

Château MONT-REDON - « Cahier de dégustation »

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Blanc 2015 : Robe pâle avec des reflets verts. Le nez est intense et distingué avec des notes de zeste d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche, non boisée, allie un beau volume et une grande fraîcheur. L'équilibre, la complexité et la longueur sont remarquables dans ce vin de terroir d'une incroyable finesse. Boire dans les 3 ans ou attendre après 7 ou 8 années. Accords : fruits de mer, poissons grillés, foie gras, fromage de chèvre frais. (Mars 2016)

Rouge 2013 : Belle couleur profonde aux nuances violettes. Nez riche avec des arômes complexes alliant fruits rouges et torréfaction. La structure encore un peu serrée de ce vin laisse présager un grand potentiel de maturation en bouteille. Bien que bâti pour la garde, on peut déjà l'apprécier aujourd'hui après une petite aération grâce à son très bel équilibre et sa complexité. Accords : viandes rouges grillées, côtes de bœuf ou fromages de vache affinés. (Mars 2016)

Rouge 2012 : Belle couleur profonde avec des nuances violettes. Nez riche et mûr avec des arômes complexes alliant fruits noirs et des notes finement toastées. La bouche serrée mais ample avec une texture veloutée traduit un vin puissant doté d'un très bel équilibre. Bien que bâti pour une longue garde, ce vin peut déjà s'apprécier aujourd'hui grâce à sa suavité avec des viandes rouges grillées, des côtes de bœuf ou des fromages de vache affinés. (Aout 2015)

Rouge 2011 : Couleur violine d'une belle brillance. Le nez témoigne d'une grande pureté aromatique avec des notes de fruits rouges frais combinées à une touche délicatement boisée. En bouche, la trame tannique est élégante et serrée. Sans avoir l'ampleur d'un millésime solaire, la finale est persistante et raffinée. On retrouve des arômes complexes de cerises mûres et de torréfaction. Un vin très plaisant à boire dès aujourd'hui qui gagnera encore en complexité dans les quelques années à venir. (Mars 2015)

Rouge 2010 : Belle couleur intense avec des reflets violets. Le nez d'une belle richesse aromatique témoigne d'une remarquable maturité de raisins avec des notes de fruits noirs combinées à une noble touche vanillée et grillée. En bouche, la trame tannique dense mais élégante dessine un vin équilibré d'une grande profondeur au boisé très bien intégré et qui se prolonge sur des notes de cerise noire et de mûre. Un millésime de garde exceptionnel ! (Avril 2013)

Rouge 2009 : Belle robe sombre. Le nez est expressif et d'une grande complexité avec des arômes de fruits noirs, un boisé raffiné qui commence à se fondre et des notes torrifiées. La bouche, ample, allie charpente, rondeur et concentration avec des tanins tout à la fois puissants et distingués en finale. Un très bon millésime structuré et équilibré, au long potentiel de garde. (Août 2013)

Rouge 2008 : Robe d'une belle brillance. Un nez de cerise mûre auquel s'ajoutent quelques notes discrètes fumées et de sous-bois. L'attaque est délicate et le milieu de bouche très équilibré dévoilant un caractère épicé et des arômes de café. Un vin à parfaite maturité qu'il convient de boire dans les deux ou trois ans pour bénéficier de son harmonie. (Décembre 2013)

Rouge 2007 : Robe soutenue et profonde. Le nez est riche et complexe avec des notes de fruits mûrs et d'élégantes touches toastées. En bouche, on retrouve une structure massive mais raffinée avec une saveur de truffe noire. La complexité et la concentration de ce vin laisse toujours présager un grand potentiel de garde même si l'on peut dès à présent le déguster. (Décembre 2013)

Rouge 2006 : Belle couleur grenat intense. Le nez évoque des senteurs nobles à la fois délicates et puissantes d'épices, de cuir et de cannelle. La bouche est encore dense même si la structure a commencé à s'affiner et termine sur des notes de zan et de réglisse. Une bouteille très appréciable aujourd'hui mais qui pourra vieillir encore de nombreuses années. (Avril 2013)

Rouge 2004 : Belle couleur soutenue. Le nez s'ouvre sur des notes de moka et de cannelle. La bouche est harmonieuse avec des tanins fins et fondus. Un très bon millésime arrivé à maturité. Idéal pour accompagner une côte de bœuf braisée ou une poêlée de champignons sauvages. (Décembre 2013).

Rouge 2003 : Belle couleur rouge aux reflets encore grenat témoignant de sa jeunesse. Le nez est très expressif avec des arômes complexes de fruits à l'eau de vie et de sous-bois. La bouche présente une masse tannique encore importante qui a pourtant commencé à se fondre et dévoile des notes de moka et de cuir terminant sur une finale longue et séveuse. Appréciable dès aujourd'hui, ce vin pourra cependant encore se garder plusieurs années. (Avril 2013)

LIRAC

Rouge 2014 : D'un rouge sombre et profond, ce vin dévoile au nez des notes intenses de fruits noirs et de torréfaction. La bouche est riche et puissante. La structure tannique très présente laisse tout de même apparaître beaucoup de rondeur et de gras. (Décembre 2016)

Blanc 2015 : Couleur or pale cristalline. Le nez est intense et d'une grande complexité avec des notes de fruit à chair blanche combinées à un subtil et discret boisé. En bouche, on retrouve une sensation de plénitude avec un bel équilibre entre volume et vivacité. Une bouteille appréciable dès aujourd'hui et pour les 3 à 4 années à venir. (Mars 2016)

Rosé 2015 : Un vin de belle tenue caractéristique de son appellation où l'on perçoit des notes de fruits des bois où la framboise domine. Sa structure et son gras lui donnent beaucoup de charme. (Mars 2016)

COTES DU RHONE

Rouge 2015 : Couleur soutenue, nez développé et riche. Un vin de très belle structure avec un support tannique complété par une remarquable complexité aromatique à dominante de fruits rouges. Du gras et de la rondeur avec une finale épicée. (Décembre 2016)

Blanc 2015 : Un nez complexe de pêche blanche et d'aubépine. La bouche charmeuse est droite avec une palette aromatique où les sensations fruitées se succèdent avec succès. De la nervosité assure à ce vin une finale désaltérante. (Mars 2016)

Blanc Viognier 2015 : Une spécificité toujours aussi attractive. Couleur aux reflets verts, nez typique du cépage, bouche qui exalte des arômes de viognier : abricot et violette. Un vin qui a beaucoup de rondeur et qui évoluera très bien au vieillissement. (Mars 2016)

Rosé 2015 : Couleur saumonée, nez expressif dans lequel on perçoit beaucoup de finesse et d'élégance. En bouche, velouté et harmonie le caractérisent. Rosé gouleyant avec une belle vivacité en finale. (Mars 2016)