

Dégustation Vins – LIQUOREUX DE FRANCE

(Achat www.chateaunet.com)

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – DECEMBRE 2015

JURANÇON : NOBLESSE DU TEMPS 100% PETIT MANSENG 2010 – CAUHAPE 33€

Vue : Couleur jaune dorée reflets or, gras

Nez : Nez très frais et très fruité. Fruits, fruits exotiques. Mangue, ananas, pêche, orange et zeste d'orange. Pas mal de vivacité

Bouche : Attaque ronde et grasse puis belle acidité et belle vivacité. Beaucoup de fraîcheur. Beaucoup de fruits exotiques en bouche : zeste d'orange, abricot, pâte de coing, mangue. Belle équilibre sucre/acidité. Un vin très présent et assez complexe. Belle longueur en bouche. Note miellée en finale.

PACHERENC DU VIC BILH BRUMAIRE 100% PETIT MANSENG 2008 - BRUMONT 21€

Vue : Couleur jaune très soutenue avec des reflets dorés, gras

Nez : Miel, acacia, Coing, abricot, pêche, fruits confits

Bouche : Attaque ronde et grasse suivit de pas mal de fraîcheur et de vivacité. On retrouve des arômes de miel, de fruits secs, de cire d'abeille, de coing, de pâte de coing et d'abricot sec. Note de résine en finale. Belle longueur.

MONTLOUIS D. DE LA TAILLE AUX LOUPS, CUVÉE DES LOUPS 2003 – JACKY BLOT 35€

Vue : jaune doré, reflets jaune d'or, gras

Nez : Floral, acacia, tilleul, verveine, coing, miel, épices, anis

Bouche : Attaque ronde et fine. Vin délicat. Beaucoup de gde miel, de nougat, d'épices et de résine. Note de fleur d'acacia et de miel. On sent bien l'acidité et le gras. Note d'épices, de pain d'épices et légère amertume en finale. Amande. Très belle longueur en bouche.

SAUTERNES – CHATEAU RAYMOND-LAFOND 2005 – FAMILLE MESLIER 33€

Aspect : Couleur jaune d'or soutenue avec reflets or

Nez : Champignon, cave, raisins secs à l'alcool, orange, Cointreau, cire, miel

Bouche : Attaque opulente, ronde et très grasse. Force et structure. Note d'alcool et de puissance. Beaucoup de gras en bouche et note de sucrosité assez prononcée. On retrouve des arômes d'abricot sec, de pâte de coing, de pâte d'abricot. Beaucoup de sucre. Pruneaux à l'armagnac. Manque un peu d'acidité, de finesse et de complexité.

GEWURZTRAMINER SGN, D. DE WEINBACH 2001 - COLETTE FALLER ET FILLES 85€

Vue : Couleur cuivrée reflets ambrés

Nez : Litchi, rose, miel

Bouche : Attaque ronde, vive et grasse. Beaucoup de finesse et de fraîcheur. Litchi, rose, violette, épices et amertume. Vin très bien équilibré et très long en bouche. On retrouve toute l'opulence et la complexité du Gewurztraminer sans lourdeur et sans sucrosité. Très belle longueur en bouche. Un grand et beau vin.
