



Séance Jura du 7 Décembre

Œnologue : M. Feutry

1^{er} vin.

(AOC Crémant du Jura) Domaine de Montbourgeau – Jean Gros	
Crémant blanc brut sans millésime	
Appellation régionale (le raisin peut provenir de toute la région)	
Limpide	Fruité, arômes de raisin frais Arômes de Verveine, tilleul
Vin fruité, bien équilibré (équilibre entre CO ₂ des bulles et chaleur de l'alcool)	



2ème Vin.

(AOC Côtes du Jura) Domaine Pignier	
Vin blanc	
Appellation côtes du Jura	Chardonnay
Impression de fraîcheur due au menthol, en fin de bouche	
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.

Daniel Dugois	
Vin rouge	
Appellation Arbois	Trousseau
Œil de perdrix	Arômes de Sureau
Charcuterie, jambon sec, Mont d'Or (fromage typique de la région du Jura)	



4^{ème} Vin.

GAEC Courbet	
Vin Jaune (on parle de clavelin pour la bouteille du vin jaune, elle contient 62 cl)	
AOC Château-Chalon	Savagnin
	Noix et amande
Fruits sec, Noisette, menthe	
Compté, Morbier, Cuisine épicée, aigre doux A boire à température modérée	

5^{ème} Vin.

Fruitière vinicole d'Arbois
Vin de paille AOC Arbois
Dessert comme de la salade de fruit



6ème Vin.

Denis Chevassu	
Vin de liqueur	
AOC Macvin du Jura	
	Cannelle, zeste d'orange, vanille Gamme aromatique très développée
Fruits confits	
En dessert : caramel, vanille Avec du foie gras En digestif, seul	

Le retard est donc rattrapé pour ce compte-rendu !