

Didier Sanchez

Dégustation à l'aveugle



	<p>«Chablis Giraudon», Chablis: 2014, Blanc, (12,5°), tarif: 15,5 €</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Claire, brillante annonce un vin jeune, un peu de reflet vert</p> <p><u>Nez</u> Minéral, pointe végétale (fougère)</p> <p><u>Bouche</u> Très acide, un peu de gras</p>
	<p>«Altenberg de Wolxheim», Riesling Grand Cru: 2011, Blanc, (12,5°), tarif: 15,5 €</p> <p><u>Cépage</u> 100% Riesling (« Cépage du nord coloré »)</p> <p><u>Robe</u> Jaune (millésime : avant 2013)</p> <p><u>Nez</u> Complexe, abricot, agrumes, poire, un peu pétrole</p> <p><u>Bouche</u> Gras, complexité, longueur importante</p>
	<p>«David Reynaud», Croze hermitage: 2012, Rouge, (12,5°), tarif: 12,5 €</p> <p><u>Cépage</u> 100% Syrah</p> <p><u>Robe</u> Foncé, terne, légèrement évolué</p> <p><u>Nez</u> 1er nez poivron, végétal, s'ouvre sur la tapenade, notes poivrées</p> <p><u>Bouche</u> Sur le fruit noir, réglisse, acidité présente mais pas excessive, longueur moyenne</p>
	<p>«Les longerolles», Marsannay: 2013, Rouge, (13°), tarif: 18,5 €</p> <p><u>Cépage</u> Pinot noir</p> <p><u>Robe</u> Violacée, clair</p> <p><u>Nez</u> Cerise, fraise</p> <p><u>Bouche</u> Sur le fruit, classique, coulant, agréable, longueur courte</p>
	<p>«Les pallieroudas», Gigondas: 2013, Rouge, (14,5°), tarif: 14,5 €</p> <p><u>Cépage</u> 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre</p> <p><u>Robe</u> Brillant, moyennement intense, violacé sur les bords</p> <p><u>Nez</u> Fruits noirs, cerise</p> <p><u>Bouche</u> Alcool marqué, côté chaud (vin du sud)</p>
	<p>«Château la tuilerie du puy»:2012, Rouge, (13°), tarif: 12,5 €</p> <p><u>Cépage</u> 80% Cabernet 20% Merlot</p> <p><u>Robe</u> Foncé, brillante</p> <p><u>Nez</u> Végétal, poivron, côté cabernet, côté empyreumatique</p> <p><u>Bouche</u> Pas trop alcool, sur le frais. Vin à caractère plutôt « océanique sud-ouest », légère astringence</p>

Cette dégustation nous a permis de réveiller notre réflexion... Essayer de reconnaître un cépage, une région, un millésime n'est pas une partie aisée.

Heureusement notre animateur Didier, au palmarès élogieux (champion de France, champion d'Europe, champion du monde de dégustation à l'aveugle) a su nous accompagner pour nous rendre l'exercice un peu plus abordable.

Quelques notions évoquées lors de cette soirée :

- Le vin a besoin de beaucoup d'air pour parler
- Prendre des petites gorgées pour ne pas griller ses papilles gustatives
- Différencier un vin du nord et du sud :
 - o Au nez: sent-on du soleil ou de la fraîcheur ?
 - o La bouche: fraîcheur/acidité ou alcool ?
- Quelques exemples de caractéristiques des cépages :
 - o Sauvignon cépage très aromatique qui sent le buis
 - o Pinot gris un peu gras fumé
 - o Marsanne : cépage neutre aromatiquement, nécessite de vieillir pour s'exprimer
 - o Sauvignon : côté buis très entêtant, aromatique, unilatéral (buis, pipi de chat),
 - o A l'aération le Chenin sera sur la pomme
 - o Le Riesling: premier nez pétrole
 - o Merlot: plutôt cerise, côté mûr, très mentholé

Les grilles de dégustation pour le vin rouge, le vin blanc, le vin effervescent vous permettrons de vous aider si vous souhaitez renouveler l'exercice !

En attendant entraînez et préparez vos papilles !

A bientôt pour la prochaine session

Balthazarement vôtre !