

Dégustation Bourgogne Blancs

(Achat www.3-c.fr)

CHABLIS LA FOREST

2008

Vue : Jaune paille reflets légèrement dorés

Nez : Beurre, noisette, fleurs blanches, amande, grillé, minéral, pierre

Bouche : droite et nerveuse avec pas mal d'acidité et de vivacité. Note de pierre, métallique et citronnée. Puis du gras. On finit sur une note assez vive et citronnée. Légère amertume en finale. Pas très long.

Apéritif, coquillage et poissons crus.

CHABLIS MONTEE DE TONNERRE LA CHABLISIENNE

2010

Vue : Jaune pâle reflets verts

Nez : Noisette, pomme, poire, beurre, caramel, vanille, brioche, pierre et minéral

Bouche : Attaque ronde et souple mais tout en finesse. Note de beurre et de noisette et beaucoup de minéralité. Note d'amande amère et de macaron, pâte d'amande puis note noisettée en finale. Belle longueur.

Apéritif, coquillage cuisinés, noix de Saint Jacques, poissons grillés ou en sauce, gougères.

POUILLY FUISSE - ROBERT DAGUENEAU

2010

Vue : Jaune pale avec des reflets argentés

Nez : Citron, pamplemousse, anis, ananas

Bouche : Attaque vive et tendue, note très pierreuse et minérale. Puis note de citron, pamplemousse et fruits jaunes. Pas mal de nervosité. Note épicée en fin de bouche et légèrement grillée, fumé. Belle minéralité et belle fraîcheur. Du gras et une note de beurre. Ananas et acacia en finale. Belle longueur.

Apéritif, poissons cuisinés, crustacés.

PULIGNY MONTRACHET - RAMONET

2009

Vue : Couleur jaune très pale, reflets verts argentés

Nez : Fumée, grillé, pain grillé, minérale, pierre à fusil,

Bouche : Acacia, miel, pierre, fumée. Beaucoup de gras amis en même temps beaucoup de fraîcheur et de légèreté malgré la puissance. Très long en bouche. Note de miel et d'épices avec du fumé et du grillé. Aubépine légèrement champignon et truffe.

Homard, volaille en demi-deuil, risotto à la truffe, plats crévés, vol au vent, ris de veau

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU BOUDRIOTTE

2008

Vue : Jaune doré reflet vert

Nez : Poire, pêche, note grillé, abricot

Bouche : Attaque très vive et très vert. Soucis avec le bouchon à l'ouverture. Problème de conservation.

Apéritif, poissons cuisinés, crustacés.

CORTON-CHARLEMAGNE 2007

2004

Vue : Jaune pâle reflets verts

Nez : Pain grillé, agrume, citronné, minérale, pierre

Bouche : Attaque nerveuse et tendre mais en même temps du gras en retour. Note de champignon, fumé, grillé, sous-bois, beurre et pin. Pain grillé et amande. Beaucoup de structure et de longueur. Très long en bouche.

Lotte et homard à l'armoricaine, poissons fumés, saumon sauvage baltique, caviar, oursins, langouste grillée, volaille en sauce.
