

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 9 Juin 2017

Vins de Bourgogne

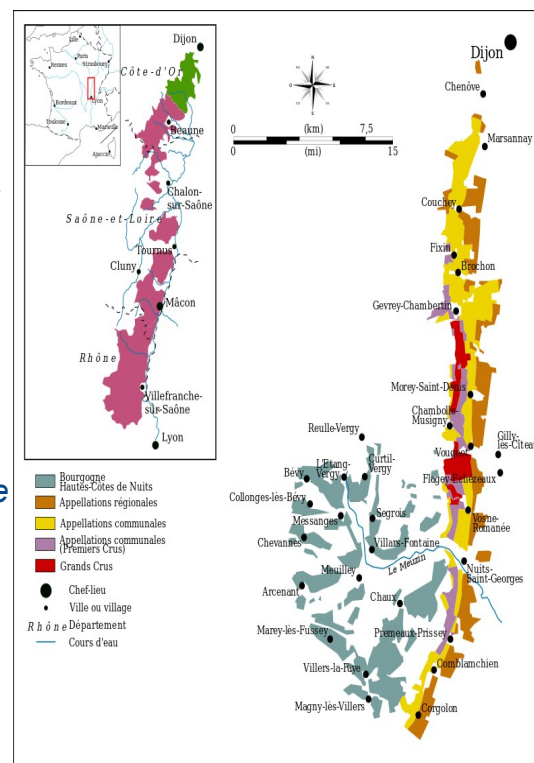
De la côte chalonnaise à la côte de Beaune, une virée à travers blanc et rouge

« La Côte Chalonnaise »

Bucolique à souhait, elle est longée par sa route touristique des Grands Vins de Bourgogne, dans le prolongement naturel des grands crus, au sud de Beaune. Au cœur de paysages rythmés par les collines, ses parcelles de vignes ont trouvé leur place de prédilection sur les coteaux orientés sud-est, s'étirant sur 25 km de long et 7 km de large.

Aux portes du Mâconnais abrite des vignobles d'appellations de renommée. On y découvre les saveurs robustes du Mercurey, des Chassagne-Montrachet ou encore les saveurs des Grands Crus de Corton.

Depuis mille ans, ses ceps poussent dans des sols similaires à ceux de la Côte de Beaune, toute proche. Sur ces terres, on cultive plusieurs cépages, même si le Chardonnay et le Pinot Noir dominent. Exception dans ce décor qui donne toutes ses lettres de noblesse pour ne faire parler que d'élégance.



Ouverture des vins la veille

Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Pouilly Loché Alain Deloge 2007	Jaune brillant	Très belle acidité, beurré/toasté miel	Idem avec en plus un peu de gras, amertume bien sympathique	La 2ème bouche est un peu réglissé cuve inox – 25 à 30 hecto attendre facile 5/6 ans Gourmand – Vigne 50 d'âge
Pouilly Fuissé Joseph Drouhin 2014	Plus clair	Acidité + jeune fleurs blanches un peu herbacé	Vif, boisé	Cuve et fût verre vide le miel arrive !
Viré-Clessé Caves de Viré 2009	Or gras	Plus léger – élégant	Élégant aussi avec une amertume très puissante en longueur	100 % cuve
Macon Péronne Domaine du Mortier Maurice Josserand 1990	Or jaune	Fruit sec – abricot presque vin de paille belle matière	Vif, très vif, citronné silex	Vinifie à l'ancienne pas d'harmonie N/B Garde 3/4 ans – à carafer
Savigny les Beaune Fougeray de Beauclair 2002	Or – un peu rosé gras	Pruneaux très grande matière élégant/beurré	Belle acidité, miellé, chaud	Pas loin des Corton à la lisière des côtes de nuit Garde 5 ans encore beaucoup de finesse
Santenay St Jean Domaine Chapelle 2011	Très clair	Belle acidité bel équilibre	Doux, vif	Vin apéritif ou fruit de mer 100 % fût – haut de côteaux Chassagne-Montrachet
Puligny Montrachet Domaine Roux et Fils 2001	Brillant gras	Herbacé, menthol très élégant	Attaque en douceur puis vient l'acidité, l'amertume tient longtemps	Très grande matière en B. Belle longueur
Chassagne-Montrachet Paul Pillot 2008	Clair gras	Légèrement miellé puissance aromatique	Acidité encore tendue puissant en amande fraîche	Vin de repas Garde 10 ans

Meursault Domaine Mac Mahon	2007	Clair	Belle fraîcheur très beau élégant	Gras, l'acidité est bien, très épicé genièvre amertume plus courtes, pas comme les autres	A carafes Garde 3 ans Les vignes sont bien placées
Chevalier Montrachet Grand Cru Bouchard Père et Fils	2001	Jaune brillant très beau	Champignons, miel sauvage, oxydé, très grande matière	Longue attente très belle acidité miel, fruit exotique	A carafes Garde encore facile 10 ans
Corton Charlemagne Domaine Tollot Beaut Grand Cru 2010		Jaune rosé très séré	Citronné très élégant calme	Vif, miel, gras, grâce	Vinifié par Nathalie Garde Très gourmand poisson aneth

*Tiercé les plus appréciés par l'assemblée
Chevalier Montrachet – Savigny – Corton Charlemagne*

Bouchard Père et Fils; un domaine d'exception

C'est au fil du temps, par un assemblage de terroirs réalisé avec patience et minutie, que Bouchard Père & Fils s'est constitué ce domaine le plus vaste de Côte d'Or, qui compte aujourd'hui 130 hectares de vignes, dont 12 sont classés en Grand Cru et 74 en Premier Cru.

Un patrimoine unique en Bourgogne, par sa diversité et ses appellations prestigieuses : Montrachet, Corton-Charlemagne, Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus, Bonnes-Mares, Meursault Perrières. Des noms chargés d'histoire, d'émotion, qui incitent à l'excellence et au respect, et parmi lesquels quatre monopoles et exclusivités. Des parcelles remarquables qui font l'objet des soins les plus attentifs de la part des équipes chargées de la culture et de l'entretien des vignes du domaine.





A la Table de l'Auberge

Magnum Viré Cléssé Domaine Monbarbon 2011 – élégant
Escalope poêlée de Foie gras au Porto
ou Salade d'anguille fumé, citronné à l'aneth



Mercurey 2011 « les Vignes de Maillonges Laurent Juillot – gras blanc, vif, doux fruit exotique
Turbot fondu de poireaux, fenouil, tomate



Mercurey 1er Cru Emile Juillot 1994 – ronce sauvage, poivré, très tannique Garde 10 ans

Corton Grand Cru André Thiely 1983, figue, mûre, framboise, tannique, épais, madérisé

Château de Pommard 1989 J.L. Laplanche épicé, chaud, contrasté

Filet mignon de porcelet à l'ancienne, sauce crémée moutardée



Beaune 2005 Christian Menaut – très beau

Volnay 1981 Clos des Chênes Michel Lafarge – croque dans le fruit

Chariot de Fromages

Corton Grand Cru 2000 Domaine Buisson – giboyeux

Santenay 1er Cru 2012 Clos Rousseau
Domaine Cyrot Buthiau – Cassis un peu asséchant



Fraisier, Charlotte noisette Chocolat, Sorbet Fraise Framboise, chocolat au grand marnier
Café, tisane
Mignardises aux pâtes de fruits, meringues, fondant chocolat sucré glacé



Les Prochaines dégustations
Vendredi 7 Juillet Soirée Chablis AC et les 1er Cru (de 5 à 25 ans)
Vente sélective les 15 juillet et 2 Septembre 2017
Site : lauberge-de-latre.fr
Tel : 03 86 32 20 79