Dégustation autour du merlot

Par JFB le ven 22/02/2008 - 10:41

Un vendredi après-midi, après une grosse journée de travail, nous avons participé à une dégustation dans un magasin de vin avec des connaisseurs et des amis.

Les bouteilles étaient recouvertes de papier alu, pas de chance pour les curieux ! Nous savions seulement que nous allions goûter des merlots hongrois, mais aussi certains français et étrangers.

Le cépage

Le merlot est un raisin bleu-noir à peau épaisse, qui donne souplesse et rondeur aux vins. C'est un cépage productif, très sensible à la couleur.

Le plus grand merlot

Le plus grand merlot en France est le Château Pétrus, le plus remarquable Pomerol. C'est un vin extraordinaire, velouté et rond, sortant de magnifiques saveurs de truffe. Malheureusement nous n'avons pas eu l'occassion de goûter ce vin lors de la dégustation, ni auparavant d'ailleurs car son prix est plus élevé que ceux des premiers crus de Médoc !

Dégustation

Voici comment nous avons procédé: nous dégustions cinq vins, nous en discutions puis nous "déshabillions" les bouteilles. Les cinq premiers semblaient déjà extrêmement bons. Le premier était un vin de Villány, un Bock Merlot 2003, puissant et long en bouche, mais quelque chose m'a dérangé au nez. Le second n'était pas mal du tout: un Merlot de la région d'Eger, St. Andrea 2003, qui était plus souple et moins puissant que le Bock, mais velouté et rond, avec des notes de chocolat en bouche. Puis encore une autre surprise parmi ces cinq premiers: un autre vin de Villány, celui d'Attila Gere, Solus 2000, qui m'a semblé un peu trop boisé au nez puis manquait un peu de corps, mais qui n'était tout de même pas mal dans l'ensemble.

Une surprise

Un vin rond et velouté, qui sentait au nez la confiture de fraises des bois, puis qui avait en bouche un goût chocolaté: le vin d’un petit producteur de Villány, István Tóth, millésime 1997. Par contre, ses autres vins nous ont moins séduits.

Une valeur sûre:

Celui que nous avons tout de suite reconnu: un Bordeaux, Clos la Gaffelière 1997, vinifié à base de 65% de merlot, 30% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon. Ce qui était superbe dans ce vin, c’est sa jeunesse au nez et en bouche; malgré son âge, il était très long en bouche et très bien équilibré.

Mais mon préféré demeure un vin californien, millésime 2002. Désavouant son origine, il était très européen. Superbes fruits au nez avec un peu d’animalité, puissant et long en bouche, avec un grand potentiel. En Californie, climat, sol et autres facteurs permettent en effet la production de très bons vins. Qualité et quantité ont fait de la Californie l’une des premières régions vinicoles du monde. Les meilleures régions sont: Napa, Sonoma, Livermore, Valley, Santa Cruz et Santa Clara. Aujourd’hui plus de 90 % des vins américains viennent de Californie.

Puis nous avons enchaîné avec une dizaine d'autres vins mais qui, après cette bonne série, n'étaient pas très excitants, avant de découvrir enfin un vin qui a immédiatement attiré notre attention: Le Merlot 2000 de József Simon, de la région d’Eger. Au nez, des notes végétales, puis un peu de poivron, évoquant le nez des Bordeaux et surtout celui des vins de Saint-Estèphe. En bouche, il était long et puissant.

Entre les autres producteurs que nous avons goûtés citons encore: Weninger, Dúzsi, Günzer, Vylyán, Thummerer.

Après cette dégustation d'environ 25 vins, en rentrant à la maison, nous avons pourtant repris un dernier verre de notre vin préféré. Ce n’était pas un merlot cette fois, mais un syrah de la vallée du Rhône.

Katalin Ujbányai

-

Catégorie
Agenda Culturel