

La R.V.F n° 677

Février 2024



Château Thébaud, le cachet du granite

Il faut se rendre sur le porte-vue d'acier Corten de Château-Thébaud pour admirer la falaise de granite (granodiorite), juste en face, de l'autre côté de la Maine. Ce cru révèle des vins sans extravagance, dotés d'une réelle finesse de texture et de finales profondes et élégantes. Ici, la saveur umami se dessine au fil des années. Revigorant !



92/100
JARDIN D'ÉDOUARD
2018

Immédiatement une note iodée jaillit du nez ! Puis, les nuances anisées et de réglisse viennent donner du relief. La trame vineuse de la bouche confère une étoffe et une puissance particulières. Beaucoup d'ampleur, un ensemble bien calibré par une finale suave, longue, sans débord.

48 mois d'élevage. 14 €