

# DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 23 Mars 2018

Chablis Appellation Contrôlée et Grands Crus

5 ans à 25 ans d'âge



<b>Domaines/Vignerons</b>	<b>Œil</b>	<b>Nez</b>	<b>Bouche</b>	<b>Impression de l'ensemble /20</b>
A.C. Médaille d'Or Daniel Dampt 1998	Or brillant clair, gras	Élégant, frais, puissant	Mentholé, alcool encore présent	Médaille d'or en 2000 100 % cuve – Garde facile 15/20
A.C. Vincent Dauvissat 2002	Plus intense or J.Ph. Robe jaune, reflet argenté métal	Intensité, chaud, bois, zest mandarine	Huitre, minéralité, plus complexe	100 % fût (pas neuf)
A.C. Domaine Jolly (Madame) 1990	Or jaune	Puissant, orange, poivré, miel acacias	Très poivré, frais, minéral, très belle longueur	De Maligny 80 % cuve et 20 % fût J. Ph un côté xérés – évolué - Presque madérisé porto blanc dit Francis
A.C. Vieilles Vignes Domaine Collet 1998	Or ambré	Miel, cireux, Romain : toutes fleurs et citron	Minéral – Citron	Le plus équilibré 80 % cuve 20 % fût 16/20
Grand Cru Château Grenouille La Chablisienne 2005	Très brillant	Meil doux, flatteur, rond, enveloppé mais s'estompe presque tout de suite	Romain : un vin rateau !	Château parce qu'il y a une mazure dit J. Ph. A boire tout de suite 100 % fût (pas neuf)
Grand Cru Valmur Domaine Collet 2004	Plus clair et moins brillant	Fumé, carton, boisé pin ciré	Gras, encore acidité huitre laiteuse Sébastien : soyeux	Plus joli en Bouche qu'en Nez Francis : le + mauvais millésime de ses 10 dernières années Jacques : fruits secs - complexe
A l'aveugle Grand Cru Domaine Guy Robin 1983 Vaudésir	Or ambré rosé un bijou	Croustillant de miel, feu de bois, pain grillé beurré, noisette/ fruits sec figue	Citron vert amer plat homard très puissant	Un vin qui a eu plusieurs médailles José : nez pétrolé, il partirait sur un riesling Offert par Jacques 18/20
Grand Cru Vaudésir Domaine Droin 1997	Or brillant	Miel mélangé à mandarine, menthe – très élégant	Gras, frais, mentholé – une belle cohérence	En fin de parcours le champignon arrive ! 18/20
Grand Cru Blanchot Domaine Raveneau 2001	Brillant	Vif mais sans agressivité le 1er qui ressemble au Chablis que nous connaissons du Chablis, gras	Pur Chablis – l'on pourrait presque pensé à un vin jeune	Orpheline ! À l'ouverture Francis nous dit qu'il était mousseux et liégeux En fin de parcours le verre vide : goût bonbon acidulé arlequin (Romain) 14/20

Grand Cru Bougros Domaine Brocard	2006	Clair	Miel doux, citron	Citron plus vif, agrume, franc	Belle longueur Romain : valeur sûre	15/20
Grand Cru la Moutonne Domaine Long Depaquit	2014	Très clair, à peine doré	Très citronné, vif mais discret, tout en finesse	Caillou, acidité, algue, bord d'eau	Sébastien : caouchouté A garder 2026 Le plus jeune de la soirée J. Ph. Éthéré, miel, mentholé vert avec Bouche gras, belle acidité	16/20
Grand Cru Les Preuses La Chablisienne	1995	Clair	Gras, iodé, raisin sec	Belle acidité qui met en appétit – beurré	Francis : boisé, fin	17/20
Grand Cru Les Clos Domaine Droin	2011	Blanc argent	Excellent, très noble	Vif, acidité, terreux, sablonneux remoux de coquillages	Romain : Presque Ladoix Un régal !	19/20

*Nous terminons la dégustation au caveau avec les amuses bouches toujours aussi excellents – avec des bouchées d'huîtres chaudes. Francis remercie, les convives venant de Belgique ainsi que tout le monde et la salle applaudit José le sommelier qui sert les convives de l'Auberge depuis plus de 10 ans – Une grande première !*

**A.C. La Chablisienne 1986 – une orpheline – vif citronné – oxydé – côté poisson cru maquereau (Romain)**



## A Table au salon

**Grand Cru 1999 Les Clos Domaine Durupt – Très bien**  
*Ecrevisse – flamiche aux poireaux, lardons – bisque d'écrevisse*



*Tronçon de Lieu Jaune sauce safranée et purée de fenouil*

**A. C. 2002 St Martin Domaine Laroche (plus d'étiquette)**

*Cristal, belle acidité, mentholé*

*Noisette de Veau aux herbes – betteraves cuites au carré et paillason de Pomme de Terre*



**Magnum A.C 2009 Chateau de Maligny Domaine Durupt très brillant – vif citronné**

**Magnum Grand Cru Les Preuses 1999 Domaine Billaud Simon** *boisé, excellent*  
*Fromages sur plateau*

**Magnum A.C. 2010 Domaine Geoffroy – Excellent**  
*Dessert gâteau au chocolat café, beignet de rhubarbe, crumble de pommes, glace à la gousse de vanille*

*Nous terminons avec une note de* **Chauchoux 2015 du Domaine de Christian Belleville à Rully**  
*(en vente sur place)*

**Prochaine soirée Jura**

**Vente de Vins les 20 et 21 Juillet et 27 Octobre**

Dégustation de Truffes 16 Novembre - sortie en forêt avec démonstration en cuisine et dégustation à table à l'Auberge

**Tel : 03 86 32 20 79**

