

DOMAINE DE LA MICHELLE

LA MICHELLE BLANC 2008

D'une robe jaune clair aux reflets verts, son nez est complexe et épicé. En bouche, il est plein et rond avec une puissance aromatique teintée de vanille et de cannelle. Long en bouche, de discrètes notes boisées s'expriment au bout de quelques secondes.

Il est à servir frais mais pas glacé entre 10° et 12°C sur des poissons en sauce, une blanquette de veau ou des fromages de brebis frais ou secs. À boire dans les deux ans.

LA MICHELLE BLANC 2009

D'une robe brillante aux reflets verts, son nez flatteur aux arômes discrets de fleurs blanches s'appuie sur une bouche vive et expressive toute en fraîcheur.

Servi frais mais pas glacé, entre 8°C et 10°C, ce blanc se mariera parfaitement avec un plateau de coquillage, un poisson grillé, une cuisine savoyarde (raclette, fondue, ...) ou bien évidemment à l'apéritif. À boire dans les deux ans.

LA MICHELLE ROSE 2009

D'une belle robe claire aux reflets fuchsias, son nez intense est à la fois marqué par les fruits rouges et des notes amyliques. La bouche est cristalline, limpide de fraîcheur. Son expression aromatique est caractérisée par des arômes de framboise et de fraise légèrement surmuriée, ce avec une belle persistance.

Il est à servir frais mais pas glacé, entre 8° et 10°C, sur cuisine méditerranéenne ou exotique aux arômes puissants mais aussi une belle charcuterie corse, une soupe de poisson ou à l'apéritif sous la Tonnelle. À boire dans les deux ans.

LA MICHELLE ROUGE 2008

D'une robe lumineuse « pourpre violine », son nez complexe mêle à la fois des notes de cerise griotte et de fraise écrasée. Sa bouche est friande et ample, à la fois fruitée et gouleyante avec une tannicité raisonnable.

Ce vin « plaisir », à boire simplement au quotidien, est à servir entre 14° et 18° tout au long d'un repas notamment de viandes rouges ou blanches, grillées ou en sauce ou sur une volaille. Se conserve et se bonifie deux à quatre ans.

LA MICHELLE ROUGE 2007

D'une robe d'un grenat sombre et profond, son nez est expressif, marqué par les épices (poivre, cannelle), mêlées de vanille. Sa bouche est à la fois puissante et complexe. Les notes aromatiques s'expriment en harmonie avec les saveurs et une tannicité marquée, complétée d'une belle longueur en bouche. Ce vin se bonifiera avec le temps et devrait s'exprimer pleinement d'ici deux ans.

À servir entre 14° et 18° il accompagne à merveille une cuisine française traditionnelle que ce soit des plats en sauce, un confit de canard ou des fromages forts bien affinés.

Se conserve et se bonifie cinq à huit ans.

Olivier NASLES
Avril 2010