

# Dégustation Accords Mets & Vins (Achat [www.3-c.fr](http://www.3-c.fr))

---

## MONTLOUIS SUR LOIRE

F. CHIDAINÉ

2009

19€

**Vue** : Couleur jaune pale, reflets verts argentés. Gras

**Nez** : Très frais, belle vivacité, fraîcheur. Note d'agrumes, citron, abricot cuit acide et coing puis miel.

**Bouche** : Attaque fine et grasse. Note d'ananas, de coing et de miel. Puis fleur d'acacia et une note d'amertume. Amande et zeste de pamplemousse. On finit par de la fraîcheur et de la vivacité. Belle acidité et jolie minéralité.

**Accord** : Poissons de rivières, sauces crémeuses et épices douces, fromages de chèvres, charcuterie blanches de Touraine

---

## POUILLY-FUISSÉ

JOSEPH DROUHIN

2011

15€

**Vue** : Couleur jaune pale, reflets verts argentés. Gras

**Nez** : Beurre, noisette, fumée, puis agrumes et poire

**Bouche** : Attaque assez vive. Note de beurre. Bouche dominée par les arômes de beurre puis acidité et amertume. Consistance un peu légère. Vin pas assez présent et faible en arômes et en longueur. Dominé par l'alcool et l'acide en final bien que trop aqueux. Décevant

**Accord** : Apéritif, poisson grillée et sauces légèrement crémeuses, gougères

---

## GEWURZTRAMINER - TRIMBACH

2010

16€

**Vue** : Couleur jaune pale, reflets argentés. Gras

**Nez** : Litchi, Kummat, orange amère, rose, épices, gingembre, bonbon zan à la violette

**Bouche** : Attaque grasse mais en finesse. Belle fraîcheur et belle vivacité pas de lourdeur. Note de fruits exotiques, mangue, litchi, poire et gingembre. Beaucoup d'épices en finale et du poivre. Un beau gewurztraminer sans lourdeur et en longueur !

**Accord** : Apéritifs, dessert à base de fruits exotiques, cuisine thaïlandaise, curry divers, mise en bouche sucré/salé

---

## DOMAINE DE LA BUTTE

JACKY BLOT

2010

14€

**Vue** : Couleur pourpre et reflets bien violacés.

**Nez** : Poivron, cassis, framboise. Note animale et fumée, cuir. Un peu de réduction,

**Bouche** : Attaque tannique et vive, un petit peu d'acidité. Ensemble assez rustique avec des notes de cuir assez présentes complétées par des fruits noirs – cassis et mures – et des petits fruits sauvages des bois en finale avec de l'amertume. Jolie longueur

**Accord** : entrecôte grillée ou marchand de vin, cuisine au vin, charcuteries

---

## LACOSTE- BORIE - PAUILLAC

2008

19€

**Vue** : Couleur grenat sombre, note d'évolution légère. Reflets légèrement marron

**Nez** : Assez animal, sous-bois puis fruits noirs mures, cassis, fruits noirs confitures, puis poudré.

**Bouche** : Attaque ronde et veloutée, note de cuir et de sous-bois, puis cassis et mure. Note végétale ensuite assez présente, bois, poivron. Légère astringence. Pas très complexe mais bon rapport qualité/prix et assez représentatif de l'appellation.

**Accord** : Pièce de bœuf grillée, carré ou gigot d'agneau.

---

## CORNAS

JEAN LUC COLOMBO

2009

22.50€

**Vue** : Couleur grenat pourpre soutenue. Reflets pourpres

**Nez** : Fumée, brulé, réglisse, poivre, prune, pruneau, épice, mure, goudron, clou de girofle, et cassis

**Bouche** : Attaque très douce, ronde, veloutée et charnue. Du gras et de l'ampleur. Notes de fumée, poivre, brulé et fruits noirs. Léger assèchement en bouche et note de cendres en milieu de bouche. Finale sur le poivre, la fumée, la cannelle et le cacao. Un beau vin puissant et délicat

**Accord** : Cote de bœuf, épaule d'agneau rôtie ou gigot à la ficelle.