



Compte-rendu de dégustation

Séance Bourgogne du 16 Novembre

Œnologue : Eric Dugardin

Participants : 36

1^{er} vin.

BOURGOGNE ALIGOTE 2000 (AOC Bourgogne Aligoté) Pierre MOREY - Meursault – Côte d'Or (Prix : 5 € 05)	
Couleur : Vin blanc	
Région : Appellation régionale (le raisin peut provenir de toute la région)	Cépage : Aligoté
Œil : Jaune pâle, légèrement verdâtre (les Bourgognes blancs ont en général une robe prononcée). Disque brillant indiquant vivacité et jeunesse. Jambage fin (présence limitée en glycérol).	Nez : D'abord fruité, floral et végétal puis mielleux. Ne montre pas de signe de vieillissement en 5 ans. Verre vide (après dégustation) laisse échapper des arômes de confit.
Bouche : Vin sec et gras (équilibre caractéristique de la Bourgogne) avec fermeté, vin nerveux. Minéralité qui fait saliver.	



2ème Vin.

BOURGOGNE 2000 (AOC Bourgogne) Chardonnay Même producteur (Prix : 9,80 €)	
Couleur : Vin blanc	
Région : Appellation régionale Bourgogne	Cépage : Chardonnay : presque le seul cépage blanc bourguignon, présent aussi en Champagne.
Œil : Jaune plus soutenu Brillant (caractéristique des Bourgogne blancs)	Nez : Plus soutenu Arômes de confit, de noisette, de fruit sec (apport du Chardonnay) Fleur de vigne → Palette aromatique plus complète que précédemment.
Bouche : Attaque franche , amplitude plus discrète et fin de bouche ample. Progression aromatique qui dure 5/6 secondes indiquant une bonne qualité car la persistance aromatique en fin de bouche ne dépend plus ni de l'acidité ni de l'alcool.	
Accompagnement : Rillettes, Jambon persillé, plats assez gras qui se marient bien avec l'acidité du vin.	



3^{ème} Vin.

<p>CHATEAU DE DAVENAY 2002 Rully 1^{er} Cru (AOC) « Rabourcé » Domaine Michel Picard (Prix : entre 11 et 15 €)</p>	
<p>Couleur : Vin blanc</p>	
<p>Région : Côtes Chalonnaise Rully est au Nord de celle-ci</p>	<p>Cépage : Chardonnay</p>
<p>Œil : Jaune plus prononcé alors qu'il est plus jeune que le vin précédent (mais plus d'ensoleillement que le raisin précédent).</p>	<p>Nez : Plus expressif Fruit mûr, notes florales Beurre, noisette</p>
<p>Bouche : Sec et gras (à ne pas confondre avec doux) entraînant l'équilibre général. Arômes plus présents lors de l'attaque, persistance aromatique inférieure qui se traduit par une plus grande puissance alcoolique.</p>	
<p>Accompagnement : Plat principal : plat en sauce, poisson. Escargots, jambon mais pas de plats trop gras car le vin l'est déjà.</p>	



4^{ème} Vin.

MONTHELIE 2001 (AOC Monthélie) Pierre MOREY – Meursault (prix : 13,00 €)	
Couleur : Vin rouge	
Région : Côtes de Beaune	Cépage : Pinot noir (comme la totalité des Bourgogne blancs, 1/3 des Champagne et une partie de l'Alsace)
Œil : Robe rouge faiblement colorée dans l'absolu, mais foncée pour un Bourgogne.	Nez : Arômes de fumé, de fruits rouges et de fruits rôtis.
Bouche : Vin très peu gras et ferme. Tanin et acidité fins qui équilibrent l'alcool.	
Accompagnement : Viande fine de texture Champignons Fromages : Epoisses, Vacherin du Jura, Comté, Beaufort mais pas de Camembert car trop acide).	



5ème Vin.

MEURSAULT 2000 (AOC Meursault) Même producteur (Prix : 24,00 €)	
Couleur : Vin blanc	
Région : Côtes de Beaune	Cépage : Chardonnay
Œil : Comme le blanc précédent	Nez : Délicat et élégant, notes semblables au blanc précédent.
Bouche : Arômes de noisette, beurre Notes minérales procurant l'acidité qui équilibre les arômes de beurre.	
Accompagnement : Huîtres, Volaille, Homard, Turbo.	



Géographie :

La Bourgogne, qui comprend 22 000 ha de vignes, compte 5 appellations qui sont, du Nord au Sud :

- Chablis
- Côtes de Nuits (ex : Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée,...)
- Côtes de Beaune (ex : Pommard, Puligny-Montrachet)
- Côtes Chalonnaise
- Mâconnais

Les différentes appellations :

Prenons l'exemple d'un vin de Chablis, différentes appellations sont possibles suivant la qualité du terrain, son ensoleillement, le rendement et la provenance du raisin :

Bourgogne	Raisin de toute la Bourgogne
Chablis	Raisin de Chablis uniquement
Chablis 1 ^{er} Cru	Raisin de Chablis uniquement, de certaines parcelles bien exposées, sur un sol précis, ... On peut préciser la parcelle en question sur l'étiquette (ex : « Rabourcé » pour le Rully dégusté)
Chablis Grand cru	Idem, avec des contraintes supplémentaires.

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

Pierre-Guillaume