



Vin de la semaine : Maison Boiteau – Le Taillis – IGP Charentais – 2016

C'est un peu le grand écart. Imaginez-vous la semaine chef de culture au célèbre **Château Margaux**, Premier Grand Cru Classé en 1855, et le weekend, de l'autre côté de l'estuaire de la Gironde, en Charente-Maritime,

pour travailler les vignes.

C'est un peu le quotidien de **Julien Boiteau**, chef de culture de l'iconique domaine de Margaux, qui possède également des vignes sur le magnifique plateau calcaire à Saint-Fort-sur-Gironde.

Intelligemment nommée « **Maison Boiteau** », sa petite entreprise est une ode à la viticulture de haute couture, celle que l'on aime bien dans nos colonnes et aux vins parfaitement élaborés, sans qu'il soit nécessaire d'attendre plusieurs années pour les apprécier.

De vinification traditionnelle avec un léger élevage de 14 mois en bois, les vins sont de l'essence du lieu grâce à une viticulture de précision où chaque parcelle correspond à un cépage, une cuvée, une identité.

J'ai eu l'occasion de déguster le pinot noir, il y a quelques années, mais ce merlot, bu au restaurant, a été une vraie révélation tant la gourmandise s'allie parfaitement avec le fond du vin.

Les quantités sont restreintes et il n'est pas toujours facile de trouver les vins, mais je mets quand même l'adresse du domaine, on ne sait jamais !

Maison Boiteau – Merlot Le Taillis – 2016

Un joli nez de framboise, de fraise, d'épices dans une concentration suffisamment subtile pour laisser place à une très belle fraîcheur. Rondeur et texture juteuse en bouche, de très beaux tanins, veloutés et charnus, toujours cette fraîcheur qui impose l'allonge à

l'ensemble et apporte caractère et droiture. Peut encore attendre, mais ce serait dommage. – **91/100**

www.maisonboiteau.com

< 
**SOMM3 et Le Goût
du vin sont-ils
intéressants ?**

**Together with the
hospitality industry,
une initiative
caritative de LVMH**



>

Les commentaires sont fermés.