

Dégustation Vins – VIN de SAVOIE

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – Nov 17

Vins de diverses boutiques comme Nicolas et Lafayette Gourmet

JEAN FRANÇOIS QUENARD SAVOIE CHIGNIN 2016 10€

Vue : Brillant couleur jaune pâle très clair avec reflets gris argentés et un peu vert

Nez : Fruits pomme agrume pamplemousse pêche blanche note métallique et minérale

Bouche : Attaque perlante et fine. Note pierreuse et minérale puis note de fruits, agrume, pomme, pêche et note d'amande fraîche en finale. Ensemble plaisant et désaltérant. Peu de longueur cependant. Léger et pas très long en bouche mais très agréable.

SYLVAIN RAVIER CLOS SAINT ANDRE APREMONT 2014 8€

Vue : Brillant. Jaune pâle reflet argentés blanc

Nez : Anis, miellé, tilleul, ananas, coing, beurre amande

Bouche : Attaque ronde et fine, légèrement perlante. Note de beurre, d'acacia, d'amande et de pierre en bouche. Velouté en bouche puis note fraîche et citronnée. Belle fraîcheur. Légèreté et finesse. Un peu de gras et note de beurre. Ensemble fin, agréable et gouleyant.

ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE EDMIOND JACQUIN ET FILS 2016 8€

Vue : Couleur jaune pâle reflets verts argentés léger dégagement gazeux

Nez : Fruité, fruits jaune, mandarine, zeste d'orange, minéralité, note pierreuse. Floral, fruité. Fenouil, abricot, ananas, abricot, verveine, tilleul.

Bouche : Attaque vive et fraîche légèrement. Ensemble vif mais fluide et doux. On retrouve des notes d'agrumes, d'ananas, de mandarine, d'abricot. Finale gourmande et fruitée avec une légère sucrosité bien équilibrée et une jolie rondeur. Ensemble rond, fin et harmonieux. Plus présent et plus rond en bouche que les précédents. Ensemble fleuri et agréable. C'est un joli demi-sec.

SAVOIE CHIGNIN BERGERON ROUSSANE - J.P.QUENARD 2016 12€

Vue : Couleur Jaune pâle, reflets verts et dorés du gras

Nez : Beurre, pêche, fruits pulpeux, fleurs blanches, acacia

Bouche : Attaque grasse, ronde et plaisante. Très aromatique. Note de fruits et de fleurs. puis d'épices. Note de beurre et d'abricot, amande puis note pierreuse et plus sèches en finale. Ensemble assez rond et bien plaisant. Note de fumée et d'amande grillée. Ensemble harmonieux riche mais sans lourdeur et bien présent.

CHIGNIN MONDEUSE - VIEILLE VIGNE A ET M QUENARD 2014 18€

Vue : Couleur rubis grenat soutenue reflets légèrement carmin trouble gras

Nez : note animale, cuir, humus, sous-bois, épices, poivre, fruits noirs

Bouche : Attaque assez souple mais bien présente. Note de fruits rouges et noirs confits, d'épices, de poivre, de cerise et de champignon. Ensemble souple mais structuré dense et assez harmonieux. Note de cannelle et d'épices en finale. Dense et structuré.

SOUS LE CHATEAU TERRE BRUNE MONDEUSE BUGEY YVES DUPONT 2016 12€

Vue : Grenat soutenue reflets violacés

Nez : Framboise, cassis, myrtille, confiture de framboise

Bouche : Attaque ronde et souple, tanins bien fondus. Note de fruits rouges et noirs, cassis, cerise, framboise. Bouche assez fraîche puis notes végétales et quelques tanins un peu plus denses. Ensemble frais. On finit sur une note végétale et mentholée et légèrement poivrée. Une petite rusticité en finale pas désagréable du tout. Vin très agréable.
