



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



MOREY-SAINT-DENIS – PREMIER CRU LES RUCHOTS – APPELLATION MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE REMI JEANNIARD – GRAND VIN DE BOURGOGNE 13,5% 2013

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE REMI JEANNIARD – VITICULTEUR-RÉCOLTANT À MOREY-SAINT-DENIS – CÔTE D’OR – FRANCE



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

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

EXAMEN OLFACTIF: pain à la crème, vanille, fraise, framboise, caramel, poivre vert, bois, fumé et potpourri de fleurs rouges

EXAMEN GUSTATIF: beaucoup de minéralité et une imposante chaleur alcoolique à la mise en bouche; les tanins sont plus fondus, mais l'astringence aux gencives et la tendance amère au bout de la langue restent encore des sensations privilégiées; la persistance gustative aromatique arrive à 9/10 secondes

MARIAGE: filet de chevreuil

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance douce de la préparation alimentaire (pommes de terre et carottes) contrebalance les sels minéraux du vin – **opposition**
- 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 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: c'est un vin aux caractères intenses qui sont représentés par une sécheresse alcoolique abondante et par une matière tannique plutôt exubérante; une recette de gibier pourrait être la combinaison idéale pour ce vin afin de contrebalancer ses puissants paramètres gustatifs