

Marginale 2005

Fruit du mariage de Pinot noir et de Gamay accompagnés d'une touche d'Humagne rouge et de Syrah, cet assemblage est élevé en barrique. Epicé, bien structuré, ce cru accompagnera une belle viande rouge, bœuf ou agneau, une grillade de porc ou un canard rôti. Il réussira aussi bien avec le plateau de fromages.

Notes de dégustation

Superbe robe tirant sur le pourpre.

Les arômes de fruits noirs (cerise noire, mûre, myrtille) se mêlent aux notes toastées et épicées.

L'attaque de bouche est puissante et fraîche, sur les épices (muscade, poivre) et la torréfaction (café). Un beau fruité (cassis, cerise noire) complète la large gamme aromatique. Le vin est solide, structuré, mais sans lourdeur. Un vin sans rugosité qui a profité d'un élevage en barrique très bien maîtrisé.

Conseils

Si elle était une dôle, elle serait Marginale. Et elle l'est. Ce vin déjà bien agréable à boire restera en forme durant 4 à 6 ans. Servir entre 15 et 16 degrés. Dans sa jeunesse, un passage en carafe peut lui permettre de s'ouvrir plus rapidement.

Notes techniques

Parchets : Coteaux de Sierre

Vendanges : entre le 22 septembre et le 5 octobre 2004

Maturité des récoltes : entre 92° et 96° Oechsle

Rendements : 1,1 kg/m²

Acidité : 4,1 g/l

Alcool : 13 % vol.

Vinification : élevage de 6 mois en fûts



Paroles de producteur

«Je travaille avec des fûts de 2^e et 3^e passage afin d'éviter un excès de boisé. L'élevage en barrique permet de donner davantage de volume et de complexité à ce vin. La Marginale se démarque ainsi de la dôle traditionnelle.»