

Château Godeau

Dégustation réalisée le 16 Juin 2014 par Julien Lavenu après la mise en bouteilles.

Château Godeau Ducarpe 2011: un an après MEB

Le limbe de la robe indique une légère évolution avec une teinte cuivrée. L'aromatique de ce vin est assez simple, il présente des notes de fruit rouges assez friands puis développe aussi une touche métallique provenant de la proportion de presse. En bouche l'attaque est franche, demi corps, le tanin est serré et la finale est un peu ferme.

Château Godeau 2011: un an après MEB

Le nez est complexe, un peu fermé. Au début ce sont des expressions de cerise noire et de moka qui prédominent, puis, le nez s'étend vers des arômes de balsamique et de poivre noir frais. L'attaque est puissante, c'est un vin massif et compact avec une belle trame centrée et une finale légèrement saline. Pas de signe d'évolution, le vin est taillé pour une garde longue.

Château Godeau Ducarpe 2012: un mois après MEB

Le nez est assez simple, moyennement expressif avec des arômes de fruits rouges murs, de vanille et de peau de tomate. En bouche, le vin est droit, il est assez tendant pour lisser la fermeté du tanin. La finale présente une pointe d'acidité et un léger aspect métallique. Le vin n'apparaît pas mâché par ces derniers transferts et sa mise en bouteille récente.

Château Godeau 2012: un mois après MEB

Présentation assez impressionnante dans la profondeur et la teinte de sa robe. L'aromatique de ce vin est déjà complexe et savoureuse. Il développe des senteurs de coulis de framboises mûres entremêlées d'épices, de bois de genévrier, d'humus, et de fleurs blanches. L'attaque est suave sans être ni trop large, ni trop sirupeuse. La longue trame se remplit progressivement avec des tanins fins et serrés. La bouche est très dynamique et la finale est déjà bien harmonieuse à ce stade.