

# DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 15 Janvier 2016

## Les Vins de Bourgogne Blanc et Rouge

L'année commence fort avec 2 très belles soirées en Bourgogne  
*et doublement fort*

car Francis n'a pas hésité à nous proposer dès le début 5 Grands Bourgogne dont 3 vins à l'aveugle



<b>Domaines/Vignerons</b>	<b>Œil</b>	<b>Nez</b>	<b>Bouche</b>	<b>Impression de l'ensemble /20</b>
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru 1985 Fernand Pillot	Rouge reflet ambré dépôt	Un peu sauvage, fruits rouges	Très vif, poivré, écrase le fruit	Curiosité sur la Côte de Beaune
Richebourg 1986 Gros Jean Côte de Nuits	Rouge reflet violet, dépôt	Sauvage – Sanglier, fraise bien mure	Amertume en fin de bouche	<b>A l'aveugle</b> Grand Bourgogne <i>bouteille offerte par Jacques Fontaine</i>
Pommard 2010 Les Vaults Duvernay « Renaissance »	Rouge disque rosé	Fruit cerise	Apre et tannique court	<b>A l'aveugle</b> <i>Christian du Doubs nous raconte : jeunes vignes 2003. Côte Chalonnaise (Rully). Il exploite en fermage</i>
Bonnemaies 1990 Comte Georges De Vogué	Rouge violacé profond	Très fruité – puissant	Fruit plus léger que les autres avec un côté vif	<b>A l'aveugle</b> <i>Bouteille offerte par Jacques Fontaine</i>
Rully « les Chauchoux » Château St Michel 2012	Rouge clair	Très fruité	Un peu poivré Vin gourmand	Mon préféré
Rully 1 <sup>er</sup> Cru « les cloux » Château St Michel 2014	Blanc clair	Élégant Fruit exotique kiwi et jasmin	Zan	6 mois en fut moins boisé À acheter
Marsannay 2012 D. Fougeraie de Beauclair	Blanc Brillant	Poire	Très bel équilibre NB Belle acidité	Cépage Pinot Blanc 100 % cuve peu attendre encore 2 ans 15/20
Fixin « Clos Marion » 2009 Dom. Fougeraie de Beauclair	Blanc Brillant	Champignonné Bien aéré + sympas	Vif – miel – gras	À servir en mangeant Cuve + vinification en fût de chêne
Santenay 2008 Philippe Chapelle	Blanc clair	Mangue Bonbon acidulé	Vif, frais, minéral <i>Jean-Laurent : vanillé Jacques : amande</i>	Attendre 10 ans 16/20
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru 2008 « Clos St Jean » P. Pillot	Blanc clair	+ lourd, gras huître	Excellent Très belle acidité	Paul Pillot fils de Jean Attendre 10 ans, il promet ! 18/20
Corton Charlemagne Grand Cru 2007 Dom. Tollot Baut	Blanc clair un peu trouble	Fleuri, miel, acidité, herbacé	Boisé mais avec une pointe vive	Nathalie Tollot nous salue bien ainsi que Guy Roux Vin le plus représenté dans les 3 étoiles
Savigny les Beaunes 1 <sup>er</sup> Cru 2003 « Clos des guettes » Louis Jadot	Blanc très clair, brillant	Miel, acidité, très sympas	Doux	Note d'évolution



*Bouchée d'Huîtres*

**A table**

Magnum Rully 1<sup>er</sup> Cru Château St Michel 2010 Montpalais  
*Beignet de langoustine sauce Corail (très belle harmonie avec le vin)*

Meursault « les Narvaux » Jean-Pierre Diconne 2007

Côte de Beaune 2005 Domaine de la Vougeraie – Excellent

*Turbot – épinard purée de céleri – tomate*

*Macon Cléssé 1993 cuvée Quintaine Domaine de la Bongran – Jean Thevenet (orpheline)  
Filet Mignon de porcelet à la sauce à l'ancienne – feuilleté de patate douce – mousse de champignon et courgettes aux herbes*

*Clos Vougeot Grand Cru 2006 Domaine Michel Gros – très vif encore  
Monthélie 1979 Domaine Douharet Porcheret  
Pierre Qui Vire au Chablis et Chèvre de l'Abbaye*

*Vosne Romanée 1<sup>er</sup> Cru Clos des Réas 2003 Domaine Michel Gros*

*Monique j'ai  
les lèvres en  
révolution !!!*

*A l'aveugle*

*Domaine Tollot-Baud 1983 Savigny les Beaune  
Sorbet de mangue et litchi, Millefeuille de pistache et chocolat, Crumble pomme et poire tiède, Charlotte aux fruits exotiques,  
Tranches de fraises, ananas et clémentine*

*Montbarbon Magnum Viré Clessé 2011*

*Jacques :  
tu aurais dû le  
mettre sur le  
fromage ! mais  
excellent avec  
le dessert*

*Francis : le couple  
de ce domaine  
s'applique bien  
dans ce qu'ils font !*

*Marc 1<sup>er</sup> Cru Chablis*