

n° 254  
NOVEMBRE  
2013

Chérie  
gastronomie  
MAGAZINE

## Vins & Mets, par Guy Carrière

Côtes du Marmandais 2010

L'Essentiel

DOMAINE DE BEYSSAC

### PAR QUI

Frédéric et Véronique Broutet ont créé de toute pièce, il y a peu, leur petit domaine d'une dizaine d'hectares, superbement accroché au coteau de Beyssac dominant, rive droite de la Garonne, la ville de Marmande. Intégralement cultivées en agriculture biologique, les vignes choyées font la part belle au merlot, au cabernet-franc et à l'abouriou, cépage local au caractère affirmé. Leur volonté et leur désir de bien faire font plaisir à voir. L'Essentiel est une illustration réjouissante de leur talent.

### CE QUI VOUS SÉDUIRA

Sa couleur cerise noire, profonde, très sombre, en impose. D'abord réservé, le bouquet s'ouvre sur un registre de fruits noirs et de baies sauvages, le tout déposé dans un écrin boisé (vanille, boîte à cigare). À l'aération, des notes de genièvre et de poivre s'expriment. Étayée par de solides tanins, la matière puissante, sapide et équilibrée, offre une mâche de caractère en marquant durablement les papilles.

### L'INSTANT DU PARTAGE

À partager avec tout amateur curieux et avide de découvertes venues du Sud-Ouest.

### QUELLES ALLIANCES CHOISIR ?

Beau vin, dense et plein de sève, L'Essentiel 2010 s'associera tout naturellement aux viandes rouges épaisses et bien juteuses, à une souris d'agneau confite, au gibier à poil, au foie gras de canard poêlé, aux poêlées de cèpes ou aux tomes de vache montagnardes...

### QUAND ET COMMENT LE METTRE EN VALEUR ?

Idéalement il convient d'attendre un an ou deux avant de le déguster après un carafage d'une demi-heure au minimum. Possibilité de garde d'au moins 10 ans. Apogée estimé : 5 ans. Servir autour de 17 °C.

Prix indicatif TTC départ cave : 15 €

