



## Compte-rendu de dégustation

Séance Jura du 7 Décembre

Œnologue : M. Feutry

**1<sup>er</sup> vin.**

<b>CREMANT DU JURA</b> (AOC Crémant du Jura) Domaine de Montbourgeau – Jean Gros	
<b>Type :</b> Crémant blanc brut sans millésime	
<b>Appellation :</b> Appellation régionale (le raisin peut provenir de toute la région)	<b>Cépage :</b>
<b>Œil :</b> Limpide	<b>Nez :</b> Fruité, arômes de raisin frais Arômes de Verveine, tilleul
<b>Bouche :</b> Vin fruité, bien équilibré (équilibre entre CO <sub>2</sub> des bulles et chaleur de l'alcool)	



**2ème Vin.**

<b>CELLIER DE LACUZON 2001</b> (AOC Côtes du Jura) Domaine Pignier	
<b>Type :</b> Vin blanc	
<b>Région :</b> Appellation côtes du Jura	<b>Cépage :</b> Chardonnay
<b>Bouche :</b> Impression de fraîcheur due au menthol, en fin de bouche	
<b>Accompagnement :</b> Poule au riz, viande blanche Plats sans épices, car c'est un vin léger qui n'a pas la structure pour supporter les plats trop relevés.	



**3ème Vin.**

<b>ARBOIS 2001</b> Daniel Dugois	
<b>Type :</b> Vin rouge	
<b>Région :</b> Appellation Arbois	<b>Cépage :</b> Trousseau
<b>Œil :</b> Œil de perdrix	<b>Nez :</b> Arômes de Sureau
<b>Accompagnement :</b> Charcuterie, jambon sec, Mont d'Or (fromage typique de la région du Jura)	



**4<sup>ème</sup> Vin.**

<b>CHATEAU CHALON 1997</b> GAEC Courbet	
<b>Couleur :</b> Vin Jaune (on parle de clavelin pour la bouteille du vin jaune, elle contient 62 cl)	
<b>Région :</b> AOC Château-Chalon	<b>Cépage :</b> Savagnin
<b>Œil :</b>	<b>Nez :</b> Noix et amande
<b>Bouche :</b> Fruits sec, Noisette, menthe	
<b>Accompagnement :</b> Compté, Morbier, Cuisine épicée, aigre doux A boire à température modérée	

**5<sup>ème</sup> Vin.**

<b>VIN DE PAILLE 1999</b> Fruitière vinicole d'Arbois	
<b>Type :</b> Vin de paille AOC Arbois	
<b>Accompagnement :</b> Dessert comme de la salade de fruit	



**6ème Vin.**

<b>MACVIN DU JURA</b> Denis Chevassu	
<b>Type :</b> Vin de liqueur	
<b>Région :</b> AOC Macvin du Jura	<b>Cépage :</b>
<b>Œil :</b>	<b>Nez :</b> Cannelle, zeste d'orange, vanille Gamme aromatique très développée
<b>Bouche :</b> Fruits confits	
<b>Accompagnement :</b> En dessert : caramel, vanille Avec du foie gras En digestif, seul	

Le retard est donc rattrapé pour ce compte-rendu !