

DOMAINE

H O M S

Verticale des Vins du Domaine d'Homs

Dégustation des vins de notre production avec
Éric Filipiak, œnologue à Cahors. Le 28 mars 2008.

Domaine d'Homs Rosé

- 2007 ♦ robe brillante, rosé saumon
♦ nez puissant, aromatique, beaucoup de fruits : groseille, fraise plus quelques notes florales
♦ bel équilibre en bouche, bonbon anglais, beaucoup de fraîcheur et fraise en finale
- ▶ conseil de dégustation : à boire dans les 18 mois
 - ▶ température de service : 8°/10° c pour en apprécier les arômes ou plus frais, notamment en apéritif.

Cahors Tradition Domaine d'Homs

- 2004 ♦ robe brillante, rubis
♦ nez fin et aromatique : cassis, pruneau
♦ attaque vive en bouche, tanins présents sans agressivité, arômes de cassis et menthol dominants
- ▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 2 heures avant le service
 - ▶ température de service : 14° / 15° c
-

- 2005 ♦ robe brillante, rubis soutenu
♦ nez très aromatique : mûre, framboise, cerise
♦ bouche très gourmande, les tanins très veloutés envahissent et remplissent le palais, beau volume, cerise et cassis dominants
- ▶ conseil de dégustation : pas de mise en carafe nécessaire
 - ▶ température de service : 14° / 15° c
-

- 2006 ♦ robe rubis soutenu
♦ nez fin et très aromatique : mûre et groseille
♦ beaucoup de fraîcheur en bouche, des tanins fins et fondus, joli volume, vin très gourmand
- ▶ conseil de dégustation : pas de mise en carafe nécessaire
 - ▶ température de service : 14° / 15° c
-

Cahors Prestige Noir

- 2005 ♦ robe pourpre soutenu
♦ nez très ouvert : fruits noirs, myrtille, groseille et quelques notes minérales
♦ les tanins fins et fondus envahissent la bouche, vin très gourmand, arômes de cerise noire et mûre
- ▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 2 heures avant le service
 - ▶ température de service : 16° / 17° c
-

- 2006 ♦ robe pourpre soutenu, reflets noirs
♦ nez très complexe : myrtille, sureau, violette et amande
♦ les tanins sont puissants et envahissent la bouche ; très long ; cerise et kirsch en finale
▶ **Ce millésime est en cours d'élevage et sera prochainement à la vente**

Cahors Chevaliers d'Homs & Chevaliers d'Homs Excellence (dès le millésime 1999)

- 1994 ♦ robe brillante, acajou
♦ nez complexe et évolué : sous bois, figue, girofle
♦ la première attaque en bouche est vive puis les tanins souples s'imposent avec des arômes confits et giroflés
▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 2 heures avant le service ; si on laisse le vin s'aérer plus longtemps, ce sont des arômes de truffes qui explosent (typique des grands vins de cahors après un long vieillissement) ; A boire
▶ température de service : 17° / 18° c

- 1995 ♦ robe brillante, pourpre avec de légers reflets tuilés
♦ nez intense, sous bois, pain grillé, cuir, fumé
♦ les tanins sont encore bien présents en bouche et s'effacent un peu en finale ; les notes de musc et de fumé dominant
▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 2 heures avant le service ; A boire
▶ température de service : 17° / 18° c

- 1996 ♦ robe pourpre avec reflets acajou
♦ nez très ouvert : fruits cuits, pain d'épices avec quelques notes anisées
♦ en bouche, les tanins sont fins et soyeux, très bel équilibre, beau mariage des arômes de cerise et anis, plein en bouche
▶ conseil de dégustation : pas de mise en carafe indispensable ; vin très agréable à boire
▶ température de service : 17° / 18° c

- 1997 ♦ robe brillante assez tuilée
♦ le premier nez est fermé puis à l'aération, les arômes de pain grillé, cassis et anis dominant
♦ belle complexité en bouche, du volume, des arômes de fruits noirs, brioche et notes anisées flottent dans le palais, belle longueur
▶ conseil de dégustation : pas de mise en carafe indispensable ; vin agréable à boire
▶ température de service : 17° / 18° c

1998 ♦ robe brillante, pourpre soutenu

♦ nez puissant marqué par la violette ainsi que des notes d'épices et d'eucalyptus

♦ l'attaque en bouche est vive, les tanins bien enrobés persistent longtemps, joli fruité en finale (cerise)

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 3 à 4 heures avant le service

▶ température de service : 17° / 18° c

1999 ♦ robe pourpre soutenu, reflets noirs

♦ nez intense : cerise noire, violette et cacao

♦ les tanins envahissent la bouche mais sans aucune agressivité ; la longueur est exceptionnelle ; kirsch et violette dominant en bouche

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 1 à 2 heures avant le service

▶ température de service : 17° / 18° c

2000 ♦ robe pourpre soutenu, légers reflets tuilés

♦ nez très ouvert et complexe avec une dominante cerise noire et réglisse ainsi qu'une pointe mentholée

♦ la bouche, un peu austère à l'ouverture prend de l'ampleur après ouverture ; réglisse et cerise noire bien présentes

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 3 à 4 heures avant le service

▶ température de service : 17° / 18° c

2001 ♦ robe pourpre soutenu, légers reflets tuilés

♦ nez très intense, fruits noirs (mûre et myrtille) et framboise sur mûre

♦ la bouche est très riche, les tanins sont fins, puissants et veloutés ; la finale est marquée par la cerise et la réglisse

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 1 à 2 heures avant le service

▶ température de service : 17° / 18° c

2002 ♦ robe pourpre aux reflets noirs

♦ nez intense, beaucoup de fraîcheur : violette, brioche, griotte

♦ les tanins sont fins et puissants ; très gourmand en bouche : cerise et brioche ; volume énorme, très long

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 1 à 2 heures avant le service

▶ température de service : 17° / 18° c

2003 ♦ robe pourpre

♦ nez puissant : figues sèches, raisins de Corinthe, notes fumées et cannelle

♦ rond en bouche, bel équilibre, très gras, tanins fins ; le pruneau domine en bouche avec une finale réglissée

▶ conseil de dégustation : pas de mis en carafe nécessaire ; prêt à boire

▶ température de service : 17° / 18° c

2004 ♦ robe pourpre soutenu aux reflets noirs

♦ le premier nez est un peu fermé avec des notes minérales et de sous-bois ; à l'aération, le nez est dominé par des arômes de fruits exotiques

♦ très grosse concentration en bouche, les tanins sont encore fermes, le vin est très long et présente en bouche des arômes de fumé et de réglisse

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 6 heures avant le service ou à attendre quelques années

▶ température de service : 17° / 18° c

2005 ♦ robe noire

♦ nez intense, mûre, myrtille, groseille et violette (beaucoup de complexité)

♦ les tanins sont très puissants mais bien enveloppés, grosse impression de sucrosité en bouche ; très long avec une explosion de fruits (cerise, mûre)

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 4 à 5 heures avant le service

▶ température de service : 17° / 18° c

2006 ♦ robe pourpre soutenu, reflets noirs

♦ nez très fin : cassis et cerise noire

♦ très gourmand en bouche, tanins puissants et très soyeux ; sucrosité très présente, très long ; la cerise noire domine la finale

▶ **Ce millésime est en cours d'élevage et sera prochainement à la vente**

Cahors Chevaliers d'Homs de Favols (élevés en fûts de chêne)

1999 ♦ robe pourpre soutenu

♦ nez discret, pruneau, tabac et fruits confits

♦ les arômes de tabac dominant la bouche, le vin est très structuré et très long

▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 4 à 6 heures pour permettre l'ouverture et l'épanouissement des arômes

▶ température de service : 17° / 18° c

2000 ♦ robe pourpre soutenu, reflets violines
♦ nez ouvert et complexe : vanille, cerise noire et praline
♦ très belle harmonie bois/vin en bouche ; les tanins sont très fins, la fin de bouche est très grasse ; les arômes de kirsch et de vanille sont très présents en finale.
▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 1 à 2 heures avant le service
▶ température de service : 17° / 18° c

2001 ♦ robe pourpre, reflets tuilés
♦ nez complexe marqué par des arômes de café et de torréfaction ainsi qu'une pointe poivrée
♦ tanins encore fermes ; notes de réglisse et torréfaction en finale
▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 5 à 6 heures avant le service ou attendre quelques années
▶ température de service : 17° / 18° c

2002 ♦ robe pourpre soutenu, légers reflets tuilés
♦ nez fin : brioche, chocolat, fruits confits ainsi qu'une pointe anisée
♦ en bouche, les tanins sont encore fermes, le vin présente une belle sucrosité avec des arômes de réglisse et de fruits confits
▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 5 à 6 heures avant le service ou attendre quelques années
▶ température de service : 17° / 18° c

2003 ♦ robe pourpre
♦ nez puissant : figue sèche, chocolat, pruneau et une pointe de cannelle
♦ les tanins sont fins, le vin est très plaisant en bouche, joli volume avec des arômes de cannelle et de fruits secs
▶ conseil de dégustation : mettre en carafe 1 à 2 heures avant le service
▶ température de service : 17° / 18° c