



VINS CONFÉDÉRÉS

Dégustation de la gamme Pecne Te
chez Philippe Bovet à Givrins, le 22 Mars 2023



Pecne Te Torrontes 2018 :

Elevage cuve. Robe or claire et brillante. Le premier nez s'exprime sur des notes florales et fruitées de rose fraîche et de litchi, puis vers des notes de citron jaune mûr et aussi de massepain. Il est intense et pur. Le caractère floral domine.

La bouche est capiteuse, grasse, mais fraîche et d'une très belle finesse. Un léger amer est perçu en milieu de bouche, et la note d'écorce d'agrumes prend le pas sur les notes florales. Jolie longueur finale pour ce vin qui se montre étonnamment frais en bouche alors que son nez semblait annoncer un vin légèrement moelleux. Ce vin se montre gourmand et arrive à maturité. Il devrait accompagner un plat de poisson ou une viande blanche en sauce.

PS: Les raisins ont été pressés trois semaines après récolte (mise au froid) car le pressoir n'était pas arrivé à la cave.



Pecne Te Torrontes 2019 :

Elevage cuve. Le caractère floral est très prononcé et séduit beaucoup. Il est très typé et intense. La bouche se très fine et délicate, tout en possédant une tension équilibrante qui apporte une vigueur en bouche très plaisante. C'est un vin qui possède un caractère vif, plus marqué qu'en 2018, mais il ne renie la typicité du cépage. Ce 2019 « joue » plus sur la finesse et la fraîcheur que la puissance. Il s'associera à merveille avec une entrée de crustacés.



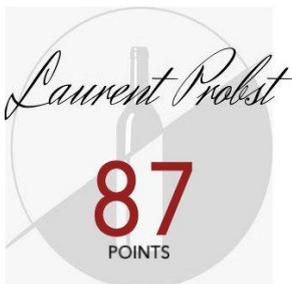
VINS CONFÉDÉRÉS



Pecne Te Torrontes Gran Reserva 2019 :

Elevage en barrique durant une année. Très discrète note grillée au nez et de réduction qui demande un peu d'aération (un passage en carafe).

A l'ouverture, le fruité est discret, sur des notes de fruits jaunes frais (pêche et citron). La bouche est franche, fraîche et équilibrée, malgré la présence d'une discret carbonique (qui disparaîtra lui aussi lors du passage du vin de la bouteille à la carafe). Le fruité en finale évoque des notes acidulées (groseille à maquereau). Cette cuvée offre une belle fraîcheur de la matière en bouche. J'ai trouvé le fruité un peu plus intense que sur la cuvée élevée en cuve.



Pecne Te Sauvignon blanc 2019 :

Robe jaune verte d'intensité moyenne. Le nez est discret, sur des notes de fruits mûrs et sans caractère variétal. La bouche, possède une structure qui manque de tension et donc de vitalité pour un vin sec. Elle se montre fine et a une agréable longueur finale. Mais ce vin semble avoir dépassé son pic de fraîcheur et de maturité. Il m'a paru débiter son déclin.



VINS CONFÉDÉRÉS



Pecne Te Malbec 2019 :

Robe d'un beau rouge profond et brillant. Le premier nez montre une discrète réduction (note fumée aussi) qui disparaît en quelques secondes. Le fruité apparaît immédiatement sur des notes de fruits noirs (cerise, cassis), et un caractère un peu lardé. La matière offre une belle finesse en bouche, et une jolie longueur. Le vin se montre gourmand et plaisant.



Pecne Te Syrah 2019 :

Belle robe d'un rouge rubis profond brillant. Le nez est fruité, sur des notes de fruits mûrs mais sans excès : mûre, cerise, framboise. Il se montre invitatif et délicat. La bouche est fraîche, précise, concentrée et fine. Très jolie longueur finale pour ce vin gourmand et d'une grande franchise, au fruité intense et frais, bien présent en bouche. C'est une très jolie réussite à prix très sympathique pour un vin arrivé à maturité.

PS : Coup de Coeur





VINS CONFÉDÉRÉS



Pecne Te Bonarda 2018 :

Robe rubis sombre, brillante. Le nez est intense et agréablement complexe sur des notes de fruits noirs. La bouche est concentrée, présentant de la fraîcheur, un bel équilibre et de la finesse sur jolie qualité de tanins. Jolie longueur finale pour ce vin fruité et consistant qui se mariera bien avec une viande rouge en sauce, où même simplement grillée.



Pecne Te Bonarda Gran Reserva 2018 :

Robe d'un beau rouge profond et brillant. Le premier nez montre des notes de fruits noirs et rouges très purs et intenses. Le boisé se montre discret, mais accompagne le fruit avec beaucoup de classe et d'élégance. En bouche, un caractère fruité acidulé est présent et témoigne de la vitalité de cette cuvée. La bouche est franche, concentrée, le boisé est plus présent qu'au nez (note vanillée surtout). Mais la fraîcheur en bouche est bien là, malgré une note réglissée qui témoigne de la maturité de la vendange. Très belle longueur finale pour ce vin dont la fraîcheur rivalise sur la puissance et qui fait montre d'une gourmandise indiscutable et qui présente une très belle harmonie entre le nez et la bouche.

PS : Coup de Cœur





VINS CONFÉDÉRÉS



Pecne Te Malbec Gran Reserva 2018 :

Robe d'un rouge brillant profond avec un bord du disque rubis. Le nez est fruité, avec une dominante de fruits rouges et noirs mûrs (framboise, mûre) et un boisé très fin et grillé discret (le vin est un peu frais, le boisé pourrait être plus présent en se réchauffant). En bouche, la matière se montre serrée, franche et très fine, sans aucune dureté. C'est un vin aux tanins fermes et serrés mais délicats. J'ai apprécié la très belle concentration de la matière en bouche. Cette matière est équilibrée et présente une très belle longueur finale.

Ce Malbec Gran Reserva est typé et racé, et possède un indiscutable potentiel de garde. Son boisé est parfaitement intégré, et la matière s'exprime avec beaucoup de franchise et de naturel.

PS : Coup de Cœur



Auteur : Laurent Probst – VINS CONFÉDÉRÉS

www.vinsconfederes.ch

Facebook : Laurent Vins-Confédérés

Instagram : vinsconfederes

Dégustation de la gamme Pecne Te chez Philippe Bovet à Givrins, le 22 Mars 2023

<https://vinsconfederes.ch/degustation-de-la-gamme-pecne-te-a-la-cave-philippe-bovet-avril-2023/>