

L'INCLASSABLE

de Rémy Fauchey 2009

AOC MEDOC



« Les années se suivent mais ne se ressemblent pas... Tant mieux, c'est la grande découverte à chaque fois. Mais quelle année exceptionnelle ce 2009 ! Les tanins ont une telle ampleur et les parfums une telle élégance... Les raisins furent ramassés après deux jours de gelée à -4°C , jamais vu un 16 et 17 octobre chez nous. Plus de feuilles sur les vignes, juste ces grappes couleur ébène que les cristaux de gel faisaient briller aux premières lueurs du jour. Que d'émotion quand on ramasse ces grains qui tombent à peine on les touche.

Un résultat incroyable ! Une concentration faite naturellement par le froid ! Ce froid qui a tout amplifié, tout intensifié, tout magnifié. Une année... comment pourrais-je dire... vraiment INCLASSABLE ! » Rémy FAUCHEY

Dégustation du 22 janvier 2018

Belle robe grenat soutenue.

Nez aux « mille arômes », fruits très mûrs, roses anciennes, truffe, tabac blond, menthe douce poivrée et petites baies bleues qui, entre élégance et provocation, subjuguent instantanément le nez .

La bouche est « joufflue », ample avec un velour tout en élégance, sur une finale serrée très aromatique.

Un GRAND vin qui peut encore grandir !!

Très joli vin à servir aéré 1 à 2 heures avant ou à décanter pour une belle continuité en bouche, et pour exploiter tous ces parfums, à une température de $17-18^{\circ}\text{C}$.

