

TASTEVIN

L'or au Luins

Le Domaine de Sarraux-Dessous, à Luins, est composé d'une seule surface de 18 hectares, orientée sud, sud-est, au pied de la belle demeure qui abrite ses caves. C'est ici que Jean-François Crausaz vinifie les vins du domaine, dans des foudres de chêne.

Le pinot noir de Luins bénéficie d'une cuvaison prolongée, afin d'extraire au mieux les tannins pelliculaires. Puis il séjourne en foudre de chêne jusqu'à sa mise en bouteilles. Il faut croire que la formule est réussie, puisque ce Domaine de Sarraux-Dessous est une bête à concours. Le 2005



était coup de cœur du *Guide Hachette des vins 2008* avant de remporter une médaille d'argent à Bruxelles. Les millésimes 2006 et 2007 ont obtenu un Vinea d'or au Mondial du pinot noir 2007 et 2008.

Au nez, le pinot est fidèle à sa réputation, avec des arômes de petits fruits et de raisins bien mûrs. En bouche, belle complexité, avec des tanins bien présents. Il bénéficie d'un beau potentiel de garde. Parfait sur une viande rouge. **D. MOG.**

Domaine
de Sarraux-Dessous,
pinot noir 2007,
14 fr. 90.
www.bolle.ch.