



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



<http://www.domaine-cachat-ocquidant.fr/>

**CLOS DES VERGENNES – GRAND CRU – MONOPOLE – CORTON – APPELLATION
CORTON CONTRÔLÉE – DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT 13,5% 2013**

**MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ LADOIX-SERRIGNY – CÔTE D'OR – FRANCE –
PRODUCE OF FRANCE – VIN DE BOURGOGNE**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

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

EXAMEN OLFACTIF: cassis, pruneau, canneberge, grenade, violette, fleur d'orange, feuilles mouillées, marjolaine, lavande fumé, cacao, fromage et caramel

EXAMEN GUSTATIF: la richesse alcoolique de ce vin est très appréciée, la finesse de la sensation tactile donnée par la douceur est remarquable et la salivation (dans les zones latérales de la langue) est minime; les tannins procurent une sensation astringente et légèrement amère, la structure est généreuse et charnue, et au bout de la langue il y a la saveur du cacao; la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 6/7 secondes

MARIAGE: fromage de Citeaux

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La succulence du fromage sert de contrepoids à l'astringence des tanins dans le vin et à la sécheresse alcoolique du vin – **opposition**
- La tendance douce du fromage contrebalance la 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 du fromage est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONELLE: les paramètres de ce vin (tannins, alcool et style corpulent) sont caractéristiques des Cortons et par conséquent sont marqués par le vieillissement; le vin devrait s'affiner peu à peu pour devenir d'une structure bien équilibrée et d'une bonne texture; malgré cela, le vin reste vivant dans la bouche et, quand est combiné avec un fromage typique de la Bourgogne, réussit à exalter ses qualités et le même mariage