






DOM. DU GRAND JACQUET


Rendez-vous sous le chêne 2008 ★

 3,5 ha 16 000  8 à 11 €

« Une poignée de sarments, deux-trois côtelettes d'agneau, quelques herbes, du bon vin, et c'est le bonheur ! » Joël Jacquet nous invite à un plaisir simple, sous les chênes de son domaine, là où chaque année débutent les vendanges par un banquet convivial. Vous avez le choix : trois vins, chacun une étoile, sont retenus. Pour les côtelettes, on choisira ce 2008, dominé par le grenache (80 %, la syrah en appoint) : une robe pourpre, un nez fruité et épicé, une très belle présence en bouche, des épices et des fruits toujours, bien persistants. Que demander de plus ? Pour le repas de chasse, la cuvée **rouge 2007 Juste avant les sangliers (11 à 15 €)**, bien sûr. C'est un vin complexe, qui mêle les fruits rouges et noirs, des notes minérales et balsamiques, au palais ample, plein, fruité et agrémenté de jolies senteurs de garrigue. Enfin, le **blanc 2009 Rendez-vous sous le chêne**, grenache blanc et roussanne, est à dominante florale, gras, rond, ample, généreux mais avec ce qu'il faut de fraîcheur. Puissance et finesse en somme. Le vigneron, décidément gastronome, suggère un tartare de saumon ou un filet de canette à la cardamome.

 Le Dom. du Grand Jacquet,
2869, la venue de Carpentras, 84380 Mazan,
tél. 04.90.63.24.87, contact@domaine-grandjacquet.com

  t.l.j. sf dim. 10h-18h; f. jan.

 Joël Jacquet