



Compte-rendu de dégustation

Séance « Beaujolais » 13 décembre 2006

Œnologue : Jean-Luc Feutry
Participants : une bonne trentaine

Remarques

- Beaujolais nouveau, acte de promotion, mondialement connu.
- Beaujolais associé à l'esprit de la France après le Champagne (luxe, french touch, toussa...)

Vins dégustés

1) Beaujolais (Nouveau) -Villages 2006

Couleur violine, chatoyant, de l'acidité, tannique, tapisse bien la bouche.
Pas de grande ambition, vin de soif, mise en bouche.
Cépage : gamay noir à jus blanc

2) Brouilly 2005

Couleur foncé, épais, fruits rouges murs, vin type avec charcuterie.

3) Regnié

Le moins cher des 10 appellations du beaujolais. Nez floral. Plus rond, plus discret mais plus long, mais pas non plus exubérant.

4) Saint Amour 2005

2 arômes tout à fait particulier. Baie de cassis et viande.
Beaujolais plus sardines à l'huile = goût métallique.

5) Moulin à Vent 2004

Le plus bourguignon des beaujolais (beaujolais appartient à la Bourgogne).
Côté fève de cacao, pointe de tabac, d'acidité. Le tanin s'est réduit. Accord parfait avec magret de canard.