

Château Henri Bonnaud

Quintessence rouge 2007

Vin : Quintessence rouge 2007

Région : Provence

Appellation : AOC Palette

Cépages : Grenache, mourvèdre, cinsault et une pointe de syrah. - Age des vignes : 35 ans

Présentation : Le Château Henri Bonnaud possède dans ce secteur ensoleillé près de 14 hectares, depuis 1920. Longtemps en sommeil le domaine renaît depuis 1996 sous l'impulsion du petit fils d'Henri Bonnaud, Stéphane Spitzglous, un passionné décidé à produire de grands vins racés exprimant la nature généreuse de son micro-climat. Cette propriété fait figure de nouveauté dans l'appellation dominée depuis des lustres par le Château Simone. Exposées sud/sud-est pour les rouges (à l'inverse de Simone) et nord pour les blancs, les vignes d'un âge moyen de trente-cinq ans, sont plantées sur des éboulis calcaires face à la montagne Sainte-Victoire.



Vinification : Vendanges manuelles. Après égrappage, la vendange est à nouveau triée puis conduite en cuves tronconiques bois pour une fermentation de longue durée. L'élevage s'effectue en barriques pendant dix-huit mois.

Dégustation :

Commentaires de dégustation par Stéphane Spitzglous (propriétaire) :

« Cette microcuvée présente une robe profonde de couleur pourpre avec des reflets violines. Le nez est puissant et délicat, avec une palette aromatique variée où se mêlent des effluves d'épices, de poivre et de café. L'attaque est ample, puissante, et très harmonieuse. Le milieu de bouche rappelle des notes de fruits cuits, de confiture, avec une onctuosité qui apporte consistance et persistance aromatique. Les tanins sont puissants mais leur soyeux les rend peu agressifs. Ce vin présente une très belle longueur en bouche, marquée par une palette d'arômes variés de pain d'épices, de réglisse noire et de torréfaction. »

PatrickEssa - 11/2010 : Ce 2007 représente le 4^o millésime de la propriété et le second de la cuvée quintessence, il porte en lui la volonté de son géniteur et sans doute également une part de ses doutes et questionnements. Ce très bon millésime a été interprété de manière assez ambitieuse et l'on sent nettement que les vieux carignans, grenache, mourvèdre et syrah ont été cuvés assez longuement dans de belles cuves en chêne tronconiques.

La couleur sombre semble indiquer une bonne extraction et sa faible turbidité autorise à imaginer une filtration mesurée avant mise en bouteilles. Le nez exhale des notes de

vanilline un peu insistantes puis évolue vers la caroube, la prune et une fine note réglissée, très racée, méditerranéenne en diable. La bouche est souple, encore un peu dominée par une abondance tannique sirupeuse mais sans doute porteuse d'un message d'avenir plus sensuel, moins emprunt du caractère de "sucrosité" conféré par un élevage un rien appuyé. Le vin est aujourd'hui dans une phase variétale un peu insistante mais on perçoit nettement les belles potentialités de maturation d'une matière serrée qui ne demande qu'à révéler un vrai caractère provençal. Si loin de son glorieux voisin sur le plan "stylistique", mais avec une vraie personnalité et une séduction qui s'affirmera. Belle finale souple. **Bien +**

Garde : 10-12 ans

Service : 15 - 16°C.

Accompagnement idéal : viandes rouges grillées ou viandes en sauce.

Prix : 25 € la bouteille au domaine