

# Vins et Jambons

Par Gérard Garcia et Prune Rosengarten





1



2



3



1 - Morgon - Rouge - 2023	
	<b>Origine</b> France - Beaujolais
	<b>Appellation</b> Morgon
	<b>Producteur</b> Jean Foillard
	<b>Type</b> Rouge
	<b>Elevage</b> -
	<b>Cépage</b> Gamay
	<b>Robe</b> Aurore avec reflets violets
	<b>Nez</b> 1er nez: Mure, 2ème nez: -
	<b>Bouche</b> Fruité, gourmand, élégant.
	<b>Accord</b> Jambon de Bayonne (photo 1)
	<b>Degré</b> 13 % vol.
	<b>Tarif</b> 22 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2- Irouléguy Xut - Rouge - 2020	
	<b>Origine</b> France - Pays Basque
	<b>Appellation</b> Irouléguy
	<b>Producteur</b> Domaine Etxondea
	<b>Type</b> Rouge
	<b>Elevage</b> Macération grappes entières, cuves béton.
	<b>Cépage</b> 70% Tannat, 30% Cabernet franc.
	<b>Cuvée</b> Xut ("Pentu")
	<b>Robe</b> Presque noir
	<b>Nez</b> 1er nez: fruits noirs, poivron, épices 2ème nez: fumé
	<b>Bouche</b> Très ample, tanins encore fermes
	<b>Accord</b> Jambon de Bayonne (photo 1)
	<b>Degré</b> 13,5 % vol.
	<b>Tarif</b> 24 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Champagne	
	<b>Origine</b> France - Champagne
	<b>Appellation</b> Champagne
	<b>Producteur</b> Maison Bertrand Delespierre
	<b>Type</b> Champagne
	<b>Elevage</b> Viticulture raisonnée, fermentation en ½ muids, pas de malo-lactique, élevage 4 années sur lies fines, dosage 6g/l
	<b>Cuvée</b> "Origines croisées"
	<b>Cépage</b> 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
	<b>Robe</b> Jaune clair, disque mousseux, bulle moyenne.
	<b>Nez</b> <b>1er nez</b> : très ouvert, expressif, vineux <b>2ème nez</b> : pâte à pain, levain
	<b>Bouche</b> Très droit, arômes de vieillissement, belle longueur.
	<b>Accord</b> Porc noir de Bigorre (photo 2)
	<b>Degré</b> 12 % vol.
	<b>Tarif</b> 52 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Condrieu - Blanc - 2023	
	<b>Origine</b> France - Rhône
	<b>Appellation</b> Condrieu
	<b>Producteur</b> André Perret
	<b>Type</b> Blanc sec
	<b>Elevage</b> 50% vendange inox et 50% bois, élevage 12 mois, bâtonnages réguliers et soutirages
	<b>Cépage</b> Viognier
	<b>Robe</b> Jaune clair, disque brillant.
	<b>Nez</b> <b>1er nez</b> : fruits exotiques <b>2ème nez</b> : coing, miel,
	<b>Bouche</b> très ample, droit, frais, grande longueur
	<b>Accord</b> Porc noir de Bigorre (photo 2)
	<b>Degré</b> 13 % vol.
	<b>Tarif</b> 46 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - La Salvación - Bierzo - Blanc - 2023	
	<b>Origine</b> Espagne - Castilla y leon
	<b>Appellation</b> DO Bierzo
	<b>Producteur</b> Cesar Marquez Perez
	<b>Type</b> Blanc sec
	<b>Elevage</b> 12 mois à vieillir en barrique
	<b>Cépage</b> Godello
	<b>Robe</b> Paille clair
	<b>Nez</b> Très beurré, citron confit, iodé en 2d nez.
	<b>Bouche</b> crémée, tendue mais avec du gras, grande longueur, finale saline.
	<b>Accord</b> Pata negra (photo 3)
	<b>Degré</b> 13 %
	<b>Tarif</b> 24 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Trés Miradas - Pedro Jimenez - 2023	
	<b>Origine</b> Espagne
	<b>Appellation</b> DO Montilla Moriles
	<b>Producteur</b> Domaine Alvear
	<b>Type</b> Blanc
	<b>Elevage</b> 8 mois sous voile, dans des jarres traditionnelles en béton (les tinajas)
	<b>Cépage</b> Pedro Ximenez
	<b>Robe</b> Jaune clair
	<b>Nez</b> 1er nez: pomme verte, amande, arômes d'oxydation 2ème nez: fruits secs, noix verte
	<b>Bouche</b> Début d'oxydation, grande longueur
	<b>Accord</b> Pata negra (photo 3)
	<b>Degré</b> 13 % vol.
	<b>Tarif</b> 14 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation