

FICHES DE DEGUSTATION DES VINS DE MICHEL ISSALY

« Vous avez le droit de ne pas aimer nos vins »

LES VINS ROUGES :

Pour mieux apprécier ces vins la température idéale pour le service est de 15°.

LE SANG 2019 :

Vin de grande garde, supérieure à 15 ans (attendre 3 ou 4 ans pour commencer à apprécier cette cuvée).

Un carafage la veille est nécessaire pour une dégustation d'un millésime inférieur à 5 ans ; au-delà un carafage de deux heures est suffisant pour permettre au vin de gagner en amplitude et d'adoucir les tannins très robustes dans leurs jeunesse. Les arômes puissants et complexes de fruits noirs et confits pourront ainsi s'exprimer. Ce vin de grand caractère mais très généreux possède beaucoup d'énergie mais aussi une certaine onctuosité.

Vin de gastronomie qui accompagne des produits et plats de caractère (viandes en sauces avec cuissons longues, viandes rouges de caractère, gibiers, canard...).

LE GRAND TERTRE 2019 :

Vin de garde supérieure à 10 ans.

Un carafage est absolument nécessaire au moins 3 à 4 heures à l'avance. Une fois cette aération faite les fruits rouges très murs et concentrés pourront s'exprimer, le vin ira sur des notes de noyau de prune, de chocolaté et de velouté. Dans sa jeunesse une impression de sucrosité peut apparaître, c'est une des particularités du prunelard qui donne beaucoup de gras, d'onctuosité et de sucrosité mais c'est aussi dû à ce millésime 2019 très riche et où les sucres n'ont pas pu être tous consommés par les levures. **ATTENTION : UNE FIN DE FERMENTATION PEUT SE PRODUIRE EN BOUTEILLE AVEC DEGAGEMENT DE GAZ CARBONIQUE.**

GARDER CETTE BOUTEILLE AU FRAIS POUR BIEN CONSERVER LE VIN.

Vin de gastronomie qui accompagne des produits et plats de caractère : viandes en sauces, viandes rouges de caractère, gibiers, canard... Tous ces plats peuvent être servie avec des fruits en plus des légumes (poires, pruneaux, prunes, cassis, oranges..., dessert à base de chocolat).

LA COMBE D'AVES 2016

Vin de garde supérieure entre 10 et 12 ans.

Beaucoup de matière et de chaleur dans ce vin plutôt concentré en fruits rouges. Il est très velouté avec beaucoup de caractère, c'est un vin terrien et minéral qui va évoluer du cuir vers le sous-bois, l'humus et le champignon. Il possède une très légère acidité qui est la marque de ce millésime 2016 et qui permet d'équilibrer son côté solaire. Un carafage au dernier moment est absolument nécessaire pour éliminer le gaz carbonique qui est présent.

Accompagne des produits et plats de caractère : plats épicés, viandes rouge, cassoulet, garbure, canard, champignons...

LA COMBE D'AVES 2017 :

Vin de garde autour de 10 ans.

Ce vin est bien concentré en fruit avec une présence tannique plutôt souple. Le gaz carbonique présent va nécessiter un carafage d'une heure. Vin moins complexe et solaire que le 2016 on y retrouve du sous-bois, du cuir et des fruits rouges qui tire vers les cerises au kirch. Ce vin peut se boire plus rapidement que la Combe d'Aves 2016.

Accompagne des produits et plats de caractère : plats épicés, viandes rouges, cassoulet, garbure, canard, viandes rouges accompagnées de fruits rouges....

NON SOLUS 2020 :

Vin de garde moyenne, autour de 5 à 8 ans.

Le prunelard et le braucol se complètent très bien pour donner un vin plein de sève, de concentration et beaucoup de fruits rouges. Une belle matière fine, élégante et légèrement tannique.

Une belle acidité vient atténuer le côté solaire de ce millésime et lui permet d'avoir déjà une bonne buvabilité. L'élevage de 11 mois en jarre en grés laisse au vin exprimer toute la pureté de ces deux cépages.

Accompagne les viandes rouges et peut aussi être servi en apéritif ou sur des grillades...

LE CLOS RAYSSAC ROUGE 2019 :

Vin de garde moyenne, moins de 5 ans.

Une belle présence solaire pour ce vin qui reste assez facile à boire. Peu tannique avec des fruits rouge confits mais restant doux. Le nez et la bouche sont assez animal dans l'esprit des « vins naturels » on va aussi retrouver des notes poivrées typiques du duras et du braucol. L'acidité

volatile est discrète et elle permet de relever la note solaire. C'est un vin sans prétention facile à boire.

Un carafage sera absolument nécessaire pour éliminer le gaz carbonique.

Il peut être servie en apéritif avec de belles charcuteries, des tapas, des grillades ou sur un repas simple... Parfait pour accompagner ce que l'on appelle aujourd'hui le « manger debout » ou tout ce qui est à base de cochon.

LES VINS BLANCS :

Pour mieux apprécier ces vins la température idéale pour le service est de 11°.

LES CAVAILLES BAS 2019 :

Vin de garde moyenne, de 5 à 6 ans.

Belle minéralité et beaucoup de salinité pour ce vin hors norme qui ne ressemble à aucun autre. Le premier verre est toujours étonnant, les autres se boivent sans sourciller...

Un léger carafage est absolument nécessaire pour éliminer une légère réduction et quelques bulles qui empêche le développement de ses arômes floraux mais aussi d'amandes douce. L'attaque est un peu austère grâce à une minéralité très présente, mais très vite le vin va exprimer toute sa rondeur et sa salinité. Au bout de plusieurs minutes c'est du jus de roche avec une belle énergie et une note finale sur les fleurs blanches. C'est un vin gourmand et long en bouche. **Il est non collé et non filtré, le léger trouble ne nuit en rien pour sa qualité.**

Accompagne l'apéritif mais aussi les viandes blanches et les poissons de rivières, les légumes verts, salades, fromages brebis et chèvre...

LE VIN DE L'OUBLI 2008 :

Vin de très grande garde pouvant dépasser les 50 ans !

Quitte ou double : c'est comme cela pour tous les vins oxydés ! Si on adore c'est un vrai bonheur que de découvrir cette explosion aromatique qui va des fruits secs aux whiskies en passant par des épices. Un vin puissant, riche et très long en bouche.

Pas besoin de carafage.

Accompagne les très grands jambons, les coquilles St jacques, les abats, les foies gras puissants, les belles volailles (chapons...), les grands fromages à pâtes dures. Peut aussi se servir à tout moment pour le plaisir.

“Le génie du vin...”

... est dans le cep, mais son expression résultera de l'aptitude des racines à exprimer la minéralité de son sol. La vigne libèrera l'obscurité profonde de la roche mère en luminosité aromatique. C'est la variabilité climatique du millésime qui concentrera et matérialisera l'âme du vin. L'essence véritable du vin est esthétique, à la lisière des arts. Tout comme le peintre, le vigneron traduira cette richesse du terroir en ambiances et harmonies.

Ce vin doit être le liquide du ciel et de la terre : *la boisson suprême.*” Michel Issaly

