






## Séance « concours aveugle 23 mars 2024 »

<b>Vin n° 1</b>	<b>Alsace – Domaine Kintzler – Rielsing 2019</b>	
Cépage (s)	100% Riesling	
Région	Alsace	
Appellation	AOP Alsace	
Millésime	2019	
Prix		
Producteur	<a href="https://www.vinskintzler.com/">https://www.vinskintzler.com/</a>	Thierry et Eric Kintzler


<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : or vert  <b>Nez</b> : citron aubépine tilleul pétrole</p> <p><b>Bouche</b> : attaque vive milieu gras finale citronnée, la vivacité revient. Vin tendu finale avec des amers (pamplemousse zest citron)</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°2</b>	<b>Bordeaux – Chateau La Bienveillance 2021</b>	
Cépage (s)	100% sémillon	
Région	Bordeaux	
Appellation	AOP Bordeaux	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	<a href="https://chateaulabienville.fr/">https://chateaulabienville.fr/</a>	Martine et Florent Justo


<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : or vert  <b>Nez</b> : citron / fleur</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche mieux gras, assez épais large finale plutôt droite citron puis pamplemousse (amertume).</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°3</b>	<b>Saint Véran - Bruno Jeandeau - « La Pointe des Faux » 2022</b>	
Cépage (s)	100% Chardonnay	
Région	Bourgogne	
Appellation	Saint-Véran	
Millésime	2022	
Prix		
Producteur	<a href="https://domaine-jeandeau.com">https://domaine-jeandeau.com</a>	Bruno Jeandeau


<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune vert</p> <p><b>Nez</b> : fruits jaunes/ floral tilleul/ beurre/ en chauffant, miel, pierre à fusil</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/ milieu gras avec belle largeur, sur les fruits jaunes voire exotique/ finale avec une acidité citronnée et le végétal. Des amers présents</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n° 4</b>	<b>AOP Languedoc – Mas d'Arçay – « Cheveux d'Ange » 2019</b>	
Cépage (s)	60% Marsanne – 40% Roussanne	
Région	Languedoc-Roussillon	
Appellation	AOP Languedoc	
Millésime	2019	
Prix		
Producteur	<a href="https://arcay.fr/">https://arcay.fr/</a>	Jean Lacauste

<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune vert</p> <p><b>Nez</b> : grillé toasé fleur miel acacia</p> <p><b>Bouche</b> : attaque douce/ milieu gras, belle largeur/ finale citronnée, fenouil, avec des amers (peau de pamplemousse)</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°5</b>	<b>Fleurie – Domaine de la Madonne 2022</b>	
Cépage (s)	100% Gamay	
Région	Beaujolais	
Appellation	AOP Fleurie	
Millésime	2022	
Prix		
Producteur	<a href="https://www.domaine-de-la-madone.com/">https://www.domaine-de-la-madone.com/</a>	Arnaud Despres

<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : violacé</p> <p><b>Nez</b> : panier de fruits, framboise, pivoine, lacté.</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche sur le fruit, rafraichissante/ milieu croquant sur le fruit/ finale acide sur la cerise aigre longue et poivrée</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°6</b>	<b>AOP Corse – Dom. Terra Vecchia – « Pure » 2021</b>	
Cépage (s)	60% Nielluccio – 40% Syrah	
Région	Provence - Corse	
Appellation	AOP Corse	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	<a href="https://clospoggiale.fr/">https://clospoggiale.fr/</a>	JF Renucci

<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat clair</p> <p><b>Nez</b> : fruit/ fruits frais/ grillé</p> <p><b>Bouche</b> : attaque franche et fraîche/ milieu dense assez large avec une mache avec le fruit et des tanins fondus/ finale graphitée et épicé et zan</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°7</b>	<b>Saint-Pourçain – Famille Laurent – « Puy-Réal » 2020</b>	
Cépage (s)	55% Pinot Noir – 45% Gamay	
Région	Loire	
Appellation	Saint-Pourçain	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	<a href="https://www.domainelaurent.com">https://www.domainelaurent.com</a>	Famille Laurent





<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat violacé et évolué  <b>Nez</b> : cerise mure noire/ fruits</p> <p><b>Bouche</b> : attaque franche et fraîche/ milieu gourmand sur le fruit/ finale sur la cerise, fraîche longue et épicée.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°8</b>	<b>Savoie – Arbin Céline Jaquet 2018</b>	
Cépage (s)	100 % Mondeuse	
Région	Savoie	
Appellation	AOP Savoie cru Arbin	
Millésime	2018	
Prix		
Producteur	celinejacquet8@hotmail.com	Céline Jaquet



<b>Sols</b>	
<b>Vinification</b>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : Teinte grenat foncé violacée légèrement soutenue.  <b>Nez</b> : arômes compotés de fruits rouges lacté cassis chocolat noir</p> <p><b>Bouche</b> : l'attaque est fraîche / trame droite grosse densité/ tanins présents mais fondus feuille de cassis et poivre</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

<b>Vin n°9</b>	<b>IGP Gard – Mas des Bressades – « Les vignes de mon père» 2018</b>	
Cépage (s)	70% Cabernet-Sauvignon – 30% Syrah	
Région	Rhône	
Appellation	IGP Gard	
Millésime	2018	
Prix		
Producteur	<a href="https://www.masdesbressades.com/">https://www.masdesbressades.com/</a>	
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat foncé  <b>Nez</b> : cassis, pruneau, réglisse, chocolat</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche / milieu dense chocolat mûre tanins souples / finale chaude, cerise eau de vie, crème de cassis graphite garrigue .</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>	

<b>Vin n°10</b>	<b>Jurançon – Château Lapuyade - 2020</b>	
Cépage (s)	100% gros-Manseng	
Région	Sud-Ouest	
Appellation	Jurançon	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	<a href="https://www.vins-jurancon.fr/vigneron/10-clos-marie-louise-chateau-lapuyade">https://www.vins-jurancon.fr/vigneron/10-clos-marie-louise-chateau-lapuyade</a>	
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune vert  <b>Nez</b> : pierre à fusil, fumé, ananas</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/ milieu fruit et gourmand/ finale avec une belle acidité et fruit ananas</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>	