



Compte-rendu de dégustation

Séance « Champagne » 26 mars 2007

Œnologue : Jean-Luc Feutry

Participants : 38

Vins dégustés

1) Rosé Grand cru de la Maison, Paul Clouet

Pinot noir, couleur saumon rose, petit coté fraises des bois, bien équilibré, fait saliver, très bien à l'apéro.

2) Blanc Grand cru, Paul Clouet.

1/3 de chardonnay, 1/3 de pinot noir, 1/3 de pinot meunier (proportion classique d'un champagne).

Super produit bien équilibré, vin type qu'on prend en début de repas.

3) Champagne Bonnaire, Grand cru, blanc de blancs

Couleur moins soutenue. On retrouve le côté floral et minéral. Chèvrefeuille, verveine, pêche blanche.

4) Billecart-Salmon, Grand Cru

Très haut de gamme. Couleur différente, plus acide. Blanc de blancs

5) Bonnaire, millésimé Grand Cru

Blanc de blancs. Vinifié, fermenté en fût, complètement différent par rapport aux autres. Petit coté miel avec une couche d'acacia. Coté abricoté qui ressort après.