
Dégustations de vins de Bourgogne – BIVB février 2016

Dégustation à l'aveugle animée par Fabrice Sommier (meilleur ouvrier de France 2007). Cette dégustation a été organisée dans les locaux du Grand Hôtel de Bordeaux, à Bordeaux par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (www.vins-bourgogne.fr). Le principe de cette dégustation était de comparer 2 vins d'un même domaine, d'un même millésime mais pas d'un même Climat (parcelle).

Domaine Thibert Père et Fils

www.domaine-thibert.com

Pouilly-Fuissé Les Champs 2013

Belle robe jaune pale, limpide

Nez floral sur des notes de fruits blancs (pomme), s'ouvre sur de petites notes de noisettes

Attaque sur le fruit, avec une acidité agréable, ce vin est bien équilibré, l'élevage sous bois est discret.

Pouilly-Fuissé Les Ménétrières 2013

Belle robe jaune pale, limpide

Le nez est discret mais élégant. Il faut bien l'aérer pour le découvrir

Ce vin est gras en bouche, opulent, riche, avec une très jolie finale. L'élevage sous bois souligne bien le fruit. Ce vin révèle toute sa complexité et sa richesse après une bonne aération. C'est le type même de vin blanc qu'il ne faut pas hésiter à carafer.

Domaine Roux Père et Fils

www.domaines-roux.com

Saint-Aubin 1er cru La Chatenière 2013

Belle robe jaune pale avec des reflets verts.

Joli nez d'agrumes avec des notes citronnées et une pointe d'amande.

Attaque sur le fruit, délicieusement acidulé, les notes citronnées sont très agréables, belle finale.

Ce vin doit être très agréable sur des salades fraîcheurs d'été, sur des poissons grillés et des crustacés.

Saint-Aubin 1er cru Les Cortons 2013

Belle robe jaune dorée

Nez discret avec des notes de gentiane.

Attaque sur le fruit avec une rondeur en bouche apportée par l'élevage sous bois qui reste discret. La finale est un peu courte. C'est un très joli vin, pour les plats en sauce blanche pas trop relevée, une escalope normande par exemple.

Domaine Michel Sarrazin

www.sarrazin-michel-et-fils.fr

Givry 1er Cru Les Grands Prétans 2013

Robe rouge limpide

Nez de fruits rouges et de violettes

Attaque sur le fruit, finale puissante sur des notes épicées. C'est un vin gourmand en bouche, un vin plaisir.

Givry 1er Cru Les Bois Gauthiers 2013

Belle rouge limpide

Nez floral, agréable, sur des notes de poivres blancs.

L'attaque est souple, sur le fruit, ample en bouche avec une belle finale. Ce vin est très agréable, peut être encore un peu jeune. Il se révélera d'ici un ou deux ans.

Domaine Chanson

www.domaine-chanson.com

Beaune 1er Cru Clos des Fèves 2013

Belle robe, rouge clair, limpide.

Joli nez poivré avec, après aération, des notes de fruits rouges.

Attaque agréable, les tannins sont bien maîtrisés, la finale est puissante. C'est un très joli vin, encore un peu jeune, mais déjà très agréable à boire.

Beaune 1er Cru Clos des Marconnets 2013

Robe d'un rouge clair, limpide.

Le nez est discret, nécessite d'être aéré.

Attaque agréable, notes de fruits murs, finale puissante. Vin idéal sur une sauce un peu relevé. C'est un très joli vin, élégant, racé, qui nécessite d'être légèrement carafé pour en apprécier toutes les qualités.

Après la dégustation, nous avons eu pour le cocktail 8 autres vins. Je n'ai pas pris de notes, mais j'ai retenu 3 vins que j'ai particulièrement apprécié :

Chablis 1er cru 2013 du domaine Nathalie et Gilles Fèvre,

(<http://nathalieetgillesfevre.com>) un vin avec une belle fraîcheur en bouche, très agréable.

Corton Grand Cru, les Renardes 2012 du domaine Maillard Père et Fils,

(<http://domainemaillard.com>) un rouge de belle facture, ample en bouche mais sans agressivité

Mais mon préféré a été le **Gevrey-Chambertin 1er cru, Aux Combottes 2012 du domaine Des Beaumont**, (<http://domaine-des-beaumont.com>) un vin à la fois puissant et délicat, une belle finesse en bouche, le genre de vin que l'on a plaisir à partager avec des amis.