



## Compte-rendu de dégustation

Séance « Roussillon » 13 mars 2007

Œnologue : Eric Dugardin

Participants : Une bonne trentaine

### Remarques

Vins dégustés haut de gamme : Mas Amiel

Dans la région du Roussillon, beaucoup de vins de pays, terroir rocaillieux, aride.

Cépages :

Grenache blanc, Muscat, Maccabeu, Malvoisie, Grenache rouge, syrah, mourvèdre, carignan.

Appellations :

Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Muscat de Rivesaltes, Maury.

### Vins dégustés

1) Le Plaisir Côtes du Roussillon 2005, blanc

Robe pâle (raisins vendangés juste à maturité), arôme de minéralité, de la finesse, très sec, aromatique, belle persistance, équilibré. (Grenache et Maccabeu).

2) Muscat 2005

Pendant la vinification, ajout de 5% d'eau de vie (le mutage) : arrêt de la fermentation. Arôme d'une grande intensité, arôme de raisins purs, abricot sec, beaucoup de rondeur, de richesse, petite acidité sur le bout de la langue, moelleux, fait saliver, très bien fait, bel équilibre.

3) Vintage blanc 2003

Vin doux naturel, appellation Maury contrôlée, robe dorée, belle intensité aromatique, belle maturité, (aussi principe du mutage).

4) Notre Terre, Côtes du Roussillon Villages, 2005

Robe très profonde, disque violacé, belle constitution. Nez : C'est beau, poivre noir pour le côté épice (syrah), fruit pulpeux, style élégant, soyeux, pas très puissant mais bien fait.

5) Vintage 2005, AMC (mon coup de cœur ☺)

Vin doux naturel, robe comparable à celle du précédent vin, forte densité, arômes de fruits noirs, on assiste à un éclatement de fruits, persistance du bouquet importante, très charmeur, très bon, une vraie gourmandise, volumineux et élégant !



## 6) Cuvée Spéciale Maury 10 ans d'âge

Grenache, couleur grenat, acajou, viscosité très fine, note de cacao, de café, de réglisses mais avant tout le pruneau. Beaucoup plus puissant en bouquet qu'en alcool. L'idéal pour finir une séance de dégustation. On est dans le raffinement !