



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation Séance du 09 Octobre 2012 « Ecole du Vin de Bordeaux »

---

Le CLOS est fier d'accueillir l'**Ecole des Vins de Bordeaux**, représentée par Madame Isabelle AUDOIN (« Isabelle de Bordeaux »), accompagnée de 4 vins particulièrement intéressants.

Cette séance fut pour certains la première expérience de dégustation. En effet, ce fut la première séance ouverte aux néophytes cette année.

La présentation des Vins de Bordeaux, brillamment orchestrée par Isabelle OUDOIN avant la dégustation, a permis à chacun de découvrir plus précisément la région bordelaise et sa culture vinicole.

Organiser une séance de dégustation devant une centaine de personnes était une grande première à la fois pour l'intervenante et pour le CLOS : ce fut une réussite et nous vous remercions pour votre sérieux durant cette séance ! L'ensemble du CLOS remercie ainsi **chaleureusement** l'Ecole de Vins de Bordeaux ainsi qu'Isabelle OUDOIN.

Par ailleurs, lors de cette dégustation, vous pouviez trouver quelques bons produits dans vos assiettes d'accompagnement : cantal, terrine, viande des grisons...





# Centrale Lille

## Oenologie et Spiritueux

**AOC Entre-Deux-Mers**

**Château Bonnet  
2011**

**6,50 €**



<b>Robe</b>	Jaune vert, fluide, un disque très brillant.
<b>Cépage</b>	Sauvignon (55 %), Sémillon (30 %), Muscadelle (15 %) sur un sol argilo-calcaire
<b>Taux d'alcool</b>	12%
<b>Nez</b>	Acidité et fraîcheur au nez : pamplemousse, zestes, citrons, agrumes, puis ensuite pêche, abricot, ananas, poire... La muscadelle ajoute un côté floral
<b>Bouche</b>	Agréable, bonne allure. Peu de longueur mais un final acidulé et frais.
<b>Accords mets/vin</b>	Sur des entrées : chèvre à la sauge et à la noisette. Des poissons à la vapeur. Délicieux sur des sushis ou un carpaccio.
<b>Commentaire</b>	Petite particularité sur ce vin : une capsule et non un bouchon de liège. En effet, ce vin n'a pas besoin d'être oxygéné, la capsule le protège !



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Pessac-Léognan Rouge**

**Château Olivier  
2008**

**Prix NC**



<b>Robe</b>	Concentrée, violacée, pourpre. Disque commence à tirer sur une couleur brique (signe de maturité du vin). Des larmes épaisses (glycérol)
<b>Cépage</b>	Cabernet Sauvignon (45 %), Merlot (45 %), Cabernet France (10 %) sur un sol composé de Graves (50 %), Calcaire (35 %) et Sables (15 %)
<b>Taux d'alcool</b>	- %
<b>Nez</b>	Bois (chêne) fumé, des fruits d'automne (chataigne...). Ensuite, fruits rouges (cassis et surtout griotte), puis confit, confiture de fruits noirs
<b>Bouche</b>	Un vin épais, de la matière. Charpenté sans être agressif pour autant. Des tannins un peu secs au départ : c'est un vin à préparer.
<b>Accords mets/vin</b>	Viandes grillées (avec un beurre maitre d'hôtel), fromages type camembert, petits gibiers (caille aux raisins !) ou canard à la figure.
<b>Commentaire</b>	Un vin très prometteur, à condition de le préparer un peu avant (carafe)



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Haut-Médoc**

**Château Saint-Ahon  
2009**

**Prix : 13,40 €**



<b>Robe</b>	Plus violacée que le vin précédent, disque plus bleu.
<b>Cépage</b>	Cabernet sauvignon (60%), Merlot (30 %), Cabernet Franc (5%), Petit Verdot – sur un sol de graves et de sables
<b>Taux d'alcool</b>	13,5 %
<b>Nez</b>	Nez très gourmand : cannelle, vanille bourbon, chocolaté
<b>Bouche</b>	Une dominante fruitée/acidulée. Finale contrastante, très fraîche. Manque un peu de longueur.
<b>Accords mets/vin</b>	Confit de canard, Parmentier, à essayer sur des gratins.
<b>Commentaire</b>	Un vin assez caractéristique de son terroirs (sol graveleux) mais qui manque un peu de corps en comparaison avec le vin précédent.



# Centrale Lille

## Oenologie et Spiritueux

**Sainte-Croix-du-Mont**

**Château des Graves du Tich**

**2009**

**Prix : environ 7 €**



<b>Robe</b>	Dorée, « bouton d'or », très lumineux
<b>Cépage</b>	Sémillon (100 %) sur terroir calcaire
<b>Taux d'alcool</b>	14 %
<b>Nez</b>	Miel, mirabelle, ananas, abricot, des touches beurrées
<b>Bouche</b>	Une bouche intéressante et dynamique : attaque fruité, pic de moelleux ensuite et un final acidulé. Ce vin rappelle les sensations de la tarte au citron !
<b>Accords mets/vin</b>	Le classique foie gras (à accompagner de figes, ou mieux, d'abricots secs avec ce vin), à tenter sur la cuisine asiatique (curry de scampi, canard laqué...)
<b>Commentaire</b>	Un vin réussi : une belle structure, complexe, un nez gourmand et une longueur intéressante.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Conclusion

---

Les quatre vins dégustés ce soir nous ont permis d'en apprendre un peu plus sur la région de Bordeaux et sa production viticole.

A nouveau, nous vous remercions d'être venus si nombreux (plus de 100 participants, un record !) et d'avoir été attentif à la pédagogie irréprochable d'Isabelle AUDOUIN.

Vous trouverez en annexe de ce compte-rendu les fiches techniques des vins dégustés ce soir. N'hésitez pas à les consulter si vous souhaitez aller plus loin ! Comme d'habitude, pensez aux vignerons généreux qui nous permettent de découvrir de si belles choses : n'hésitez pas à les remercier par mail ou directement sur leurs domaines respectifs... Cela est toujours appréciable.

En guise de conclusion, une citation :

« Boire du vin, c'est boire du génie » - Charles Baudelaire

