

Commentaires **MADIRAN Charles de Batz 2005**

Sa robe d'une remarquable profondeur de grenat offre de beaux reflets carminés.

Après un premier nez intense dans sa tiédeur minérale et qui garde pour l'heure, de par sa jeunesse, une grande réserve, l'agitation apporte des senteurs marquées de merise, de mûre sur fond de roncier. En persistant dans l'agitation, c'est la fermeté de la baie de sureau qui se fait jour.

Succédant à une attaque souple, la bouche affirme toute sa jeunesse par des tanins, certes élégants mais encore bien présents. La prunelle écrasée roule sous la langue dans sa typicité. Maintenant, outre la présence prolongée des notes olfactives, un envol de merises à nouveau mais cette fois à l'eau de vie. La finale s'opère sur le poivre gris dans la fermeté de cuir noir et de cacao, garante d'une grande garde pour ce millésime d'exception.

C'est bien sûr après carafage qu'on pourra le servir à 18° avec une cuisine puissante : « Confit de Canard aux Pommes Sautées et Champignons des Bois », « Carré de Cerf au Genévrier » et sauce au même vin. Il sera de surcroît le compagnon d'un « Faux filet aux Trompettes et Chanterelles » ou d'une « Terrine de Lièvre ».

Paris, le 30/11/2007

Francis HOERLER
Membre de l'Union des Sommeliers de France
Assisté de Rémy BAIN
Chef sommeleir Hédiard.