BEAUGRAND VINS

VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA

Novembre-Décembre 2015

site www.beaugrandvins.com

mail fabrice@beaugrandvins.com

portable 06 10 85 01 98

Jurançon & Madiran

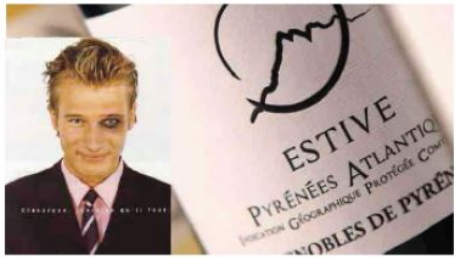
SUD-OUEST

Vignoble Pyrénaïa

Une de mes plus belles découvertes de l'année

Simon Forgue vient juste de s'installer à **son** compte, mais il a déjà un sacré CV, entre autre maitre de chais chez château Montus (la référence du Sud Ouest) pendant 8 ans. Vigneron très doué, Une approche haute couture du vin, au prix du prêt à porté.
Superbe sélection de raisins et de terroir, **chais** moderne, grand savoir faire, **courageux** et animé d'une vision du grand vin et d'une motivation sans faille.
Son premier millésime 2012 est impressionnant, ses 2013 dans un millésime compliqué sont **très réussis, ses 2014 juste en bouteilles** un cran au dessus. Déjà **très proche des meilleurs. Future star.**

Vin Rouge: IGT (Madiran) Estive Vignoble Pyrénaïa 2012



Faux Madiran, racé, superbe élevage, fruits précis, structure et grande présence en bouche, beau potentiel de garde mais se goûte déjà;
Vin masculin oui, mais classe !
Estive c'est un rugbyman du XV de France après le crunch contre les anglais bien coiffé, en blazer et chemise blanche avec les stigmates du match.

Vin Blanc sec: Jurançon Cairn 2014

Attention grand vin. Le nez est explosif, il partage avec Estive cette précision de fruit, avec des notes de citron confit d'une grande gourmandise, des notes de chêne frais assez discrètes qui participent à la complexité du vin sans le dénaturer. Le passage en barriques bien sélectionnées lui apporte une texture grasse et un volume en bouche qui se marie parfaitement avec l'acidité du petit manseng. Le fruit est sublimé par cet élevage.

Or Pailleur 2014

Ce Jurançon doux a un fruité étonnant de précision.
C'est tout d'abord un très joli citron confit qui s'échappe du verre puis des notes de fruits exotiques.
Ce vin se distingue de beaucoup d'autres vins blancs sucrés par un superbe équilibre, au sucre discret et harmonieux à la manière d'une belle VT Alsacienne.
Le sucre s'efface devant l'intensité aromatique et l'équilibre cristallin du vin, en faisant un vin très digeste.
Les plus réfractaires aux vins sucrés seront surpris par cet "Or pailleur".
Servir à 8-9°, ne pas hésiter à le passer en carafe pour l'aérer, mais aussi pour profiter de sa couleur dorée qui prend la lumière à merveille.
À consommer sur les 6-8 prochaines années.
Son sucre discret lui permet de s'apprécier en de multiples occasions : dès l'apéritif, mais aussi à table; pourquoi pas sur une tarte au roquefort et aux pommes.