



Centrale Lille
Oenologie et Spiritueux



Compte-rendu de dégustation Séance du 23 novembre 2011 Champagne PIERRE Laurent

Nous avons eu le plaisir d'accueillir au sein de notre école M. L. PIERRE, viticulteur en Champagne, pour une séance réunissant 45 étudiants.

Après présentation de son domaine et de son travail, nous avons dégusté trois Champagnes (Brut, Brut Millésimé 2002, Demi-sec) ainsi qu'un Ratafia de Champagne.

Nous le remercions chaleureusement pour son déplacement et la découverte de ses produits.

Bonne Lecture !

Le bureau du CLOS

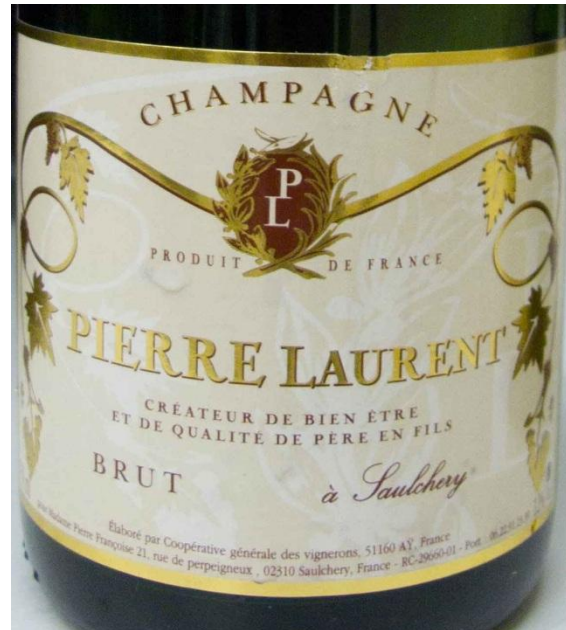




Centrale Lille Oenologie et Spiritueux



**Brut (sans année)
(prix : 13€)**



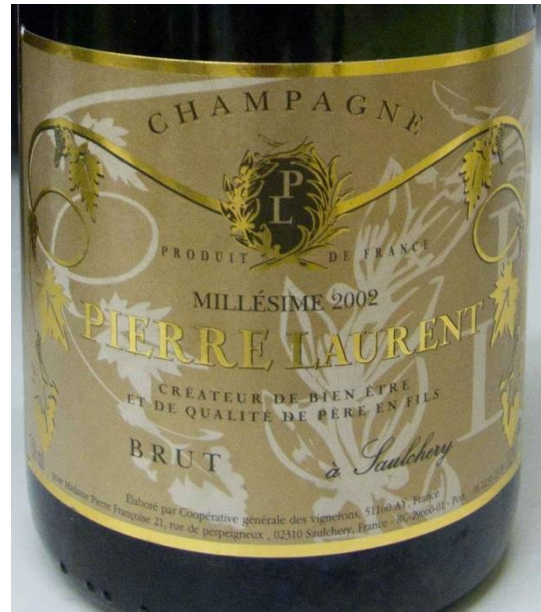
Couleur	Blanc
Cépage	40 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir, 20 % de Pinot Meunier
Vieillessement	4 ans
Apparence	Lumineux et clair, aspect cristallin, bulles très fines, rapides et toniques.
Nez	Nez puissant, fruité. Notes florales et minérales du Chardonnay.
Bouche	Frais et légèrement acide, jeunesse apparente. Fin douce et arrondie
Accords mets/vin	Apéritif, plats légers, fruits de mer, papillotes, salades ou poissons fins tel un rouget à l'oignon rouge et à la menthe.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux



**Brut Millésimé 2002
(prix : 20€)**



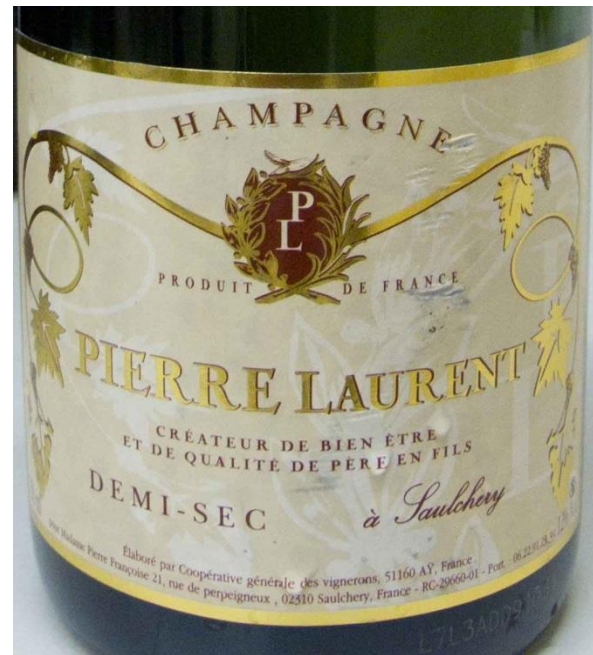
Couleur	Blanc
Cépage	45 % de Chardonnay, 55 % de Pinot Noir
Vieillessement	7 ans
Taux d'alcool	12% vol.
Apparence	Reflets dorés.
Nez	Boisé, notes de pain grillé
Bouche	Plus doux et long en bouche, grande finesse, rondeur, plus gras, très bon équilibre d'acidité. Saveurs d'Agrumes.
Accords mets/vin	En début de repas, ou avec un veau de lait rôti, jus à l'huile de noisette et champignons des bois, ou encore avec un foie gras.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux



**Demi-Sec
(prix : 13€)**



Couleur	Blanc
Cépage	20 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Noir, 50 % de Pinot Meunier
Vieillessement	3 ans
Taux d'alcool	12% vol.
Arômes	Floraux, acacia, caramélisé, dattes, figes
Bouche	Plus de sucre, mais encore avec de la finesse. Notes florales et minérales.
Accords mets/vin	Idéal en fin de repas. Desserts, comme une crème vanillée caramélisée à la cassonade ou de succulentes pralines.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux



**Ratafia
(prix : 12€)**



Couleur	Ambré
Cépage	Pinot meunier et chardonnay
Taux d'alcool	18% vol.
Arômes	Fleurs d'été, caramel, réglisse
Bouche	Caramel, sucre, rondeur. On retrouve le gout du raisin, et pas trop l'alcool.
Accords mets/vin	Biscuit de Reims