



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.rodet.com

**MARANGES PREMIER CRU – CHÂTEAU DE MERCEY – LES CLOS ROUSSOTS –
APPELLATION MARANGES 1er CRU CONTRÔLÉE – ANTONIN RODET – GRAND VIN DE
BOURGOGNE 12,5% 2012**

**MIS EN BOUTEILLE À F.21700 PAR ANTONIN RODET – MERCUREY – FRANCE –
PRODUIT DE FRANCE**

Le domaine du Château de Mercey s'étend sur 48 hectares en Côte de Beaune et Côte Chalonnaise. Les vins du domaine sont aromatiques, tout en rondeur et souplesse, tout en exprimant la qualité des terroirs.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide, rouge rubis avec de reflets pourpres

EXAMEN OLFACTIF: framboise, confiture de cerise, figue, pruneau, rhubarb, betterave, thé verte, viande grille et violette

EXAMEN GUSTATIF: la sensation alcoolique (sécheresse á niveau de palais) est une sensation généreuse, les notes minérales (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) sont solides mais pas corpulentes et la présence soyeuse des tannins (astringence et saveur amère) est captivante; un peu de salivation et une structure bien équilibrée complètent l'examen; la persistance gustative aromatique est de 7/8 secondes

MARIAGE: potage de légumes

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La succulence de la recette sert de contreponds à l'astringence des tanins dans le vin et à la sécheresse alcoolique du vin – **opposition**
- La tendance douce de la recette contrebalance la tendance amère du vin (tannins) en fin de bouche – **opposition**
- La tendance douce de la préparation alimentaire (légumes) contrebalance les sels minéraux 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 PERSONELLE: l'examen olfactif est de premier ordre et se compose des arômes typiques des vins rouges de Bourgogne; à la mise en bouche, il s'agit d'un vin qui mérite d'être gardé de sorte qu'il peut baisser les sensations de la sécheresse alcoolique et de l'astringence tannique, et par conséquent acquérir la douceur et la rondeur qui manquent dans ce moment; si vous ne pouvez pas atteindre, vous pouvez aconseiller la dégustation de ce vin avec un mariage simple comme par exemple un potage de legumes pendant la saison hivernale