

Coup de Cœur :
Quintessence Blanc 2011
AOC Palette

Palette

Superficie : 48 ha

Production : 1 843 hl (70 % rouge et rosé)

Tout petit vignoble, aux portes d'Aix, qui englobe l'ancien clos du bon roi René. Rosés, rouges et blancs font appel à de nombreux cépages locaux. Les rouges, de garde, expriment la violette et le bois de pin.

♥ **CH. HENRI BONNAUD** Quintessence 2011 ★★

6 500



20 à 30 €



Un bel hommage cette année encore de Stéphane Spitzglous à son grand-père, qui donna son nom au domaine. Coup de cœur dans les millésimes 2009 et 2010, cette Quintessence version 2011 égale ses « grandes sœurs ». Drapée dans une robe étincelante, elle offre un bouquet explosif qui réveille le nez : un boisé discret (pain grillé) et une note minérale accompagnent des senteurs complexes de violette, d'abricot sec et d'épices. Rondeur, puissance et longueur composent la trame d'une bouche aux saveurs raffinées qui font écho à l'olfaction. Un vin plein de relief, armé pour résister à l'épreuve du temps, une dizaine d'années et même plus estiment les dégustateurs. Pas de millésime 2009 en rouge, la grêle étant passée par là. C'est donc le rouge 2008 (15 à 20 € ; 35 000 b.) qui a été soumis au jugement des palais experts du Guide. Le résultat est remarquable. Un vin tout en concentration du début

Château
**HENRI
BONNAUD**
A.O.C PALETTE



à la fin. Le nez mêle fruits compotés (cassis, cerise), touches poivrées et minérales. Une richesse et une générosité qui caractérisent aussi la bouche, bâtie sur des tanins fins et soyeux. Quant au rosé 2011 (15 à 20 € ; 12 000 b.), une étoile, il plaît par ses notes élégantes de fruits à chair blanche et d'agrumes et par sa rondeur en bouche.

📍 Ch. Henri Bonnaud, 945, chem. de la Poudrière, 13100 Le Tholonet, tél. 04.42.66.86.28, fax 04.42.66.94.64, contact@chateau-henri-bonnaud.fr

📅 📌 t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-18h