

Rhône septentrional



Dégustation du 18 janv. 2019



**Jean-Pierre LEROY, Président de la Confrérie,
ouvre la première séance de l'année puis
il demande que l'on procède à la présentation des invités !**



**Tayeb nous présente alors ses invités :
John et Shelbie, citoyens américains !**



**Puis le Maître Enlumineur parle de nouvelles saveurs et
des bourgeons de notre langue... (oups !)**



**Et enfin, piaffant d'impatience dans les starting-blocks,
le Maître de Chai va nous présenter :**

les vins du Rhône septentrional

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
BLANC					
1	Rhône Nord	IGP Collines Rhod. Marsanne Première Note	Cave de tain	17	4,85 €
2	Rhône Nord	Crozes-Hermitage	Cave de tain	17	10,30 €
3	Rhône Nord	St Péray	Cave de tain	16	11,35 €
4	Rhône Nord	St Joseph	Cave de tain	16	14,10 €
5	Rhône Nord	Hermitage	Cave de tain	16	32,00 €
6	Rhône Nord	Condrieu	Guigal	14	33,00 €
ROUGE					
7	Rhône Nord	IGP Collines Rhod. Syrah Première Note	Cave de tain	16	4,85 €
8	Rhône Nord	Crozes-Hermitage Bio	Cave de tain	16	12,10 €
9	Rhône Nord	St Joseph	Cave de tain	17	13,05 €
10	Rhône Nord	Cornas	Cave de tain	15	19,50 €
11	Rhône Nord	Hermitage	Cave de tain	14	31,30 €
12	Rhône Nord	Côte-Rôtie Brune et Blonde	Guigal	15	40,50 €





(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

« *Marsanne Première Note* »

(Cave de tain)



- Appellation : - **IGP Collines Rhodaniennes**
- Terroir : - sols argilo-calcaires et sableux : confèrent au vin, rondeur et amplitude
- Cépage : - **Marsanne**
- Elevage : - en cuve, sur lies fines avec bâtonnage régulier
- Année : - **2017**
- Alcool : - **12% vol.**
- Garde : - prêt à boire - potentiel de garde de 1 à 4 ans
- Service : - entre 10 et 12° C
- Accords : - apéritif - crudités - crustacés - poissons grillés aux herbes
gratin de légumes - viandes blanches grillées aux herbes - cuisine aux
épices douces



« *Cave de Tain* »



« *Crozes-Hermitage* »

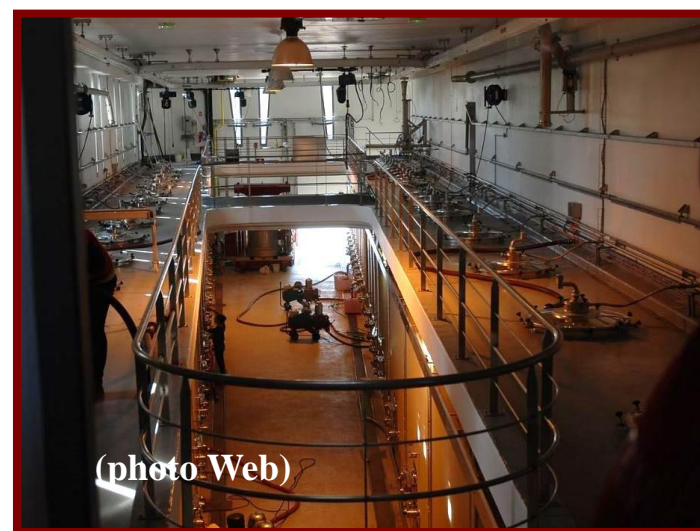
(Cave de Tain)



- Appellation : **AOP Crozes-Hermitage**
- Terroir : - granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône au sud de l'appellation
- Cépage : - **Marsanne**
- Elevage : - en cuves, sur lies fines, entre 3 et 8 mois
- bâtonnage en début d'élevage pour « nourrir » le vin
- Année : - **2017**
- Alcool : - **13% vol.**
- Garde : - de 1 à 4 ans - à apprécier dans la jeunesse de ses arômes
- Service : - de 10 à 12°C
- Accords : - fruits de mer - poissons blancs - fromages affinés



« *Cave de Tain* »



« *Saint-Peray* »

(Cave de Tain)



- Appellation : - **AOP Saint-Peray**
- Terroir : - socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaires
- Cépage : - **Marsanne**
- Elevage : - sur lies fines, en cuve et pour environ 40% en fûts
- Année : - **2016**
- Alcool : - **12,5% vol.**
- Garde : -
- Service : - 11 - 12° C
- Accords : - apéritif - poissons - viandes blanches (poulet au citron confit)
- fromages régionaux (Picodon, Saint Marcellin)



(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

« *Saint-Joseph* »

(Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Saint Joseph**

Terroir : - arènes granitiques - en terrasses

Cépage : - **Marsanne**

Elevage : - sur lies fines, partiellement en cuves et en fûts

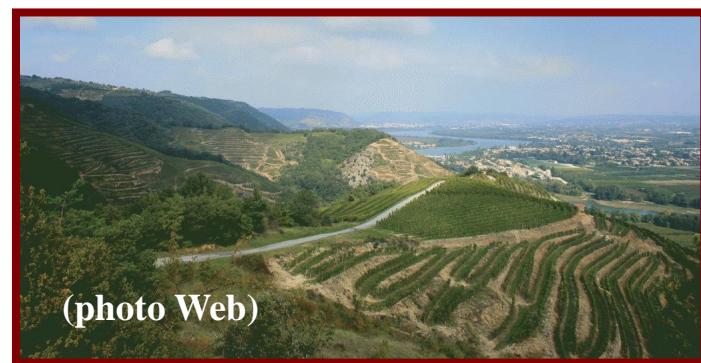
Année : - **2016**

Alcool : - **12,5% vol.**

Garde : - prêt à boire

Service : -

Accords : - poissons meunière et en sauce - quenelles - feuilletés de fruits de mer
volailles à la crème



(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

« *Hermitage* »

(Cave de Tain)



- Appellation : - **AOP Hermitage**
- Terroir : - granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses
- Cépages : - **Marsanne (95%) et Roussanne (5%)**
- Elevage : - pour partie en cuve inox ; le reste en fûts de 400l (neufs et de 1 et 2 vins),
- sur lies fines pendant 8 mois avec bâtonnages réguliers
- Année : - **2016**
- Alcool : - **13,5% vol.**
- Garde : - vin de très grande garde, à faire vieillir pour le laisser atteindre son apogée
- Service : - de 12 à 14° C
- Accords : - jeune : sur foie gras - volailles aux truffes
homard - poissons en sauce relevée



« *Domaine Guigal* »



« *Condrieu* »

(Domaine Guigal)

Appellation : - **AOC Condrieu**

Terroir : - coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques

Cépage : - **100% Viognier**

Elevage : - pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant 8 mois

Année : - **2014**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - 3 à 5 ans

Service : - de 12 à 13° C

Accords : - foie gras - brouillade de truffes - poissons délicats



Claude avait aussi un invité : Fabrice !







Le célèbre Côte-Rôtie « La Mouline »
situé sur la Côte Blonde





Renzo trouve, ce soir, l'occasion de tester ses progrès en anglais !













Les 6 vins blancs ayant été goûtés, nous pouvons passer au...

Mangement



Pain de campagne, pâtés faits maison et rillettes : un régal !

Suite de la dégustation



« *Cave de Tain* »



« *Syrah Première Note* »

(Cave de Tain)



- Appellation : - **IGP Collines rhodaniennes**
- Terroir : - sols alluvionnaires, sableux, argilo-calcaires et granitiques
- Cépage : - **Syrah**
- Elevage : - en cuve pour conserver le fruit et la fraîcheur
- Année : - **2016**
- Alcool : - **12% vol.**
- Garde : - à boire jeune
- Service : - à 16°C-18°C environ
- Accords : - apéritif - grillades - terrine de lapin - petits farcis
- savoureux avec un Picodon ou un Saint Marcellin



(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

« *Crozes-Hermitage bio* »

(Cave de Tain)



Appellation : - **AOP Crozes-Hermitage**

Terroir : - granitique et d'alluvions fluvio-glaciaires

Cépage : - **Syrah**

Elevage : - en cuve bois (50%), en fûts de 400L de 2 et 3 vins (30%)
et en cuve inox pendant 7 mois

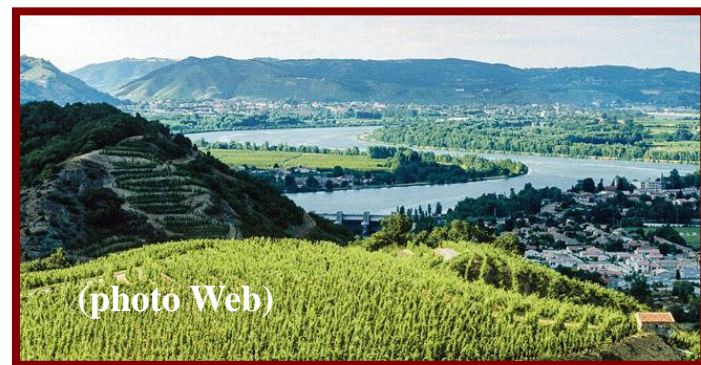
Année : - **2016**

Alcool : - **13% vol.**

Garde : -

Service : - entre 16 et 18° C

Accords : - charcuterie - viandes rouges grillées



« *Cave de Tain* »



« *Saint-Joseph* »

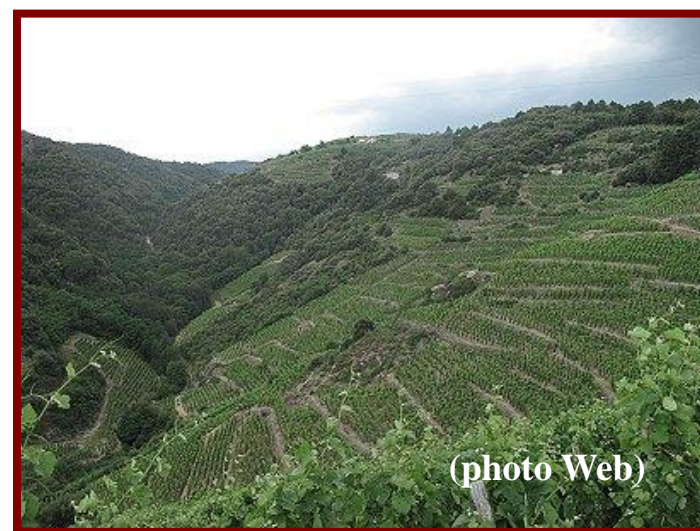
(Cave de Tain)



- Appellation : - **AOP Saint-Joseph**
- Terroir : - arènes granitiques
- Cépage : - **Syrah**
- Elevage : - partiel en cuve pour conserver la pureté et la fraîcheur aromatique du fruit, et en fûts (50%) de chêne français pour affiner la structure du vin
- Année : - **2017**
- Alcool : - **13,5% vol.**
- Garde : - prêt à boire mais peut se garder
- Service : - de 16 à 18° C
- Accords : - viandes rouges - gibier à plumes - fromages au lait cru



« *Cave de Tain* »



« *Cornas* » (Cave de Tain)



- Appellation : - **AOP Cornas**
- Terroir : - arènes granitiques, en terrasses
- Cépage : - **Syrah**
- Elevage : - en fûts pendant 17 mois
- Année : - **2015**
- Alcool : - **13% vol.**
- Garde : - prêt à boire mais peut se garder
- Service : - entre 16 et 18° C
- Accords : - gibiers - viandes rouges - fromages



(photo Web)

« *Cave de Tain* »



(photo Web)

« *Hermitage* »

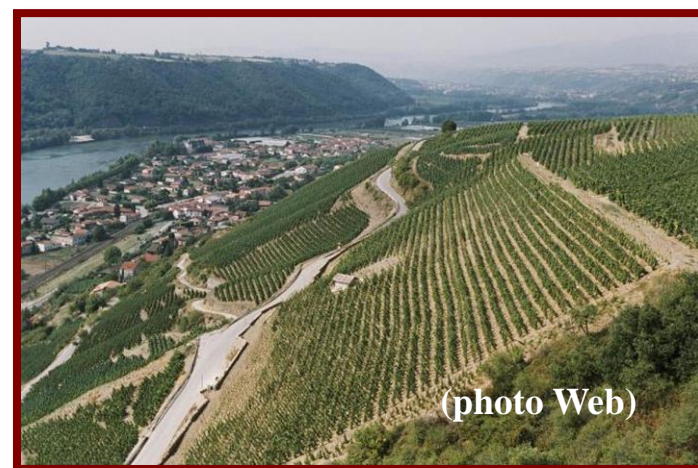
(Cave de Tain)



- Appellation : - **AOP Hermitage**
- Terroir : - granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses
- Cépage : - **Syrah**
- Elevage : - pour moitié en pièces et en fûts pendant 12 mois
- Année : - **2014**
- Alcool : - **13,5% vol.**
- Service : - entre 16 et 18°C
- Accords : - gibier en sauce - viandes rouges goûteuses marinées ou en daubes -
lièvre à la royale - filet de chevreuil sauce vin rouge
- **après 10 ans** : truffe - fromages à pâte molle (un brie truffé...)



« *Domaine Guigal* »



« Côte-Rôtie - Brune & Blonde de Guigal »

(Domaine Guigal)

Appellation : - **AOC Côte-Rôtie**

Terroir : - Côte-Blonde : terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en
- Côte-Brune : sols riches en oxydes de fer

Cépages : - 96% **Syrah** - 4% **Viognier**

Elevage : - 36 mois minimum en fûts de chêne - 50% bois neuf

Année : - **2015**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - 10 ans environ

Service : - de 16°C à 18°C

Accords : - gibier - viandes rouges - fromage





Tayeb sort le grand jeu au profit de ses amis américains !





Le show de Tayeb remporte un certain succès !





**Le Grand Echanson
demande le silence par
un grand coup de cloche !**







Une robe sombre, de belles jambes...







Côte-Rôtie 2015 !









**Patrice nous dévoile que certains Côte-Rôtie
peuvent atteindre les... 500 euros (la bouteille) !**





**Le Président clôt la séance
et demande quelques volontaires
pour ranger la salle !**



A défaut de compétences, on accepte l'enthousiasme !



FIN

توضیحات: این سند به منظور ثبت نتایج تست و ارزیابی استفاده می‌شود. لطفاً در حین تست، به دقت به تغییرات بوی و طعم دقت کنید. این سند باید به دقت پر شود و به عنوان سند رسمی نگهداری شود.

ردیف	نوع تست	نتیجه تست	تاریخ تست	نام تست کننده
1	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
2	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
3	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
4	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
5	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
6	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
7	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
8	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
9	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
10	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
11	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
12	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
13	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی
14	طعم	طعم خوب	1402/02/01	محمد علی
15	بوی	بوی خوب	1402/02/01	محمد علی

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

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

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr