

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 17 Mars 2017

Vins de l'Yonne Blanc et Rouge



L'arrivée d'Alain Geoffroy et toute son équipe avec un Jéroboam dans les mains dont l'étiquette rappellera pour longtemps, la date de cette soirée du 17 mars 2017

Situation des vignobles dans l'Yonne

Sur le département de l'Yonne, cinq vignobles sont représentés :

1. Le vignoble Auxerrois dans la vallée de l'Yonne au sud d'Auxerre. Il s'étend sur une dizaine de communes. Les principales communes sont Irancy, Coulanges-la-Vineuse, Saint-Bris-le-Vineux et Chitry
2. Le vignoble de Joigny implanté sur les coteaux des communes de Joigny, Champvallon et Volgré, le long de l'Yonne. Le vignoble du lieu-dit " la Côte Saint-Jacques" surplombe la ville de Joigny, son nom peut être adjoint à l'A.O.C régionale Bourgogne : «Bourgogne Côte Saint-Jacques »
3. Le vignoble de Tonnerre et d'Épineuil s'étend sur les coteaux de la vallée de l'Armançon.
4. Le vignoble de Vézelay implanté sur les pentes autour du village de Vézelay domine la vallée de la Cure
5. Le vignoble de Chablis dans la vallée du Serein

Trois cépages pour commencer la soirée, 3 grandes surprises avec une très belle tenue pour chacun qui ont donné la couleur de l'ambiance de la soirée, proposés par notre Chef Francis Salamolard, une dégustation et pas des moindres :

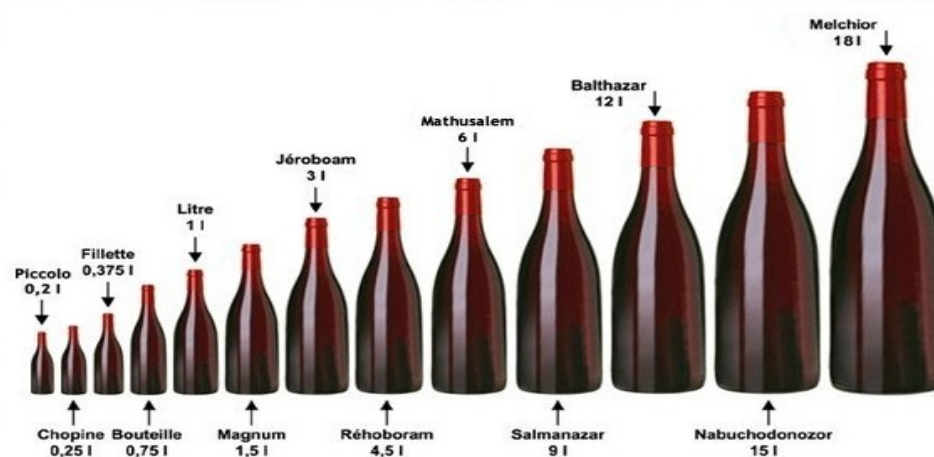
MELON – SAUVIGNON – ALIGOTE pour continuer avec le CHARDONNAY

Une sélection particulièrement appliquée pour nous permettre de nous régaler et de donner de très belles notes sur les vins tout le long de la soirée.



Domaines/Vignerons		Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Caves Tannaysiennes	2006	Jaune	Très présent – vif citron, fleur, une fin champignon	Gras, acidité pamplemousse, très belle tenue, amertume agréable un peu réglissé vers la fin de bouche	Melon Vendange manuelle 18/20
Fié Gris "Corps de Garde" Domaine Goisot	2006	Jaune	Frais	Vif, citronné, amer moins présent que le précédent	Sauvignon Belle harmonie 18/20
Domaine Goisot	1996	Or	Noisette, grillé, beurre, chaud	Gras, frais, côte tranché, acide, froid	Aligoté (rare pour un aligoté) évolué, arrive à terme 18/20
Magnum Vézelay Domaine Guyard	1993	Jaune, un peu plus clair, flou	Miel, très discret, floral	Vif, très franc	Chardonnay 18/20
Bourgogne Tonnerre Côte de Grisey Alain Mathias 2015		Clair	Puissant, très très beau	Citron au départ puis une douceur de miel suivi d'un bois juste après pour finir manque de tension	Offert par Jacques Fontaine Le plus jeune de la soirée. notant 2015 manque d'acidité 16/20
Chablis Grand Cru "Les Clos" Guy Robin	1983	Or, gras	Miel, élégant, oxydation, vanille	Amertume, champignon giroles (Monique)	Ouverture plus longue amertume dérange A. Geoffroy 17/20
Chablis Grand Cru "Grenouilles" Louis Michel	1986	Or	Élégance oblige !	Vif, belle finesse, belle typicité de chablis Belle longueur (Cyrille)	Offert par Jacques et Monique Excellent 19/20
Jéroboam 1er Cru Alain Geoffroy	1998	Jaune	Il dégage au nez ! C'est du sérieux !	Cristal, minéral très belle longueur,	Offert par Alain Geoffroy Alexandre à tailler en 1998 chez A. G.

		Il est posé – miel avec élégance	présent	C'est un bijou ! Gourmand (Francis) Bien fondu 20/20
Chablis 1er Cru "L'homme Mort" Adémar Boudin 2009	Jaune, un peu flou	Miel, fleur blanche, une petite oxydation	Vif encore	Le Fourchaume est classé Le fourchaume à une complexité alors que l'Homme Mort à une virilité L'homme Mort est la continuité du la Fourchaume nous raconte Alain Geoffroy 19/20
Chablis 1er Cru "Fourchaume" Alain Geoffroy	Clair, vert jaune pâle	Équilibré, très beau, animal (Cyrille)	Acidité jusqu'au bout, le vif arrive après 1 seconde	10000 bovis 19/20
Chablis Alain Geoffroy 1987	Jaune	Miellé, très fin, plus aérien, plus en finesse (Cyrille)	Vif, très présent	Nez supérieur du Fourchaume C'est du gâteau ! Extra – à aller le chercher sur place 12000 bovis 20/20
Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre Domaine Billaud Simon 2000	Clair	Vif et miel mêlée calignon	Vif, amer léger, frais encore	Excellent ! 20/20



Contenance des bouteilles de vin

- 0 - 1 L huitième (0,094 L) · quart/piccolo (0,20 L) · chopine (0,25 L) · demie/fillette (0,375 L) · chopine/pot (0,50 L) · médium (0,60 L) · clavelin (0,62 L) · champenoise/bouteille (0,75 L)
- 1 - 10 L magnum (1,5 L) · jéroboam (3 L) · réhoboam (4,5 L) · mathusalem/impériale (6 L) · salmanazar (9 L)
- 10 - 100 L balthazar (12 L) · nabuchodonosor (15 L) · melchior/salomon (18 L) · souverain (26,25 L) · primat (27 L) · melchizède (30 L) · adélaïde (93 L)
- 100 L sublime (150 L)





Au Salon

Chablis 1er Cru 1998 "Mont de Milieu" Domaine Billaud Simon

Clair – Excellent – Chèvre

Feuilleté d'escargot à la crème de champignon

ou

Terrine de foie gras maison avec petit pain maison

ou

Coquilles St Jacques au beurre citronné



Chablis Grand Cru 1983 "Bougros" Guy Robin

Or – fruit sec – gras – huître – fatigué (Cyrille) nez et bouche ne s'accorde pas

*Une jolie petite araignée volante parcourt la table.
Elle a dû sauter du bras d'Alexandre que j'avais aperçu pendant
les explications et souvenirs de sa période active chez Alain
vigneron de Bennes.*

*Genoux pliés comme pour se confesser, sa main appuyée sur le
rebord de la table, elle avait profité de cet instant sans doute pour
se fondre inaperçu malgré sa bruneur sur cette nappe blanche.*



*"Vaut mieux la voir sur la nappe
que l'avoir au plafond !"*



La sauce est bien goupillée !

Jéroboam 1998 "Beauroy" Alain Geoffroy

Médaillon de Lotte (*arrivage à 6 h du matin*) safranée, étuvée de poireaux et purée de fenouil



Les Rouges de l'Yonne

Irancy "Palotte" 2011 Benoit Cantin
violacé – peut attendre



Irancy 1989 Domaine Delaloge

Rouge, une énergie plus basse que le précédent mais très bien - *Fait beaucoup parler ...*



Bourgogne 1982 Michel Brunet de Pontaubert

*Rouge violacé, très sauvage (le sanglier derrière un arbre cherche la femelle !),
ayant une pointe de mûre vinaigrée pour une recette comme le foie de génisse ou de veau*

Irancy 2003 Domaine Dauvissat

Noir mûre, jolie nez, confit confiture dans le pruneaux (Alain)

Boeuf Bourguignon avec carottes, oignons

Végétal en bouche pour Cyrille

Bourgogne Pinot Noir Château Val de Merly 2003

Noir violet, Cerise griotte

Noisette de Veau aux morilles

A l'aveugle Irancy 2012

Coulange la Vineuse Magali Bernard 2009

Rouge clair, tuilé, bel équilibre

Brillat Savarin et Soumatrain



Magnum Epineuil Jean-Claude Michaut 1990

Tuilé, sauvage

Gâteau à la mousse au chocolat noisette, *une merveille !*

Beignet de rhubarbe, glace vanille, mousse à l'orange au grand marnier, quartier de fraises



*Prochaine soirée sur la Jura
Vendredi 21 Avril 2017*



*Nous n'avons pas à rougir
de nos vins de l'Yonne !*

Encore une soirée exceptionnelle ! Merci Francis et à toute l'équipe..... à suivre