



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



LES TURBULENTS – CRÉMANT DU JURA – DOMAINE LABET – JURA SUD REVERMONT
CRÉMANT DU JURA – APPELLATION CRÉMANT DU JURA PROTÉGÉE – BRUT NATURE –
ZÉRO DOSAGE 13% 2013

MISE EN BOUTEILLE À ROTALIER 39190 JURA
Contient des sulfites – Produit de France

95% de Chardonnay – 5% de Pinot Noir / 6 lieux-dits – vignes 28 à 50 ans
terroir d'argiles du Lias & calcaire Bajocien / élevage 79% foudre & 21% fûts anciens
vin base 11,8% - ph 3.14 – SO₂<20mg/l



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

EXAMEN VISUEL: brillant, jaune doré et pour ce qui concerne les bulles, elles sont fines, abondantes et persistantes; la tenue du cordon est discrète

EXAMEN OLFACTIF: levure, croût de pain, crème de pâtisserie, marmelade de pomme, lavande, fleurs blanches, pêche et citron

EXAMEN GUSTATIF: au début il y a la sensation de la rondeur (sensation veloutée dans tout le palais) et une grande note minéral-salée (démangeaison dans la partie centrale de la langue); l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) est le troisième paramètre et la finale de bouche est aromatisée avec les saveurs du beurre, de la marmelade de pomme et de la pêche; la persistance gustative aromatique s'élève à environ 6/7 secondes

MARIAGE: jambon d'Auvergne (affiné à 750 mètres d'altitude et frotté au sel sec)

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce du jambon contrebalance les sels minéraux (minéralité) du vin – **opposition**
- La corpulence du jambon contrebalance la salivation du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive du jambon est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONNELLE: un excellent crémant (un parfait apéritif) qui est mis en valeur grâce au mariage avec le jambon d'Auvergne