

LA VITI DÉGUST'

MY VITIBOX

N°13



LES VINS DU MOIS

RETROUVEZ
TOUTES LES
FICHES VINS



RETROUVEZ LE
TUTO SPÉCIAL
DÉGUST'



Place à la dégust'

Pour vous entraîner depuis chez vous !

Comment bien choisir son vin et les plats pour l'accompagner sans savoir l'analyser ou distinguer les différences avec un autre vin ? La dégustation est une étape clé pour appréhender correctement la qualité et la personnalité d'un vin. Figurez-vous que ce n'est pas un art uniquement réservé aux grands sommeliers ! C'est même un exercice auquel tout amateur de vin devrait se prêter régulièrement ! Pour progresser en dégustation, c'est assez simple, il suffit d'un peu de méthode et de patience... C'est parti ? Commencez par vous installer dans un environnement confortable et suffisamment éclairé. Munissez vous d'un stylo pour compléter les fiches de dégustation vierges ci-dessous.




Flashez-moi pour apprendre à bien déguster






La méthode Prodégustation

1ère école d'œnologie en France, Prodégustation a testé et validé la méthode VOG qui repose sur la mobilisation des 3 sens indispensables à la dégustation : la Vue, l'Odorat et le Goût. Flashez le QR code à gauche et laissez vous guider pas à pas par notre équipe. Vous souhaitez aller plus loin ? La dégustation à l'aveugle est un exercice très ludique qui permet de progresser encore plus vite ! Suivez le tuto au dos de ce journal : Amélie vous explique en détail comment animer vos futures dégustations à l'aveugle avec vos amis, votre famille ou même seul !

FICHE VIN ROUGE VIERGE

 LIMPIDITÉ <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée COULEUR Pourpre, Violet, Grenat, Framboise, Cerise, Rubis, Tuié INTENSITÉ COLORANTE <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde BRILLANCE <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante CAPILLARITÉ <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 IMPRESSION <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante INTENSITÉ AROMATIQUE <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante FAMILLES AROMATIQUES ARÔMES ? ? ?	 ATTAQUE <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense SUCRE <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueux ACIDITÉ <input type="radio"/> Molle <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse ALCOOL <input type="radio"/> Maigre <input type="radio"/> Léger <input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux TANINS (quantité) <input type="radio"/> Légers <input type="radio"/> Présents <input type="radio"/> Abondants TANINS (qualité) <input type="radio"/> Fins <input type="radio"/> Fondus <input type="radio"/> Fermes <input type="radio"/> Rugueux <input type="radio"/> Asséchants TEXTURE <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse LONGUEUR AROMATIQUE <input type="radio"/> Absente <input type="radio"/> Courte <input type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante DOMINANTE FINALE <input type="radio"/> Sucre <input type="radio"/> Acidité <input type="radio"/> Tanins <input type="radio"/> Gras/Alcool
--	--	---

FICHE VIN BLANC VIERGE

 LIMPIDITÉ <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée COULEUR Jaune Vert, Or Vert, Jaune Paille, Doré, Vieil Or, Ambré, Roux INTENSITÉ COLORANTE <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde BRILLANCE <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante CAPILLARITÉ <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 IMPRESSION <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante INTENSITÉ AROMATIQUE <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante FAMILLES AROMATIQUES ARÔMES ? ? ?	 ATTAQUE <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense SUCRE <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Doux <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux ACIDITÉ <input type="radio"/> Molle <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse ALCOOL <input type="radio"/> Maigre <input type="radio"/> Léger <input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux SEL <input type="radio"/> Absent <input type="radio"/> Iodé GAZ CARBONIQUE <input type="radio"/> Absent <input type="radio"/> Perlant <input type="radio"/> Pétillant <input type="radio"/> Effervescent TEXTURE <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse LONGUEUR AROMATIQUE <input type="radio"/> Absente <input type="radio"/> Courte <input type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante DOMINANTE FINALE <input type="radio"/> Sucre <input type="radio"/> Acidité <input type="radio"/> Gras/Alcool
---	--	--



Le Poulpe Magique

Famille Arbeau, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Un très joli vin qui en surprendra plus d'un ! Avec sa robe grenat, cette cuvée libère un nez agréable de fruits noirs et de violette. La bouche est onctueuse et fruitée, toujours sur le myrtille avec une finale poivrée.

Terroir.

Fronton compte parmi les plus anciens vignobles français. Ce sont les romains qui ont apporté les premiers ceps. Fronton est situé à la limite du Tarn et Garonne. Les sols de cette appellation sont constitués d'une succession de terrasses caillouteuses donnant des vins riches et fruités.

Cépages.

La négrette ? C'est un cépage noir originaire du Sud-Ouest. Il est apprécié car il apporte aux vins une belle structure tanique. Elle est caractérisée par sa persistance et sa puissance aromatique de fruits rouges. C'est un cépage polyvalent, qui produit des vins rouges, blanc et doux.

Millésime.

Le Sud-Ouest est connu pour ces grands millésimes. Malgré une production compliquée de part le gel et les intempéries, l'appellation Fronton a su garder saveur et complexité offrant ainsi des vins de garde riches et gourmands.

Domaine.

A la bastide-Saint-Pierre, malgré le développement de leur société, Anne et Géraud Arbeau ont décidé de continuer à travailler en famille. Ils œuvrent pour inscrire les vins de la maison dans un courant contemporain. Leur philosophie est la suivante : convertir les vignobles en bio.

CÉPAGE :
70% négrette
30% Syrah

LABEL : Bio



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Fronton

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tullé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, fruits rouges et épices

ARÔMES

Myrtille Griotte
 Poivre



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Focaccia de tomates et basilic

Les arômes de poivre sauront réhaussés ce délice tout droit venu d'Italie.



Pigeon rôti avec légumes printaniers

La richesse en alcool de ce vin se mariera parfaitement avec la puissance du pigeon.



Tomme des Pyrénées

La tomme des Pyrénées s'alliera avec délicatesse aux arômes de fruits rouges de ce vin.



Feuilleté à la crème fouettée et mûres

Un feuilleté à la crème fouettée ? Rien de mieux que ce dessert pour accentuer la fraîcheur de ce vin.

IPSUM

Vignobles Siozard, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Voici un Bordeaux pas comme les autres ! Cette cuvée sans soufre possède une belle robe pourpre. Le nez est gourmand avec des arômes de mûres, de poivre et de muscade. La bouche est riche et fraîche avec des tanins soyeux.



CÉPAGE :
100% carménère

LABEL : HVE



RÉGION :
Bordeaux

Terroir.
Le vignoble Siozard est situé sur le terroir de Barsac. Il bénéficie d'un micro climat particulier grâce à sa proximité avec les eaux froides de la rivière du Ciron et les eaux plus chaudes de la Garonne donnant des vins frais, fruités et élégants.

Cépages.
Le nom carménère provient de la couleur cramoisie des feuilles de la vigne. Il est issu du croisement naturel du cabernet Franc et du gros cabernet. Les vins à base de carménère ont une acidité relativement élevée et sont très peu tannique.


Millésime.
Après un hiver légèrement plus sec que la normale et des grêles ayant affecté localement la quantité de récolte, le millésime 2022 est tout de même reconnu comme un grand millésime de rouge à Bordeaux.

Domaine.
La famille Siozard exploite depuis le 19ème siècle une soixantaine d'hectares de vignes. Aujourd'hui, ce sont les frères jumeaux David et Laurent, représentant la 6ème génération, qui perpétuent les traditions et sont en HVE depuis 2008.

AOP/IGP : AOC Bordeaux

ELEVAGE/VINIF : Cuve


A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025


OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuiilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits à noyau, fruits rouges et épices

ARÔMES

Prune Mûre
 Muscade



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueureux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input checked="" type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input checked="" type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input checked="" type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	



Terrine d'aubergine

La douceur de l'aubergine viendra sublimer la fraîcheur de l'acidité de ce vin.



Falafel

Ce plat riche en pois chiche viendra apaiser la richesse en alcool et les notes de muscade de ce vin.



Curé nantais

Le caractère de ce fromage à pâte molle conviendra parfaitement avec les arômes de prune de ce vin.



Cake chocolat et bananes

La gourmandise de ce dessert s'alliera en douceur avec les arômes de mûre.

LA CHAPELLE

Domaine des Pothiers, 2022

L'avis de Philippe Defleur

La Chapelle a été un véritable coup de coeur ! La robe aux reflets framboise est magnifique et soutenue par un nez charmeur sur les fruits rouges et les épices. La bouche est dense mais non sans finesse, comme une caresse, avant une explosion de fruits.

Terroir.
Situées sur des coteaux du Massif Central, les vignes sont plantées entre 400 et 600 mètres d'altitude, avec une densité avoisinant les 5 000 pieds par hectare. Cette particularité confère aux vins de la fraîcheur et une tension caractéristique.

Millésime.
Marqué par un été sec et des pluies rares et abondantes ainsi qu'un hiver doux avec des températures au-dessus de la normale, le millésime 2022 a été capricieux ! Néanmoins, il est caractérisé comme solaire et équilibré.

Cépages.
Le gamay de Saint-Romain tient son nom du village de Saint-Romain-La-Motte. C'est une variété autochtone qui se situe uniquement dans la Loire. Il se distingue du gamay par des grappes serrées et sensibles à la pourriture grise. Il produit des vins qui sont à la fois épices et parfumés.

Domaine.
La famille Pothier a exploité le domaine pendant des siècles. Depuis 2005, Romain rejoint ses parents Georges et Denise. Aujourd'hui le domaine compte 22 hectares de vigne. L'exploitation est tournée vers la culture biologique, puis biodynamique (certifié Biodyvin).



CÉPAGE :
100% gamay Saint-Romain

LABEL : Bio



RÉGION :
Loire

AOP/IGP : Côte Roannaise

VINIF : cuve en bois/foudres



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR 1H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input checked="" type="checkbox"/> Framboise
INTENSITÉ COLORANTE		
<input type="checkbox"/> Claire	<input checked="" type="checkbox"/> Soutenue	<input type="checkbox"/> Profonde
BRILLANCE		
<input type="checkbox"/> Terne	<input checked="" type="checkbox"/> Lumineuse	<input type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Épaisse

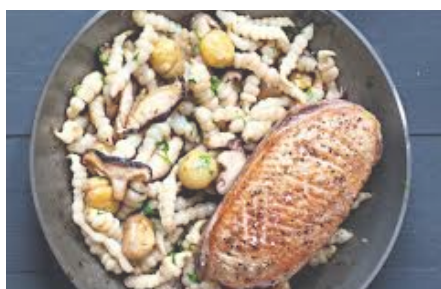


IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Fruits rouges, fruits noirs, épices	
ARÔMES	
<input checked="" type="checkbox"/> Mûre	<input checked="" type="checkbox"/> Poivre noir
<input checked="" type="checkbox"/> Framboise	



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

On mange quoi avec tout ça ?



Poêlée de crosnes et cèpes

Quoi de mieux qu'une poêlée de cèpes et de crosnes pour agrémenter l'acidité de ce vin.



Pigeon rôti déglacé au raisin

Les arômes de poivre noir sauront sublimer le caractère de cette viande.



Mont-d'or tiéidit

La fraîcheur du vin viendra casser le gras du fromage.



Tarte à la myrtille

La tarte à la myrtille qui sera soutenue par les arômes similaires du vin.

SERRA FERDINANDEA

Domaine ODDO, Sicile, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Voici une belle trouvaille. Un beau vin blanc clair aux reflets jaune paille. Le nez va vous surprendre avec des arômes de citron, d'acacia et de poivre iodé. La bouche est vive et délicate, avec une finale développée et riche.

Terroir.

Serra Ferdinandea est un lieu unique. Cette parcelle de terre est située entre les buissons et la forêt. Les vignes se situent entre 400 et 450 mètres d'altitude, à l'extrémité ouest des Monts Sicani, entre Sciacca et Sambuca di Sicilia.

Millésime

La Sicile, a été touchée en 2021 comme en France par des gelées printanières. Durant l'été, c'est la sécheresse et la canicule qui ont marqué l'Italie. Ces aléas se caractérisent par un recul de 9% de la production par rapport à 2020. L'Italie aura tout de même réussi à produire de bons vins.

Cépage.

Le grillo est une variété de raisin de couleur jaune dorée qui n'entrait pas dans la composition des vins blancs secs dans les années 90. Mais au fil du temps, les viticulteurs siciliens ont commencé à produire, avec le grillo, des vins frais et fruités procurant un plaisir de dégustation.

Domaine.

S'il est un nom qui a contribué à installer la Sicile sur le devant de la scène, c'est bien Planeta. Planeta, c'est une famille sicilienne du vin depuis plusieurs générations qui proposent des vins aux cépages autochtones.



CÉPAGE :

50% grillo
50% sauvignon Blanc

LABEL : SOStain



RÉGION :
Sicile

AOP : Sicilia DOC

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète

Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Agrumes, plantes à fleurs

ARÔMES

Citron Acacia Iodé



ATTAQUE

Faible Nette Intense

SUCRE

Sec Tendre Doux Moelleux Pâteux

ACIDITÉ

Molle Tendre Fraîche Vive Nerveuse

ALCOOL

Maigre Léger Riche Corsé Alcooleux

SEL

Absent Iodé

GAZ CARBONIQUE

Absent Perlant Pétillant Effervescent

TEXTURE

Coulante Fluide Douce Soyeuse Onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE

Absente Courte Développée Longue Persistante

DOMINANTE FINALE

Sucre Acidité Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Arancini

Ce vin italien aux arômes de fleurs conviendra parfaitement avec des arancini.



Busiati con l'agghia pistata

Quoi de mieux que ce plat italien pour agrémenter les arômes de poivre.



Couscous de poisson

Un couscous de poisson pour varier sublimer les arômes d'iode de ce vin.



Granita con brioche

Un granité bien frais et une brioche pour relever les arômes de citron de ce vin.

POMMARD

Maison Champy, 2019

L'avis de Philippe Defleur

Je suis très heureux de vous présenter ce grand vin de Bourgogne ! Le nez est entre le cassis et le poivre. La bouche est complexe et pleine de finesse. La longueur est incroyablement longue et minérale !

Terroir.
Pommard est un des vignobles les plus mythiques au monde ! Il se compose de deux coteaux séparés par une vallée, ce qui permet d'avoir une forte influence du vent, rendant les récoltes saines et les vins tanniques.

Millésime.
L'année 2019 en Bourgogne n'a pas enchanté les vignerons. En effet, le climat a été hostile avec du gel, de la sécheresse, et une chaleur excessive. Les récoltes ont été moins abondantes mais les vendanges ont pu se dérouler avec de bonnes conditions climatiques et une belle qualité de raisins.

Cépage.
Le pinot noir, cépage roi de Bourgogne, est réputé être un très bon interprète du terroir sur lequel il évolue, en donnant à son vin les caractéristiques du sol. Pommard possédant un terroir exceptionnel, le pinot noir donne des vins complexes et de grande qualité.

Domaine.
La maison Champy a été créée en 1720, et peut donc se vanter d'être la plus ancienne maison de Bourgogne. Dans une logique durable, une grande partie des cuvées produites sont certifiées en agriculture biologique.

CÉPAGE :
100% pinot noir

LABEL : Bio



RÉGION :
Bourgogne

AOP/IGP : Pommard

ELEVAGE/VINIF : Barrique



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2030



OUVRIR 1H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tullé
<input type="checkbox"/> Framboise		
INTENSITÉ COLORANTE		
<input type="checkbox"/> Claire	<input checked="" type="checkbox"/> Soutenue	<input type="checkbox"/> Profonde
BRILLANCE		
<input type="checkbox"/> Terne	<input checked="" type="checkbox"/> Lumineuse	<input type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input type="checkbox"/> Coulante	<input checked="" type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Épaisse

IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Fruits rouges, épices	
ARÔMES	
<input checked="" type="checkbox"/> Cassis	<input type="checkbox"/> Mûres
<input type="checkbox"/> Poivre noir	

ATTAQUE					
<input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> Nette	<input checked="" type="checkbox"/> Intense			
SUCRE					
<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux	
ACIDITÉ					
<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse	
ALCOOL					
<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux	
TANINS (quantité)					
<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants			
TANINS (qualité)					
<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants	
TEXTURE					
<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse	
LONGEUR AROMATIQUE					
<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input checked="" type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante	
DOMINANTE FINALE					
<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

On mange quoi avec tout ça ?



Flan de tomates au chèvre

La vivacité du pinot noir va venir titiller le côté réconfortant du flan et du chèvre.



Pavé de bœuf au poivre

Des tanins et des arômes de poivre noir : un accord évident pour aller avec ce pavé de bœuf.



Saint Nectaire

De la finesse et du caractère pour un fromage aux arômes élégants mais puissants.



Profiteroles à la griotte

Les arômes des fruits noirs feront écho à la griotte. Un joli rappel!

**ON N'EST PAS LÀ POUR
ENFILER DES PERLES !**

