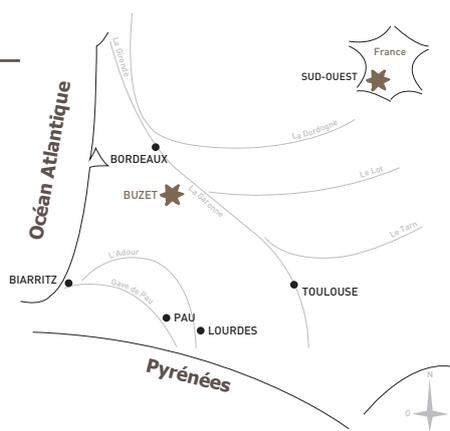




LIONEL OSMIN & Cie
VIGNOBLES DU SUD-OUEST

AOP BUZET 2009 MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

Le vignoble de l'appellation Buzet est situé au croisement de deux grandes régions viticoles. Il est très lié au vignoble bordelais par ses cépages, ses caractéristiques géologiques et son influence climatologique, mais son accent lui vient de la proximité avec le Sud-Ouest. Le Merlot domine largement l'assemblage, ce qui confère à ce vin sa rondeur et ses notes fruités. Le Cabernet Sauvignon va, lui, apporter sa fraîcheur et sa structure. En partie élevé en barriques, ce Buzet peut être bu dans sa jeunesse ou être gardé en cave 3 à 5 ans.

Viticulture :

Cépages : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

Terroir : L'appellation Buzet est située sur une bande de terre étroite entre la Garonne et la limite Nord de la forêt Landaise. Dominés par le Château de Buzet (datant du XV^{ème} siècle), les coteaux de l'appellation descendent en pente douce vers la Garonne. Les Merlots vont préférer les sols bruns calcaires situés à mi coteaux alors que les Cabernets s'accommoderont eux des sols de graves à gravettes plus pauvres et situés sur les hauts de coteaux.

Climat : Buzet bénéficie d'un climat à dominante océanique. Cependant, il diffère de celui du littoral par un moindre cumul de précipitations. La période estivale peut être très chaude et sèche, même s'il n'est pas rare de voir se développer des orages au mois d'Août, ces derniers sont souvent violents et parfois accompagnés de grêle. L'arrière saison est en général douce et donc propice à une bonne maturation des baies.

Vinification et élevage :

Les vendanges débutent autour du 15 septembre avec les Merlots et se terminent vers le 10 octobre avec les Cabernets Sauvignon qui sont les plus tardifs. La vinification a pour objectif de préserver les arômes fruités originels du raisin. La durée moyenne de macération se situe autour de 18 jours. Une fois écoulés, certains jus sont élevés en barriques pour apporter de la rondeur et de la structure. Le reste de l'assemblage est plutôt élevé en cuves pour préserver les arômes de fruits frais. Au bout de 16 mois les vins sont assemblés pour être mis en bouteille à la fin du printemps.

Commentaire de dégustation :

Ce Buzet présente une robe grenat profonde. Au nez, on retrouve les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, typiques du Merlot, ainsi qu'une touche de réglisse, plus caractéristique du Cabernet Sauvignon. En bouche, cet assemblage offre une belle douceur tout en gardant une fraîcheur intéressante. Ample et riche, ce vin donne une impression de rondeur, accompagnée par de légères notes grillées. La finale est distinguée et longue, sur des notes de fruits mûrs (pruneaux, cerise...).

Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 15-16°C
- Potentiel de garde : 4 ans
- Associations mets & vins : ce vin rouge « traditionnel » se mariera à la perfection avec de nombreux plats de la gastronomie française : côte à l'os, grillades de bœuf, pot au feu, boudin grillé, cassoulet, magret grillé, souris d'agneau, saucisses confites, fromages à pâtes molles...

