



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**VIN DE PAILLE – CÔTES DU JURA – APPELLATION CÔTES DU JURA CONTRÔLÉE – MIS
EN BOUTEILLE PAR XAVIER REVERCHON – VITICULTEUR PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À
F39800 POLIGNY (JURA) – PRODUIT DE FRANCE 15,5% 2012**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: savon, pain à la crème, crème de pâtisserie, bois, miel, dattes, marmelade de coing, ananas et fleurs jaunes sèches

EXAMEN GUSTATIF: le goût de miel est la surprise à la mise en bouche car il aide à développer la rondeur du vin; la douceur (sensation sucré sur la pointe de la langue) est le paramètre dominant suivi par la minéralité (démangeaison dans la partie dorsal de la langue) et accompagné par l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue); au bout de la bouche il y a les saveurs des dattes et de la marmelade de coing (parfaite correspondance avec l'examen olfactif), et la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 10/11 secondes

MARIAGE: foie gras

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance légèrement salée du foie gras contrebalance la sucrosité (doceur) du vin – **opposition**
- La corpulence du foie gras contrebalance la minéralité et la salivation 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: c'est un vin qui remplit les espaces vides de la bouche afin de compléter et construire un corps unique en réunissant les sensations de douceur, rondeur, minéralité et acidité; il peut être considéré comme un vin de méditation, mais en raison du fait que le mariage est une émotion irremplaçable, la meilleure option est faire une combinaison avec un foie gras