



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



<http://www.jeanpaul-droin.fr/>

**CHABLIS GRAND CRU GRENOUILLES – APPELLATION CHABLIS GRAND CRU
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR JEAN-PAUL & BENOÎT DROIN
CHABLIS – YONNE – FRANCE 13% 2014**



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

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille avec des reflets argentés

EXAMEN OLFACTIF: beurre fondu, dattes jaunes, prune jaune, confiture de banane, ananas, chérimolier, cire de bougie, bois, poivre blanc, vanille, miel et popourri de fleurs blancs

EXAMEN GUSTATIF: une excellente rondeur est accompagné par une très intéressante sensation minéral-salée (dans le centre de la langue sous forme de démangeaison); la salivation, dans les zones latérales de la langue, est soutenue par une bonne sécheresse alcoolique; au final de la bouche on perçoit les arômes du beurre, du datté, du miel et du bois qui montrent la parfaite correspondance avec les odeurs perçus pendant l'examen olfactif; la persistance aromatique gustative s'élève à environ 7/8 secondes

MARIAGE: pâtes aux crevettes

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce de la recette contrebalance la sensation minéral-salée du vin – **opposition**
- La corpulence de la recette 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: une explosion d'arômes au nez est couronnée par une sublime rondeur à la mise en bouche douce et la fantastique correspondance des arômes entre l'examen olfactif et l'examen gustatif fait apercevoir le paradis de la noblesse œnologique de ce nectar des dieux; un vin à boire à tout moment, en toutes saisons et pendant anniversaires ou évènements