



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**VIN DE PAILLE – CÔTES DU JURA APPELLATION CONTRÔLÉE – FRANÇOIS MOSSU –
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT F39210 VOITEUR – JURA - FRANCE 17% 2010
PRODUCT OF FRANCE**



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

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune ambre intense et profond

EXAMEN OLFACTIF: abricot sec, datte, miel de acacia, aubépine, prune jaune, bois, confit d'orange, savon, cire, caramel, marmelade de coing et fleurs jaunes sèches

EXAMEN GUSTATIF: le caractère sucré est très évident et permanent (un plaisir unique); une chalereuse minéralité (démangeaison dans la partie dorsale de la langue), assise sur un support de structure général qui ne manque pas de tenue, est le paramètre prédominant; la rondeur (sensation veloutée dans tout le palais) possède une charme réel et l'acidité (salivation dans les zones latérales de la bouche) est concentrée et peu développée; au bout de la langue il y a les saveurs de abricot et des dattes (parfaite correspondance avec le nez) et la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 7/8 secondes

MARIAGE: fromage Roquefort

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La tendance salée du fromage contrebalance la sucrosité (caractère sucré) du vin – **opposition**
- La corpulence du fromage 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 du fromage est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

MON OPINION PERSONELLE: un vin hors-concours qui surprend et égaye grâce à ses caractéristiques uniques et qui reste dans la bouche afin de permettre une appréciation plus détaillée; c'est un vin confidentiel sans la possibilité de faire une comparaison avec autre vin. C'est le Vin de Paille ! C'est le Jura ! C'est la France !