



# Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation – Séance du 22 janvier 2008

### *Les vins de Bourgogne*

Séance animée par M. Feutry.

29 personnes.

#### *La Bourgogne – Généralités :*

La Bourgogne est une terre d'accueil, quand on a de l'argent, on en profite mais on ne s'en vante pas.

Les vins de Bourgogne sont vraiment bons à partir de 8 ans, on ne les garde pas assez.

Il y a deux cépages prioritaires : le chardonnay pour les blancs et le pinot noir pour les rouges.

Le Chablis est considéré à l'étranger comme un vin blanc sec et pas comme le vrai Chablis français. Il y a différentes sortes de Chablis :

- Le petit Chablis : vin de comptoir, très bien pour la cuisine, vieillit mal.
- Le Chablis : accord parfait avec poisson et coquillages, crustacés
- Le Chablis premier Crus : à 7 ou 8 ans, il prend un petit goût de noisette caractéristique
- Les 7 Grands Crus : à garder au moins 10 ans !!

On sert les vins de Bourgogne dans des grands verres (calices) pour laisser s'oxygéner le vin. Les vins sont acides et ont besoin d'air pour s'épanouir.

Le Beaujolais faisait partie de Bourgogne mais il est devenu indépendant en 1999.

Le crémant de Bourgogne est excellent car il est proche du Champagne géographiquement.



# Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

## Trucs et astuces :

- Pour conserver un Bourgogne, rien de mieux qu'un magnum :
  - o Meilleure proportion contenance / taille du goulot pour la conservation
  - o Sa taille dissuade l'envie de le boire !
- Pour mieux conserver une bouteille, on peut sceller le bouchon à la cire : elle laisse passer l'air mais pas le liquide
- Pour décoller la cire, le plus simple est d'utiliser un tire-bouchon : on appuie au milieu du bouchon et la cire se casse sur les côtés.

## Ce que nous avons dégusté :

### 1<sup>er</sup> vin :

#### Dessus Bon Boire - 2005

Pour la petite histoire, pendant que les femmes cuisent le vin dans des grands fours, les hommes se mettent au dessus de ces fours pour déguster ces vins, d'où le nom.

**Cépage** : Chardonnay

**Type** : Vin blanc

**Œil** : jaune pâle avec reflets verdâtres.

**Nez** : Beurre frais, minéral, acidité perceptible

**Bouche** : Végétal, herbacé, côté menthol, bonne longueur. Vin de caractère.

**Accompagnements** : Asperges, huîtres chaudes, chaource.

---

### 2<sup>ème</sup> vin :

#### Chablis - 2004

**Cépage** : Chardonnay

**Type** : vin blanc

**Nez** : Vin un peu fermé (d'habitude non !), champignons, sous bois, beurre.

**Bouche** : Vin très gras, très rond.

**Accompagnements** : Œufs en meurette.



# Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

3<sup>ème</sup> vin :

## Côte de Beaune - Saint Romain - 2002

**Cépage** : Chardonnay

**Type** : vin blanc

**Œil** : Jaune or superbe

**Nez** : Tout en finesse, beaucoup d'arômes : vanille, cannelle, chèvrefeuille, aubépine et touches épicées très fines.

**Bouche** : Rond, plus acide, plus de matière, côté fruité et gras, très délicat.

**Accompagnements** : Dos de turbot, épaisse

---

4<sup>ème</sup> vin :

## Mâcon - 2005

**Cépage** : Pinot noir

**Type** : vin rouge

**Œil** : Reflets violines

**Nez** : Humus, sous bois (champignons), fruits rouges (mûre)

**Bouche** : Fruité, du tanin, peu de longueur en bouche, un peu d'amertume.

**Accompagnements** : Jambon cru.

---

5<sup>ème</sup> vin :

## Côtes de Nuits Villages – 2000

### Médaille de bronze du concours des grands vins de France 2003

**Cépage** : Pinot noir

**Type** : vin rouge

**Nez** : Cassis, humus, cerise (jaune et rouge), arômes fruités fins



## Centrale *Lille* Œnologie *et* *Spiritueux*

**Bouche** : Bonne longueur, légèreté, belle acidité qui montre une bonne maturité du vin, complexe, fin, commence à s'ouvrir

**Accompagnements** : Rôti de bœuf saignant et haricots verts, jambon, fromage.

Peut vieillir encore 20 ans.