

WE covidé : Meursault, Buisson Charles VV 18 et Cote du Vivarais, Gallety 18

Bonjour à tous,

Bon, ça y est, j'ai été positif ! Je ne serai plus le Has Bean social, l'ermite qui est resté au fond de sa grotte pendant 2 ans. Symptômes légers, mais le pire pour moi, l'anosmie. Du coup, je récupère à peine l'odorat, et donc seulement 2 bouteilles ce WE.



Meursault, Buisson Charles VV 2018 (vidéo 1:15) : Un nez classique bien marqué de fruit blanc, poire, note amande, aubépine, fond léger sésame, très joli. La bouche est ample, ronde à l'attaque, de la matière et de la structure qui tien l'ensemble, sur la poire, les notes aubépines et craies, fond amande et léger sésame. La finale est puissante, large, mais garde suffisamment de tonicité pour même donner un côté acidulé, et persistance intéressante de poire, aubépine, amande craie et sésame. TB-Excellent 91 (16,5) mais pas le millésime pour les amoureux, des vins fins, vifs, et cristallins... Là c'est mûr, ample, puissant.



Cote du Vivarais, Domaine Gallety cuvee Spéciale 2018 (vidéo 4:20) : Un nez léger réduc oeuf/banane à l'ouverture qui se dissipe vite pour laisser place à du fruit noir, cassis mûr, note d'épice poivre puis plus bonbon anglais et floral pot pourri,



pointe d'olive noire, fond plutôt cacao. La bouche est charpentée, droite, tanins soyeux, c'est frais et acidulé, surprenant, car presque vif, du coup le fruit noir se fait plus rouge, note épice plus pot pourri, bonbon anglais, avec presque pointe amande, fond olive noire, cacao. La finale est presque fraîche (!), très friande, acidulée, sur le fruit noir et rouge, avec ce côté coulis de fruit rouge, note épice et florale pot pourri, bonbon anglais, fond cacao et olive noire. TB-Excellent 91 (16,5) Très joli et surtout très frais ce que l'on attend pas forcément sur 2018.

Amicalement, Matthieu