



La Sélection de Jérôme Aké Bédá

*Sommelier de l'Auberge de l'Onde à St Saphorin
Meilleur sommelier romand 03-05*

«Le Ténor » 2008, AOC Chardonne Vigneron : Olivier Ducret à Chardonne Cépage: Pinot noir

Robe grenat aux nuances couleur cerise

Belle viscosité aux larmes régulières et paresseuses

Le 1er nez est droit et évoque au prime abord, la cerise puis la fraise compotée.

A l'agitation, le 2ème nez égrène des notes complexes de feuilles de tabac blond et de vanille.

L'attaque est précise et ciselée.

La bouche « pinote » et dévoile une structure ample aux tanins délicats et au corps lissé.

L'évolution en bouche se démarque par une fraîcheur procurée par des notes de petits rouges où la griotte semble enrober un boisé maîtrisé et distingué.

En milieu de bouche, le vin décline une structure proche des grands bourguignons traditionnels où le poivre noir est omniprésent et équilibre parfaitement les arômes de bouche qui évoquent la cerise.

La finale est fraîche, longue et harmonieuse et s'étire avec délicatesse pour classer ce vin hors suisse alors que c'en est un !

Voici un des plus grands pinots de Lavaux qui sublimera sans coup férir, ces cailles aux raisins.

À avoir absolument dans sa cave.

T° service: 15°C / T° Dégustation: 16°C

