

♥ **CH. GRAND MONTET** Élevé en fût de chêne 2009 ★★



10 000



5 à 8 €

Sorti de la coopérative il y a dix ans, ce domaine a su se moderniser (création d'un chai de vinification, chai à barriques, point de vente). « Retour sur investissement » avec ce 2009 à l'encépagement original pour l'appellation : 60 % de cabernet-sauvignon aux côtés du merlot. La robe pourpre intense est du plus bel effet. Au nez, apparaît un boisé « intelligent », qui n'écrase pas le fruit. La bouche achève de convaincre : longue, ronde, suave, généreuse,



aux tanins bien maîtrisés, extraits avec délicatesse. Il serait fort tentant d'en profiter dès aujourd'hui mais ce vin peut encore (très bien) vieillir, au moins trois ou quatre ans. La cuvée Alexandrin du Grand Montet 2009 rouge (moins de 5€ ; 8 000 b.) n'a connu que la cuve et séduit par son bouquet de fruits mûrs et ses tanins soyeux. Une étoile.

🗝 Marie-France et Didier Roussel,  
EARL Les Deux Domaines, 6, le Grand-Montet,  
33220 Saint-André-et-Appelles, tél. 06.30.97.95.36,  
fax 05.57.46.10.23, chateaugrandmontet@orange.fr

✓ 🍷 🚶 t.l.j. 8h-12h 14h-18h