

Vins et Jambons

Par Gérard Garcia et Prune Rosengarten





1



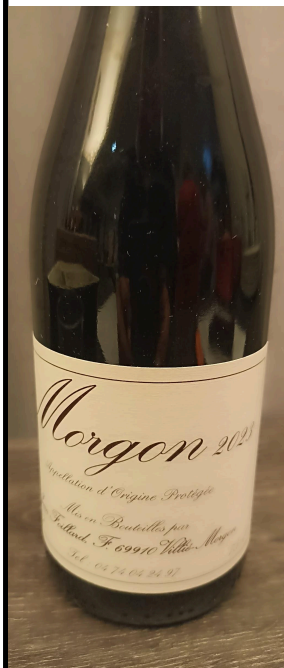
2



3



1 - Morgon - Rouge - 2023



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

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

2- Irouléguy Xut - Rouge - 2020



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

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

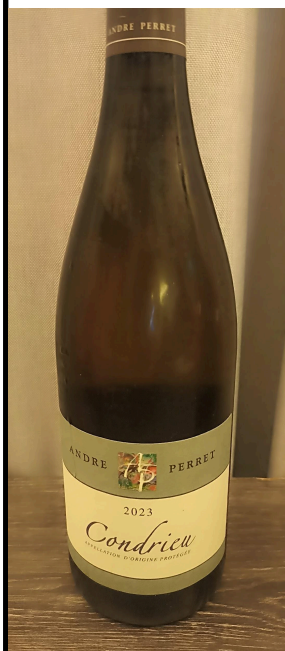
3 - Champagne



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

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

4 - Condrieu - Blanc - 2023



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

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

5 - La Salvación - Bierzo - Blanc - 2023



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

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

6 - Très Miradas - Pedro Jimenez - 2023



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

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