



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



<http://www.vosne-romanee.fr/domaine/jean-tardy-et-fils>

**NUITS-SAINT-GEORGES – AU BAS DE COMBE – VIEILLES VIGNES – APPELLATION  
NUITS-SAINT-GEORGES CONTRÔLÉE – DOMAINE JEAN TARDY & FILS – VITICULTEURS  
À VOSNE-ROMANÉE 13% 2011**

**PINOT NOIR – MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ VOSNE-ROMANÉE – CÔTE D'OR –  
FRANCE – PRODUCT OF FRANCE**

**Contient des sulfites**



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

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

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et rouge rubis avec des reflets violets

**EXAMEN OLFACTIF:** cerise, framboise, fraise, canneberge, pétale de rose, sous-bois, persil, réglisse, vanille, charbon, cacao, viande grille, caramel et biscuit

**EXAMEN GUSTATIF:** une grande minéralité, qui se développe sur la partie dorsale de la langue et sur la partie supérieure du palais, est l'émotion la plus séduisante à la mise en bouche; la sensation de la sécheresse alcoolique, accompagnée par une douceur veloutée, laisse un espace significatif aux tannins (très soyeux et pas puissants); la structure est représentée par une texture serrée et pas agressive, au bout de la bouche il y a les saveurs de la cerise y du cacao (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif) et la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 8/9 secondes

**MARIAGE:** oeufs en meurette

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce de la préparation alimentaire (oeufs) contrebalance les sels minéraux du vin – **opposition**
- La succulence de la recette (sauce meurette) sert de contrepoids à la petite astringence des tanins dans le vin et à la sécheresse alcoolique du vin – **opposition**
- La tendance douce de la recette contrebalance la légère tendance amère du vin (tannins) 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:** le vin est fascinant et chaleureux grâce à un bouquet olfactif très varié qui exprime des arômes vraiment élégants; à la mise en bouche, son caractère rond lui permet d'offrir une expression plus accomplie en montrant qu'il est déjà en la plénitude de sa maturité; il est tellement bien équilibré qu'une gorgée invite autre gorgée juste pour animer une conversation passionnée