

## CR Oeno 07 12 10



Bonjours à tous, je suis heureux de vous accueillir pour ce nouveau compte rendu de séance de dégustation. Aujourd'hui nous avons dégusté les vins du syndicat « vins du centre ». Elle regroupe de nombreux cépages et appellations. Parmi ceux-ci : Pouilly fumé, Pouilly sur Loire, Sancerre, Menetou-Salon, Coteau du Giennois, Reully, Sauvignon...

Pour agrémenter le tout, votre bureau dévoué s'est laissé aller et vous a proposé du fois gras, du saumon frais, du jambon fumé, du chèvre, de l'emmental et du beurre salé. De quoi se faire un vrai repas de fête ou presque ! Nous espérons que vous avez apprécié les vins et l'accompagnement.

Pour commencer, nous vous remercions d'avoir écrit l'adresse de vos parents, nous l'avons communiqué à M FEUTRY qui pourra ainsi avoir plus de vins plus facilement, les producteurs sachant ou vont leurs vins une fois offerts.

Et pour lancer la dégustation une première citation du phénoménal M FEUTRY : « Tout d'abord je voudrais vous faire part d'une chose exceptionnelle, nous avons 8 filles dans la salle ! C'est assez rare à centrale ! »

Pour votre culture générale, les Coteaux du Giennois est une région qui renais. C'était une région grosse productrice de vin avant le cillophéra (Insecte qui empêche la vigne de guérir) mais elle se remet à faire des vins de qualité avec une vraie personnalité.

## 1<sup>er</sup> Vin : Chateameillant 2009

Vin gris, prestige des garennes

On dit que c'est un vin gris car c'est un mélange de cépage blanc et de cépage noir.

Il y a peu de rosé dans cette région.

Les arômes :

- fraise des bois
- Litchi
- Florale

En bouche :

- petite pointe de verdeur
- légère acidité qui reste, agréable
- puis arrière-gout de réglisse

A manger avec un poisson froid, une salade de surimi, une petite charcuterie, quelque chose de simple.

C'est un vin bien construit, flatteur, qui sort de l'ordinaire.



## 2<sup>ème</sup> vin : Domaine de Montbenoit 2009

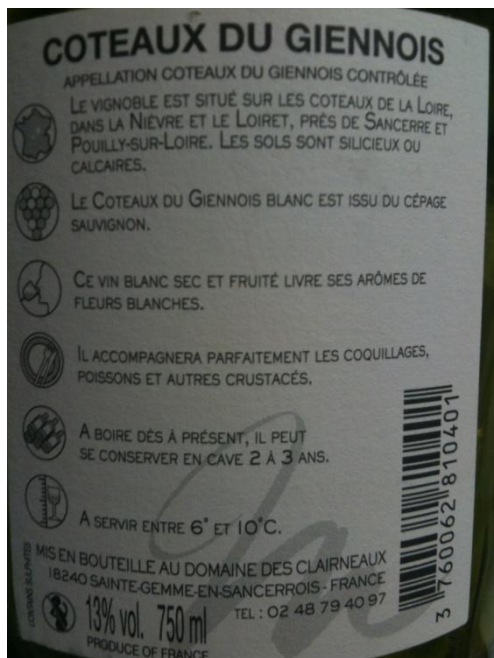
C'est un Coteaux du Giennois blanc

Les arômes :

- pomme
- Pêche de vigne
- Fleurs blanche
- Aubépine
- Pate de coin

C'est un vin tout en fraîcheur.

A manger avec le saumon fumé, en début de repas.



Le viticulteur à eu l'intelligence de faire une contre-étiquette qui guide un peu le consommateur.

### 3<sup>ème</sup> vin : Pouilly fumé, domaine de Maltaberne, blanc 2008

C'est un Vin original, différent du précédent.

C'est un Pouilly fumé 100% sauvignon

Les arômes :

- Coté herbacé
- Acidité très net
- Champignon

C'est un nez très complexe, très particulier.

Il est plus gras que le précédent, plus terroir, plus trapu.

Le coté beurre frais reste en bouche

A prendre avec le fromage

Vin de repas



### 4<sup>ème</sup> vin : Menetou-Salon, rouge, 2008

C'est un vin du domaine de Chavet fils, 2008

Il est 100% pinéau noir

Les arômes sont très marqués :

- Cassis
- Cerise
- groseille

On retrouve le cassis en bouche.

On bois ce vin beaucoup trop tôt, il est encore jeune. C'est un vin à mettre en cave et à boire dans 7 ou 8 ans.

En général, le Menetou-Salon donne en vieillissant de très bons vins.



***Une nouvelle très importante a été révélée à ce moment là de la soirée : GROL'ART est élu BDA de Centrale Lille !***

### 5<sup>ème</sup> vin : Reuilly, rouge, 2009.

C'est un vin dis d'émotion : on aime ou on n'aime pas.

Il est fait à partir de raisins plus mûrs d'où la couleur plus intense.

Les arômes :

- Cerise
- Fruit noir
- Sureau
- Prune noire
- Fève de cacao

Il a une grande longueur en bouche, un arôme de tabac brun qui reste en bouche.



D'après M FEUTRY : « ce vin là ne me laisse pas indifférent ! J'aime »

Quelques conseils :

Pour un vin à laisser vieillir, il faut d'abord enlever la partie métallique sur le goulot. Ensuite tremper le goulot dans de la cire à cacheter. Elle permet d'être imperméable à l'eau mais pas à l'air. Cela permet de laisser vieillir le vin vraiment tranquillement !

Et pour finir une citation :

« Pour les fêtes, buvez à large soif ! Dégustez avec modération mais avec constance.»

La recette toute simple de M FEUTRY : une truite au bleu avec un petit courbouillon, le tout accompagné de 2-3 oignons et carottes, avec du beurre fondu et 2 patates et un Chabli. En toute simplicité...

ET deux infos qui pourront vous servir :

- Le Sancerre va bien avec les noix de Saint-Jacques.
- Le Menetou-Salon est aussi bon que le Sancerre et beaucoup moins chère.

**Bonnes fêtes de fin d'année à tous !**

**Nous espérons que cette dégustation à été un bonne entrée en matière.**