

Brouilly 2018

Le millésime 2018

2018, Millésime d'extrêmes;

Après un début d'année des plus traditionnels, l'été et l'automne ont culminé sur des crescendos de chaleur et d'ensoleillement.

La vigne a su profiter pleinement de cette arrière-saison exceptionnelle.

Le cycle végétatif raccourci par les beaux jours de Mai a permis aux grappes en nombre raisonnable, de concentrer très tôt leurs richesses. Elles ont poursuivi longtemps cette accumulation de matières et de couleur.

La longue maturation a permis de vinifier des vins opulents, équilibrés et profonds, caressants et puissants.

Dans la veine des 2009 et des 2015.

Commentaires de dégustation

Belle couleur cerise, celle du fer qu'il faut tremper.

Pourpre profond aux reflets vifs, ils annoncent la fraîcheur qui nous attend.

Nez de petits fruits rouges, framboises à cueillir, pointe de groseilles vives, arômes du jus des cerises fraîches et juteuses, de celles que l'on croque goulûment sous l'arbre...

Finale aux nuances de café comme le gâteau sous la cerise...

En bouche, l'attaque est souple, espiègle. La fraîcheur soutient tout le déroulé aromatique de cette compotée de fruits de Juin. Fraîche et guillerette, la cerise revient encore.

Une touche tannique ponctue délicatement la finale, elle crée le manque, le désir de retrouver bien vite, cette appétissante composition de saveurs fruitées.

La tension permettra cinq à sept ans d'évolution dans la fraîcheur, elle permettra aussi d'équilibrer le sel présent dans certaines préparations de viandes blanches ou sur des fromages de chèvres affinés.

En deux mots : Fraîcheur et Gourmandise

A table

Chaperon attiré des Chapons lorsqu'ils ont des pattes sombres comme en Bresse, il accompagne toutes les viandes claires, pintade et pigeon, mais aussi toutes les préparations de porc ; ses tanins équilibrent le fondant et sa vivacité supporte le sel.

Il participe à la convivialité des repas de famille généreux sur les plats authentiques.