

MEDOC

« L'AN 022 » 2022

Château La Gorce



Situation : Après une quinzaine d'années d'expérience en tant que négociant/propriétaire dans l'entre-deux mers, Emmanuel Martin étudia également la philosophie à l'Université de Bordeaux. Il peut ainsi exciper d'une réelle connaissance de tous les métiers du vin. De ce passé atypique, il dit avoir appris « *la connaissance des marchés, le prix des choses, la véritable valeur des vins* », mais aussi « *ce qu'il ne faut pas faire* ». Ni conservateur crispé sur des manières de faire d'un autre temps, ni agitateur bruyant qui entendrait imposer ses idées à l'ensemble de la profession, il prêche avant tout pour plus de diversité dans les pratiques, comme dans les mentalités.

Encépagement : Cabernet-Sauvignon 100%

Terroir : Veine Calcaire. Plus vieux ceps du domaine.

Température de Service : 16-17°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Vinifié avec un minimum de soufre, cette cuvée est élevée pendant 12 mois en amphore. Ce choix judicieux patine les tanins souvent trop rustiques du Cabernet-Sauvignon, et permet de faire ressortir la dimension crayeuse et minérale du terroir. Le résultat est bluffant de profondeur et de finesse. Le nez est très expressif avec un beau bouquet de fruits rouges frais éclatants. La bouche, gourmande et magnifiquement équilibrée, est mise en relief par des tanins très élégants. La finale se révèle longue, saline et nous rappelle les beaux arômes fruités et épicés.



Quelques accords : Aiguillette de canard sauce Foie Gras, Perdrix rôtie aux légumes oubliés...