



## **2007 SEGUIN rouge Pessac-Léognan 16,5/20**

***Coup de coeur.** Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur*

Couleur noire. Nez intense, fin, fruité, très aromatique, pur et complexe. Notes de mûre, de myrtille. Type très Pessac-Léognan. Entrée en bouche affriolante. Le vin se dépose sur la langue, à la fois aérien, à la fois dense. D'un côté, il offre une sensation moelleuse, d'un autre une intense énergie. Belle classe aromatique. Finale fondante, laissant apparaître la densité et un grain de tannin royal, relayé par des arômes nobles. Le moelleux est exemplaire pour 2007. Il y a du vin dans le verre. Bravo ! Goûté quatre fois au même niveau.

N'ayons pas peur des mots, Seguin 2007 est un des vins les plus denses de l'appellation Pessac-Léognan et même de toute la rive gauche cette année. Une réussite spectaculaire!

Seguin 2007 amène un air de liberté. Ce vin semble se dégager des contraintes de l'inné (le climat, le terroir), pour faire triompher l'acquis (la vision et le savoir-faire).