



Les Fidèles de Bacchus

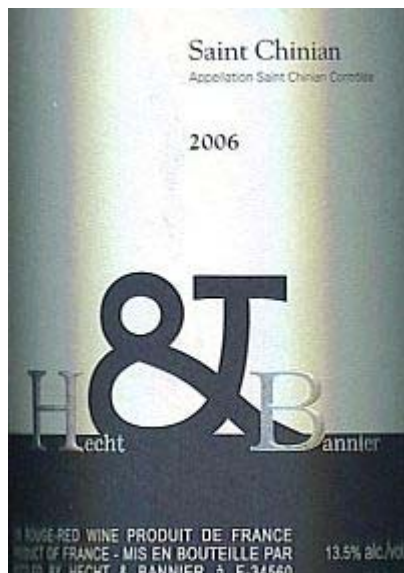
Alerte vin - 12/nov/2009

H & B, Saint-Chinian 2006

Languedoc-Roussillon, France / Saint-Chinian AOC

Code: 10507323 Prix: 24,00 \$

Le Saint Chinian de Hecht & Bannier s'impose comme étant la mesure étalon de ce à quoi devrait aspirer tout bon vin de cette appellation. Unique en Languedoc-Roussillon, cette jeune maison de négoce et d'élevage, fondée en 2001 par Grégory Hecht et François Bannier, deux surdoués du vin, dont le gout du bon et l'obsession du meilleur, ne sont rien de moins qu'à l'origine d'un style en Languedoc-Roussillon. Assez surprenant pour un duo qui ne possède pas un pied de vigne! En fait, ce ne sont pas des vigneron, mais bien des vinificateurs de talent qui maîtrisent l'art de l'assemblage et de l'élevage des vins. Ainsi, ils se concentrent à trouver la meilleure qualité de raisin et de jus qu'ils assemblent et élèvent eux même, dans leur propre installation, selon leur perception de ce que devrait être la cuvée la plus représentative de l'appellation.



Le style H & B, c'est un remarquable équilibre entre l'acidité et la matière fruitée. Et justement, ce St-Chinian 2006 est encore une fois, dans ce millésime, étonnant de fraîcheur malgré sa richesse et sa générosité. Très expressif au nez, il laisse s'échapper des arômes de fruits noirs, de poivre, de violette, de réglisse, et de subtiles notes empyreumatiques. De l'amplitude en bouche, un fruité débordant, des tanins mûrs et serrés, ajoutés à un boisé parfaitement dosé, font de ce vin rouge du Midi, un vin harmonieux et une superbe interprétation d'un St-Chinian. À n'en pas douter, la passion conduit à l'excellence et il suffit de goûter à ce vin pour s'en convaincre. ★★★★★☆

Dégourdir en carafe 20 minutes et servir à 17 °C. Escortera de belle façon les côtelettes d'agneau marinées au porto, les pâtes aux olives noires, ou le carré de porc aux tomates séchées.

Cépages: Syrah, Grenache et Mourvèdre

Apogée anticipé : 2010-2014

Élevage: 30% en cuve inerte / 25% en demi muids (bois de 1 et 2 ans) / 45% en barriques de 225L (neuves et bois 1 an).