



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation – Séance du 18 décembre 2007

Les vins de la Loire

Séance animée par M. Feutry.

Ce que nous avons dégusté :

1^{er} vin :

Gros plant du Pays nantais - 2006

Cépage : Gros plant

Type : Vin blanc

Nez : Boisé, pas beaucoup d'arômes

Bouche : Salé, moelleux. Il fait saliver

Accompagnements : Vin d'excellence pour les huîtres, fromages à pâte pressée

Ce vin se boit dans les trois premières années.

2^{ème} vin :

Muscadet - 2003

Cépage : Melon de Bourgogne (le cépage Muscadet existe mais est interdit dans cette région)

Type : vin blanc

Nez : Verveine

Bouche : Tout en finesse, très droit, reste bien en bouche. Côté beurré, moelleux, végétal

Accompagnements : Poisson au beurre blanc



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

3^{ème} vin :

Touraine Ambroise - 2001

Cépage : Sauvignon blanc

Type : vin blanc

Nez : Végétal, fruité (pêche blanche), miel d'acacia, côté menthol une fois que le verre est vide.

Bouche : Sec, plus d'acidité que le vin précédent, petit côté menthol.

Accompagnements : Poularde à la crème, sauces crémees

4^{ème} vin :

La Closerie – Montlouis - 2001

Cépage : Chenin blanc = pineau (différent de pinot !)

Type : vin blanc demi sec (moelleux)

Nez : Buis, fougère, acacia, côté sucré du miel, vanille

Bouche : Poire, coing, gras avec final un peu acide. Vin de caractère

Accompagnements : foie gras, figues)

5^{ème} vin :

Chinon - 2004

Cépage : Pinot noir, cabernet franc, cabernet sauvignon

Type : vin rouge

Nez : Mûre.

Bouche : Bonne longueur, tanin qui permet au vin de vieillir. Peut se garder une quarantaine d'années.

Accompagnements : Pigeon au roquefort, dinde aux marrons, jambon fumé, charcuterie qui neutralise l'agressivité du vin, fromage à pâte molle.