



Compte-rendu de dégustation

Séance d'initiation du 21 Septembre

Œnologue : Eric Dugardin

Participants : 31

1^{er} vin.

MENETOU SALON 2004 (AOC Menetou Salon) Henry Pellé - 18 220 Morogues	
Couleur : Vin blanc sec	
Région : Loire, près de Sancerre (Nord de Nevers). Sol calcaire.	Cépage : Sauvignon (présent aussi dans le Bordelais)
Œil : Robe pâle caractéristique des vins du Nord de la France. Brillance du disque qui annonce l'acidité en bouche. Présence de micro bulles de CO ₂ .	Nez : Expression de l'acidité qui indique que le raisin a été cueilli juste mûr, on a affaire à un blanc sec. Fruité difficilement perceptible, ce qui indique un vin complexe, qui ne s'exprime pas facilement.
Bouche : Acidité évidente ressentie sur la langue et le fond du palais. Goût fruité mais absence de sucre. Amertume perceptible au fond de la langue, due à la peau des raisins. Moelleux plutôt ferme ou sec. Salivation légèrement visqueuse qui traduit peut-être une touche salée.	
Accompagnement : Plats gras (fromage, saumon fumé, huîtres,...).	



2ème Vin.

LA VIEILLE FERME 2002 (AOC Côtes du Lubéron) 84 100 Orange	
Couleur : Vin blanc	
Région : Vallée du Rhône, vers Valence, Chateauneuf.	Cépage : Grenache blanc
Œil : Robe jaune dorée. Moins brillant que le précédent.	Nez : Arômes de fruits mûrs, de confit et odeur de miel.
Bouche : Manque de fraîcheur dû à une acidité moins présente, le vin est qualifié de mou. Alcool plus présent, vin plein, généreux. Amertume perceptible rappelant le pamplemousse. Moelleux (consistance) plutôt ferme. Salivation peu importante (côté salin quasi absent).	
Accompagnement : Volailles, plats épicés (poulet à l'estragon par exemple). Cuisine asiatique, au curry par exemple.	



3^{ème} Vin.

<p>MAS DE DAUMAS GASSAC 2004 (Haute vallée de Gassac Vin de pays de l'Hérault) V. Guibert de la Vaissière <i>Tirage de barrique</i></p>	
<p>Couleur : Vin rouge</p>	
<p>Région : Hérault</p>	<p>Cépage : Cabernay Sauvignon (utilisé aussi dans le Bordelais), apte à vieillir 25 ans.</p>
<p>Œil : Reflets violacés, fuchsia, indiquant un vin jeune (moins de 3 ans). Robe pourpre. Jambage fin et abondant laissant pressentir de la substance en bouche</p>	<p>Nez : Arômes de fumé, de boisé. Sensations aromatiques perçues en profondeur. Nez réservé (peu d'arômes s'expriment au premier abord). Verre vide (après dégustation), les arômes sont encore présents, signe de la complexité et de l'équilibre du vin.</p>
<p>Bouche : Attaque franche. Dispersion aromatique moyenne. Persistance longue. Fraîcheur et générosité dues à l'acidité du vin. Amertume provenant de la barrique.</p>	



4ème Vin.

<p>MOULIN A VENT 2003 (AOC Moulin à vent) La maison des Beaujolais (Comité interprofessionnel) 69 220 St Jean d'Ardières</p>	
<p>Couleur : Vin rouge</p>	
<p>Région : Beaujolais, au Nord de Lyon Terroir granitique</p>	<p>Cépage : Gamay noir à jus blanc</p>
<p>Œil : Robe grenat, moins de matière que précédemment car l'intensité colorante est moins importante (vin plus « transparent »). Beau Jambage</p>	<p>Nez : Arômes de fruits rouges</p>
<p>Bouche : Arômes de cerise et de pêche. Vin souple et velouté, gouleyant. Beau volume en bouche et persistance aromatique intéressante.</p>	
<p>Accompagnement : Abats, andouillette, lard grillé, charcuterie, viande blanche.</p>	



5ème Vin.

CHATEAU LAMOTHE 1998 (AOC Sauternes) Ph. Et J. Guignard GAEC Sauternes – Gironde	
Couleur : Vin blanc liquoreux	
Région : Bordeaux, sud des Graves Sol argilo-calcaire	Cépage : ? (soit Sémillon, Sauvignon ou Muscadelle)
Œil : Robe dorée et brillance importante. Jambage fin.	Nez : Arômes de noisette, de fruits exotiques, de raisin sec.
Bouche : Vin très bien équilibré, acidité présente et non cachée par l'alcool, ce qui est un gage de qualité.	
Accompagnement : Foie gras, dessert. Idée de recette accompagnée de Sauternes : Turbo sauce mousseline.	

Remarques :

Lors du mûrissement des grappes, un champignon se développe sur le fruit, il prélève l'eau et préserve l'acidité ce qui explique pourquoi le sucre n'étouffe pas l'acidité du vin.

La vinification du Sauternes est lente et a un rendement très inférieur à la moyenne nationale (moins de 25hl/ha pour une moyenne de 65). Un pied donne environ 1 bouteille. La vendange se déroule 1 ou 2 mois après les autres régions.



Vocabulaire :

1. Vin blanc

Couleur : pâle, jaune, or, ocre

Bouche :

ACIDITE	STRUCTURE		MOELLEUX	ALCOOL
dur	rude	+	onctueux	capiteux
nerveux	charpenté	EQUILIBRE	gras	généreux
frais	trapu		fondu	plein
mou	franc	-	ferme	léger
plat	coulant		sec	faible

2. Vin rouge

Couleur : rubis foncé, cerise, pourpre, sombre.

Reflets : bleutés, violacés, grenats

Forme :

ATTAQUE	AMPLITUDE	FIN DE BOUCHE
discrète	faible	légère
franche	moyenne	bonne
soutenue	importante	longue

Voilà, on espère que cette première séance vous a plu et que vous serez au rendez-vous le mois prochain.

Pierre-Guillaume