

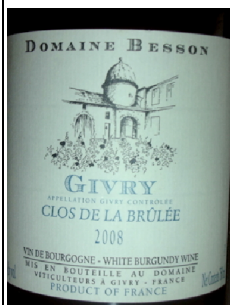


Dégustation groupe 2

18/09/2010

N°4 organisée par François et Philippe

VIN NUMÉRO 1



Type **AOC Blanc**
 Région **Bourgogne**
 Sous-Région **Côte Chalonnaise**
 Appellation **Givry**
 Cépages **Chardonnay**
 Nom **Domaine BESSON**
 Millésime **Clos de la Brûlée**
 Lieu d'achat **2008**
 Prix **Méto**
11,95 €

Commentaire : Robe jaune doré brillant, belle brillance. Nez ouvert et croquant d'un vrai chardonnay noblement élevé, aux effluves de pêches jaunes, d'abricots, de mangues judicieusement relevé d'une pointe de citronnelle. Bouche grasse et opulente, ce fumé toasté s'intègre parfaitement dans une texture huilée et beurrée. Finale équilibrée façon noisettes et amandes. Superbe !

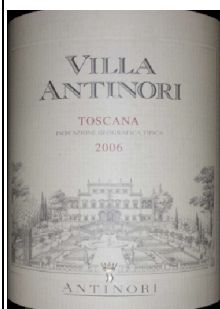
VIN NUMÉRO 2



Type **AOC Blanc**
 Région **Alsace-Lorraine**
 Sous-Région **Alsace**
 Appellation **Alsace**
 Cépages **Gewurztraminer**
 Nom **Marcel DEISS**
 Millésime **Cuvée St Hippolyte**
 Lieu d'achat **2005**
 Prix **Méto**
16,62 €

Commentaire : Robe jaune doré soutenu, fins reflets orangés. Superbe nez finement muscaté aux notes de fruits exotiques, de pêches jaunes, de bouquets de roses et d'épices sauvages. Bouche ample et grasse à l'acidité rafraîchissante et parfaitement intégrée, la chair demeure jeune et pulpeuse tout en conservant cette richesse et cette opulence digne des grands gewurztraminer ! Longue finale harmonieuse aux notes d'oranges confites, bergamote, cédrat et noyaux d'amende. Un régal !

VIN NUMÉRO 3



Type **Etranger Europe rouge**
 Pays **Italie**
 Région **Toscane**
 Appellation **IGT**
 Cépages **55% Sangiovese,**
25% Cabernet-Sauvignon,
15% Merlot, 5% Syrah
 Nom **VILLA ANTINORI**
 Millésime **2006**
 Lieu d'achat **Méto**
 Prix **13,98 €**

Commentaire : Robe sombre grenat. Malheureusement le nez nous laisse penser que ce vin a un défaut, sans doute bouchonné ? En bouche, cela se confirme. Après une bonne aération, le goût de bouchon se dissipe, mais les arômes restent cachés et c'est les tanins qui l'emportent.

(Ce vin a depuis été revu en dégustation confirmant le défaut trouvé uniquement sur la première bouteille dégustée. Cette nouvelle bouteille était excellente avec des notes torréfiées/fumées d'un élevage réussi, des fruits noirs kirschés et épicés. Bouche puissante, élégante et opulente. Belle finale!)

VIN NUMÉRO 4



Type **AOC Rouge**
 Région **Sud Ouest**
 Sous-Région **Madiran**
 Appellation **50% Tannat**
 Cépages **30% Cabernet-Sauvignon**
20% Cabernet-Franc
 Nom **Château Bouscassé**
 Millésime **Alain BRUMONT**
 Lieu d'achat **2006**
 Prix **Méto**
9,56 €

Commentaire : Robe sombre et brillante, parée de rubis aux reflets grenat. Au nez, c'est un velouté de fruits, intense, légèrement cacaoté, nuancé de petites touches de zan. En bouche, une chair fine tapisse le palais, supportée poliment par de beaux tanins. La finale est merveilleuse, dessinée et étayée par une formidable acidité, emmenant loin les arômes de cerises juteuses, d'airelles et de cèdre. Un Madiran fin et savoureux !

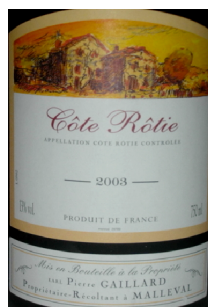
VIN NUMÉRO 5



Type **AOC Rouge**
 Région **Bourgogne**
 Sous-Région **Côtes de nuits**
 Appellation **Chambolle-Musigny**
 Cépages **Pinot noir**
 Nom **Louis JADOT**
 Millésime **2003**
 Lieu d'achat **Méto**
 Prix **29,78 €**

Commentaire : Robe rubis soutenu. Très beau nez expressif de griottes mûres, de groseilles et de cassis en gelée, avec une pointe de sous-bois et de zan. Bouche franche et raffinée sur des beaux tanins fondus, la chair est aboutie et charnue tout en gardant la classe naturelle de ce beau terroir de Chambolle ! Aromatique et

VIN NUMÉRO 6



Type **AOC Rouge**
 Région **Côtes du Rhône**
 Sous-Région **Septentrionale**
 Appellation **Côte-Rôtie**
 Cépages **Syrah**
 Nom **Pierre GAILLARD**
 Millésime **2003**
 Lieu d'achat **Lorient**
 Prix **38,00 €**

Commentaire : Robe profonde tirant sur le noir. Nez complexe déployant un beau boisé, vanillé, toasté et épicé. Expression de fruits rouges très mûrs. Belle attaque avec une matière opulente et charmeuse, soutenue par une puissante charpente aux tanins fins et fondus. Finale torréfiée et cacaotée.

enjôleur, ce vin est un modèle de finesse et d'élégance. C'est rond, sensuel et terriblement charmeur... Finale juteuse et croquante sur les fruits macérés