



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU – LES CAILLERETS

13% 2013

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



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille avec des reflets verdâtres

EXAMEN OLFACTIF: pomme blanche, pêche blanche, ananas, fleurs blanches, tilleul, marjolaine et brioche

EXAMEN GUSTATIF: il y a une minéralité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) assez prononcée et une bonne fraîcheur naturelle (salivation dans les zones latérales de la langue); la sécheresse alcoolique est très facile à identifier et la structure montre sa qualité amable et équilibrée; la persistance gustative aromatique arrive à 10/11 secondes

MARIAGE: cabillaud au four

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce du poisson 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: il s'agit d'un vin robuste et corpulent qui se révèle résistant et développe des inimitables notes de dégustation; le vin fusionne ses diverses composantes en un ensemble complexe afin de créer d'un côté une force pour être apte à affronter le temps et d'un autre côté un équilibre pour la dégustation immédiate