

24/03/2015

**Dégustation de Vins du Sud-Ouest selon Lionel Osmin & Cie. Présentée par Lionel Osmin, fondateur et pionnier en sud-ouest en termes de négociant. Mission première : sélectionner intelligemment les raisins pour mettre en valeur « son » sud-ouest, du vin technique -parfaitement assumé- au vin de terroir. Il travaille avec les vignerons indépendants et les coopératives. Aujourd'hui, Lionel Osmin & Cie est une équipe de 6 personnes.**



**Vin de France Sauvignon Blanc La Reserve 2014.** 100% sauvignon blanc. 7.75€

Gris argent, brillant. Nez aromatique, intense, floral, agrumes murs, notes pêche, notes minérales. Bouche franche, plutôt ample, on y retrouve le nez, la fraîcheur, belle acidité, c'est tonique simple et joyeux. Les arômes persistent au 3eme nez (verre vide)



**AOP Jurançon sec Cami Salié 2013.** (le Chemin du sel, de Pau à Salis du Béarn) Gros et petit manseng. 12.50€

Paille claire, brillant. Nez plutôt discret, fin, élégant, un léger parfum de moelleux (les manseng !) fraîcheur. Bouche franche, ample et ronde, sans lourdeur, sans excès de matière, de la vivacité des fruits, de la souplesse en milieu de bouche, notes d'épices de safran, de curry, légère amertume et une pointe d'iode. Potentiel 5/8 ans



**VdF Villa La vie en Rose 2014.** 100% négrette. 2 h de macération. 6.90€

Cuivre clair et brillant. Nez Tagaga ! malabar ! bouche franche et grasse, le bonbon reste et le malabar s'en va au profit ...de la banane... « c'est un vin technique et non de terroir, je l'assume ! ». Bientôt un rosé, un Clairet, à base de cabernet, verra le jour...



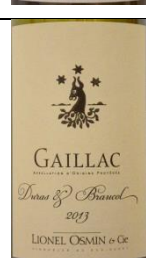
**VdF Villa de Cocagne 2013.** Merlot, tannat, syrah. 6.90€

Rouge sombre, disque clair. Nez sur la jeunesse, pointe de fermentation, épices. Bouche franche, en léger déséquilibre, sur les fruits myrtilles et mûres, peu de matière, c'est voulu, un peu asséchant, mais agréable et friand au casse-croute du matin...



**VdF Malbec La Reserve 2014.** 100% malbec. 1ere terrasses, jeunes vignes, macération courte. 7.75€

Grenat sombre et concentré, disque magenta/grenat. Nez jus de raisins frais, fraîcheur menthol. Bouche franche et ample, généreuse, du fruit, beaux tanins « collants » mais classique pour sa jeunesse, accessible plus que facile, assez friand sur 3/5 ans.



**AOP Gaillac 2013.** Duras et Braurol. 9.50€

Sombre et concentré, disque rubis/grenat. Nez intense, épices douces, délicat. Bouche franche, ronde et grasse, peu de matière mais bien maîtrisé pour éviter la lourdeur et « l'épaisseur », assez friand également, c'est juteux, gouleyant... « saignant ! » agréable et tonique, un coté méditerranéen en finale, conseillé sur l'agneau



**AOP Marcillac 2012.** 100% Mansois (braurol). 9.90€

Sombre et concentré, disque magenta. Nez réduit, animal, besoin d'air...différences entre bouteilles, deux commentaires différents. 1 : vin de copain, typé cabernet franc, épices et floral, « vin de picolle », notes de ventrèche fumée. 2 : animal, écurie, tabac voire au pire, « ventre de lièvre ! » cause : une levure « Brettanomyces » qui évolue en autre sur la pruine du raisin, peut apparaitre aléatoirement après la mise en bouteilles...dégustation difficile mais instructive et bonne nouvelle : « ...le vin est vivant ! »



**VdF Villa Chambre d'amour 2014.** Gros manseng, sauvignon blanc. 7.90€

Pâle et doré, reflets argent. Nez aromatique intense, pointe d'anis, de fenouil et d'estragon, floral, fruits jaunes et blancs, belle complexité. Bouche nette, franche et fraîche, tout le nez est là, on rajoute des fruits, c'est friand, gourmand, pas lourd ni en matière ni en sucre (45gr/l de sucre résiduel) finale sur la fraîcheur des arômes gascon.

Lionel Osmin n'est pas du style à se cacher derrière un cep de vigne. On aime ou on n'aime pas mais on sait et/ou on apprend pourquoi. Acteurs précieux dans le monde du vin, Lionel et sa Cie bouleversent les codes pour mettre en avant les cépages, les terroirs et promouvoir les vignobles et les appellations du Sud-Ouest.