



ASSOCIATION NATIONALE DES AMIS DU VIN (ANAV)

AMIS DU VIN EN VALAIS (AVV)

www.amiduvin-vs.ch

Champlan, le 1er mars 2015

Le Gamay mis en scène(s)

Dégustation du 24 février 2015

- 1) **Gamay Vespae 2013 J-R Germanier** : Après avoir déjà goûté ce vin l'année passée, je me réjouissais de le boire à nouveau. Nez fragile. Bouche concentrée, présentant des nuances de griottes et d'être froid. Finale dynamique, mais au déficit net de fraîcheur et de profondeur. Dû à cette légère oxydation ? Les trois bouteilles ouvertes présentaient la même fragilité. Trop micro-oxygéné ? Problème de bouchage ? Dommage. ** ?
- 2) **Gamay de Fully Vieilles Vignes 2012 Ch. Abbet** : Beau nez un peu compact sur la suite. Le fruit est en retrait. Bouche ciselée, concentrée, plutôt équilibrée. Finale fraîche et tonique, mais qui s'étirole un peu. Du coup ce vin fini abruptement et manque donc cruellement de longueur. ***
- 3) **Le Baron Rouge 2013 B. Conne** : Premier nez légèrement réduit. Les myrtilles et le pivoine apparaissent après une bonne aération. La bouche est typée, pulpeuse, gourmande et sapide. Finale saine, digeste, presque saline. ***(*)
- 4) **Gamay Les Romaines 2012 Frères Dutruy** : Grêlés en 2013, Julien Dutruy me fait l'amitié de me dénicher deux bouteilles de son millésime 2012. Nez fermé, sans réduction, mais à la race certaine, et à la profondeur sans emphase. Les fruits noirs et le graphite apparaissent après quelques secondes. Bouche très dessinée, structurée, racée et complexe. Finale encore très compacte qui laisse présager une garde d'encore au moins trois ans. ***** ?
- 5) **L'Atlantique 2012 Ph. Bovet** : Egalement grêlé en 2013, Philippe a non seulement la générosité de trouver des bouteilles d'Atlantique 2012, mais en plus de me les offrir. Qu'il en soit ici remercié. De prime abord, l'élevage luxueux l'emporte sur le profil du vin. Après quelques minutes apparaît plus de complexité et de finesse. Impression relayée par la bouche éclatante, voluptueuse, avec beaucoup de chair, manquant peut-être d'un peu de fraîcheur. Magnifique finale longue et complexe. Ce vin présente un tel charme, probablement dû à son long élevage sous bois, qu'il se livre parfaitement maintenant. Une garde supplémentaire n'est pas indispensable. ****(*)
- 6) **Gamay de Touraine 2014 H. Marionnet** : On passe maintenant aux macérations carboniques avec quatre vins du célèbre Henry Marionnet : Le premier nez jailli du verre. Après analyse, le nez est un peu moins réjouissant avec des nuances de géosmine. Bouche un peu métallique, à la verdeur certaine. ** ?
- 7) **Gamay de Touraine sans soufre 2014 H. Marionnet** : Beau breuvage sensuel, gras, à la bouche envoûtante et immédiate, sur la framboise écrasée. Finale festive. ***

- 8) **Vinifera 2013 H. Marionnet** : Issu de vigne franches de pied, ce vin se montre très jeune, fougueux, dynamique, à la bouche encore compacte, voir fermée, au profil aromatique effacé. A attendre deux ans comme l'impose la finale austère. ***(*)
- 9) **Cépages Oubliés 2013 H. Marionnet** : Tout le monde en attend beaucoup de ce pur Gamay de Bouze. Et nous ne sommes pas déçus : immense nez mystique, profond et complexe, aux nuances de thé noir en filigrane. Bouche à l'équilibre souverain, racée et multidimensionnelle. On se croirait dans un nuage de Gamay tellement l'ensemble est cohérent. Grand vin à l'identité noble et ancestrale. *****
- 10) **Moulin à Vent 2012 Janin**: Géraniol au nez. Pas bon signe. Bouche sévère aux tanins secs. Finale brutale. Pourtant les bouchons étaient parfaits... * ?
- 11) **Fleurie 2012 Domaine des Terres Dorées** : Nez fin et floral, féminin, avec beaucoup de personnalité. Toujours floral en bouche, mais structurellement très affirmé. Un vrai Fleurie typé et complexe. Finale un peu chaude. ***
- 12) **Morgon Côte du Py James 2012 J-M Burgaud** : Nez intense, où l'on perçoit un élevage de luxe et un fruit sophistiqué. La bouche se présente assez fine, soyeuse, racée et très complexe, mais c'est au niveau tactile qu'elle se révèle : le toucher de bouche interloque, avec un grain irrégulier et redondant, qui rend l'ensemble passionnant. Finale précise et gourmande à la fois. Quel grand terroir ce Côte du Py ! ****
- 13) **Morgon 2009 Château des Jacques** : Robe noire, atramentaire, à reflets violacés. Premier nez fermé sur le thé noir. Graphite et cerise noire apparaissent après aération. Grande bouche très construite, extraite, ferme, sur le réglisse et les épices douces. Viennent en suite de beaux arômes empyreumatiques. Un grand vin dont il est difficile de donner l'origine avec certitude. *****

Christian Gfeller