

GRAND CRU —

Richebourg

Ce Richebourg 2022 s'offre à nous comme un poème, comme un promesse... et porte bien son nom, « riche » bourg !

Sa tonalité framboise assez intense se pare d'un léger soupçon de grenat, tout en gardant précieusement ses reflets juvéniles rosés.

Un peu discret au premier nez, des notes de pain grillé, toastées, légèrement fumées révèlent son élevage en barriques. Puis il prend le temps de se dévoiler, esquissant des arômes de fruits rouges bien juteux, de fraise écrasée, se mêlant extraordinairement à des fragrances douces et chaudes d'épices telles la cannelle, la muscade et des effluves de tabac. Après quelques minutes d'aération, une grande complexité s'offre à nous ! Au bouquet précédent, viennent s'ajouter de délicats parfums floraux de lilas se mariant à des baies noires gorgées de soleil et un soupçon de note tertiaire de truffe blanche.

Sa bouche est à l'image de sa dégustation olfactive : ronde et sur la fraîcheur en attaque pour se révéler en fait, dense et étoffée. Ce vin, sur la jeunesse, présente une belle concentration avec de nombreux tanins déjà fondus mais au grain encore un peu ferme, qui méritent d'être magnifiés avec le temps. Aussi ce Richebourg 2022 tiendra facilement toutes ses promesses dans la ou les décennies à venir.

35 % FRUITÉ

15 % FLORAL

25 % ÉPICÉ

5 % VÉGÉTAL
SOUS-BOIS

20 % BOISÉ

