

DOMAINE MIOLANNE – CUVEE VOLCANE ROUGE 2012

Robe :

Elégante robe rubis délicate, des reflets rubis intense, un disque de jus de cerise, une matière colorante moyenne, d'une bonne viscosité, brillante.

Nez :

Un 1^{er} nez bien construit de bonne intensité aromatique avec des notes de fruits rouges, de fruits noirs plutôt murs, florale et d'épices. Les arômes sont de bonnes persistances. L'évolution du bouquet est précis, racé. La maturité du fruit de vendange est superbe. Avec un peu d'agitation, le bouquet devient plus intense, plus frais où les notes aromatiques se dévoilent de cerise bigarreau, de griottine bien mûre, une petite note de figue fraîche, de cassis, même de mûre, un profil de pivoine saupoudré de poivre noir, un trait de mine de crayon, réglisse, suie froide et de roche.

Bouche :

A l'attaque d'une grande fraîcheur, un tanin satiné comme de la peau de cerise qui nappe la langue, une acidité qui rend le vin gouleyant, un milieu de bouche élégant, enveloppé. Un équilibre coulant, elle donne de l'harmonie parfaite. L'évolution donne de l'allonge. Les notes de fruits s'éclatent en bouche. Une finale bien constituée, sur une fin de bouche plaisante.

Remarque :

Un vin remarquable. Oui nous sommes bien en côtes d'Auvergne. Pour avoir déjà dégusté d'autres millésimes, je dis chapeau pour une année plutôt difficile comme 2012. Ils ont trouvé l'harmonie du style entre le pinot noir et le gamay. Le terroir donne un sens au vin. Le travail de la vigne et le soin du raisin prend tout son sens et la patte du vigneron fait le reste. Trio gagnant. Petite précision, l'étiquette est en braille.

Garde :

Dès aujourd'hui avec un potentiel de 2 à 3 ans.

Température de dégustation : 16°

Transvasement, Aération, Décantation :

Non, non, non

Accords mets & vins :

- Onglet à l'échalote confite au vin rouge et pâtes fraîches
- Magret de canard déglacé aux griottines et riz sauvage
- Filet de rouget et ratatouille provençale.

Christophe Menozzi,

Maître Sommelier de France UDSF, Chef sommelier au relais château de Sermigney