

Dégustation Vins – VINS BLANCS SECS

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – sept.-16

BOURGOGNE ALIGOTE 2014 FRANÇOIS MIKLUSKI

14€

Vue : Jaune pâle reflets jaunes verts argentés. Léger dégagement gazeux

Nez : citron, pamplemousse, poire, pomme notes légèrement forales

Bouche : attaque assez ferme avec un côté un peu mordant. Puis arômes de citron et de végétal, herbe coupée. Acidité bien présente et de l'amertume. On finit sur des notes citronnées. Relativement présent en bouche.

Apéritif, coquillage, poissons grillés, fromage, petites charcuterie banches et poissons crus.

RIESLING ZIND-HUMBRECHT

17.50€

Vue : Jaune pâle paille reflets verts jaunes

Nez : Minéral. Nez légèrement éthéré. Légère note d'hydrocarbure. Pêche, abricot

Bouche : Attaque assez ronde et assez douce. On retrouve la note un peu pétrolifère et une note bien minérale puis note de fruits, pêche, abricot, ananas et agrume. Note minérale et végétale. Bien tendu. Belle fraîcheur et belle vivacité. Relativement long en bouche.

Apéritif, coquillage cuisinés, noix de Saint Jacques, poissons grillés et fumés. Cuisine alsacienne.

SAINT JOSEPH YVES CUILLERON LE LOMBARD

2012

25€

Vue : Jaune pâle paille reflets jaune assez dorés.

Nez : Fruits blancs, pêche, agrume, fleurs blanches

Bouche : Attaque ronde et assez ample. On sent les fleurs et l'alcool. Impression de chaleur. Puis note d'amertume en particulier aubépine et petites fleurs blanches. Amande amère. A boire maintenant car note légèrement oxydative.

Apéritif, poissons cuisinés, crustacés.

LES HAUTS DE SMITH

2010

26.90 €

Vue : Couleur jaune paille relativement soutenue reflets jaunes dorés

Nez : Fumée, grillé, minéral, pierreux, pierre à fusil, silex, note mentholée

Bouche : Attaque souple et grasse. On retrouve bien les arômes du sauvignon. Note fumée et pierreuse. Silex, noisette grillée, agrumes, pamplemousse et note de buis. Très parfumé et très typé. Belle longueur en bouche. Bien équilibré. Finale douce et veloutée. Note beurrée. Gras en finale mais sans lourdeur

Homard, grands poissons grillés, coquillages cuisinés

CHATEAU CARBONNIEUX BLANC

2010

29.90 €

Vue : Couleur jaune paille relativement soutenue reflets jaunes dorés

Nez : Miel, épices, fleurs, pomme cuite, compote de pomme, abricot, coing. Légère note oxydative.

Bouche : Attaque ronde et grasse. Ensemble assez épicé. Note grillée et fumée. Miel et épices et note légèrement oxydative. Ensemble légèrement déséquilibré. Trop d'alcool et en finale peu de parfum en bouche. Dominé par l'oxydation.

Poissons grillés ou en sauce

MEURSAULT PONUZOTS BLANC - JOBARD F ET A 2007

75 €

Vue : Couleur jaune paille relativement soutenue reflets jaunes dorés

Nez : Miel, épices, fleurs, pomme cuite, compote de pomme, abricot, coing. Légère note oxydative.

Bouche : Attaque ronde et grasse. Ensemble assez épicé. Note grillée et fumée. Miel et épices et note légèrement oxydative. Ensemble légèrement déséquilibré. Trop d'alcool et en finale peu de parfum en bouche. Dominé par l'oxydation.

Poissons grillés ou en sauce