



**ŒNOLOGIE** par Florence Hernandez



## Domaine du Grand Tinel Cuvée Alexis Establet 2006

Cette propriété familiale de 95 hectares fière d'être un des plus vastes de l'appellation en est aussi un des fleurons! Produite uniquement sur les années exceptionnelles et sur la plus belle parcelle du domaine, cette cuvée de 15000 bouteilles – du nom d'un illustre ancêtre – revendique des vignes centenaires sur un terroir silico-argileux riche de ces fameux galets roulés qui donnent aux Châteauneuf-du-Pape à la fois leur puissance et leur finesse. Élevée un an en foudre de chêne et en cuve de bois tronconique, ce 100% grenache noir exhibe une robe d'un rouge profond aux reflets pruneau d'Agen. Son nez, très intense, s'ouvre sur des arômes de cerises à l'alcool et de fruits noirs, tandis que la bouche est ample, soyeuse avec une belle intensité tannique. Une finale tout en longueur sur des notes de fraises écrasées, de myrtilles et de prunes, voilà bien un nectar idéal sur une terrine de gibier et sur des viandes faisandées.

[www.domainedugrandtinel.com](http://www.domainedugrandtinel.com)

Disponible chez les cavistes et au domaine : 38 €

## Abbots & Delaunay Cuvée Alto Stratus 2012

Laurent Delaunay, le propriétaire, est un imminent œnologue bourguignon qui s'est pris de passion pour le Languedoc. Figurant dans la gamme "Nuages & Vents", ce pur carignan est un petit chef-d'œuvre issu de vignes centenaires perchées en altitude pour la fraîcheur et de vignes provenant de terres arides de garrigue pour la saveur. À l'œil, la robe est vive et foncée, le nez sauvage et végétal s'échappe sur des notes de rhubarbe, de réglisse et de pain d'épice. L'attaque est très ronde, gourmande et veloutée; en bouche, on retrouve des notes crémeuses et fruitées qui rappellent la texture des clafoutis de notre enfance. Une alliance parfaite avec un gibier à plume ou un magret de canard.

Disponible sur le site [www.lesvinsdecarole.com](http://www.lesvinsdecarole.com) : 17,90 €



## Château Grand Corbin Manuel 2011 Saint-Émilion Grand Cru

Finesse, éclat du fruit et velouté des tanins signent le nouveau millésime de ce Saint-Émilion issu d'un terroir précieux de 7 hectares. Sur une dominante de merlot à 80%, ce 2011 a subi un élevage de dix-huit mois en fûts de chêne. Résultat: un vin au nez franc de framboise et de cerise soutenu par des notes de torréfaction. Une attaque en bouche ronde et pleine qui donne à goûter un vin musclé et élégant avec en contrepoint une finale longue et fraîche, très digeste, idéale pour apprécier un plat de gibier en sauce.

Tél. 00 33 5 57 25 09 68 – [www.grandcorbinmanuel.fr](http://www.grandcorbinmanuel.fr)

En vente chez les cavistes et à la propriété : 20 €