



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.domainesfamillepicard.com/>

**SAINT-AUBIN PREMIER CRU – PITANGERETS**

**13% 2012**

**MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR SCEV CHASSAGNE-MONTRACHET À  
CHASSAGNE-MONTRACHET POUR AU PIED DU MONT CHAUVE – FRANCE**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et jaune paille

**EXAMEN OLFACTIF:** pomme jaune, pêche jaune, poire, banane, noix de coco, fleurs jaunes, aubépine et beurre frais

**EXAMEN GUSTATIF:** la minéralité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) et l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) s'imposent dès la mise en bouche; la structure (sous forme de poids du vin à niveau de bouche) ne peut pas laisser indifférents et la richesse alcoolique (sensation de sécheresse général de la bouche) est intense et très longue; la rondeur s'installe au palais comme un conquérant et au bout de la bouche il y a les saveurs de la pêche et de la pomme (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif); la persistance gustative aromatique s'élève à environ 8/9 secondes

**MARIAGE:** saumon aux herbes

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La qualité aromatique de la recette (générée par la présence d'herbes aromatiques) est comparée aux arômes du bouquet olfactif du vin – **concordance**
- La tendance douce du saumon contrebalance les sels minéraux (minéralité) du vin – **opposition**
- La corpulence du poisson contrebalance la salivation du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive de la recette est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

**MON OPINION PERSONNELLE:** ce vin donne un plaisir immédiat par l'impétuosité de sa minéralité et de son acidité, mais il a aussi assez force pour résister au temps; de toute façon, la bouche reste longtemps ronde et charnue en appelant un mariage avec une recette de poisson