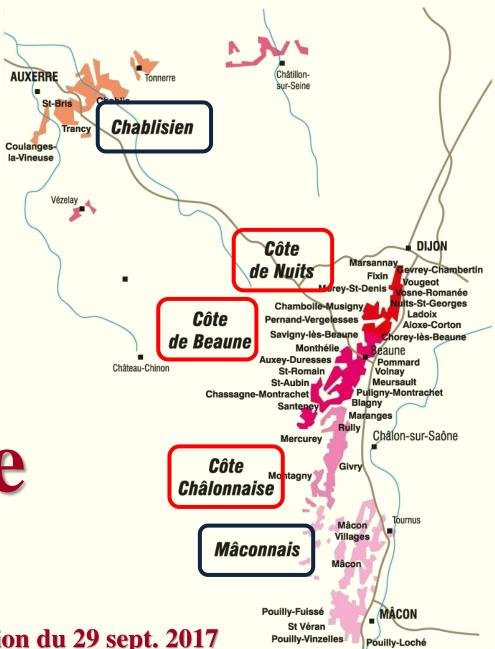


Incursion

en

Bourgogne



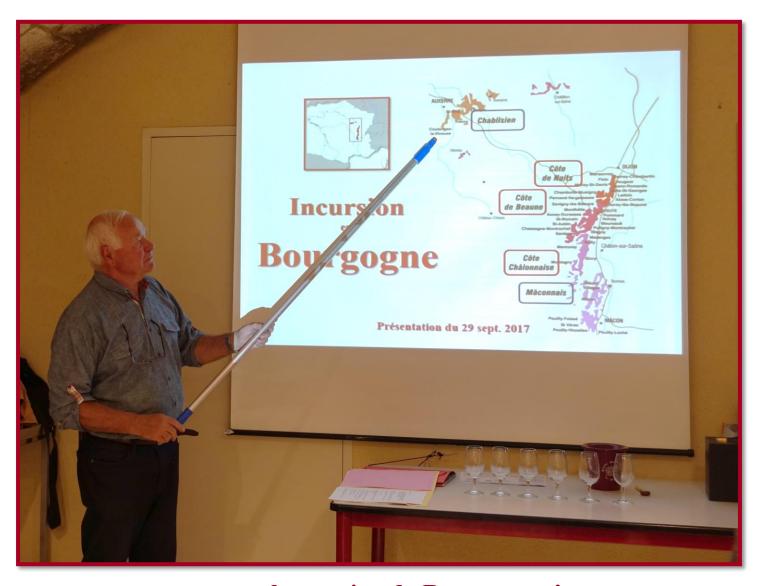
Dégustation du 29 sept. 2017



Patrice Goguet, Grand Echanson et Président de la Confrérie, ouvre cette première séance de la saison 2017/2018!



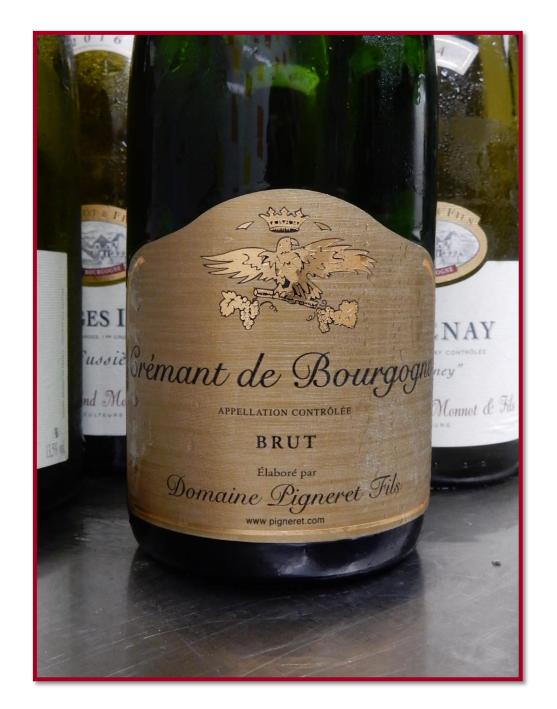
L'assistance est nombreuse pour découvrir...



... quelques vins de Bourgogne!
Petite coquetterie de notre Maître de chai :
il a troqué son pointeur laser contre un manche à balai!

Les vins de Bourgogne sélectionnés par notre Maître de Chais pour cette dégustation

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
4	D	C-1 d- D	D:	NIM	0.00 €
2	Bourgogne	Crémant de Bourgogne	Pigneret	NM 2011	9,00€
	Côte Chalonnaise	Bourgogne blanc Chardonnay	Pigneret	2011	8,00€
3	Côte Chalonnaise	Montagny 1er cru Les Coères	Pigneret	2016	12,50 €
4	Côte Chalonnaise	Givry Clos de la Brulée	Pigneret	2016	12,50 €
5	Côte de Beaune	Santenay Le Chainey	Monnot	2014	13,50 €
6	Côte de Beaune	Maranges 1er Cru La Fussière	Monnot	2016	15,50 €
7	Côte Chalonnaise	Bourgogne Pinot Noir VV	Pigneret	2009	8,70 €
8	Côte Chalonnaise	Givry	Pigneret	2014	11,50 €
9	Côte Chalonnaise	Maranges 1er Cru Les Loyères	Monnot	2012	14,50 €
10	Côte de Nuits	Aloxe-Corton Les Bruyères	Marey	2015	20,00€
11	Côte de Nuits	Nuits St Georges Les Poisets	Marey	2015	20,00€
12	Côte de Nuits	Gevrey-Chambertin La Justice	Marey	2014	20,00€





« Domaine Pigneret »



« Crémant de Bourgogne »

(Domaine Pigneret)

Appellation : - AOC Crémant-de-Bourgogne

Cépages : - Aligoté - Chardonnay - Pinot Noir - Gamay

Année : - NM

Service : - frais 7 à 8°C

Accords : - apéritif - dessert





« Domaine Pigneret »



« Bourgogne »

(Domaine Pigneret)

Appellation : - AOC Bourgogne

Terroir : - terroir principalement argilo-calcaire

Cépage : - Chardonnay

Année : - 2011

Garde : - entre 5 et 10 ans

Service : - de 9 à 11° C

Accords : - entrées - légumes - lapin - poissons - crustacées - plats d'hiver -

escargots de Bourgogne - foie gras





« Domaine Pigneret »



« Montagny 1er cru - Les Coères »

(Domaine Pigneret)

Appellation: - AOC Montagny Premier cru

Cépage : - Chardonnay

Année : - 2016

Service : - à environ 10°-12°C

Accords : - veau en sauce blanche

- crustacés vapeurs ou pochés

- poissons nobles juste poêlés ou grillés ou, mieux, à la vapeur

- paëllas viandes/poissons

- gratins de fruits de mer

- plateaux de fruits de mer

- fromages de chèvres - Beaufort - Comté - Emmental - Saint-Paulin





« Domaine Pigneret »



« Givry - Clos de la Brûlée »

(Domaine Pigneret)

Appellation : - AOC Givry

Terroir : - le climat « Clos de la Brulée » avait déjà été mis en valeur par les

moines cisterciens

- ce climat est tout proche du Cellier aux Moines

Cépage : - Chardonnay

Année : - 2016

Service : - de 9 à 11° C

Accords : - poisson en sauce légère - brochet au beurre blanc

- viandes blanches

- fromages à pâte pressée : Saint-Nectaire, Cantal...





« Domaine Ed. Monnot et fils »



« Santenay - Le Chainey »

(Domaine Ed. Monnot et fils)

Appellation: - AOC Santenay

Terroir : - parcelle de 0,30 ha

- âge moyen des vignes : 45 ans

- densité: 10 000 pieds/ha

Cépage : - Chardonnay

Année : - 2014

Garde : - encore 7 ans

Accords : - sur des poissons en sauce relevée





« Domaine Ed. Monnot et fils »



« Maranges 1^{er} cru - La Fussière »

(Domaine Ed. Monnot et fils)

Appellation: - AOC Maranges Premier Cru

Terroir : - parcelle de 0,65 ha

- âge moyen des vignes : 15 ans

- densité: 10 000 pieds/ha

Cépage - Chardonnay

Année - 2016

Garde : - de 7 à 10 ans

Accords : - sur des poissons en sauce



Le Crémant de Bourgogne du « Domaine Pigneret »





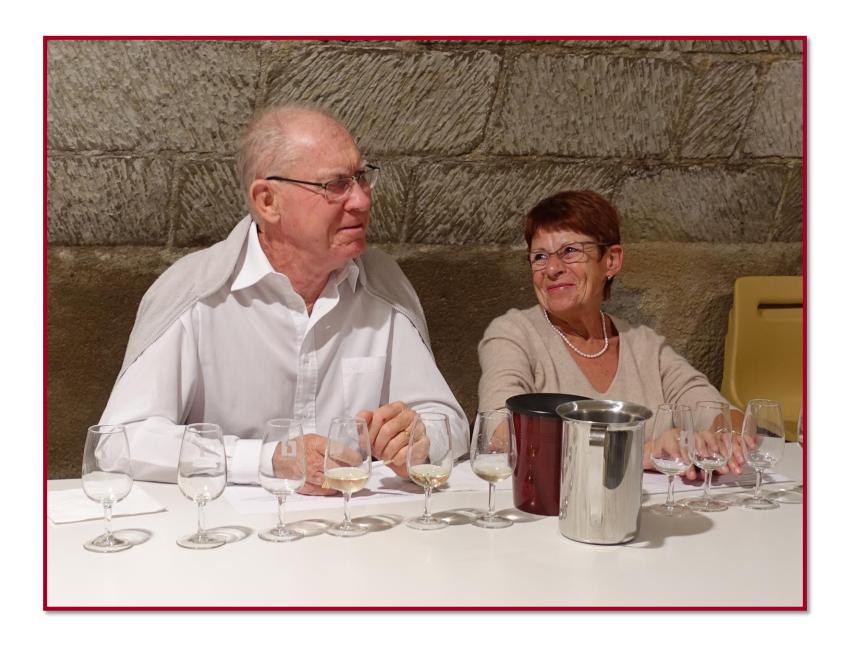


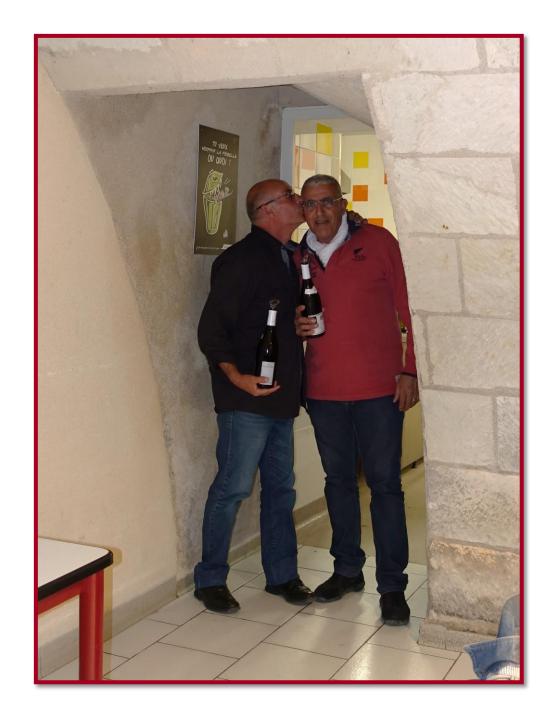












A force de batifoler en cuisine, nos bouteillers n'ont pas pris le même vin!





Eternel problème de l'œuf et de la poule : le verre INAO a-t-il été adapté au nez ou le nez a-t-il été adapté au verre ?



Ah, la fougue de la jeunesse!

Bernard est prévoyant : il vient avec ses provisions !



Du côté de ces dames, l'examen olfactif du vin est fait très sérieusement!



Mais, soudain, il y a comme un souci!

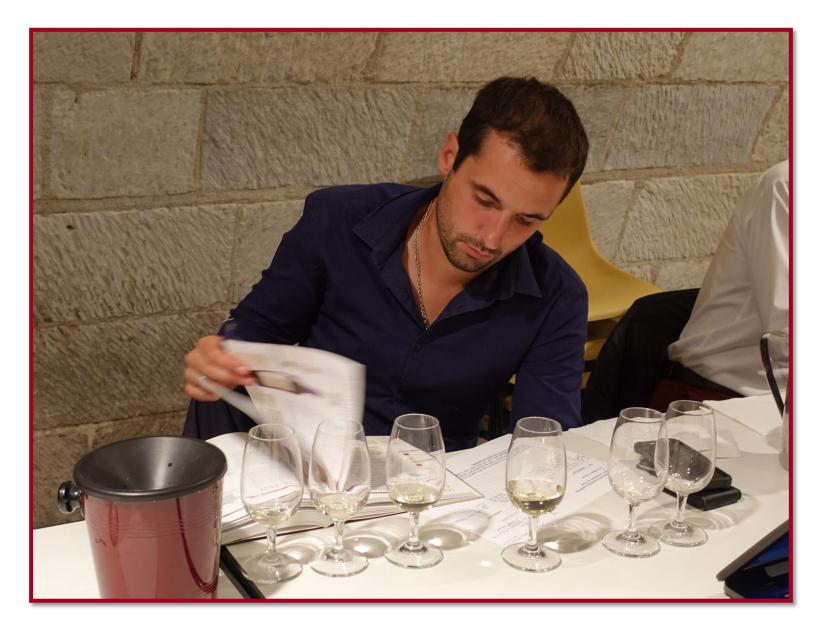


Dominique doit-elle affecter un autre usage à son sac à main ? (sac à vomi ?)



Non point! Elle essaye seulement d'atténuer le bruit de ses rires! Il devait y avoir du protoxyde d'azote dans les effluves de son vin!

(NdA: protoxyde d'azote = gaz hilarant)



Studieux ou contestataire?











Yves, notre Maître de Bouche, nous développerait-il un petit complexe d'infériorité par rapport à Joseph Pigneret ? (cf. : montage de la présentation des Bourgognes)





Le petit mangement d'Yves, même sans vapeurs d'alambic, a toujours un franc succès!







« Domaine Pigneret »



« Bourgogne Pinot noir VV »

(Domaine Pigneret)

Appellation : - AOC Bourgogne

Cépage : - Pinot Noir

Année : - 2009

Garde : - entre 5 et 10 ans

Service : - entre 12° et 14° C en vin jeune

- entre 15° et 17° C en vin plus mûr

Accords : - légumes en salade - taboulé

- tourtes à la viande - volaille - pot-au-feu - veau rôti

- poissons - veau rôti

- fromages à pâte cuite (gouda)





« Domaine Pigneret »



« Givry » (Domaine Pigneret)

Appellation : - AOC Givry

Cépage : - Pinot noir

Année : - 2014

Garde : - de 10 à 12 ans

Service : - à déguster chambré entre 15 et 17° C

Accords : - viande en sauce - gibier - viandes blanches - pièces de bœufs

- plats d'hivers

- Brie de Meaux





« Domaine Ed. Monnot et fils »



« Maranges 1^{er} cru – Le clos des Loyères »

(Domaine Ed. Monnot et fils)

Appellation: - AOC Maranges Premier Cru

Terroir : - parcelle de 1,09 ha

- âge moyen des vignes : 45 ans

- densité: 10 000 pieds/ha

Cépage : - Pinot Noir

Année : - 2012

Garde : - de 10 à 15 ans

Accords : - viandes rouges en sauce

- gibier





« Domaine Marey »



« Aloxe-Corton - Les Bruyères »

(Domaine Marey)

Appellation : - AOC Aloxe-Corton

Cépage : - Pinot Noir

Année : - 2015

Garde : - s'ouvre pleinement après 3 à 5 ans de garde

- garde le meilleur de lui même pendant 10-15 ans

Service : - 15 à 16° C

- débouchage une heure avant s'il est resté un peu jeune

- le passage en **carafe** procure une bonne oxydation et améliore la dégustation

Accords : - viandes rouges grillées et rôties

- époisses - livarot





« Domaine Marey »



« Nuits-Saint-Georges - Les Poisets »

(Domaine Marey)

Appellation: - AOC Nuits-Saint-Georges

Cépage : - Pinot noir

Année : - 2015

Garde : - longue garde : 5 à 10 ans pour les moyennes années

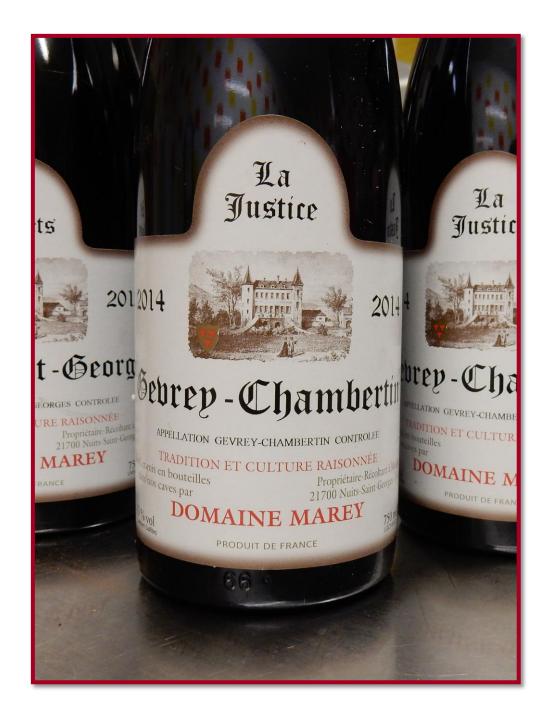
- jusqu'à 25 ans pour l'apogée

Service : - 15 à 16° C

- débouchage **une heure** avant s'il est resté un peu jeune le passage en **carafe** procure une bonne oxydation et améliore la dégustation

Accords : - gibiers marinés - rôtis - viandes rouges fortes

- fromages à saveurs moyennes





« Domaine Marey »



« Gevrey-Chambertin - La Justice »

(Domaine Marey)

Appellation: - AOC Gevrey-Chambertin

Cépage : - Pinot Noir

Année : - 2014

Garde : - de 5 à 15 ans et au delà pour les grandes années

Service : - vins jeunes à 13-14 °C

- vins plus mûrs à16-17°C

Accords : - cuisine assez corsée et élaborée

- gigot de mouton - bœuf bourguignon - civets - coq au vin

- fromages puissants sauf les bleus



















Oups! Deuxième erreur de la soirée : c'est le même viticulteur mais pas le même cru!







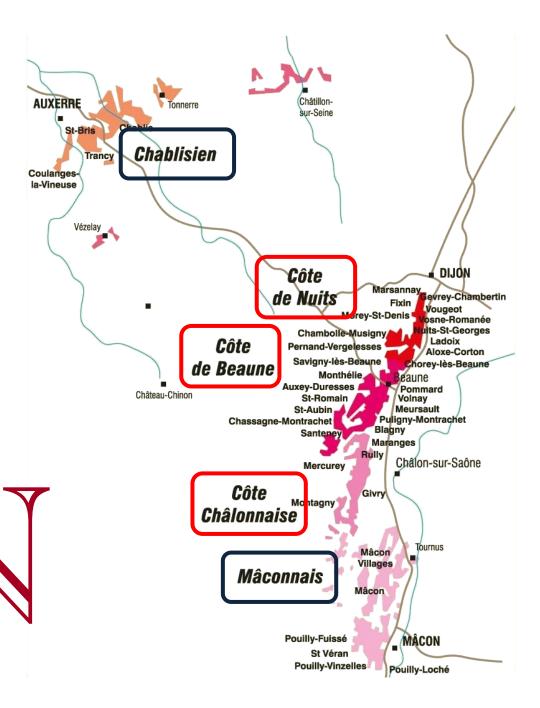






Le sixième vin rouge ayant été servi, la soirée se termine!





IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage <u>non commercial</u>.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact: irene.bureau@wanadoo.fr