

# Vins, fromages et chocolats

Par Thibault Cristini, oenologue.



## 1 - Champagne DRAPPIER



<b><u>Origine</u></b>	France - Champagne
<b><u>Appellation</u></b>	Champagne
<b><u>Producteur</u></b>	Maison Drappier
<b><u>Type</u></b>	Champagne blanc
<b><u>Elevage</u></b>	Champagne non dosé (pas de liqueur d'expédition). Elevé en bouteille 36 mois
<b><u>Cépage</u></b>	100% Pinot noir
<b><u>Robe</u></b>	Or clair avec reflets légèrement rosés
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> biscuit, pêche <b>2ème nez:</b>
<b><u>Bouche</u></b>	Très tendue
<b><u>Accord 1</u></b>	Fromage : Sainte Maure de Touraine (voir ① sur la légende)
<b><u>Accord 2</u></b>	Fromage : Brillat-Savarin IGP (voir ② sur la légende)
<b><u>Degré</u></b>	12 %vol.
<b><u>Tarif</u></b>	36 €

## 2- Montlouis sur Loire 2018



<b><u>Origine</u></b>	France - Loire
<b><u>Appellation</u></b>	Montlouis
<b><u>Producteur</u></b>	Jacky Blot
<b><u>Type</u></b>	Blanc
<b><u>Elevage</u></b>	Vieilles vignes. Vieilli en barriques ou demi-muids de chêne 16 à 18 mois
<b><u>Cépage</u></b>	100% chenin blanc
<b><u>Robe</u></b>	Jaune très clair
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> pierre à fusil <b>2ème nez:</b> pommes très très mûres
<b><u>Bouche</u></b>	Beaucoup de fraîcheur, belle longueur, notes beurrées
<b><u>Accord 1</u></b>	Fromage : fromage de chèvre Chevrine. très jeune (crayeux) (voir ③ sur la légende)
<b><u>Accord 2</u></b>	Fromage : Ossau-Iraty (voir ④ sur la légende)
<b><u>Degré</u></b>	13 %vol.
<b><u>Tarif</u></b>	35 €

### 3 - Saint Romain - Blanc 2019



<b><u>Origine</u></b>	France - Bourgogne
<b><u>Appellation</u></b>	Saint Romain (entre Meursault et Volnay)
<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Benoît Sordet
<b><u>Type</u></b>	Blanc
<b><u>Elevage</u></b>	10 mois de fût avec 10 à 20% de fûts neufs
<b><u>Cépage</u></b>	100% Chardonnay
<b><u>Robe</u></b>	Jaune clair avec reflets verts
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> beurré, crémeux <b>2ème nez :</b> fermentation malolactique (brioché), vanille
<b><u>Bouche</u></b>	Très ample, pas énormément de minéralité, belle longueur
<b><u>Accord 1</u></b>	Fromage : vieux comté (24 mois) (voir ⑤ sur la légende)
<b><u>Accord 2</u></b>	Fromage : Laguiole (voir ⑥ sur la légende)
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	30 €

### 4 - Domaine des tours - Rouge 2015



<b><u>Origine</u></b>	France - Rhône
<b><u>Appellation</u></b>	VDP Vaucluse
<b><u>Producteur</u></b>	Emmanuel Reynaud
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Très vieux fûts.
<b><u>Cépage</u></b>	Grenache, counoise
<b><u>Robe</u></b>	Rouge pâle, non filtré
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> résine, sève <b>2ème nez:</b> menthol, eucalyptus
<b><u>Bouche</u></b>	Herbacée, garrigue, très complexe.
<b><u>Accord 1</u></b>	Fromage : Maroilles (voir ⑦ sur la légende)
<b><u>Accord 2</u></b>	Fromage : Roquefort (voir ⑧ sur la légende)
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	Entre 32 et 150 € (très spéculatif)

### 5 - Porto tawny 10 ans



<b><u>Origine</u></b>	Portugal - Douro
<b><u>Appellation</u></b>	Porto
<b><u>Producteur</u></b>	Ramos Pinto
<b><u>Type</u></b>	VDN
<b><u>Elevage</u></b>	Élevage oxydatif, tonneaux de 600l
<b><u>Cépage</u></b>	-
<b><u>Robe</u></b>	Rouge profond
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez</b> : très kirché, très épicé <b>2ème nez</b> : pruneau d'agen, notes animales
<b><u>Bouche</u></b>	
<b><u>Accord 1</u></b>	Chocolat : Ganache Madagascar 75% (voir légende)
<b><u>Accord 2</u></b>	Chocolat : Ganache cassis noir de Bourgogne (voir légende)
<b><u>Degré</u></b>	20 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	40 €

### 6 - Armagnac 25 ans



<b><u>Origine</u></b>	France - Gascogne
<b><u>Appellation</u></b>	Armagnac
<b><u>Producteur</u></b>	Vergez Bellou
<b><u>Type</u></b>	Eau de vie
<b><u>Elevage</u></b>	Simple distillation, élevage en vieux fûts de 25 ans
<b><u>Cépage</u></b>	-
<b><u>Robe</u></b>	Ambrée
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez</b> : pruneaux, amandes <b>2ème nez</b> : pâte de coings, girofle, badiane
<b><u>Bouche</u></b>	-
<b><u>Accord 1</u></b>	Chocolat : B2B Madagascar 75% (voir légende)
<b><u>Accord 2</u></b>	Chocolat : B2B République Dominicaine 75% (voir légende)
<b><u>Degré</u></b>	42 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	62 €