



2009 LA DÉGUSTATION

MILLÉSIME DU SIÈCLE ?

3^e ex aequo - 18/20

Moulin-à-Vent Les 3 roches - Pierre-Marie Chermette
Domaine du Vissoux (Saint-Vérand - 69)
Robe noire. Nez riche, aux arômes de pâte de fruits noirs, d'épices et de cacao ; la bouche est riche, longue, dense avec une finale épicée et fraîche. Un vin concentré et pur.

Brouilly Cuvée Pierreux-Pierre-Marie Chermette
Domaine du Vissoux (Saint-Vérand - 69)
Coup double pour le domaine avec ce brouilly au nez puissant, frais et épicé. La bouche est dense, riche, fine et délicate ; un grand vin de garde !

Brouilly Pierreux 2007 - 16/20

Arômes doux de fleurs fanées, de chocolat noir... Le vin est encore sérieux en bouche, dense. Il s'étoffe à l'aération, s'affine pour donner un vin harmonieux, à la fois charnu et ferme.

Brouilly Pierreux 2006 - 18/20

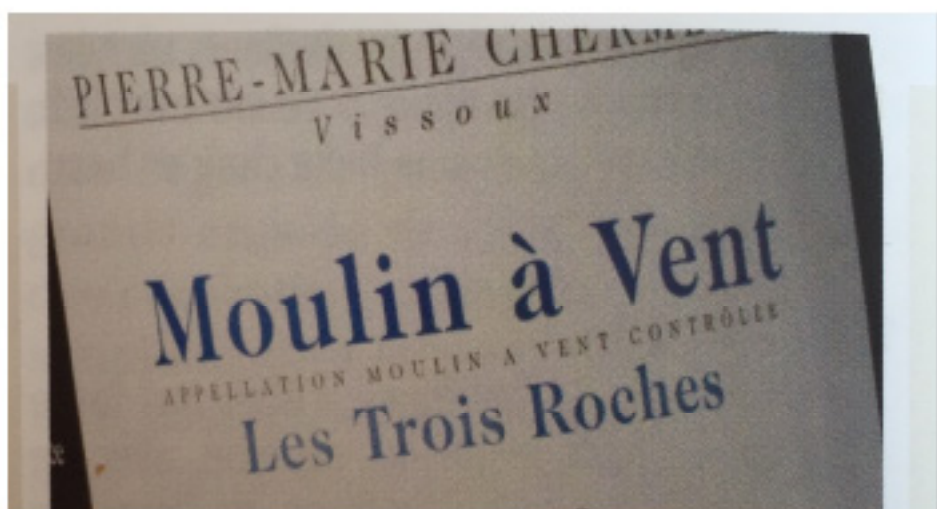
Robe superbe, intense, vive, à peine évoluée. Arômes profonds de confiture de cerise, de cacao... C'est un régal en bouche, avec beaucoup de richesse, de beaux tanins « sucrés », tendres et de savoureuses saveurs de cerise Amarena.

Moulin-à-vent Les Trois Roches 2007 - 16/20

Arômes fruités, fumés, épicés, frais et précis. Dans un millésime « compliqué », voilà une bouteille, structurée, pure, harmonieuse et d'une belle longueur en bouche.

Moulin-à-vent Les Trois Roches 2006 - 16,5/20

On retrouve le style cerisé, gourmand, chocolaté de 2006, avec peut-être un peu moins de chair que dans le brouilly. Une belle bouteille délicieuse à déguster aujourd'hui.



Moulin-à-Vent 1999 - 14,5/20

Issu du climat Rochegrès et d'un millésime « très abondant », reconnaît Pierre-Marie Chermette, ce 1999 est joliment évolué sur des notes d'humus de grillé, de fruits confiturés. La bouche est croquante, légère, fruitée et fraîche.