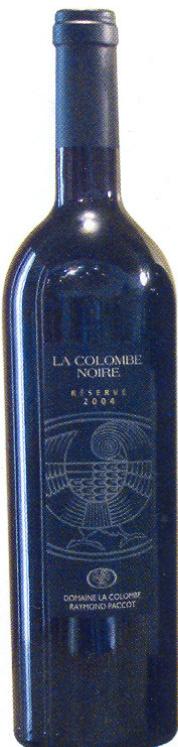




Les Vins du Léman I Vini del Lemano

*Domaine la Colombe
Raymond Paccot,
Féchy: Pinot Noir -
La Colombe Noire
A.O.C Réserve, 2004*



Histoire: depuis plus de 15 ans, le Domaine La Colombe recherche la vérité du terroir. Par un travail lent et patient pour comprendre la personnalité de chaque parcelle et de chaque cépage, par des méthodes d'élevage respectant les rythmes naturels, par des exigences sans compromis tout au long de la vinification. L'ambition est de révéler le potentiel des grands terroirs vaudois, notamment par des accords cépage/terroir optimal

Cépage: 100% Pinot Noir

Sol: argilo-calcaire

Altitude: 480 mètres

Vinification: ce Pinot Noir de garde est issu de très vieilles vignes vendangées en 3 tries: les baies sont sélectionnées à la main à différents stades de maturité, en cherchant une complémentarité parfaite entre richesse tannique et plénitude de fruit. Après une macération longue (plus de 20 jours), le vin est entièrement élevé en barrique de chêne pendant 12 à 16 mois, selon la typicité du millésime

Mise en bouteille: sans filtration, d'où la formation possible d'un dépôt lors du vieillissement, signe naturel de l'intégrité du vin

Vieillissement: 4 à 8 ans pour le millésime 2004

Production: 5'000 bouteilles

Service: dans des amples verres de cristal, à 16-18°

Degré alcoolique: 13° Vol.

Température de service: 16-18°C

Accords conseillés: «La structure de ce vin s'épanouira avec du gibier à plumes et des volailles aux saveurs intenses et raffinées: perdreau rôti, canard nantais cuit rosé, épigrammes de pigeonneau à la chapelure de truffes.» (Frédéric Girardet)

Dégustation: une robe rubis grenat, brillante et cristalline, avec des reflets plus évolués, un nez éthétré d'une bonne intensité, avec un rappel légèrement sauvage, qui en s'ouvrant tend vers les classiques senteurs de "civette" et de caramel doux anglais, qui s'ajoutent à une touche plus fraîche de framboises et à une délicate note de feuille de tabac et d'encens oriental: un bouquet fin, harmonique et ample. La dégustation fait apparaître une trame tannique compacte, fine, douce et mûre, mais également vivace et croquante. On ressent des sensations agréables de café grillé et de terre. Il y a structure, harmonie et élégance. L'équilibre parfait entre la chaleur alcoolique et la fraîcheur acide. Un peu plus austère qui offre au nez, progressivement et pendant la sortie persistante, une suggestion de bois sec et de racine de réglisse.

(Score: 87 / 100)

Storia: da più di 15 anni, il Domaine La Colombe cerca la verità del terroir. Attraverso un lavoro lento e paziente, per capire la personalità di ogni parcella e di ogni vitigno, attraverso metodi di coltura che rispettano i ritmi naturali, attraverso esigenze senza compromessi durante tutta la fase di vinificazione. L'ambizione è quella di rivelare il potenziale dei grandi terroir videsi, in particolare con abbinamenti ottimali fra terroir e vitigno

Vitigno: 100% Pinot Noir

Terreno: argillo-calcareo

Altitudine: 480 metri

Vinificazione: questo Pinot Noir da invecchiamento proviene da vecchie vigne vendemmiate in 3 fasi: gli acini sono selezionati a mano in stadi differenti di maturità, cercando una perfetta complementarietà fra ricerca taninica e pienezza di frutta. Dopo una lunga maturazione (più di 20 giorni), il vino è interamente allevato in barrique di quercia tra i 12 e i 16 mesi, secondo la tipicità del millesimato

Imbottigliamento: senza filtrazione, da cui formazione possibile d'un deposito durante l'invecchiamento, segno naturale dell'integrità del vino

Invecchiamento: 4 a 8 anni per il millesimato 2004

Produzione: 5'000 bottiglie

Servizio: in ampi bicchieri di cristallo, a 16-18°C

Gradazione alcolica: 13° Vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Accostamenti consigliati: "La struttura di questo vino si adatta magnificamente con selvaggina da pelo e pollo dal sapore intenso e raffinato: perdreau rôti, canard nantais cuit rosé, épigrammes de pigeonneau à la chapelure de truffes." (Frédéric Girardet)

Degustazione: di veste rubino granata, brillante e cristallina, con riflessi più evoluti, ha naso etero di buona intensità, con un ricordo leggermente selvatico, che apprendo tende ai classici sentori di "zibetto" e di morbida caramella inglese, oltre ad un più fresco tocco di lamponi e ad una suadente nota di foglia di tabacco e incenso orientale: un bouquet fine, armonico ed ampio. La beva mostra una trama tannica compatta, fine, dolce e matura, ma anche vivace e croccante.

Si avvertono sensazioni gradevolmente tostate di caffè e terra. C'è struttura, armonia ed eleganza. Perfetto l'equilibrio fra calore alcolico e freschezza acida. Un po' più austero che al naso offre, in progressione e nel corso della persistente uscita, una suggestione di legna arsa e radice di liquirizia.

(Punteggio: 87 / 100)