

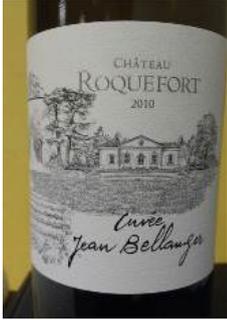
Laurent Maire

Dégustation

D'Entre deux mers

Château ROQUEFORT

	<p>«Château Roquefort», Entre deux mers: 2015, Rosé, tarif: 5,95 €</p> <p><u>Cépage</u> 100% cabernet franc</p> <p><u>Robe</u> Pelure d'oignon, cuivre clair, limpide et brillant.</p> <p><u>Nez</u> sur la discrétion.</p> <p><u>Bouche</u> assez franche, minérale, agrume pamplemousse, assez tonique et classique, une certaine ampleur, finale sur l'amertume du pamplemousse, acidité maîtrisée, non agressive.</p>
	<p>«Château Roquefort», Entre deux mers: 2015, Blanc, tarif: 5,95 €</p> <p><u>Cépage</u> 85% sauvignon blanc, 15% sémillon</p> <p><u>Robe</u> Clair, limpide et brillant, reflets or.</p> <p><u>Nez</u> sobre mais net, pas d'esbroufe du « typique » buis et pipi de chat, floral, note exotique.</p> <p><u>Bouche</u> nette également, fruits blancs, floral, vif, beaux raisins, finale sur une belle amertume d'agrumes murs.</p>
	<p>«Roquefortissime», Entre deux mers: 2015, Blanc, tarif: 8,10 €</p> <p><u>Elevage</u> en macération 1jour puis 3 mois de futs</p> <p><u>Cépage</u> 100% sauvignon blanc</p> <p><u>Robe</u> Couleur quasi identique, à peine plus soutenue.</p> <p><u>Nez</u> également sobre en finesse et élégance, note toastée.</p> <p><u>Bouche</u> franche et souple, jolie matière d'entrée sans exubérance, fruits blancs, beau respect du raisin, bel équilibre, le bois est plus que discret, bien fondu, belle longueur, belle fraîcheur, supportera une aération, voire la carafe.</p>
	<p>«Château Roquefort», Rive droite Garonne: 2014, Rouge, tarif: 6,40 €</p> <p><u>Cépage</u> 90% merlot, 10 % cabernet sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Joli rouge intense, reflets violacés.</p> <p><u>Nez</u> assez discret puis note caramel et fraîcheur menthol, besoin d'air.</p> <p><u>Bouche</u> franche, assez vite en déséquilibre, la matière est trop faible et fuyante pour supporter totalement l'astringence, doit attendre un peu ? potentiel améliorateur ? trame du terroir ?</p>
	<p>«Roquefortissime», Entre deux mers: 2012, Rouge, tarif: 8,10 €</p> <p><u>Elevage</u> 1 an fut neuf</p> <p><u>Cépage</u> 100% merlot</p> <p><u>Robe</u> Rouge soutenu et intense, beaux reflets.</p> <p><u>Nez</u> sur la fraîcheur, bois fin, fruits noirs, cassis myrtilles, réglisse, complexe, besoin d'air</p> <p><u>Bouche</u> quasi identique, même trame, la matière en plus, assez chaleureux, doit aller vers le soyeux et s'équilibrer</p>

	«Cuvée Jean Bellanger», Entre deux mers: 2010, Rouge, tarif: 11,90 €	
	<u>Elevage</u>	Cuvée parcellaire. Uniquement sur les grandes années
	<u>Cépage</u>	100% merlot
	<u>Robe</u>	Rouge intense, légère évolution, beaucoup de dépôt.
	<u>Nez</u>	bouchonné...2nde bouteille Nez plus mature, plus complexe qu'intense.
<u>Bouche</u>	franche et ample, on retrouve rapidement la trame des précédents, un peu ferme et rude mais la matière équilibre l'ensemble, chaleureux, la carafe est à tenter (après décantation bien sûr) pour tenter de dissiper l'effet alcool volatil, on va vers le soyeux mais le retro est délicat, on sature assez vite.	

Les blancs et le rosé vinifié comme les blancs trouvent une place tout à fait honorable.

C'est friand et délicat, simple et bien fait.

Les rouges à l'inverse tranchent par leur rigidité entre une trame tannique incertaine de maturité, d'élevage ou de terroir.

Vue la position de la bouteille avec le doseur, la quantité de dépôt dans chaque verre est accentuée et ce, dès le premier verre servi.