



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€)**

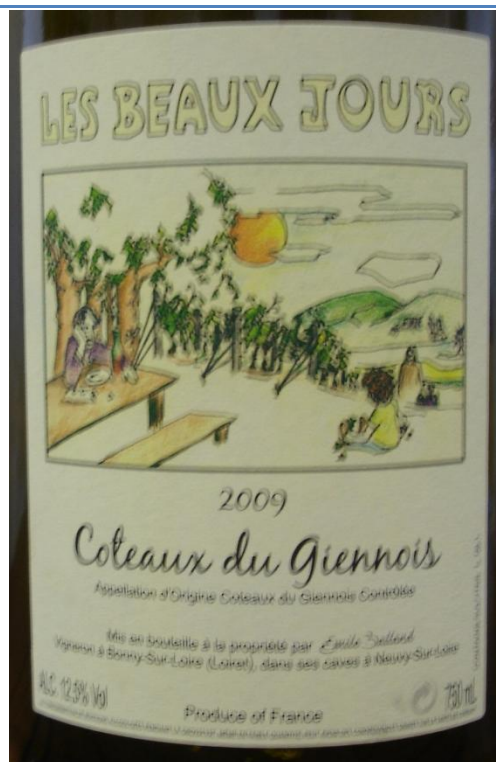


Couleur	Blanc
Cépage	Chardonnay
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Menthe, agrumes, noix verte, tulipes de vigne
Bouche	Minéralité, sec
Accords mets/vin	Gruyère, épices : gingembre, piment, safran...



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

Ché纳斯 (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 !

