

Laboratoire Oenologique BOISSENOT

Analyses, conseils, audits

59, rue principale 33 460 Lamarque

Téléphone : 05-56-58-91-74

Télécopie : 05-56-58-98-36

Château Granins Grand-Poujeaux

Objet : Commentaire de Dégustation

Millésime 2016 :

Granins Grand-Poujeaux 2016 est un miracle ! Ce millésime a joué avec nos nerfs... Un printemps extrêmement pluvieux avec une pluviométrie cumulée sur 4 mois équivalente à nos cumuls annuels habituels et un été très sec qui a fait souffrir nos jeunes plants sur nos beaux terroirs de graves... Quelques gouttes de sueurs plus tard (stress et travail), deux orages de septembre nous sauvèrent la saison en apportant aux plantes juste ce qu'il faut pour apporter maturité à ce raisin qui s'était lentement concentré tout l'été... Nous pouvions récolter un raisin qui n'avait pas fini de nous surprendre.

L'intensité marquée de la robe et la belle teinte de cerise noire nous attirent l'œil dès le début de la dégustation. Le nez est un mélange complexe de fruits noirs bien mûrs où l'élevage arrive péniblement à se faire sentir, nous laissant comprendre que l'on a affaire à un vin au grand caractère.

En bouche le vin est massif, le tanin charnu et l'ensemble vous emporte par son volume et sa générosité. Les arômes liés à l'élevage apparaissent en finale et apporte encore plus de complexité avec des notes gourmandes de brioche grillée et de cacao.

Fin aout, nous n'aurions jamais pu imaginer obtenir un vin de ce calibre, et encore une fois, et bien heureusement dans le bon sens, la nature nous aura émerveillées. Un degré alcoolique raisonnable, une belle fraîcheur en bouche et une concentration tannique élevée font de ce millésime un vin au caractère classique dans le sens le plus bordelais du terme.

Un millésime de garde par excellence.

Lamarque, le 31 mars 2017

Edouard Lambert
Oenologue