



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**LES GARENNES 1er CRU – PULIGNY-MONTRACHET – DOMAINE VINCENT PRUNIER –
APPELLATION PULIGY-MONTRACHET 1er CRU CONTRÔLÉE 13,5% 2011**

**MIS EN BOUTEILLE PAR VINCENT PRUNIER – VIGNERON À AUXEY-DURESSES – CÔTE
D’OR – FRANCE**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune paille avec des reflets verdâtres

EXAMEN OLFACTIF: pomme, pêche, mangue, maracuya, raisins secs, chrysanthème, fleur de vigne, jacinthe, foins, algue, fenouil, thym, lavande, vanilla, farine, beurre frais, brioche,

EXAMEN GUSTATIF: la première sensation est une forte minéralité qui donne une démangeaison séduisant au milieu de la langue; la deuxième est une structure agréable de consistance et intensité dans tout le palais; la juste salivation, un peu de sécheresse alcoolique et un superb effet de douceur final enrichissent les qualités du vin; au bout de la bouche il y a les saveurs de mangue, pomme et pêche (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif) et la persistance gustative aromatique arrive à 7/8 secondes

MARIAGE: fromage Brillat-Savarin (production artisanale)

Paramètres pour le mariage mets et vins

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

MON OPINION PERSONELLE: c'est presque incroyable: le plaisir de la dégustation ne s'arrête jamais; chaque moment il y a une nouvelle sensation à découvrir et il semble qu'il ne termine pas de nous surprendre; le mariage avec le fromage Brillat-Savarin est parfait, mais comme c'est un Puligny-Montrachet pourquoi pas le suggérer pour toute occasion ...