

2002

ÉCLAT MINÉRAL, FRAGRANCES ÉPICÉES

CONDITIONS MÉTÉO

Printemps doux et sec. Mai pluvieux. Été mitigé, voire même médiocre. La période des vendanges était plutôt douce mais sèche.

POTENTIEL DE GARDE

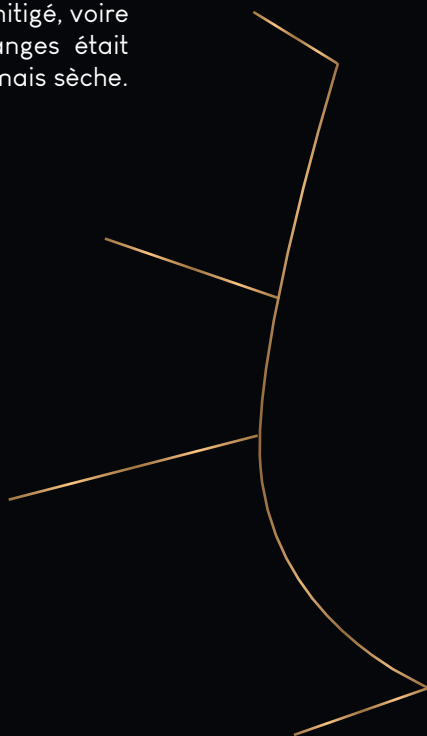
À boire ou à conserver (2023–2030)

CÉPAGE

100% Malbec

SERVICE

ouvrir 3h au préalable
épauler
servir à 16°C



NOTES DE DÉGUSTATION

Grenat profond. Myrtille, cerise noire, mûre, prune noire, groseille, Royal Gala, toutes fraîches et mûres.

Le mine de crayon et l'encre confèrent cette minéralité si singulière. La sauge, éthérée, ouvre une nouvelle dimension de complexité. Cannelle, clous de girofle, bien présents, témoignent d'un élevage marqué sans pour autant être dominant. Les fragrances de cuir, goudron, cumín et lard fumé, elles, sont des témoins de son évolution.

L'acidité et l'alcool s'accordent, les tannins, eux, sérieux, n'admettent pas la faiblesse ou la tempérance.

Le caractère épicé au côté des fruits s'affirme, frais au nez, finement confiturés au palais. In fine, d'un équilibre fragile, né une finale délicate, empreinte de finesse.

90 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET