

# millésime sous-estimé ?

*« Nous sommes toujours flattés d'être convi-  
visiter de belles caves garnies, mais les bout-  
les plus prestigieuses commencent à exister  
moment où on les vide entre amis ; elles  
marquent d'une pierre blanche cet instant  
privilegié et l'on a plaisir encore longtemps  
remémorer ».*

*Paul Bocuse*



<b>2</b>	<b><i>Le millésime 2007 en Bourgogne</i></b>	<b>5</b>
2.1	Pommard 2007 Clos de Verger Antoine Rodet	7
2.2	Domaine Méo-Camuzet Clos Vougeot 2007 - Vin rouge du Clos Vougeot	9
<b>3</b>	<b><i>Le millésime 2007 dans le Haut Medoc</i></b>	<b>13</b>
3.1	Château Haut Marbuzet 2007	15
3.2	Château Pichon-Longueville Baron 2007	19
<b>4</b>	<b><i>Le millésime 2007 en Vallée du Rhône</i></b>	<b>23</b>
4.1	Chapoutier Côte Rôtie La Mordorée 2007	24
4.2	Château La Nerthe 2007	26

- Entrées de la Roumanie et la Bulgarie dans Européenne qui compte désormais 27 membres
- Signature du Traité Européen simplifié à Lisbonne
- Sarkozy est élu président
- L'américain Al Gore est élu Prix Nobel de la Paix
- Premier vol commercial de l'Airbus A380
- Assassinat de Benazir Bhutto au Pakistan
- Décès de l'Abbé Pierre, Boris Eltsine, du Cardinal Lustiger, de Maurice Béchard, Luciano Pavarotti, Ingmar Bergmann, Jean-Claude Brialy...
- Présentation de l'iPhone au cours de la keynote du 9 Janvier

#### **En sport :**

- L'Afrique du Sud est sacrée championne du monde de rugby (sur nos terres...)
- Le Stade français bat Clermont en final du Top 12
- Finale 100 % anglaise en H Cup (aucun intérêt)
- Roland Garros : Nadal (contre Federer)
- Olympique Lyonnais est champion pour la 10<sup>e</sup> fois d'affilée la ligue 1

Le millésime 2007 a été littéralement « sauvé des eaux ». Fin août, la situation était catastrophique. Heureusement, les trois semaines de beau temps en septembre ont sauvé le millésime. Mais entre-temps, il a fallu beaucoup travailler dans le vignoble pour juguler les maladies cryptogamiques et éliminer les foyers de pourriture. La vendange aussi était compliquée : il fallait patienter pour que certaines parcelles mûrissent, se ruer dans d'autres car l'état sanitaire se dégradait et trier un peu partout, à la vigne comme en cuverie.

À l'arrivée, les vins ne s'en sortent pas trop mal, mais les stigmates du mauvais temps n'ont pas disparu par enchantement. D'abord, comme toujours dans ce type de millésime, la qualité est très hétérogène, même chez un même producteur, avec des vins réussis et d'autres moins, et beaucoup ont vendangé un peu tôt. Dans ce contexte, il faut saluer l'exploit des meilleurs producteurs, une vingtaine, qui ont réussi, à force d'un travail acharné dans les vignes, un très beau millésime.

À leur meilleur, les vins rouges sont fruités, équilibrés et de consommation plutôt rapide. Avec leur belle acidité, les vins blancs contrastent avec les opulents 2006, mais les matières sont souvent un peu minces. La minceur et la verdeur sont d'ailleurs les deux principaux écueils du millésime, mais les faux goûts sont rares, car les tris ont été généralement correctement effectués. Contrairement à l'opinion à la fin des vendanges, les vins blancs ne surclassent pas les rouges par leur qualité. En résumé, la Bourgogne a élaboré un millésime de transition qui permettra d'attendre les superbes 2005 et les meilleurs 2006.

contribué à sauver le millésime. La Bourgogne s'en justesse ! Malheureusement, dans de nombreux domaines les vendanges furent trop précoces. La qualité est hétérogène. Certains producteurs ont tout de même fait un très bon millésime, au prix d'une sélection sévère : les meilleures réussites proviennent de la Côte de Nuits (Gevrey Chambertin, Nuits Saint-Georges, Pommard, Romanée). Les vins se distinguent par leur caractère mais leur capacité de garde est limitée. On remarque chez les blancs une belle acidité contrairement au millésime précédent mais ils restent généralement plutôt minces. À la qualité des Chablis, certains grands crus pourront se targuer d'un potentiel de garde allant jusqu'à 20 ans.

### Caractères des vins

Il faut prendre garde aux idées toutes faites : la célébrité du Pommard au XIX<sup>ème</sup> siècle lui vaut l'image d'un vin insistant et viril. En réalité, les terroirs, les vinifications et l'âge nuancent ce portrait pour offrir un vin riche en sensibilité. Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves rappelle le mot de Victor Hugo : « C'est le combat du jour et de la nuit ! ». Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'orienté vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Riche ? Assurément.

### Conseil du sommelier

Rouge : cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard, surtout avec les Premiers Crus, un interlocuteur indispensable. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté.

**Température de service : 14 à 16 °C.**

### Situation

Le type même du vin de Bourgogne depuis plusieurs

demeures marquent l'endroit où la Côte s'élève légèrement du côté d'Autun. Jadis la terre a appartenu aux ducs de Bourgogne, à des établissements religieux dont l'abbaye de Cîteaux, et à de nombreuses familles comme les Marey-Monge. Dès le Moyen Âge, on voyait le Pommard comme « la fleur des vins de Beaunois ». C'est le vin de référence. Exclusivement rouge issu du Pinot Noir. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été reconnue en 1936, parmi les premiers

### Terroirs

Sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. Plus montant encore, on trouve des marnes oxfordiennes (jurassique), des sols bruns calciques et bruns calcaires. L'oxyde de fer rougit parfois la terre. Exposition : du levant et au midi. Altitude : entre 250 et 330 mètres

### Climats classés en 1<sup>er</sup> Cru

Clos Blanc / Clos de la Commaraine / Clos de Vougeot / Clos des Epeneaux / Derrière Saint-Jean / En Laine / La Chanière / La Platière / La Refène / Le Clos de la Vierge / Le Village / Les Arvelets / Les Bertins / Les Boucherottes / Les Chanlins-Bas / Les Chaponnières / Les Charmots / Les Combes Dessus / Les Croix de la Chapelle / Les Fremiers / Les Grands Epenots / Les Jarolières / Les Petits Epenots / Les Pézerolles / Les Poutures / Les Rugiens Bas / Les Rugiens Hauts / Les Saussilles



Robe : Rubis.

Nez : Arômes de cerise, de mûre, de minéral, de moka, de menthol et de noix grillées.

Bouche : Soyeuse, généreuse, riche, saveurs de petits fruits noirs, fraîche.

Garde : Apte au vieillissement.

Température de service : 16 - 18 °C

Accompagnement : Filet de boeuf à l'émulsion de vin rouge, pintade aux truffes, soufflé au fromage.

Stephen Tanzer : 91/100

Wine Spectator : 93/100

Le Dictionnaire des Vins de France, 1990

dernier lorsque Étienne Camuzet, vigneron à Romanée et député de la Côte-d'Or de 1902 à 1912, commença à agrandir son domaine et sélectionner les vignes dont la réputation et la situation lui paraissaient particulièrement intéressantes.

C'est à lui que nous devons cet ensemble d'appellations exceptionnelles. En particulier au Clos de Vougeot, qui fut le dernier propriétaire du château avant de le céder à la Confrérie du Tastevin), les vignes qu'il acquies parmi les mieux placées.

#### Le respect des traditions :

La fille d'Étienne Camuzet, Maria Noirot, hérita du Clos de Vougeot, mais n'ayant pas d'enfants à sa mort elle légua le domaine à Jean Méo, son plus jeune parent, qui travaillait à l'époque au cabinet du général de Gaulle. La volonté de Maria Noirot que son domaine continue » fut bien sûr respectée. L'exploitation du Domaine était alors confiée à des métayers qui travaillaient la vigne et en échange recevaient la moitié de la récolte. Jean Méo assurait la commercialisation des vins furent d'abord vendus en fûts à des négociants locaux réputés ; ce système lui permit de poursuivre sa carrière parisienne en gardant un œil sur son domaine bourguignon.

#### La nouvelle génération :

À partir de 1985, le Domaine se mit à vendre ses vins sous son nom, directement à la propriété. Après 1988, Jean Méo

n'était plus gérable depuis Paris, et nécessitait un « retour à la terre ». Ce fut Jean-Nicolas Méo, fils de Jean Méo, qui s'en chargea à partir du début de l'année 89 et qui maintenant assure la gestion et l'exploitation du Domaine. Il est épaulé dans cette tâche, principalement pour la partie viticulture, par Christian Faurois, lui-même ancien métayer ayant choisi de se consacrer à l'ensemble du Domaine.

### Appellation

Grand Cru

### Dégustation

Un vin qui exprime la rigueur cistercienne, dont il est issu ? Non, il est plutôt à l'image d'un gentilhomme raffiné : Les raisins y mûrissent tôt et donnent néanmoins des vins d'une grande finesse, avec une texture toute en dentelle, très « tapissante », d'une belle longueur

### Garde

La complexité inhérente à un grand cru y est palpable assez vite, le vin se laisse approcher facilement. Un vin qui peut se boire jeune mais dont la longévité surprend parfois.

### Élevage

nécessite un élevage qui en fasse ressortir la prof

### Vinification

Le Clos Vougeot est un vin toujours mûr, dont la de texture est acquise. La vinification sera extractive que la moyenne (par exemple par pigeages) pour obtenir un peu plus de longueur.

### Vignes

Immense travail des racines qui doivent aller s'aller très profondément : jusqu'où descend la partie plantée en 1920, qui représente environ un tiers de la parcelle, l'autre tiers a atteint son âge adulte, puisque les vignes ont été plantées dans les années 60, le reste ayant entre 30 ans.

Superficie, situation et orientation

Nous avons la chance d'être situés en haut de l'appellation, au pied du château. Ce sont les vignes les plus visitées de tout le Clos ! Cette vaste parcelle (presque 3 ha) d'un seul tenant bénéficie d'une structure équilibrée mais peu profonde (40 cm de racines) où les racines doivent se faufiler à travers les délitées.

*Bernard Burtschy*

Que valent les millésimes 2007 français ? Le millésime 2007 a été marqué par un temps très médiocre de juin à la mi-août dans la France entière : en général, les vins manquent un peu de corps. Un temps relativement beau a ensuite sauvé la mise et a engendré un peu partout avec de belles maturités du raisin. Les vins sont délicieux, souvent prêts à boire, mais pas de grande garde, sauf exceptions. Dans le Medoc ce millésime est l'un des plus hétérogènes qui soit et il n'est pas possible de dire que le sud est mieux réussi que le nord, ou bien l'inverse. Le millésime 2007 a privilégié, avant tout, les propriétés qui soignent bien leurs vignes et ces propriétés n'ont pas de préférence géographique. Il faut les observer une par une.

*Idealwine :*

D'une façon générale, 2007 se révèle un millésime très classique, totalement fidèle à l'esprit bordelais, sur la finesse et l'élégance, avec cependant un volume en bouche et une dimension inférieurs aux 2005 et 2006. Les rouges sont plutôt sapides, précis et frais, sur la souplesse et le fruit, mais tous ne sont pas réussis.

La rive gauche : l'homogénéité n'est pas de mise. Seuls les bons terroirs ont parlé cette année" lâche Michel Bettane, ceux sur lesquels la sélection à la vigne aura été poussée. Les Pessac rouges sont très classiques, les blancs sont remarquables, cristallins, avec de belles acidités. Les Médoc sont très homogènes et très qualitatifs. Sur cette rive de la Garonne, il y a eu de très

Bourgeois (Sociando-Mallet, **Haut-Marbuzet**) réussite aussi avec un excellent Croizet-Bages dans l'ensemble, les hiérarchies habituelles sont vérifiées, il y a peu de grandes surprises. Enfin Margaux, l'ensemble est là encore un peu homogène, avec des vins parfois plus maigres Saint-Julien et les Pauillac, mais c'est souvent le c



Le **château Haut-Marbuzet** est un domaine viticole réputé du Médoc d'une superficie de 65 hectares, situé sur la commune de Saint-Estèphe et bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée du même nom. Propriété indépendante et familiale depuis 1952, c'est le travail d'Hervé, puis d'Henri Duboscq qui a hissé Haut-Marbuzet au rang des meilleurs crus de l'appellation. Initialement listé parmi les Crus Bourgeois de 1932, Haut-Marbuzet fut promu au rang d'*Exceptionnel* au classement officiel de 2003. En 2009, le site Liv-ex (*London International Vintners Exchange*) propose une révision du classement des Bordeaux. Dans sa liste, il introduit le Château Haut-Marbuzet comme un potentiel quatrième cru classé.

### **Histoire du domaine**

1952 quand Hervé Duboscq acquiert en rente viagère 11 vignes en friche de sept hectares, issu du morcellement du domaine MacCarthy. Autodidacte, il ressuscite le vignoble et développe une commercialisation directe de ses vins auprès des consommateurs. Son fils Henri Duboscq le rejoint pour produire un vin au style personnalisé et voltigeur, fondé sur une vinification privilégiant l'onctuosité des raisins par l'utilisation abondante du merlot et l'élevage en fûts de barriques de chêne neufs.

### **Terroir**

Localisé sur le plateau de Marbuzet, entre le château d'Estournel et le château Montrose, le terroir est porté par une croupe de graves gūnziennes au sous-sol argilo-calcaire, vignoble est composé à 50 % de cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 10 % de cabernet-franc, et planté à forte densité de 9 000 pieds/ha.

### **Vin**

Les vendanges, effectuées dans des conditions parfois difficiles en raison de la surmaturité, des fermentations à température élevée et l'élevage en fûts de chêne neufs, contribuent à faire de Haut-Marbuzet un vin puissant et épicé, au style flamboyant et aux arômes exotiques caractéristiques. Selon Bernard C... « dans la gamme tannique, parfois sévère, voire austère, les saint-estèphes, Haut-Marbuzet surprend par la souplesse de son fruit et le charme séduisant de ses arômes vite libérés. Néanmoins, selon Michel Bettane, les millésimes récents témoignent « d'une subtilité inconnue jusqu'à présent d'un classicisme plus marqué. Dans les grands millésimes c'est un vin de longue, voire très longue garde (jusqu'à 10 ans).



### **LA RVF :**

Rares sont les domaines susceptibles de se prévaloir d'une telle cote d'amour auprès du public. L'explication tient autant à la personnalité des vins produits ici qu'à celle du truculent propriétaire Henri Duboscq, vigneron visionnaire et passionné, qui a su comprendre très tôt les attentes des amateurs pour des vins plus immédiats. Désormais épaulé par ses fils, il a su, en 40 ans, conquérir une foule d'inconditionnels. Opulents, riches et séducteurs, les vins de Haut-Marbuzet se montrent irrésistibles dès leur mise en bouteilles, avec un cachet facilement reconnaissable. S'il ne vieillit pas aussi bien que ses illustres voisins, Haut-Marbuzet est un vin régulier, enjôleur et plaisant, qu'il faut boire entre cinq et dix ans d'âge.

### **Guide hachette :**

Les vins sont souvent le reflet des hommes qui les font. Ce constat s'applique parfaitement à ce vin dont le caractère charmeur de la robe pourpre et du bouquet répond à celui d'Henri Duboscq, conteur talentueux. Les arômes de fruits rouges sont bien mis en valeur par les notes provenant de l'élevage (cacao, amande grillée). On sent des promesses de belles dégustations à venir. Une impression que confirme le palais par son attaque grasse, ses tanins fins et équilibrés et sa longue finale fruitée. Une remarquable réussite à apprécier dans quatre ou cinq ans.



  
© LAROCHE  
Des Grands Premiers

Pauillac / Château Pichon-Longueville Baron Grand Cru  
Classé 2007

13 % vol / 75 cl

Robert Parker : 90-92/100

JM Quarin : 16,75/20

Jancis Robinson : 16,5/20

Stephen Tanzer : 91+/100

Guide Hachette : 2/3

Wine Enthusiast : 93/100

Bettane & Desselvaux : 18/20

### **Lavinia**

Pichon Longueville Baron est solidement enraciné avec une histoire qui remonte au XVII<sup>ème</sup> siècle. Bernard de Pichon, grâce à son mariage avec Anne Daffis devint baron de de Longueville. C'est leur fils Jacques qui développe le vignoble. Il se marie avec Thérèse la fille de Pierre de Rauzan. Figure mythique du Médoc, il

Latour. Vers 1850 le domaine de Pichon est di deux. Axa Millésime rachète Pichon Longueville en 1987. Une politique ambitieuse sous l'égide de Michel Cazes est alors mise en place, elle se p depuis 2001 avec son successeur, Christian See 30 ha qui font face au Château Latour tutoi Leoville ; elles sont les plus qualitatives, c'est l. situent les grands cabernets sauvignons qui contri la profondeur et à la complexité du cru qui tu premiers.

### **Pichonlongueville.com :**

2007 est un vin d'une grande fraîcheur, aux arôn et délicats. Très belle sensation de plénitude en au touché raffiné. Tout est intégré grâce à des concentrés, mûrs et moelleux. La finale est très friande et charnue. Vin tout en équilibre qui pr l'harmonie, la subtilité. Le boisé est intégré, les sont denses et chatoyants. La typicité es caractérisée par la couleur profonde, une st présente et juteuse, un grain de tanin croquant et pour donner un ensemble de grande amplitude.

### **Le figaro.fr**

Les vendanges sont manuelles en cagettes avec tri sur table avant et après égrappage. La vinifica conduite dans le cuvier circulaire équipé de petite inox thermorégulées permettant de procéder vinification précise par petits lots bien identif fermentation malolactique est conduite en cu partiellement en barriques. L'élevage de 15 à 18 :

certaines parcelles et des vignes les plus jeunes sont écartés de l'assemblage au profit du second vin beaucoup plus riche en merlot.

Marqué par le cabernet-sauvignon, le vin se caractérise par une grande puissance et une élégance stricte. Vin de grande garde mais d'un abord ardu dans sa jeunesse, il faut l'attendre en général 10 à 15 années pour permettre à son bouquet racé de se révéler et à sa solide structure tannique de se fondre. La critique s'accorde pour reconnaître le véritable renouveau du vin depuis sa reprise par AXA ; son excellence durant les dix dernières années justifie amplement son rang de second. La production annuelle est d'environ 280.000 bouteilles. La commercialisation est confiée au négoce de la place de Bordeaux.

### **Wine and co**

Le Château Pichon-Longueville, classé Second Cru lors du classement historique de 1855, figure parmi les plus grands vins de Bordeaux. Depuis 2001, nous avons intensifié notre politique de sélection, en nous concentrant essentiellement sur le terroir historique de Pichon-Longueville Baron (seulement 40 hectares sur 73 utilisés pour élaborer le grand vin) et en ne sélectionnant que la quintessence du vignoble lors des assemblages. Fruit de cette attention aux moindres détails, le vin allie puissance et finesse avec une élégance et une longueur exceptionnelles, tout en gardant la structure tannique qui caractérise les grands vins de Pauillac. Le château, construit en 1851, bénéficie d'une vue superbe sur l'estuaire de la Gironde et d'une architecture aux allures

événements a d'ailleurs été récompensée par un d'or au Best of Wine Tourism 2011.

*Idealwine :*

Un beau millésime en vallée du Rhône. La vigne a bénéficié de bonnes conditions climatiques jusqu'au début de l'été, les différences de température entre le jour et la nuit et les quelques précipitations de mai et juin ayant permis une bonne maturation des raisins. Alors que le climat d'août, anormalement frais, ne permettait pas de présager d'une bonne récolte, septembre s'est montré plus favorable en termes d'ensoleillement. Au nord, on les vins se révèlent élégants, complexes. En Côte-Rôtie la récolte a été généreuse et les vins se montrent de bonne qualité malgré un important épisode de grêle enregistré au mois de juin, heureusement rattrapé par la belle arrière-saison. La colline d'Hermitage a d'une remarquable élégance, à déguster sur le fruit pour en apprécier la finesse. Belles réussites parmi les hermitages blancs. Les vins de Cornas sont d'une puissance moyenne mais agréablement doux et soyeux. A boire sans attendre, les Crozes-Hermitage, bien réussis mais sans perspectives de garde démesurées. A noter, la belle réussite des condrieus, d'une belle minéralité portée par le terroir.



Robe : Rouge profond.

Nez : Framboise, violette, épices, olive no tapenade, romarin.

Bouche : Ample, élégant, très bien structuré et éq  
Bettane & Desseauve : 5BD « Pro  
exceptionnelle »

Guide Parker des vins de France : 4\*

Gault & Millau : 6\* (exceptionnelle)

La RVF : 3\* (producteur de vins de  
exceptionnelle)

Gault & Millau : 16/20

Robert Parker : 90-93/100

Wine Spectator : 92/100

Jancis Robinson : 17,5/20

Stephen Tanzer : 91/100

Après un **automne historiquement chaud**, l'è  
douceur s'est poursuivie tout l'hiver, ce dernier  
marqué par quelques vagues de froid. Le mois

idéales ont favorisé le bon développement de la vigne et **c'est avec près de trois semaines d'avance** par rapport aux années de références que nous avons pu observer **les premières fleurs sur l'Hermitage**.

Début juillet, les différents stades phénologiques de la vigne laissaient donc présager un millésime très précoce avec des vendanges deuxième quinzaine d'août. **Les mois de juillet et d'août** ayant été faiblement marqués par des chaleurs excessives, **la véraison s'est déroulée avec homogénéité, lentement et surtout sans subir de stress hydrique trop important**.

Ainsi, les premiers prélèvements de maturité réalisés le 16 août sur nos parcelles d'Hermitage, de Côte Rôtie, de Saint Joseph et de Crozes-Hermitage révèlent finalement un retard de maturité par rapport aux premières prévisions de vendanges. L'exceptionnelle fin août et le fabuleux mois de septembre, agrémentés de journées chaudes et ensoleillées, du souffle sec du vent du nord et de nuits fraîches, ont favorisé une maturation lente et progressive des raisins.

Les premières syrahs ont été récoltées le 19 septembre, soit près de 120 jours après la fleur. De mémoire de vigneron, c'est la première fois que le délai entre la floraison et la récolte est aussi long. En effet, nous comptons habituellement environ 100 jours...

Il s'agit donc d'un millésime présentant une maturation lente, extrêmement lente. Les peaux ont pu ainsi accumuler une grande quantité de tanins et d'anthocyanes, et la pulpe une grande quantité de sucre.



Cépage(s) :

Grenache 48 %

Syrah 29 %

Mourvèdre 22 %

Cinsault 1 %

La naissance du vignoble prend date en 1560  
Famille de Tulle de Villefranche. De 1870 à 1910  
commandant Ducos replante le vignoble suite à  
du Phylloxéra et réintroduit de nombreux cépages  
1985, la famille Richard fait l'acquisition du domaine  
Ce vignoble historique bénéficie d'un  
exceptionnel composé de hautes terrasses constit  
sables astien avec des galets de quartz alpin  
coteaux se composent de roches calcaires urgonie  
plaine d'argiles sableux et de quartzites en s  
L'ensemble du vignoble du Château la Ner

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

ELEVAGE : 42 % en Fûts / 58 % en Foudres & Cuves  
bois

NOTATION :

Wine Advocate (RP) : 90-93

Bettane et Dessauve : 15/20

... The **2005 Châteauneuf du Pape Tradition** (55% Grenache, 30% Syrah, and the rest Mourvèdre with a tiny bit of Cinsault and a handful of other grapes) has a deep ruby/purple color, a big, sweet nose of blueberries, crushed strawberries, graphite, and some acacia flower and barrique smells. The wine is fresh, rich, powerful, but vibrant and well-defined. This wine should turn out to be long-lived but approachable in its youth. Anticipated maturity: 2009-2020+...