



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.jacqueson-vins.fr

**BOUZERON – LES CORDÈRES – APPELLATION BOUZERON CONTRÔLÉE – PAUL ET MARIE JACQUESON 12,5% 2015
MIS EN BOUTEILLE PAR SARL JACQUESON – 12, RUE SAINT-LAURENT 71150 RULLY - FRANCE**

Au cœur de la Côte Chalonnaise

Prolongement naturel des Côtes de Nuits et de Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise est implantée dans leur continuité géologique, issue de la faille provoquée par l'érection des Alpes et l'émergence des roches sédimentaires calcaires du Jurassique.

Exception en Bourgogne, Bouzeron a pour particularité d'être la seule appellation village constituée uniquement du cépage Aligoté.

La parcelle des Cordères a été initialement plantée sur les meilleurs coteaux du village en 1937.

Elle est constituée du cépage "Aligoté doré" qui, par opposition aux Aligotés verts, donne de plus petits rendements, et des vins plus concentrés et aromatiques.

Elevé exclusivement en fûts de chêne âgés de 5 à 8 ans durant 10 mois, c'est un vin plaisant et faitteur, à consommer jeune, frais, pour en savourer toute sa vitalité.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille avec des reflets verdâtres

EXAMEN OLFACTIF: vanille, crème fraîche, poire, chérimolier, amande, celery, laitue et fleurs blanches

EXAMEN GUSTATIF: le vin présente un degré d'alcool plus faible, une rondeur facile à percevoir et une salivation vivace; il possède une structure plaisante, la finale est assez longue (6/7 secondes) et avec une légère tendance amère

MARIAGE: saumon fumé

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La corpulence de la recette contrebalance la salivation du vin – **opposition**
- La tendance douce de la recette contrebalance la tendance amère du vin en fin de bouche – **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: un vin simple et ravissant concernant une réalité de la Bourgogne pas très connue; le bouquet olfactif est très varié, la bouche est bien équilibrée et la mariage avec un saumon fumé est vraiment intéressant