, la matière se montre vineuse en attaque. Elle évolue sur un corps vif, affûté et se termine sur une finale aux notes de citron vert. Un Fendant pour l'apéritif.
- **Fendant Coteaux de Plamont 2013** Zeste de citron, tilleul, pierre et bourgeon de sapin forment la base du bouquet. Entrée en bouche à la fois vineuse et tonique. Corps un peu moins sec que l'an passé et qui se termine de manière longue, épanouie, sur de fins amers minéraux.
- **Fendant Président Troillet 2013, Domaine des Claives** Intenses, les arômes évoquent les fleurs blanches, miel de châtaignier, la pêche et la noisette sur fond de pierre brûlée. La bouche est ample, harmonieuse, riche mais en même temps tonique et équilibrée. Un Fendant solaire, voluptueux, apte à la garde.
- **Grain Cinq 2013, Domaine des Claives** Profond, le nez part sur les fleurs jaunes, le pain de seigle, la poire, une touche de menthe poivrée. Passé une attaque souple, le corps développe une sensation crémeuse et pleine bien que sans sucre résiduel. Un vin de belle harmonie.
- **Grain Arvine La Louye 2013** Arômes bien typés d'agrumes, de pamplemousse, de violette, de noisette fraîche. Bouche fraîche, tonique et dotée de la saveur salée caractéristique de la Petite Arvine. Sèche et sans sucre, aromatique, la finale évoque le chèvrefeuille.
- **Grain Arvine Président Troillet 2013, Domaine des Claives** Beau nez cristallin sur la fleur d'acacia, la pêche de vigne, le citron vert et le poivre. Bouche dense et pointue dès l'attaque. Corps très vif, salé, soutenu : pour amateur de vins aux allures de lame de couteau !
- **Grain Arvine Les Seilles 2012** Premier nez sur les écorces, le bois sec, la tourbe. Viennent ensuite les fruits jaunes et les fleurs capiteuses. Entrée en bouche large, pleine. Evolution sur un corps soyeux, aérien, sec (pas de sucres résiduels) et qui se termine sur une longue finale franchement saline. Un vin issu d'une toute petite récolte, à mettre en cave quelques années.
- **Ermitage Grain d'Or 2012, Domaine des Claives** Jolie robe dorée, légère. Le nez oscille entre miel, cire d'abeille, amande, abricot, tabac et poire confite. En bouche, sensation à la fois ample et soyeuse, grasse et aérienne. Finale finement tannique, fruitée, sur la bruyère, encore marquée par le bois mais vin avec une grande personnalité !
- **Rosé Rhodonite 2013** Couleur pétale de rose. Arômes expressifs de petits fruits rouges (dont la fraise). Un brin de carbonique en entrée de bouche, une matière friande, tonique, franche et une finale délicatement tannique.
- **Nature Liaudisaz 2013** J'ai voulu faire un vin sans sulfites, non filtré, un vin nourriture, gourmand et qui ne fatigue pas. La robe est sur un cerise soutenu. Premier nez sur les fleurs de printemps puis vient une grande corbeille de fruits noirs (mûre, myrtille) sur fond de réglisse et de marc. Le carbonique est bien perceptible en attaque et accompagne une matière à la structure soutenue, aux tannins peut-être un peu trop présents et à la finale fraîche.
- **Grain Gamay 2013** Beau nez de pivoine, de réglisse, de cassis et de fumée froide. Bouche ample, bien structurée, plutôt tonique et qui se termine sur des tannins présents, fins et fondus.
- **Dôle de la Liaudisaz 2013** Le profil aromatique se développe sur les baies rouges et noires, la réglisse et une touche de feuille de chêne. Ample en attaque, la bouche allie une structure dense et veloutée à une sensation sapide et gourmande. Très beau millésime.

- **Grain Pinot Chamoson 2013** Robe cerise aux nuances violettes. Nez sur la mousse de chêne, les fruits rouges, une touche de sureau et d'épices orientales. Corps à la fois dense, vif et vineux. Finale aux tannins fins et soyeux. Des trois Grains Pinot, le Chamoson est peut-être celui à déguster en premier car plus délicat et plus typé Pinot.
- **Grain Pinot Charrat 2013** Robe cerise foncée. Nez de ronce, de myrtille, d'épices, de pierre : l'ensemble est profond mais encore un peu fermé. Bouche puissante, droite, structurée, aux nombreux tannins serrés et qui se termine sur une finale mentholée. Vin de garde.
- **Grain Pinot Champ Dury 2013** Pinot parcellaire à 150g/m², magnifiques petites grappes. Robe très foncée. Noble profil aromatique sur la réglisse, les baies des bois, une touche de cuir fin, de tabac, de pruneau. Bouche très concentrée, vineuse, aux tannins serrés et nobles et qui déploie complexité de saveurs et grande fraîcheur. Un coup de cœur !
- **Grain Sauvage 2013 (pas proposé en dégustation)** Robe rubis d'intensité moyenne. Nez sur le ciste, la menthe, les fruits rouges, pulpe de griotte. Bouche ample, vineuse et légère. Croquante, elle s'exprime plus sur les arômes que sur la puissance de sa matière. La finale aux tannins fondus et aux arômes de fruits compotés.
- **Grain Mariage 2013** Cerise foncé à l'oeil. Les arômes évoquent les baies des bois, la giroflée, la glycine, la prune rouge. Vineuse dès l'attaque, la bouche se montre dense, mûre et acidulée à la fois. Un beau gras et des tannins serrés mais soyeux parachèvent la longue finale aux accents salés.
- **Grain Syrah 2013** Premier nez aux accents de Provence, de lavande. Viennent ensuite les épices douces, le poivre, la vanille bourbon et toute une ribambelle de baies noires. La bouche est large, vineuse et s'appuie sur une trame de tannins nobles et serrés. Soutenue, la longue finale irradie de fruits noirs.
- **Grain Noir 2012** Rubis soutenu. Le nez part d'abord sur des notions empyreumatiques. Il s'ouvre ensuite sur le bois doux, le cassis, les baies noires, les épices, sur la crème de pistache et une touche de rose. En bouche, la matière offre une belle corpulence, de nombreux tannins patinés et une longue finale sur des fruits noirs et de la fumée.
- **Vendange Tardive 2012** Robe dorée plutôt claire. Au premier nez on est sur l'ardoise. Viennent ensuite des arômes purs et cristallins de tilleul, de miel de fleurs d'agrumes, de mirabelle, de pain d'épices... La bouche est comme de l'eau de roche : de douceur intermédiaire, elle explose d'arômes et de minéralité.
- **Malvoisie 2012** Nez de nougat, d'ananas séché, de fruits exotiques. En bouche, c'est une grande intensité de fruits sur fond de douceur bien intégrée, tout en finesse et en dentelle. Une belle réussite pour le dernier millésime de Malvoisie au domaine...
- **Grain Noble Marsanne Blanche 2011** Robe foncée à la nuance topaze. Le nez est intense, profond, sur l'abricot confit, le litchi, une touche de tourbe, des épices orientales. En bouche, la grande liqueur est équilibrée par une matière structurée, volumineuse, qui se prolonge longuement en finale. Un liquoreux puissant et subtil.
- **Grain par Grain Marsanne Blanche 2011** Un vin complexe, profond, dense, très liquoreux et qui mérite bien quelques années de garde. Sa texture est énorme, sa liqueur extravagante (on dirait un loukoum !) et pourtant son équilibre est préservé. Une rareté pour amateurs de douceur.
- **Grain par Grain Petite Arvine 2011** Après le 2007, revoilà enfin l'Arvine Grain par Grain. Son nez est d'une profondeur rare, avec du bois doux, de l'ananas rôti, de la pâte de fruits, une touche de cognac. La bouche associe une liqueur énorme à une importante vivacité qui donne un beau relief à la finale. Persistance aromatique hors normes, tant au niveau de l'intensité que de la complexité.