

KEDGE PARIS ALUMNI WINE CLUB

Vins Cave Soif d'Ailleurs 38 rue Pastourelle 75 003 PARIS
Session à Kedge Paris av. des Terroirs de France, 75012
Œnologue : Muriel Petit

LES VINS DES PAYS DE L'EST- Nov 19

CHATEAU DE LA RIGOTIERE	BEAUJOLAIS NOUVEAU (VIN MYSTERE)	2019	6.7€
--------------------------------	---	-------------	-------------

Couleur : grenat, framboise soutenue, un peu de gras, reflets violacés

Nez : du fruit, framboise, mure, banane mure

Bouche : Attaque souple, tanins fondus. Petite note végétale. On retrouve bien la mure, la framboise et la banane bien mure ainsi que du bonbon. On sent un peu l'alcool. Assez souple et très parfumé en bouche, mais pas très long. On finit sur le noyau et les petits fruits rouges.

ABRAU DURSO CUVÉE ALEXANDRE II BRUT ROSE	RUSSIE	30 €
---	---------------	-------------

Vue : Couleur typique œil de perdrix, reflets saumonés dorés, bulles fines et régulières

Nez : Notes minérales, fraise, groseille

Bouche : Attaque assez vive, bulles avec au départ des notes minérales suivit par des notes d'agrumes et de zeste d'orange. Pas mal de vivacité et d'acidité en début de bouche puis une certaine rondeur. On ne retrouve pas les fruits rouges en bouche, mais surtout des agrumes et des zestes d'orange. On finit sur une note minérale et une légère amertume.

TOKAJI FOURMINT LONYAI / KIKALET PINCE****	HONGRIE	2015	24€
---	----------------	-------------	------------

Vue : Couleur jaune paille claire, reflets blancs argentés, du gras

Nez : notes végétales et notes pierreuses, pierre à fusil, abricot

Bouche : Attaque vive et étendue puis du gras. Belle fraîcheur, minéralité et acidité. Notes pierreuses et minérales ainsi que des agrumes en bouche puis des fleurs blanches, tilleul et verveine. Très frais et long en bouche. Beaucoup de vivacité ainsi que du gras. On finit sur une note d'amande amère. L'ensemble fait assez penser à un Riesling.

ZORAH KARASI ARENI NOIR	ARMENIE	2016	30€
--------------------------------	----------------	-------------	------------

Vue : Couleur jaune très clair, reflets blancs

Nez : notes pierreuses, fumées

Bouche : Attaque fine et souple. Note d'agrumes, de citron puis note un peu poivrée et épicée avec de l'amertume. Zeste de pamplemousse. Ensemble assez aromatique qui laisse une finale assez grasse avec des notes d'amertume comme le zeste de pamplemousse et de l'amande. Belle longueur.

NCIU RISERVA DOMENILE - BABEASCA NEAGRA** ROUMANIE 2016 15 €**

Couleur : Couleur grenat soutenue, opaque, trouble, reflets carminés d'évolution, du gras

Nez : prune, cerise à l'alcool, noyau ; épices, thym, chocolat, cannelle, champignon, truffe, notes animales

Bouche : Attaque charnue et souple, beaucoup d'ampleur et de présence, belle rondeur, du gras puis un peu d'astringence. On retrouve bien des notes de prune, d'épices, de champignon, de chocolat et de poivre. Vin aromatique et qui demande pas mal d'aération, mais belle évolution en bouche. Jolie longueur et bien présent. Assez original avec de la personnalité. A ouvrir à l'avance.

FAUTOR NEGRE VALUT LUI TRAIAN MOLDAVI 2016 26€

Vue : Couleur grenat soutenue, opaque, gras, trouble, reflets violacés

Nez : cerise noire, mure, poivre, pruneau

Bouche : Attaque ronde, fine et souple. On retrouve bien la cerise noire et confite en bouche, la mure, le pruneau et les épices ainsi que le poivre puis une note végétale. Ensemble très mûr et très généreux. Notes épicées et cacaotées. Fait un peu penser à un côté du Rhône méridional. Note de cerise confite à l'alcool. On finit sur du noyau, de l'amertume et du tanin. A vieillir un peu.

MONASTERY QVEVRI WINE SAPERAVI GEORGIE 2013 39€

Vue : Couleur carminée, reflet carmin, note d'évolution, moyennement gras

Nez : sous-bois, eucalyptus, épices, notes animales

Bouche : Attaque ample, tanins fondus et notes de fruits noirs confits et d'agrumes en bouche. Des tanins fondus et une note acidulée sur la langue. Des notes d'agrumes et d'amertume en finale. Vin original à accompagner avec des plats amples type canard à l'orange. Ressemble à un Porto « sec ». Note d'agrumes et de fruits secs et de fruits à noyau en finale. Assez déroutant et intéressant.

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

