

Jean-Philippe LEROY

Sommelier Conseil – Caviste

Demi-Finaliste du concours du meilleur caviste de France 2014

www.vinothentik.fr

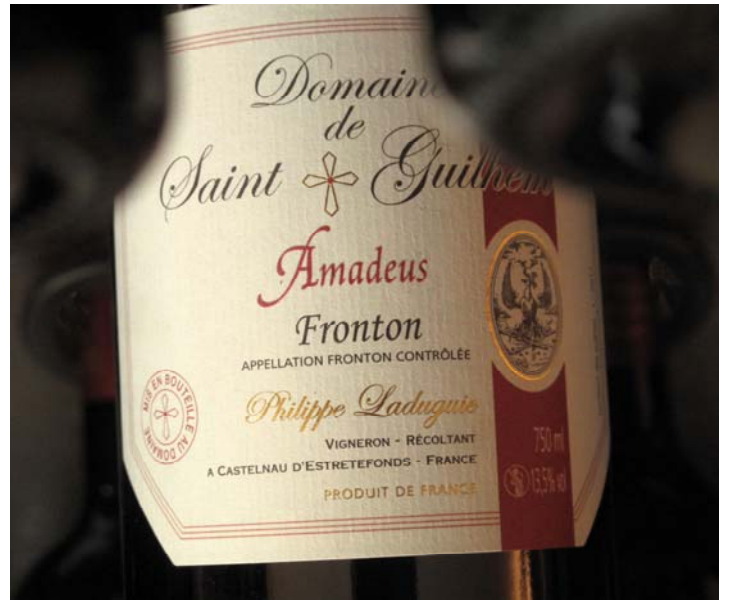
Fiche de dégustation :

Domaine Saint Guilhem

Philippe LADUGUIE

Fronton – AMADEUS 2011

Dégustation du 12 décembre 2014



Au service du premier verre on est directement plongé dans l'ambiance... Un vin d'une grande force, d'une densité marquée et d'une couleur affirmée. La robe d'un rubis profond présente une belle brillance et de belles larmes colorées qui nous annonce directement la « couleur ». On est en présence d'un vin de structure, de puissance et de caractère.

Lorsque l'on présente le nez au bord du verre, la complexité et la puissance aromatique opère ; fruits rouges compotés dignes d'une belle confiture de grand-mère, puis les notes d'épices, de poivre, de cannelle, de cacao, de violettes séchées, de champignons mais aussi de magnifiques notes de cuir ravageur qui donne à ce grand vin du style, de la poigne, du « Racé ». On imagine déjà le plat qui pourrait accompagner ce majestueux liquide.

La bouche ne déçoit pas, on est bien sur un grand vin, puissant, avec une belle rondeur de milieu de bouche. Les tanins sont bien présents et en grande quantité mais toujours sur une trame de finesse. La finale est infinie sur des notes de cuir mais aussi de réglisse mentholé. Une pointe d'amertume vient apporter encore plus de profondeur. Aucune agressivité pour ce vin bien typé qui se verra accompagner un civet de sanglier, un carré d'agneau en croûte d'herbe et son jus corsé, un confit de canard. Superbe maintenant après une mise en carafe d'au moins 1 heure... et un potentiel de garde de 10 ans sans problème.

Philippe LADUGUIE signe ici un vin qui lui ressemble, pas de standardisation mais le respect du terroir et des cépages. L'alliance de la Syrah avec la Négrette locale est merveilleusement réussit. Un grand vin qui tire l'appellation Fronton vers le haut.