

Mercredi 18 mars 2009

DEGUST'EXPRESS # 28



*Dégust'Express #28, semaine du 16 Mars 2009
Mes coups de cœur de la semaine, rien que pour le plaisir.*

Cette semaine, 2 vins élaborés par Pierre Négrevergne, le chef de cuisine de la Terrasse Mirabeau, à Paris 16^e et le domaine Bérénas, que vous connaissez déjà, dans l'Hérault. Pierre Négrevergne a toujours rêvé d'élaborer son propre vin. Christophe Tison du **Domaine Bérénas** lui a permis de le faire, il en résulte donc ces 2 vins, dégustés très récemment. Coups de cœur de cette semaine.



VIN ROUGE

"Collection 1" millésime 2005, Vin de pays de l'Hérault
Cabernet sauvignon-merlot (1346 bouteilles)

Un nez plaisant et expressif, sur le fruit noir, les épices douces, et des tonalités viandées.

La bouche, souple, et bien droite, révèle un milieu de fruits flétris, propulsé en finale par une belle fraîcheur, relatant un fin giboyeuse et taquinée par des tanins souples.

VIN BLANC

"Collection 1" millésime 2006, Vin de pays de l'Hérault
Viognier (1321 bouteilles)

Un nez plaisant sur le fruit blanc mûr, puis jaune (poire, pêche, abricot). Tonalités à peine grillées, légèrement beurrées.

La bouche, suave, offre un milieu pommadé, plein de gourmandise étiré en fin de bouche par une fraîcheur salvatrice.

Gourmand tout en restant élégant.

UNE CONCLUSION

Voilà une association judicieuse entre un domaine qui prouve s'il en était besoin son savoir-faire, et un chef empli de talent, et amoureux des vins. S'essayer comme il le fait à élaborer son vin est une première. Belle aventure humaine, et bons résultats. Continuez ainsi, messieurs, l'initiative est intéressante.

Elle était à souligner, en tout cas, et c'est chose faite.

OU LES TROUVER ?

Vous trouverez les vins de Pierre Négrevergne, directement à la [Terrasse Mirabeau](#), autrement sur le site [Malt et cépages](#) d'Eric Daguénet.

Emmanuel Delmas