



13 Juin 2009

# Dégustation groupe 3

N°3 organisée par Jean Louis et Vincent

## Mise en bouche

Type	Rouge
Région	Espagne
Sous-Région	Navarre
Appellation	
Cépages	Tempranillo
Nom	Cave coopérative de Olite
Millésime	2007
Lieu d'achat	Cave coopérative
Prix	1,00 €

## VIN NUMÉRO 1



Type	AOC blanc
Région	Bourgogne
Sous-Région	Côte de Beaune
Appellation	Meursault
Cépages	100% Chardonnay
Nom	Les Vireuils, Domaine Roulot
Millésime	2002
Lieu d'achat	Cave des vins gourmands
Prix	55,00 €

## VIN NUMÉRO 2



Type	Vin Blanc
Région	CDR
Sous-Région	CDR Méridionales
Appellation	
Cépages	Muscat petit grain
Nom	Domaine Bouletin (Beaumes de Venise)
Millésime	sans
Lieu d'achat	domaine
Prix	8,00 €

## VIN NUMÉRO 3



Type	kkk
Région	Provence Corse
Sous-Région	Provence
Appellation	Coteaux d'Aix
Cépages	Grenache, Cabernet
Nom	Sauvignon, Syrah
Millésime	Château Virant, Cuvée des Oliviers
Lieu d'achat	2004
Prix	domaine
	7,00 €

## VIN NUMÉRO 4



Type	AOC Rouge
Région	Provence - Corse
Sous-Région	Provence
Appellation	Coteaux de Pierrefeu
Cépages	Syrah ; <5% Mourvèdre Grenache
Nom	Domaine de la Blaque, cuvée Sélection
Millésime	2000
Lieu d'achat	domaine
Prix	18,00 €

## VIN NUMÉRO 5



Type	Vin Étranger Rouge
Région	Argentine
Sous-Région	Mendoza
Appellation	
Cépages	Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot
Nom	Clos de Los Siete
Millésime	2004
Lieu d'achat	Leclerc
Prix	14,00 €

## VIN NUMÉRO 6



Type	AOC rouge
Région	Bordeaux
Sous-Région	Médoc
Appellation	Saint Julien
Cépages	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc (sgdg)
Nom	Château Beychevelle
Millésime	1993
Lieu d'achat	Cave Vincent
Prix	25 €

## À propos du vin n°6 :

1993 était encore une année difficile quoiqu'en progrès par rapport à 1992. Pas d'information sur la composition, c'était une époque où faire des tableaux et la traçabilité n'était pas encore dans les mœurs. La maître de chais précédent disait : « on fait le vin ». Vous pouvez vous attendre à environ 50% de CS, 40% MLT 5% CF, 5% PV. Mes dernières notes de dégustation remontant au 16 septembre 2008. Couleur montrant des signes d'évolution, densité moyenne. N assez dense, cuir, notes d'évolution. B : attaque fraîche un peu fluide, corps moyen, cuir, épices fruits à l'eau de vie. Légère sécheresse en finale. 12-13. Plutôt bonne surprise quand servi à l'aveugle en cours de repas. **Philippe BLANC, Directeur de Château Beychevelle.**