

Le Cabernet-Sauvignon dans le monde

Par Isabelle Roullier





1 - Viu Manent - "La Capilla" - Cabernet Sauvignon - 2021



<u>Origine</u>	Chili - Colchagua - La Capilla
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Viu Manent Estate
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Élevage</u>	Élevage 14 mois dont 73% barriques françaises (dont 9% de neufs), 25% en foudres de 3 200 L., 2% œufs en béton.
<u>Cépage</u>	Cabernet-Sauvignon
<u>Cuvée</u>	Single Vineyard 'La Capilla'
<u>Robe</u>	Rouge dense, profonde et brillante avec reflets violacés
<u>Nez</u>	1er nez: Complexe, cassis, cerise noire, groseille. 2ème nez : menthol, tabac, myrtille
<u>Bouche</u>	Équilibrée et bien structurée, tendue, tanins fermes et soyeux. Finale longue sur des notes de noix / noisette.
<u>Accord</u>	Charcuterie, gibier, fromages affinés, grillades (côte de bœuf), magret de canard.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	32 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - Château Branaire-Ducru - 2020



<u>Origine</u>	France - Bordeaux - Haut Médoc
<u>Appellation</u>	Saint Julien (4ème cru classé)
<u>Producteur</u>	Château Branaire-Ducru
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Élevage 14 mois en barriques.
<u>Cépage</u>	Cabernet sauvignon (58%), Merlot (32%), Petit Verdot (7%), Cabernet franc (3%)
<u>Robe</u>	Pourpre profond
<u>Nez</u>	1er nez: très expressif, violette, baies noires mûres, cassis 2ème nez : fumé, grillé aux cèpes,
<u>Bouche</u>	Ample, charnue et veloutée, tanins présents en milieu de bouche, finale sur la fraîcheur.
<u>Accord</u>	Magret de canard au miel, rôti de bœuf, gigot d'agneau.
<u>Degré</u>	13,5 %
<u>Tarif</u>	78 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Vasse Felix Estate - Cabernet-Sauvignon - 2020



<u>Origine</u>	Ouest Australie - Perth - Margaret river
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Vasse Felix Estate
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Fermentation levures indigènes et un élevage en fût de chêne français 18 mois (33% de neuf).
<u>Cépage</u>	Cabernet-Sauvignon majoritaire, 10% Malbec, 1% Petit verdot
<u>Robe</u>	Rubis profond, presque noir, brillant.
<u>Nez</u>	1er nez : cassis, fruits des bois, réglisse, 2ème nez : iode, notes florales (rose), bois présent.
<u>Bouche</u>	Intense et fraîche. Tanins fondus, saveurs de framboise fraîche, d'épices boisées, de vanille. Finale persistante.
<u>Accord</u>	Pâtes sauce tomate et basilic, ragoût de champignons
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	45 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Kanoncop Estate - Cabernet-Sauvignon - 2018



<u>Origine</u>	Affrique du sud - Western Cape/coastal region - Stellenbosch
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Kanoncop Estate
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	24 mois fûts de chêne français (50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin)
<u>Cépage</u>	100% Cabernet-Sauvignon
<u>Robe</u>	Sombre et profonde
<u>Nez</u>	1er nez: complexe. Baies noires, épices, herbe fraîche, 2ème nez: terre, tabac mouillé, arômes chocolatés et torréfiés.
<u>Bouche</u>	Très fraîche. Saveurs de cassis, griotte, framboise, café. Belle structure de tanins fins et fondus.
<u>Accord</u>	Charcuterie, fromages, gibier, grillades, pâtes sauce tomates, plats épicés, viandes rouges.
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	54 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Pine Ridge Estate - Cabernet-Sauvignon - 2019



<u>Origine</u>	USA - Californie - Napa valley - Stags Leap District/Oakville
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Pine Ridge vineyards
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendange manuelle de nuit. 18 mois en fûts de chêne américain neufs (30%) et en fûts de chêne français usagés (70%).
<u>Cépage</u>	Cabernet-Sauvignon
<u>Robe</u>	Pourpre profond, presque noir.
<u>Nez</u>	1er nez: Complexe. Fruits mûrs et confiturés, prune. Beaucoup de gourmandise. 2ème nez: arômes floraux, notes de sous-bois.
<u>Bouche</u>	Riche et puissante. Saveurs de mûre, réglisse, café et cacao. Acidité équilibrée, tanins soyeux. Très long.
<u>Accord</u>	Épaule d'agneau, fromage (Cheddar, fromage basque de brebis), truffes au chocolat noir.
<u>Degré</u>	14,9 % vol.
<u>Tarif</u>	93 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation