



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 11 avril 2012 Bourgogne BIVB

Cette séance a pour but de vous faire découvrir la région de Bourgogne, à travers son ambassadeur l'œnologue Eric DUGARDIN, et des vins fournis par le BIVB (Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne).

Plus d'infos sur <http://www.vins-bourgogne.fr/>

Les principaux cépages de cette région sont :

Cépages blanc : Chardonnay

Pinot Blanc

Aligoté (Kir)

Cépages rouges : Pinot Noir

Gamay Noir à jus blanc

Cesar, Tressot.

5 grandes régions en Bourgogne

Passage à vide au XIX siècle (puceron américain)

-Le grand auxerrois (principalement vin blanc),

-Côte de nuits

-Côte de Beaune (grands blancs de Bourgogne)

-Mâconnais

-Côte Chalonnaise

Remarques diverses

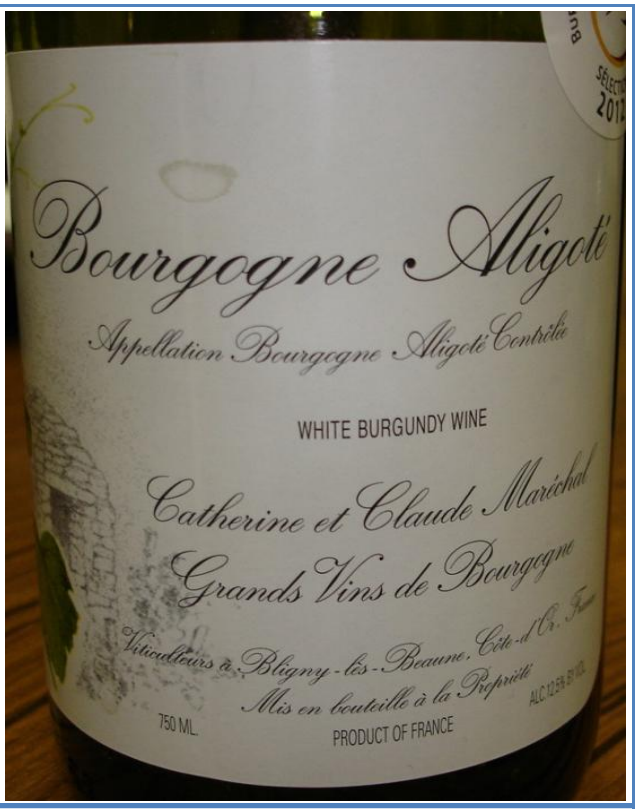
Acidité = raisin cueilli trop tôt (acide malique -> acide tartrique)

Nez = fruit, fleur, minéral, herbe, intensité



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Bourgogne Aligoté
2010
Catherine & Claude MARECHAL
(prix : ~5/6€)**

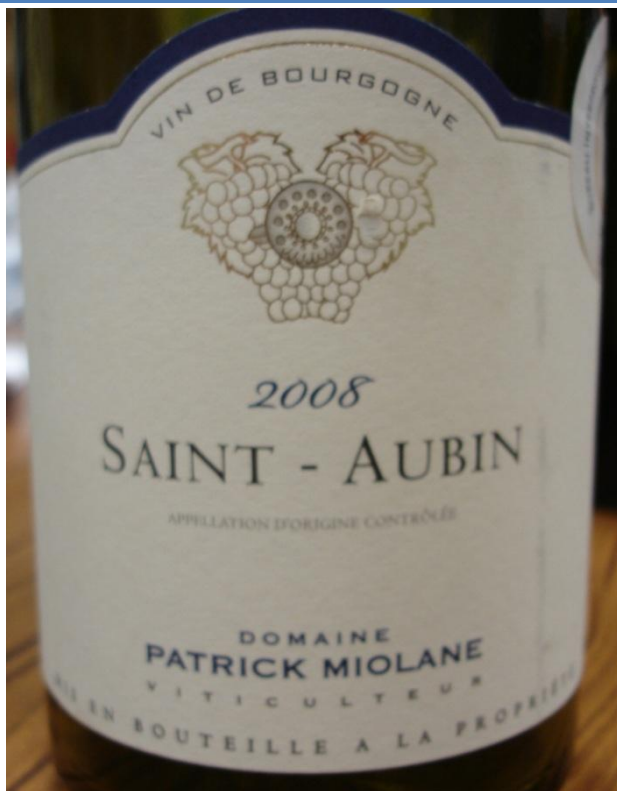


Couleur	Jaune Or (pale ou intense) = belle insolation du raisin, belle intensité, belle brillance
Cépage	Aligoté
Taux d'alcool	12,5% vol.
Arômes	Jeune = arômes primaires (fruits, fleurs), intensité
Bouche	Belle salinité (salivation visqueuse), acidité vive, sec, volumineux, belle longueur
Accords mets/vin	Huîtres, fromages à pâtes pressées (comté, parmesan, beaufort) servir frais



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Saint-Aubin
2008
Domaine Patrick MIOLANE**



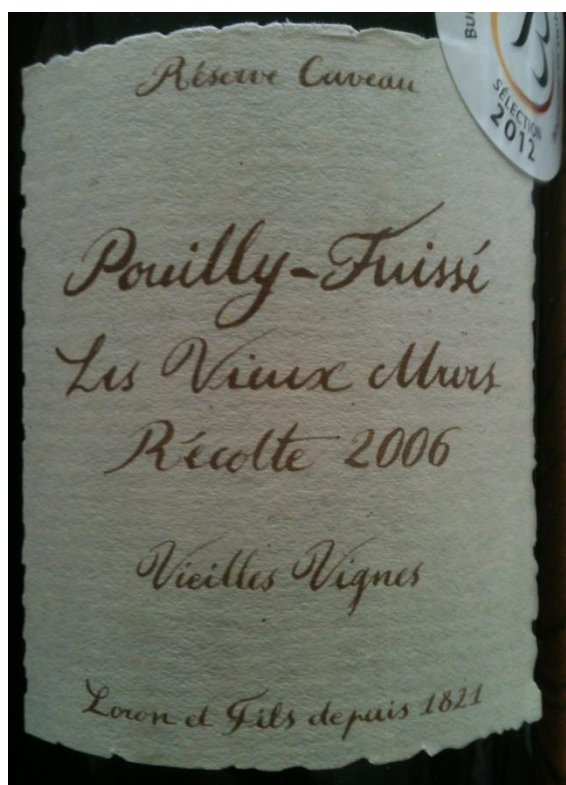
Couleur	Subtile, intensité plus faible
Cépage	chardonnay
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruits à pépins (poire, raisins), fruits secs (noisettes)
Bouche	Belle harmonie, volatile, vin élégant
Accords mets/vin	Poisson (sole, truite), champignon, chaurce

Vigne exposée vers le soleil, possibilité d'être carafé



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Pouilly-Fuissé
« Les vieux murs »
2006
Domaine LORON & Fils



Couleur	Dorée (vieillessement au soleil), apparence minérale
Cépage	Chardonnay
Taux d'alcool	13,5% vol.
Arômes	Mielles, fruits confits, acacia
Bouche	Sec, salivation active, salinité
Accords mets/vin	Fruits de mer, poissons (turbo, homard)



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Bourgogne Pinot Noir
2010
Château de Pommard**



Couleur	Pas très sombre Rouge sombre (cerise), intensité moyenne, limpidité parfaite
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Cerise, prune, note fumée, frais, belle minéralité, belle évolution en perspective.
Bouche	Ample, persistance agréable, sec & acide
Accords mets/vin	Veau, lapin, volaille – petits légumes (sauf aubergines, courgettes), œufs en meurette



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Givry
« Champs Lalot »
2010
Michel SARRAZIN & Fils

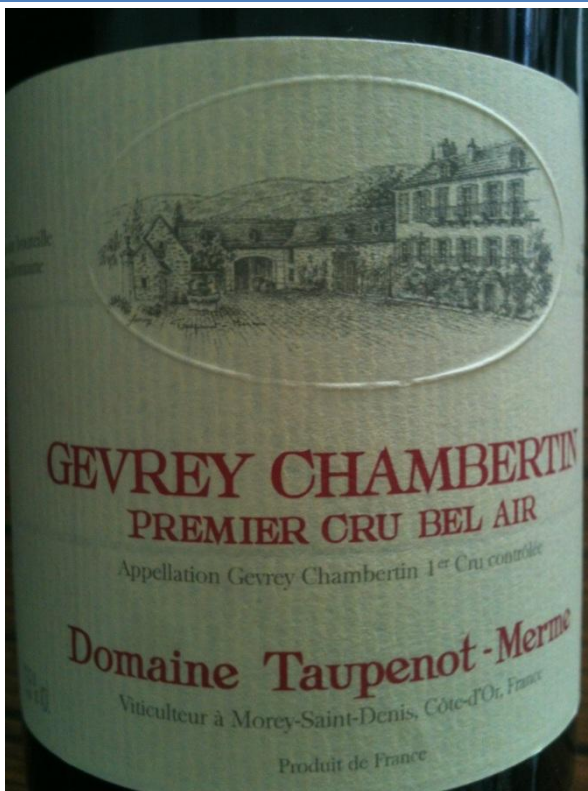


Couleur	Bulle (signe de gaz carbonique, limite le traitement des levures)
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Cerise, Belle intensité, complexité moyenne
Bouche	Élégant, fin, assez long, peu extensif tendresse, finesse, peu charpenté
Accords mets/vin	Carré de porc, veau mijoté



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Gevrey-Chambertin Premier Cru
« Bel Air »
2009
Domaine Taupenot-Merme**



Couleur	Rouge profond, cerise
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13,5% vol.
Arômes	Odeur fruitée, fumée, réduction belle acidité (équilibre), côté complexe, palpable, papille vivace
Bouche	Belle longueur, Vin qui gagne en remanescence, en corps
Accords mets/vin	Gibier (chevreuil, caille)



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Ainsi à travers ces 6 vins de bourgogne (région chère à notre Président), nous avons pu redécouvrir cette région et ses différents terroirs (grand auxerrois, côte de Beaune, côte de nuit, côte Chalonnaise, Mâconnais).

Nous espérons que le format et que la séance faite par le dégustateur et œnologue habituel de Skema Business school, vous ont mis en émoi, à travers la différence d'approche, plus technique et plus scientifique de l'œnologue.