



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 2 novembre 2011 Vins du Centre-Loire

Bonjour à tous, bienvenue pour ce nouveau compte-rendu de la deuxième séance de l'année 2011-2012. Nous tenons tout d'abord à remercier les domaines qui ont fourni les vins dégustés et notre dégustateur Jean-Luc FEUTRY pour nous les avoir apportés et commentés.

Le thème de cette séance était **Vins du Centre Loire**, nous avons donc deux vins blancs, deux vins rosés et un vin rouge à déguster. Vous trouverez dans les pages suivantes les descriptions des cinq vins dégustés.

Mais avant cela, nous allons faire un petit rappel sur les vins du Centre. Les deux appellations les plus connues de cette région sont incontestablement Sancerre et Pouilly-Fumé. Mais d'autres appellations produisent également d'excellents vins, moins connus, et donc à des tarifs plus attractifs. On peut notamment citer Menetou-Salon (dont un vin a été dégusté lors de la séance Centre de l'année dernière), et les Coteaux du Giennois. Les principaux cépages de cette dernière appellation sont le pinot noir et le gamay.

La région du Centre produit de nombreux fromages de chèvre, tels que le Sainte-Maure de Touraine que vous avez eu l'occasion de déguster lors de la séance. M. FEUTRY rappelle qu'en ce moment c'est la période des Saint-Jacques en Normandie, et que des Saint-Jacques poêlées au beurre s'accordent merveilleusement avec les vins issus du cépage Sauvignon blanc.

Une petite citation pour la route :

« La nature elle réussit pas tout... Il suffit de regarder autour de vous ! »



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Coteaux du Giennois (AOC) 2010
Domaine de Villargeau
 (prix indicatif : 5 à 8€)



Couleur	Blanc
Cépage	Sauvignon
Taux d'alcool	13 % vol.
Arômes	Buis (typique du cépage), minéralité (pierre à fusil), agrumes, menthol
Bouche	Sec, fruité, minéralité en final, touche iodée
Accords mets/vin	Fromage de chèvre, comté, beaufort, poisson, viande blanche



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Pouilly-Fumé (AOC) 2008
Château Favray
(prix indicatif : 10-15€)**



Couleur	Blanc
Cépage	Sauvignon
Taux d'alcool	12,5% vol.
Arômes	Buis, chèvrefeuille, vanille
Bouche	Plus complexe, plus de matière, plus gras, plus long, moins d'agressivité
Accords mets/vin	Viande blanche



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Reuilly (AOC) 2010
Domaine Cordaillat
(prix : 8 à 11€)**

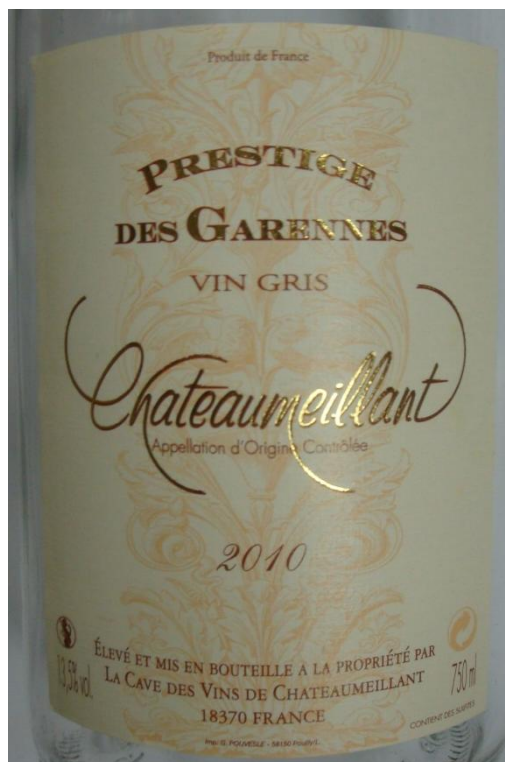


Couleur	Rosé
Cépage	Pinot gris
Taux d'alcool	13 % vol.
Arômes	Fruités, sucrés
Bouche	Pointe de minéralité, coté gras et sucré, moins sec que les précédents
Accords mets/vin	Andouille



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Prestige des Garennes
Châteaumeillant (AOC) 2010
La cave des vins de Châteaumeillant
(prix producteur : 5€)**



Couleur	Rosé (de saignée)
Cépage	Pinot gris
Taux d'alcool	13,5 % vol.
Arômes	Fruités
Bouche	Très droit, tout en finesse, relief
Accords mets/vin	Jambon, terrine, poulet rôti à la broche



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Coteaux du Giennois (AOC) 2008
Domaine Emmanuel CHARRIER
 (prix indicatif : 5€)



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot noir et Gamay
Taux d'alcool	12,5 % vol.
Arômes	Poivré, terreux, humus, sous-bois
Bouche	
Accords mets/vin	Charcuterie



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Voici une photo des 5 vins dégustés :



Si vous souhaitez contacter les domaines qui ont produit ces vins, voici leurs adresses mail :

domainedevillargeau@orange.fr

contact@chateau-favray.com

domainecordailat@orange.fr

cave@chateameillant.com

contact@domaine-charrier.com

Ainsi se termine ce compte-rendu sur les Vins du Centre-Loire, nous espérons que la séance vous a plu et que vous aurez envie de revenir !

PS : la prochaine séance devrait avoir lieu à la fin du mois de novembre ;)