

Découverte des vins grecs

Session du Vendredi 24 Février 2017

La dégustation a été préparée puis commentée par Konstantina Polychronidou.

Quelques commentaires de contexte

Le choix des vins a été fait par Konstantina Polychronidou, membre de notre club. Ils proviennent de 2 cavistes grecs.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - PS : Pierre Simon

5 heures après : DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - AA : Attila Aranyos - KP : Konstantina Polychronidou

Photos et mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-15	Dégustation
Page 16	Conclusion

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

DEGUSTATION

Vin mousseux

Domaine très reconnu en Grèce, situé à Amyntaio (Macédoine) ; travaille en biodynamie et levures indigènes dans le but de produire des vins « propres », fins, ambitieux. En dessous par rapport au 2002, malgré une très jolie puissance aromatique.



Domaine Karanika "Brut Cuvée Spéciale", Amynteo 2015

Cépage : 100% Ksinomavro (méthode champenoise)

Appellation : Amyntaio

Prix : 15 €

Robe : jaune avec des reflets verts

Nez : expression aromatique moyenne, fraîcheur, abricot, fleurs blanches

Bouche : fraîcheur, légèrement sucré mais l'acidité crée un équilibre ; mousse consistante, bonne longueur

A l'ouverture :
DS13,5/14 - PR13,5 - PS13

Après aération :
DS14 - LG14,5/15 - MS14,5 - AA14 - KP14

1^{ère} série de blancs

La première série est vouée à l'Assyrtiko, cépage indigène de l'île de Santorin.

L'Assyrtiko est le 3^{ème} cépage blanc le plus planté en Grèce (1704 ha) et représente 70% de la plantation de Santorin.

En Grèce continentale, il est apprécié pour ses qualités fruitées et sa fraîcheur.

Sur Santorin, son histoire est singulière puisque l'île, volcanique et sableuse, n'a jamais été touchée par le phylloxéra ! On dit même que certaines vignes ont 500 ans ! Autre particularité, la culture des plantes, à moitié enterrées et menées en cercle pour protéger le fruit des vents violents. Sur ces sols pauvres en matière organique, les vins sont réputés frais et "minéraux".

Deux domaines renommés présentés, tous deux fidèles à des modes de vinification traditionnelle.

Le domaine **Hatzidakis** se situe à Santorin, sur 10 ha de vignes cultivées en bio depuis 1997 à des altitudes comprises entre 100 et 300 mètres.

La cuvée "Nichter" (Nichta signifie Nuit en grec) rappelle que les vendanges ainsi que la presse des vins se faisaient autrefois la nuit... L'assyrtiko a été éraflé, macéré pendant 12 heures et ensuite pressé au vieux pressoir. Fermentation en levures indigènes et élevage en fûts de chêne au moins pendant 12 mois. La mise en bouteille a été faite sans filtration.

L'Assyrtiko simple (1^{er} vin) a suivi une vinification classique avant d'être élevé en cuves inox.

Le domaine **Papargyriou** est situé au nord du Péloponnèse. Créé en 1978 sur des sols argileux, il exploite des vignes entre 240 et 850 m en agriculture bio non certifiée.

**Domaine Hatzidakis Assyrtiko, Santorini 2014**

Cépage : 100% Assyrtiko

Appellation : Santorini

Prix : 14 €

Robe : jaune dorée

Nez : caractère iodé et minéral dominant, belle maturité, notes des fleurs blanches et pamplemousse à l'ouverture

Bouche : finesse, rondeur, vivacité, corps riche et bonne longueur des arômes

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5/16 - PS16

Après aération :
DS15,5 - LG15 - MS15,5/16 - AA15 - KP16



Domaine Hatzidakis "Nichter", Santorini 2014

Cépage : 100% Assyrtiko

Appellation : Santorini

Prix : 18 €

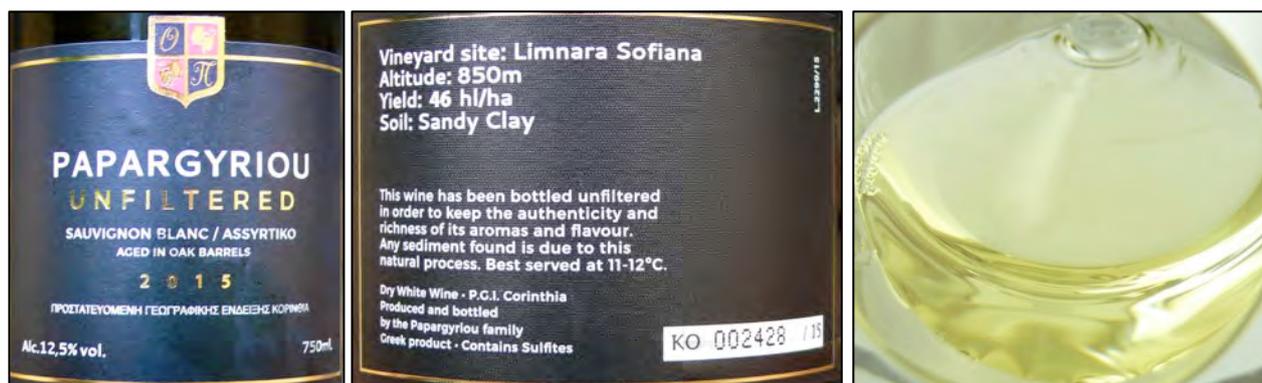
Robe : jaune intense, reflets dorés

Nez : puissance, minéralité très présente, fraîcheur avec des notes d'agrumes, épicé, résineux

Bouche : bonne consistance, rondeur, acidité moins marquée que sur le premier Assyrtiko, l'alcool ne ressort pas grâce à la sapidité et à l'expression des arômes

A l'ouverture :
DS(14) - PR(14) - PS15

Après aération :
DS15,5/16 - LG15,5 - MS16,5 - AA16 - KP17



Domaine Papargyriou "Unfiltered" Peloponissos 2013

Cépage : Assyrtiko, Sauvignon Blanc

Région : Laliotis Korinthia (Péloponnèse du Nord)

Prix : 10 €

Robe : jaune dorée

Nez : le Sauvignon domine l'expression aromatique et quelques arômes d'Assyrtiko ressortent au deuxième nez

Bouche : arômes de Sauvignon peu persistants, manque de corps

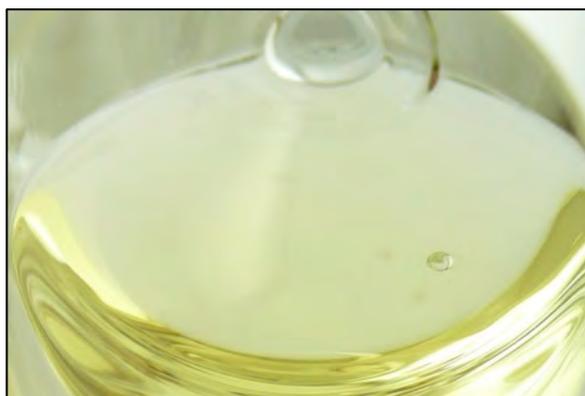
A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5 - PS14

Après aération :
DS14,5 - LG13,5 - MS13,5 - AA12,5 - KP12,5

2^{ème} série de blancs

Domaine **Bosinakis** : crée en 1979 avec des vignes plantées à 650 m d'altitude. Le cépage Moschofilero (originaire de Mantinea dans le centre du Péloponnèse) connaît un certain succès ces 20 dernières années en Grèce. Vinifié à des fins apéritives (macération pré-fermentaire à froid pendant 8-12 heures), le "Mantinea" est un vin léger, frais et bas en alcool.

Domaine **Foundi** : le domaine existe depuis 1930 et aujourd'hui produit 50.000 bouteilles. Il cherche à améliorer la vinification et la culture du Ksinomavro, cépage rouge endémique de Macédoine centrale. La cuvée présentée est un blanc de noir destiné à la garde, vinifié et élevé en fûts de chêne neufs.



**Domaine Bosinakis "Mantinia"
Peloponissos 2015**

**Domaine Foundi 'Trygias' blanc de noir
Naoussa 2014**

Cépage : 100% Moschofilero
Appellation : Mantinea (Péloponnèse Centrale)
Tarif : 10 €

Cépage : 100% Ksinomavro
Appellation : IGP Imathia (Macédoine Centrale)
Tarif : 15 €

Robe : jaune pâle avec des reflets argentés
Nez : pas très net, arômes de muscat avec des notes d'agrumes ; les sulfites ressortent
Bouche : arômes de fleurs en retro-olfaction, corps léger, l'acidité est faible par rapport aux vins issus de ce cépage

Robe : jaune avec des reflets verts
Nez : arômes d'abricot et de pomme, caractère boisé qui rappelle le tabac
Bouche : manque de structure et de lien entre le nez et la bouche, bois très marqué en retro-olfaction

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13 - PS13
Après aération :
DS13 - LG13 - MS13,5 - AA12,5 - KP11,5

A l'ouverture :
DS13 - PR14 - PS13
Après aération :
DS13 - LG13,5 - MS13 - AA13 - KP10,5

3^{ème} série de blancs

La troisième série propose 2 vins blancs à caractère oxydatif et 1 vin orange, tous vinifiés en levures indigènes et fermentation spontanée sans soufre ajouté.

Domaine Sklavos : les premières vignes de la famille Sklavos ont été plantées en 1919. 16 ha leur appartiennent aujourd'hui à côté du village de Likouri, sur l'île argilo-calcaire de Céphalonie (Mer Ionienne). Le domaine a été converti en bio en 1986 et il travaille en biodynamie depuis 1996.

Fermentation en cuves-œuf, élevage en vieux fûts de chêne.

Le cépage Vostilidi, originaire de Céphalonie, est très sensible à l'oxydation : peu de vignerons osent ce choix de ce cépage.

Domaine Ligas : le père Ligas a acheté et planté des vignes après des études d'œnologie en France. Il s'est installé avec sa femme dans la région de Pella, pas loin de la ville de Thessalonique en Macédoine Centrale. Aujourd'hui son fils, Jason, a repris la société ; il pratique la permaculture dans la vigne et effectue un travail très attentif, le plus naturel possible dans le chai.

Cette micro cuvée est fermentée en vieux fûts de chêne et élevée sur lies.

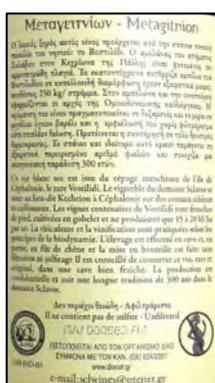
Le cépage Kydonitsa est un cépage peu connu, presque oublié, mais pourtant de potentiel aromatique intéressant. Il donne des vins "minéraux", citronnés, avec de bonnes concentrations.

Domaine Tatsis : les grands-parents Tatsis ont créé ce domaine de 14 ha en 1924, à Goumenissa, pas loin de la ville de Thessalonique au Nord de la Grèce. Le climat de la région étant favorable à la vigne (vent, soleil, douceur hivernale), la vigne est peu sensible à bien des maladies ce qui a facilité la conversion à la biodynamie en 2002.

Le Roditis est un cépage à grappe rose qui donne des vins simples voués à une consommation rapide ; guère concentré (est d'ailleurs souvent assemblé), s'exprime sur des arômes de melon, de pomme, avec une acidité modérée.

On l'utilise souvent pour faire du Retsina.

Il est ici vinifié en vin d'orange par le domaine Tatsis avec macération d'1 mois et élevage sur lies pendant 1 an en fûts de chêne.



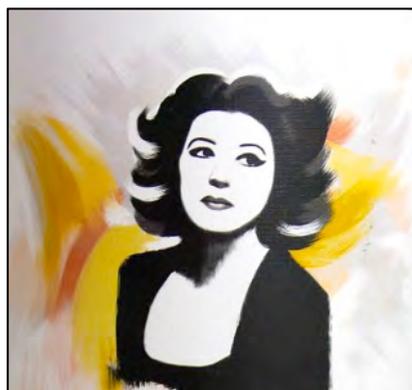
Domaine Sklavos "Metageitnion" 2014, Céphalonie

Cépage : 100% Vostilidi
Région : Ile de Céphalonie
Tarif : 18 €

Robe : jaune dorée aux nuances ambrées
Nez : oxydatif, iode, poivre blanc, arômes de bois à l'ouverture
Bouche : bon corps, complexité, élégance, volumineux, arômes épicés très marqués et salinité en bouche

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR15,5/16 - PS15

Après aération :
DS15,5/16 - LG15 - MS15,5/16 - AA16 - KP17



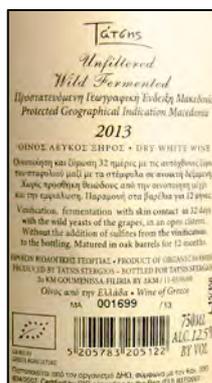
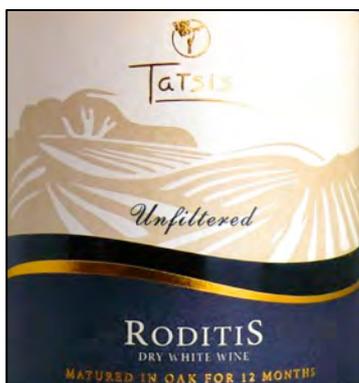
Domaine Ligas "Kydonitsa Barrique" 2015, Pella

Cépage : 100% Kydonitsa
Région : Pella (Macédoine Centrale)
Tarif : 16 €

Robe : jaune dorée intense
Nez : joli nez oxydatif accompagné par des arômes de coing, de pomme verte et de poire. Beaucoup de minéralité
Bouche : finesse, élégance et complexité, fraîcheur, fruits de pêche, de coing et d'abricot en retro-olfaction

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15 - PS14

Après aération :
DS16,5 - LG15,5 - MS17 - AA16,5 - KP18



Tatsis "Roditis" 2012, Macedoine

Cépage : 100% Roditis
Région : Goumenissa (Macédoine Centrale)
Tarif : 14 €

Robe : orange trouble
Nez : très expressif avec des arômes de fleurs blanches et d'orange mûre
Bouche : bon corps, fraîcheur, beaux arômes mais goût de souris en finale

A l'ouverture :
DS(14?) - PRED - PS10

Après aération :
DS(14) - LG15,5 - MS(14) - AAED - KP14,5

1^{ère} série de rouges

La première série propose des déclinaisons différentes du fameux cépage grec, le Ksinomavro, sur des domaines prestigieux du Nord du pays.

Le Ksinomavro (qui signifie "acide et noir") est un cépage rouge qui trouve originaire de Naoussa en Macédoine Centrale.

C'est un cépage réputé frais et tannique, apte à un long vieillissement, caractérisé par des arômes de fruits rouges, tomate et olive.

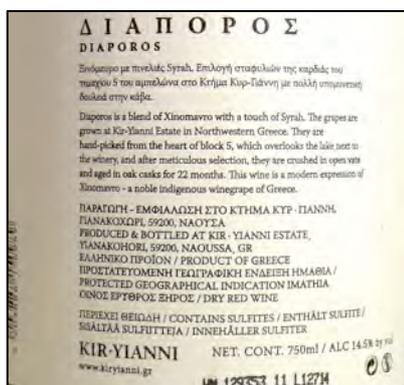
Domaine Kyr-Gianni : domaine récent mais ambitieux créé en 1997 à Naoussa par la famille Boutari. Le vignoble s'étale sur 78 ha de terres argilo-calcaires (avec pH élevés), en altitude (230 à 320 m), sous un climat pluvieux en hiver et au printemps, plus sec mais doux en été. Beaucoup d'expérimentations pour améliorer la culture et l'expression qualitative du Ksinomavro. La cuvée "Diaporos" présentée au club a été élevée pendant 22 mois en fûts de chêne et 6 mois en bouteilles avant d'être commercialisée.

Domaine Chatzivaritis : les premières vignes ont été achetées, puis immédiatement cultivées en bio, par le couple Chatzivaritis en 1994 à Goumenissa. La cave du domaine a été construite en 2007. C'est aujourd'hui la fille Chloé qui a repris le travail des 12 ha de vignes ainsi que la vinification.

La cuvée "Goumenissa" est issue d'une pré-macération à froid pendant 2 jours, d'un premier élevage sur lies pendant 8 mois avec batonnage, puis d'un second élevage en fûts de chêne neufs pendant 12 mois avant un repos supplémentaire de 6 mois en bouteilles. Le cépage autochtone Negoska, réputé souple en termes de tanins et d'acidité, est ici assemblé au Ksinomavro pour tempérer sa vigueur.

Domaine Dougos : existe depuis 1991 à Rapsani, aux pieds de la montagne d'Olympe au centre de la Grèce continentale. Les vignes, situées en altitude (550 à 700 mètres), datent des années 50, voire avant ; elles sont cultivées en bio.

La cuvée "Rapsani Old Vines" a été vinifiée traditionnellement et élevée 18 mois en fûts de chêne, puis 6 mois en bouteilles. Rapsani est une appellation assemblant très fréquemment des trois cépages Ksinomavro, Krasato et Stavroto.



Domaine Kyr-Gianni "Diaporos", Naoussa 2011

Cépage : 87% Ksinomavro, 13% Syrah

Appellation : IGP Naoussa

Tarif : 21 €

Robe : rouge cerise claire

Nez : arômes de cassis, de fruits rouges avec des notes de réglisse, l'alcool ressort beaucoup, manque de finesse

Bouche : rustique avec des tanins jeunes très marqués et de l'acidité, un manque de structure témoigne d'un vin assez simple

A l'ouverture :
DS14,5 - PR15 - PS14

Après aération :
DS14 - LG(14) - MS(14) - AA14,5 - KP12



Domaine Chatzivaritis "Goumenissa" 2013

Cépage : Ksinomavro 70%, Negoska 30%
Appellation : Goumenissa
Tarif : 12 €

Robe : rouge cerise claire
Nez : arômes de cerise mûre et de confiture de prune, du moelleux, de la chaleur et une certaine légèreté
Bouche : tanins bien fondus, acidité marquée, rondeur, confiture en retro-olfaction, quelques sucres résiduels, bonne longueur d'arômes

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5 - PS13

Après aération :
DS14,5 - LG14 - MS14 - AA13 - KP14



Domaine Dougos 'Rapsani Old Vines' Ksinomauro-Stauroto-Krasato, Rapsani 2012

Cépage : Ksinomavro-Stauroto-Krasato
Appellation : Rapsani
Tarif : 9 €

Robe : rouge avec des nuances orangées
Nez : arômes de fruits très mûrs comme la mûre et la cerise, gourmandise, des notes de fumé et de réglisse à l'ouverture, alcool marqué, manque de finesse
Bouche : vin avec de la structure et de la fraîcheur mais manque d'équilibre avec une maturité poussée et des tanins jeunes, de l'alcool qui ressort et des sucres résiduels

A l'ouverture :
DS14 - PR14,5/15 - PS13

Après aération :
DS13,5 - LG13 - MS13 - AA12,5 - KP12

2^{ème} série de rouges

Cette deuxième série propose des expressions de mono cépages autochtones du centre de la Grèce continentale.

Domaine Zafeiraki : domaine très récent (construction en 2012), situé à Tyrnavos dans la région de Palaioomylos en Grèce centrale. Les sols, argileux, sont par une grande concentration de silex. Travail en viticulture bio, rendements faibles, diminution des intrants (comme les enzymes) dans le vin témoignent d'un travail attentif et qualitatif.

Mr. Zafeirakis a fait renaître le Limniona (première cuvée en 2008), cépage autochtone abandonné puis oublié après l'invasion phylloxérique (seuls deux domaines le produisent en mono cépage aujourd'hui). Cette cuvée a été vinifiée en foudres, puis élevée en fûts de 500 litres (dont 30% neufs) avant d'être remise en vieux foudres 6 mois.

Domaine Parparoussis : créé en 1974 à Patra (Nord du Péloponnèse) dans le but de produire des vins de ambitieux (le domaine depuis des années participe à des concours internationaux...) issus de cépages autochtones.

La cuvée "Epilegmenos Oinos" (qui signifie "le vin choisi") est vinifiée de manière traditionnelle, avec une macération sous marc de 20 jours avant un élevage de 24 mois en fûts de chêne neufs.

Le cépage Agiorgitiko, très ancien (date potentiellement de la Grèce classique), est le plus planté en Grèce.

On le trouve le plus souvent dans le Péloponnèse (3.204 ha) et à Attiki (5.202 ha), souvent en altitude afin de gagner en acidité.



**Domaine Zafeiraki "Limniona"
Tyrnavos 2013**

Cépage : 100% Limniona
Région : Tyrnavos
Tarif : 18 €

Robe : rouge vif violacé
Nez : joli bouquet, arômes de fraise, de cerise et d'iode
Bouche : finesse et élégance, tanins fondus, bon équilibre et longueur en bouche, vin avec une fraîcheur et une complexité qui rappelle les vins de Pinot Noir

A l'ouverture :
DS14 - PR14 - PS13,5

Après aération :
DS14,5/15 - LG14,5 - MS15 - AA15 - KP15,5



**Domaine Parparoussis "Epilegmenos Oinos"
Nemea 2010**

Cépage : 100% Agiorgitiko
Appellation : Nemea
Tarif : 20 €

Robe : rouge avec des nuances orangées
Nez : sur-maturité, nez expressif assez spécial avec des arômes de sauce soja et de câpre
Bouche : notes de fruits mûrs et de fumé en finale, sur-maturité mais fraîcheur préservée, tanins ronds qui soulignent l'élevage, quelques sucres qui créent un équilibre intéressant

A l'ouverture :
DS13 - PR13,5/14 - PS13

Après aération :
DS13 - LG13,5 - MS14 - AA12 - KP14

3^{ème} série de rouges

La troisième série propose des rouges en mono cépages autochtones cultivés sur les îles grecques.

Domaine **Argyros** : l'histoire du domaine commence en 1903 quand Georges Argyros faisait déjà son propre vin et le vendait en vrac sur le marché local de Santorin. En 1974, Giannis Argyros a donné une nouvelle impulsion, ne ménageant pas ses efforts pour améliorer la qualité de la matière première. Actuellement, 26 ha des vignes sont cultivés au centre de Santorin (altitude entre 35 et 150 m) avec des rendements faibles. Cette ambition nouvelle a conduit le magazine Wine and Spirits a classé le domaine parmi les 100 meilleurs pour les années 2005 et 2006 !

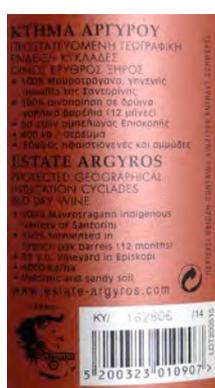
La cuvée dégustée est issue d'une vinification classique avec élevage en fûts de chêne de 500 litres pendant 18 mois.

Le cépage Mavrotragano (qui signifie "noir et croquant") est originaire de Santorin et y recouvre 2% des plantations. Rendements très faibles (ce qui en fait un des cépages les plus chers de Grèce), vinification traditionnelle en vins doux mais orientation générale actuelle en vins secs. Expression fruitée (cerise), épicée et terreuse, avec des tanins réputés durs en jeunesse.

Domaine **Economou** : Economou a fait ses études d'œnologie en Italie. Il y a ensuite travaillé, ainsi qu'en France, avant d'acheter des vignes en Crète (Siteia). Sa philosophie : un travail avec un minimum d'intervention technologique dans le vignoble ainsi que dans le chai. Le domaine de 16 ha de vignes de 35 ans en moyenne (entre 600 et 650 mètres d'altitude) est cultivé en bio. Commercialisation des rouges seulement après 8 ans de bouteilles !

Le Liatiko est un cépage autochtone Crète (2.104 ha) qui rassemble au Pinot Noir et au Nebbiolo. Economou le conduit de façon ambitieuse (il est d'ailleurs considéré comme le "roi du Liatiko"), assez tannique.

Le Mavrodafni est un cépage traditionnellement utilisé pour produire des vins fortifiés. Il est surtout planté à Patra et en Céphalonie. La cuvée de **Sklavos** dégustée ici est la seule vinifiée en vin sec en Grèce ! Vinification et élevage en fûts de chêne pendant 1 an, mise en bouteille sans filtration.



Domaine Argyros "Mavrotragano", Santorini 2014

Cépage : 100% Mavrotragano

Appellation : Santorini

Tarif : 23 €

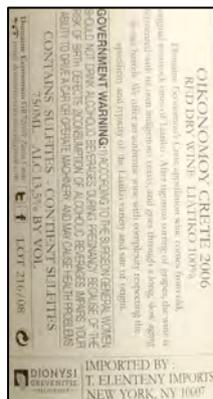
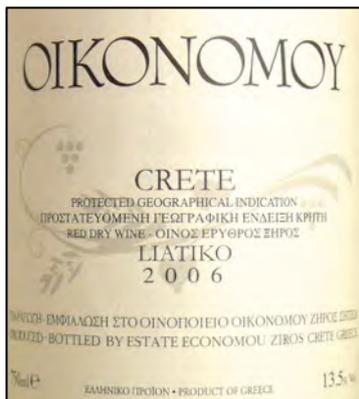
Robe : rouge vif violacée

Nez : fin, très fruité et gourmand avec des arômes de fruits mûrs comme le cassis, la cerise ; des notes de poivron à l'ouverture

Bouche : vin avec un bon corps, croquant et des jolis tanins bien fondus, une certaine fluidité et une belle acidité

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5/14 - PS13

Après aération :
DS14 - LG14 - MS14,5 - AA14,5 - KP14



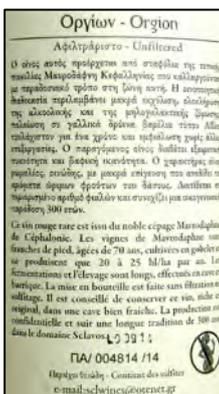
Domaine Oikonomou "Liatiko", Crete 2006

Cépage : 100% Liatiko
Appellation : IGP Crète
Tarif : 25 €

Robe : rouge brique claire
Nez : vin en cours d'évolution avec une belle complexité, arômes d'herbes de Méditerranée, de menthe, de fruits confits et de réglisse
Bouche : fine et charnue, belle évolution, tanins jolis qui attendent à se fondre encore davantage, acidité bonne, arômes de bois discrets qui montrent le travail attentif du vigneron, bonne longueur

A l'ouverture :
DS16 - PR16 - PS16

Après aération :
DS16 - LG16 - MS16 - AA16,5 - KP16,5



Domaine Sklavos "Orgion" Mavrodafni 2013

Cépage : 100% Mavrodafni
Appellation : Céphonie
Tarif : 16 €

Robe : rouge, foncée, violacée
Nez : gourmandise, arômes intéressants, "botaniques", caractéristiques du cépage, d'orange mûre, de caoutchouc, de fumé et de café
Bouche : déséquilibre, manque de finesse entre les sucres résiduels et l'acidité

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15 - PS16

Après aération :
DS15 - LG13,5 - MS(13) - AA14 - KP12,5

Vins doux

La cuvée "Mavrodafni" de Patras Reserve est un vin fortifié avec du distillat de vin produit par le même domaine **Parparoussis**. Après sa fermentation, elle a suivi un élevage en fûts de chêne pendant 3 ans en température basse, stable (15°C). Il a semblé intéressant de déguster ce vin doux de Mavrodafni pour le comparer avec l'expression du même cépage, sec, du vin précédent (domaine Sklavos).

Domaine **Gavalas** : situé au centre-ouest de Santorin, c'est un des plus vieux domaines de l'île (fin de XIXème siècle). Exploitation de 18 ha à rendements modérés (30-50 hl/ha).

La cuvée "Vinsanto" est produite par le domaine depuis les années 80 à partir de raisins passerillés pendant 10-15 jours. La vinification donc est faite avec les raisins très secs, riches en sucres, qui fermentent jusqu'à la période de Noël. Elevage en fûts de chêne pendant des années...



Domaine Parparoussis 'Mavrodafni' 2003 Peloponissos

Cépage : 100% Mavrodafni

Appellation : Patra

Prix : 20 €

Robe : rouge brun

Nez : manque de finesse, de netteté dans ses caractères olfactifs, arômes de bois

Bouche : arômes de poivre et de bois mais l'alcool ressort et crée un déséquilibre

A l'ouverture :
DS15 - PR16 - PS17

Après aération :
DS15 - LG14 - MS14,5 - AA14 - KP11



Domaine Gavalas 'Vinsanto' 2008 Santorini

Cépages : Assyrtiko, Athiri, Aidani

Appellation : Santorini

Prix : 32 €

Robe : jaune brun

Nez : vin avec une grande finesse, grande expression d'arômes de figue, de café et de cacao

Bouche : un grand vin doux harmonieux et élégant, frais, salé, avec des arômes de citron qui ressortent discrètement en retro-olfaction

A l'ouverture :
DS16 - PR15/15,5 - PS14

Après aération :
DS16 - LG17 - MS17 - AA16,5 - KP17

CONCLUSION

Je reste avec une bonne impression pour les vins blancs.

Les vins de Santorin (inclus le Vinsanto) sont des vins complexes, frais, minéraux, qui témoignent d'un grand terroir et d'un vieux savoir-faire. Grand Assyrtiko !

Les vins oxydatifs m'ont beaucoup plu, des vins de grande complexité, de plus en plus intense à l'aération. Dommage pour le goût de souris du vin orange de Tatsis ! Il faudrait goûter le 2013... (à ranger parmi les objectifs du club...). Il faut tout de même lui reconnaître sa générosité aromatique, sa complexité (ce qui n'est pas toujours le cas dans nombre de vins issus de Roditis, souvent plats et simples) ; la raison principale de sa sélection...

Concernant les vins rouges, on y retrouve une signature solaire (la Grèce est heureusement un pays fort ensoleillé), caractéristique qui incite beaucoup de vignerons à rechercher davantage de structure ; de ce fait, mieux vaudrait, de mon point de vue, attendre un long vieillissement pour arrondir et assouplir les vins... C'est le cas pour le Liatiko d'Economou dont la belle évolution nous fait voyager dans un univers parfumé typiquement méditerranéen.

Le Limniona de Zafeirakis est lui aussi hors normes, avec une grande finesse, des tanins déjà bien fondus malgré les seuls 4 ans de vieillissement...

Le Ksinomavro, cépage tannique et acide, est bien valorisé dans le "Goumenissa" de Chatzivaritis 2013 avec ses arômes fruités, une certaine complexité et des tanins intégrés. A mon avis, il faudra encore patienter pour découvrir les vertus de ce cépage !

Il ne faut pas oublier notre seul mousseux de Karanikas, lequel effectue un travail très attentif et cherche de plus en plus à améliorer la qualité de ses vins. Fin, frais, fruité, il a tous les atouts d'un joli mousseux "exotique" !