



18/10/14

Dégustation groupe 4

N°4 organisée par Pierre et Yves

Mise en bouche



Type
Région
Sous-Région
Appellation

Cépages

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

Crémant
LOIRE

Crémant de Loire
Chardonnay, Pinot noir,
Grolleau gris, Chenin
Château d'Avrillé,
Biotteau Frère
NM
Cave du club
7 €

VIN NUMÉRO 1



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC Blanc
ALSACE
Alsace
Riesling
Riesling
Roger Jung et fils –
Vieilles vignes
2009
Cave du club
7,2 €

Commentaire

Commentaire : Vendanges manuelles; Age moyen des vignes : 25 ans; 4 600 pieds/ha; Durée d'élevage : 6 à 10 mois; Filtration ; Elevage en Cuves inox

VIN NUMÉRO 2



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC blanc
PROVENCE

Côtes de Provence
Rolle
Domaine de la Courtade,
La Courtade
2004
Cave de Pierre
16 €

Commentaire : 100% Rolle sur schistes métamorphiques (-> minéral), 13 mois en barrique, travail des lies par bâtonnage, pressurage lent (7h) à 2 bars maximum, optimum à 10 ans

VIN NUMÉRO 3



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC blanc
BOURGOGNE
Pouilly-Fuissé
Chardonnay
Domaine Saumaize-
Michelin, cuvée
Pentacrine
2012
Cave du club
15,3 €

Commentaires : Pentacrine = fossile marin fréquent à Pouilly-Fuissé. Vinification 100 % en barrique dont 1/5 en fût neuf, fermentation M-L, vinification et élevage durant 10 mois

VIN NUMÉRO 4



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

IGP Blanc
LANGUEDOC-R
Languedoc
IGP Côtes de Thongue
Chardonnay
Domaine de l'Arjolle,
Delphine de Margon
2010
Cave de Pierre
7 €

Commentaire : récolte mécanique, pressurage direct avec séparation des jus, fermentation alcoolique entre 15° et 18°C, 70% en cuve avec élevage sur lies, 30% en fût pour une durée de 6 mois

VIN NUMÉRO 5



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC blanc
LOIRE
Menetou-Salon
Sauvignon
Domaine de l'Ermitage
2011
Cave du club
8,3 €

Commentaire : Sol argilo-calcaire (kimméridgien). Vendanges manuelles. Vinification sous contrôle de température en cuves inox, légère macération pré fermentaire à froid. Elevage en cuves inox sur lies fines. A consommer entre 8° et 10° dans les trois ans.

VIN NUMÉRO 6



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

IGP blanc
LANGUEDOC-
ROUSSILLON
Languedoc
IGP Pays d'oc
Viognier
Clos La Rivière – C. et
JP. Madalle
2013
Cave du club
4,8 €

Commentaire

VIN NUMÉRO 7



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage

Nom

Millésime
Lieu d'achat
Prix

AOC Blanc
JURA
Arbois
Arbois
Savagnin
Réserve du Caveau,
Caveau de Bacchus
(Lucien Aviet)
2005
Cave du club
12,3 €

Commentaire : Vendanges main. Vinification avec levures indigènes et élevés en foudres de Chêne, sans bois neuf, pendant au moins 6 ans