

CHÂTEAU LES RICARDS

2019



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée


 Rachez une bouteille
sur myvitibox.com


J'ai glissé ce mois-ci dans votre box cette pépite issue d'une grande région viticole. Le nez est parfaitement équilibré, la rondeur de la framboise et du cassis est relevée par des notes épicées de noix de muscades et de pain grillé. Ce Blaye-Côte-De-Bordeaux se mariera à merveille avec un délicieux poulet rôti.

TERROIR

L'appellation Blaye-Côte-de-Bordeaux est située au bord de l'estuaire de la Gironde. La localisation de cette appellation est idéale. En effet, elle profite d'un ensoleillement important mais garde une fraîcheur remarquable. La brise amenée par la Garonne rafraîchit l'atmosphère et donne au vin une belle acidité.

CÉPAGES

Nous retrouvons sans surprise dans cette cuvée deux cépages incontournables du bordelais : le cabernet sauvignon et le merlot. Plus original, le malbec constitue 15% de l'assemblage. Cette variété issue du Sud-Ouest et très présente en Amérique latine, va donner au vin

des arômes de myrtilles et une belle structure.



75% MERLOT
15% MALBEC
10% CABERNET
SAUVIGNON

MILLÉSIME

À Bordeaux, le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes de ces dernières années. Mais il a tout de même mis les nerfs des vignerons à rude épreuve. L'année 2019 est marquée par des écarts importants de température : un été caniculaire et un climat frais au mois de septembre. Le sérieux du vigneron a permis ici de créer un vin parfaitement équilibré.

UN VIN,
UN DOMAINE

Originaire de Cognac, Corinne Chevrier s'implante au Château les Ricards en 1992. Convertie à l'agriculture biologique, cette exploitation s'engage aussi dans la préservation des oiseaux en voie de disparition. Vous remarquerez d'ailleurs sur l'étiquette un oiseau typique du terroir, le chardonneret.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir 1 heure
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2024

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, fruits noirs, épices

ARÔMES :



framboise



prune



cerise



muscade

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Cake salé au fromage de chèvre et au lard
- Poulet rôti et légumes grillés
- Saint-Nectaire
- Roses des sables au chocolat noir

