

KEDGE PARIS ALUMNI WINE CLUB

Vins de diverses boutiques – Session à Kedge Paris av. des Terroirs de France, 75012
Œnologue : Muriel Petit

LES VINS DE L'OUEST DE LA FRANCE - SEPT 19

OVNI JEAN MOURAT VIN DE FRANCE SAUVIGNON CHARDONNAY ** 2018 9.20€

Vue : Brillant couleur jaune pâle très pale avec reflets gris argentés, un peu gras

Nez : Agrumes, pamplemousse, fruits jaunes, ananas, note anisée. Frais et vif

Bouche : Attaque vive et souple. On retrouve les notes d'agrumes, de pamplemousse ainsi que des notes herbacées un peu vertes et des notes pierreuse et minérale. Ensemble assez aromatique et très frais et désaltérant. On finit sur une certaine amertume – zestes de citron et de pamplemousse- et d'amande amère avec une pointe d'acidité. Vin assez gourmand, facile à boire, tout en légèreté.

SACRE BLANC AOC VAL DE LOIRE CHENIN JEAN MOURAT 2017 9€

Vue : Brillant. Jaune légèrement paille reflets verts, du gras

Nez : Poire, pomme fruits blancs, amande, tilleul

Bouche : Attaque souple et ample suivit de beaucoup de vivacité et de nervosité. Note de poire, de pomme verte acide type granny. Une belle acidité en bouche. On finit avec une impression d'acidité sur la langue, des notes d'amertume et une note pierreuse et métallique en finale.

GRAND BRAQUET DE GUILLAME / G. CHARENTIER VIN DE FR. *** 2018 7€

Vue : Couleur jaune paille soutenue reflets légèrement vert dorés, du gras

Nez : pamplemousse, litchi, rose

Bouche : Attaque ample, souple et grasse. On retrouve bien les notes de litchi et d'agrumes. On a ensuite de la fraîcheur et de la nervosité avec des notes de poivre, d'épices et de rose.

Vin assez présent en bouche, pas mal de longueur, pas de lourdeur et une finale assez amère. Vin ample, vif et assez épicé avec une jolie longueur et de la fraîcheur.

CHATEAU THEBAUD J. HUCHET ET J. MOURAT MUSCADET SEVRE ET MAINE

Vue : Brillant. Jaune très pâles reflets argentés, du gras

2013 15€

Nez : Note minérale, pierreuse, amande, agrumes, note citronnée, très frais

Bouche : Attaque vive et légèrement perlante. Note minérale et pierreuse. De la longueur et de la complexité et une belle minéralité. Note d'amande fraîche en finale. Un beau vin, élégant et bien équilibré. Note d'amande, de beurre et de noisette en finale. Beaucoup de finesse.

LES JARDINIERS BORDEAUX SUP M. ET A. SICHEL CAB. SAUVIGNON/MERLOT

Vue : Couleur grenat soutenue trouble, gras

2016 14€

Nez : fruits rouges et noirs, mures, sous-bois, fraise des bois, cassis, notes végétales.

Bouche : Attaque souple mais avec ensuite des tanins serrés et une certaine astringence. Note végétale et herbacée puis note de sous-bois, de champignons et de fruits noirs. Ensemble assez murs quoique qu'un peu asséchant. On finit sur une note de petits fruits sauvages type prune.

MOONSENG CAVE DE PLAIMONT COTES DE GASCOGNE MERLOT/MANSENG NOIR **

Vue : Couleur grenat soutenue sombre, gras

2017 7.5€

Nez : fruits rouges et noirs, mures, notes vanillées, caramel, écorce, notes végétales.

Bouche : Attaque vive et tannique puis des notes de fruits noirs et végétales. Tanins denses et serrés et une note végétale un peu austère. On retrouve ensuite des notes d'eucalyptus mais aussi beaucoup de notes de fruits noirs murs et confits. C'est un vin rustique avec des notes végétales pas désagréable.

M HARRI GORI IROULEGUY ETIENNE BRANA

2014

15€

Vue : Couleur grenat carminée, légère teinte d'évolution.

Nez : note animale, cuir, terre, fourrure, champignon

Bouche : Attaque ample et tannique. Note sauvage et animale en bouche. Vin de terroir assez rustique. On retrouve bien les notes de sous-bois, de champignon, de terre et de cuir. Ensemble puissant mais peu harmonieux. Un peu mastoc.

*Les Etoiles * , indiquent le ressenti de l'œnologue quant à la qualité, l'équilibre, le travail du vigneron et le plaisir perçus.*
