

2023/03/19

Extrait des commentaires de dégustation de la revue VertDeVin.

Domaine de l'Amauve, Le vin d'Adrien, Côtes du Rhône 2020 : le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne avec des reflets violacés. Le nez est aromatique, poivré au début, puis floral : on y retrouve d'abord les notes de pivoine, de violette, ainsi que de petites baies rouges (cranberries, sureau), de cerise rouge, de griotte, de framboise, de fraise écrasée, de cassis avec une fine touche de garrigue, de canelle et d'herbes séchées (laurier, menthe séchée, batpon de réglisse fraîche). En bouche, il y a de la structure et de la rondeur. Les tannins sont jeunes, accrochants, enveloppés dans une matière fruitée concentrée et fraîche. Le vin exprime des saveurs de fruits noirs mûrs (griotte, prune noire, mûre), de cerise rouge, de fraise écrasée, ainsi que des délicates notes épicées de poivre blanc et de réglisse, complétées par une touche florale de violette. La finale est assez persistante, fruitée, acidulée avec un côté tannique puissant, légèrement asséchant. Belle structure et bon équilibre dans l'ensemble.

15.75 91-92

Domaine de l'Amauve, Laurences, Côtes du Rhône Villages Séguret 2021 : le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne avec des reflets violacés. Le nez est discret et élégant : on y retrouve des notes de prune noire, de mûre, de griotte, de cerise rouge, de fraise, avec des délicates touches de violette, de rose séchée, de poivre blanc et une légère note amande amer, qui rajoute de la complexité et de l'amertume dans le bouquet. On retrouve aussi une note de réglisse et de menthe poivrée séchée en fond. En bouche, il y a de la souplesse de fruits mûrs en attaque : on retrouve les saveurs de griotte de prune noire, de mûre, de fraise écrasée, de chocolat à la menthe, de réglisse, de canelle et de poivre blanc. En milieu de bouche, le vin exprime sa structure tannique ferme ; les tannins sont accrochants, un peu secs. Mais la finale est juteuse, fruitée, légèrement poivrée, avec une belle acidité salivante et de l'énergie. Un vin équilibré et structuré.

15.75+ 91-92

Domaine de l'Amauve, Estelles, Côtes du Rhône Villages Séguret 2020 : le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne avec des reflets violacés. Le nez est aromatique, mais délicat et un peu réservé au début. Le premier nez exprime une subtile note de viande fumée, en deuxième nez on retrouve un bouquet fruité, avec des notes fraîches et légèrement confiturées (cerise rouge, griotte, fraise de bois, fraise écrasée, prune noire, cassis, crème de cassis), souligné par une touche de chocolat noir, de canelle, de clove de girofle, de réglisse et d'herbes aromatiques séchées (thym, romarin, laurier, sarriette) et de pétales de roses. En bouche, le vin est concentré, dense et chaleureux, avec des tannins bien menés, enveloppants, un peu secs, mais souples, d'une texture soyeuse. Les saveurs sont mûres, fruitées et expressives. On y retrouve des notes de prune noire, de griotte, de cassis, de mûre, une légère touche de pruneaux, de fumé, de laurier, de réglisse, de violette et de pétales de rose séchées. Le vin est long en bouche, sur une légère amertume et avec une vive acidité. Le niveau d'alcool est assez élevé, mais intégré grâce à la fraîcheur du vin.

15.75 91-92

Domaine de l'Amauve, Les Merrelies, Côtes du Rhône Villages Séguret 2020 : le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez est expressif et mûr, avec une légère touche d'amertume en fond (amande amère). On y retrouve des notes de griotte, de prune noire, de mûre, de cassis, de fraise écrasée, de coulis de framboise, de crème de cassis et de confiture de griotte. Il y a aussi des notes d'épices douces (cannelle, clou de girofle, réglisse), de cacao amer, de café et de noisette torréfiée. En bouche, l'attaque exprime beaucoup de fraîcheur (griotte mûre, prune noire, cassis), ainsi que des notes chaleureuses de pruneaux, de crème de cassis, de chocolat noir, de café, de poivre noir, et une délicatesse de groseille rouge et de menthe au chocolat. Les tannins sont

puissants et accrochants, un peu rapeux dû à leur jeunesse. Bon équilibre global, grâce à une acidité élevée du vin et de l'amertume en fin de bouche, qui rafraîchit la richesse et le côté chaleureux d'alcool de ce vin. Bonne longueur et concentration.

15.75+ **91-92**

Domaine de l'Amauve, Réserve, Côtes du Rhône Villages Séguret 2019: le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne avec des reflets violacés. Le vin est réservé au nez et demande de l'aération. Il exprime des arômes de fruits noirs et rouges mûrs (griotte, prune noir, mûre, cerise rouge, fraise), une fine amertume de café, des notes d'herbes aromatiques (sariette, romarin, laurier, oregano), ainsi que des notes florales de violette et de rose séchée. En bouche, le vin est juteux en attaque, mais ferme en fin de bouche, sur des tannins serrés et légèrement amers. En bouche on retrouve les saveurs des fruits rouges et noirs (cerise rouge, framboise, griotte, prune noire, cassis acidulé), d'herbes aromatiques (thym séché, feuille de laurier séchée) et des fleurs (violette, fleur de cerisier, pétales de rose). Le vin a une belle fraîcheur et une acidité salivante, ainsi que de la maturité de fruits en finale, qui adoucissent son côté tannique. Un vin structuré et équilibré.

15.75+ **91-92**

Domaine de l'Amauve, Réserve, Côtes du Rhône Villages Séguret 2018: le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez exprime des arômes de fruits rouges frais et séchés (cerise rouge fraîche et séchée, cranberries séchées, framboise, fraise), de fruits noirs (griotte, cassis, prune noire), de pruneaux et de crème de cassis. Il y a aussi une touche fraîche de menthe poivrée, de menthole, de réglisse, ainsi qu'un côté épicé de clou de girofle, de canelle et de poivre blanc. On retrouve aussi une note de violette en fond. En bouche, le vin a des tannins, assez puissants, d'une structure ferme, mais d'une texture veloutée, de la concentration et une acidité vive et fraîche. On y retrouve des saveurs de fruits rouges et noirs juteux (prune noire, mûre, griotte, myrtille, fraise, cerise rouge), d'herbes aromatiques et de fleurs séchées (basilic, thym, sariette, pétales de rose, violette), ainsi que de fines notes torréfiées de café et d'amande grillée en fond. Bonne longueur et concentration.

16 92