



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 28 septembre 2011 Initiation

Bonjour à tous, le bureau du CLOS et moi-même sommes fiers de vous présenter le premier compte-rendu de dégustation de ce début d'année. Nous tenons tout d'abord à remercier notre dégustateur Jean-Luc FEUTRY, sans qui toutes ces merveilleuses séances ne seraient pas possibles. Nous espérons que tous les nouveaux ont largement apprécié cette séance d'initiation à la dégustation et qu'ils reviendront à nos prochaines séances.

Le thème de cette séance était donc **Initiation à la dégustation**, M. FEUTRY nous a donc amenés **5 vins** totalement différents, mais étant chacun à **cépage unique**. Les régions représentées étaient : Loire, Beaujolais, Alsace et Jura. Tous les vins qu'il amène sont fournis généreusement par des viticulteurs qui souhaitent faire découvrir leur produit, nous devons donc en retour les remercier et si possible leur faire un commentaire détaillé sur leur vin. Si lors d'une séance un des vins proposés vous a particulièrement plu n'hésitez pas à nous envoyer votre commentaire, les vigneron nous en seront très reconnaissants, et ils seront plus enclins à nous en envoyer de nouveau.

Ce présent compte-rendu rappelle les vins qui ont été dégustés, les commentaires faits par notre dégustateur, ainsi que certaines anecdotes et citations croustillantes.

On commence donc avec une citation très juste :

« On ne boit jamais seul, il y a toujours une âme charitable pour partager la bouteille ! »



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Manoir de la Pilotière 2009
Muscadet Sèvre et Maine (AOC) sur lie
Domaine CORALEAU-BABONNEAU
(prix indicatif : entre 2,5€ et 5€)



| | |
|-------------------------|--|
| Couleur | Blanc |
| Cépage | Melon de bourgogne |
| Taux d'alcool | 12% vol. |
| Arômes | Touche iodée, agrumes, pommer verte, pierre à fusil, silex |
| Bouche | Fruité et frais, touche acide |
| Accords mets/vin | Fruits de mers |



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Tokay – Pinot Gris 2000
Cuvée Stéphanie
Vin d'Alsace (AOC)
J.B Thomann & Fils



| | |
|-------------------------|---|
| Couleur | Blanc |
| Cépage | Pinot gris (nommé aussi Tokay Pinot gris, mais cette dénomination a disparu à cause de la confusion avec les Tokay hongrois) |
| Taux d'alcool | 13% vol. |
| Arômes | Rhubarbe, prune, reine claudes |
| Bouche | |
| Accords mets/vin | Charcuterie, foie gras, desserts (ex : framboisier) |



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Côtes du Jura (AOC) 2009
Domaine GRAND
(prix producteur : 8€)**

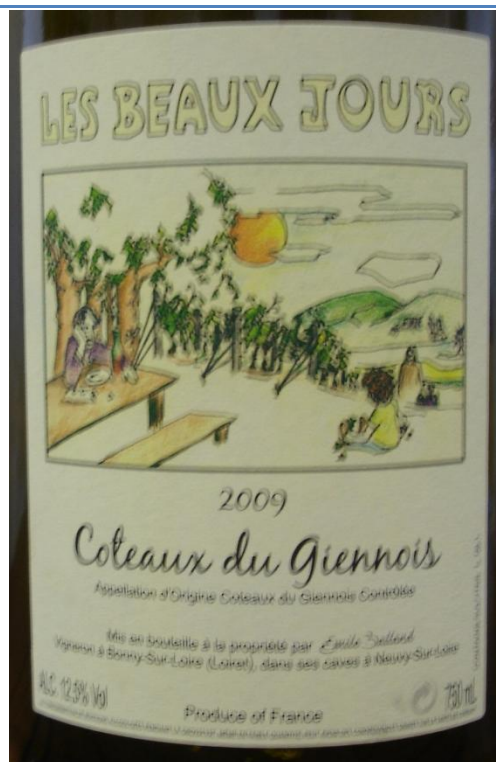


| | |
|-------------------------|--|
| Couleur | Blanc |
| Cépage | Chardonnay |
| Taux d'alcool | 13% vol. |
| Arômes | Menthe, agrumes, noix verte, tulipes de vigne |
| Bouche | Minéralité, sec |
| Accords mets/vin | Gruyère, épices : gingembre, piment, safran... |



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Coteaux du Giennois (AOC) 2009
Les Beaux Jours
Domaine Emile BALLAND
 (prix indicatif : entre 8€ et 12€)
 (prix internet : 11,80€ pour le 2008)



| | |
|-------------------------|--|
| Couleur | Rouge |
| Cépage | 70% pinot noir, 30% gamay |
| Taux d'alcool | 12,5% vol. |
| Arômes | Framboise, fruits rouges acides, groseille |
| Bouche | Vin rustique |
| Accords mets/vin | Plats épicés |



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Chénas (AOC) 2008
Cave Saint Cyr
(prix producteur : 12€)



| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Couleur | Rouge |
| Cépage | Gamay |
| Taux d'alcool | 13% vol. |
| Arômes | Mûre, cassis, tabac frais |
| Bouche | |
| Accords mets/vin | Charcuterie, terrine, saucisson |



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Pour finir, encore quelques citations de M. FEUTRY :

A propos du 4^{ème} vin :

« Je sais qu'il y a des filles qui aiment ce qui est dur »

Ce sur quoi il a cité le général De Gaulle :

« Ce sera dur, ce sera long, mais je ne me retirerai pas ! »

« Le vin vous parle »

Voilà, c'est la fin de ce premier compte-rendu de l'année. J'espère qu'il vous a plus (pour ceux qui ont eu le courage de le lire bien sûr... :p), et qu'il vous permettra surtout de retrouver les vins que vous avez dégusté.

La prochaine séance devrait avoir lieu à la rentrée des vacances de la Toussaint.

Merci à tous d'être venus ! A la prochaine !

