

1998

LES MERVEILLES OPÉRÉES – PAR LE TEMPS

CONDITIONS MÉTÉO

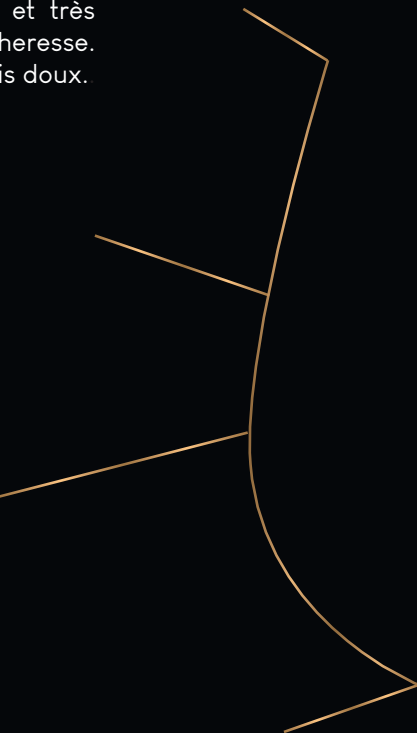
Printemps humide et frais puis très sec et très chaud. Été chaud et orageux, période de sécheresse. Septembre et octobre étaient pluvieux mais doux.

POTENTIEL DE GARDE

Désarmant d'équilibre, de complexité et de profondeur. Insolent de jeunesse.
À boire ou à conserver (2023–2045)

CÉPAGE

100% Malbec



SERVICE

ouvrir 6h au préalable
épauler
servir à 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Grenat somptueux s'étirant vers une teinte brique. L'intensité n'a d'égal que sa complexité.

Myrtille, mûre, Royal Gala, cerise noire, cerise rouge, mûres et acidulées s'élancent lorsque la réglisse et la sauge renvoient en enfance. Prune rouge et noire échangent, dans un registre frais, bien mûr, puis finement confituré. Chocolat noir et clous de girofie soulignent cet univers fruité. Cuir, goudron, datte, cigare cubain et sauge séchée, révèlent l'immensité de ce vin si singulier.

Acidité, alcool et tannins au grain fin, d'habitude pourtant si distinct semblent ici ne faire qu'un. Plusieurs strates de complexité et de profondeur se révèlent au travers de ce vin. À l'image d'un point d'orgue, la finale, elle, résonne dans le temps.

98 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET