

Domaine Léon Barral Faugères Valinières rouge 2008 (75 cl)

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :



Vigneron(ne): Didier BARRAL

Millésime: 2008

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Valinières

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

Sur ce vin en particulier:

Interview avec Didier Barral pour déguster sa cuvée "Valinière" (par Florence bal, La Revue des Vins de France nov. 2013):

Assemblage de mourvèdre (80%) et syrah, cette cuvée met en valeur les terroirs de schistes de Faugères.

Quand l'apprécier ? "Cette cuvée s'apprécie très bien dans sa jeunesse ou après 10 ans d'âge. Les vignes étant cultivées en "bio" et le vin très peu sulfité, son évolution peut surprendre. Il est très important de stocker les bouteilles dans une cave fraîche (13°C). Le premier millésime a été créé en 1993. Il n'y a pas eu de Valinière en 1995 et 1997".

Carafage: "Par goût personnel, je carafe rarement les vins. Je conseille de le goûter avant le service et de décider en fonction. Valinière connaît un élevage en fût de 2 ans et demi sans soutirage. Lors de certaines phases de son évolution, il peut être fermé, avec des arômes un peu animaux, il faut alors le carafage pour libérer le nez"

Température de service: "C'est un vin solaire avec une belle fraîcheur. Il faut toujours le servir frais, à 15-16°C, mais pas au-delà sinon le côté chaleureux domine trop".

Mets d'accompagnement: "Du gibier ! Des bécasses, des grives à la broche ou mijotées l'accompagnent très bien. Une côte de boeuf ou du cochon noir gascon grillé mettent bien en valeur les millésimes jeunes".

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2011): *Not assembled until December of last year and bottled in February, Barral's 2008 Faugeres Valiniere as usual represents Mourvedre plus north-facing Syrah (often harvested as much as two weeks later than the Syrah that informs his cuvee Jadis, and especially late in this instance). Fresh purple plum and dark cherry, smoky black tea, hibiscus, and bay inform the nose, then re-emerge on a palate of invigorating brightness benefitting from the impingement of salt, ginger, black tea, and seemingly crystalline mineral matter. An underlying, classic Mourvedre sense of red meat juices adds to the mouthwatering appeal of this superb cuvee whose sheer depth; diversity of flavor; and elegant balance more than compensate for any marginal diminution in textural allure that comes with its vintage. I suspect it will be worth following for more than half a dozen years, but would still plan to monitor it regularly - and given how irresistibly it is performing, that should hardly prove an onerous precaution!*

Description brève du produit :