



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.hdv.fr/>

**VOSNE-ROMANÉE – PREMIER CRU LES CHAUMES – APPELLATION VOSNE-ROMANÉE  
PREMIER CRU CONTRÔLÉE – HENRI DE VILLAMONT – CUVERIE DE 1880 – GRAND VIN  
DE BOURGOGNE – PRODUIT DE FRANCE 13% 2010**

**MIS EN BOUTEILLE PAR HENRI DE VILLAMONT – PROPRIÉTAIRE-ÉLEVUER À SAVIGNY-  
LES-BEAUNE – FRANCE**

**La Maison Henri de Villamont élabore les vins plus fins au coeur de ses caves voutées (1880), toujours dans le plus pur respect de la tradition en Bourgogne, depuis sa fondation: notre œnologue veille tout particulièrement à la qualité de l'élevage qui leur donnera leur parfaite maturation.**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

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

**EXAMEN OLFACTIF:** cerise, griotte, viande, pruneau, champignon, caroube, canneberge, clous de girofle, poivre blanc, chocolat amer, bonbon anglais, fromage, cendre et rose rouge

**EXAMEN GUSTATIF:** la rondeur (sensation veloutée) se répand dans toute la bouche en suggérant une émotion qui ne termine jamais; la sécheresse alcoolique est puissante mais bien équilibrée et les tannins sont assez astringents; la note mineral-salée se fait plus intéressante à chaque gorgée et au bout de la bouche il y a les saveurs de la griotte et du poivre blanc (parfaite correspondance avec le nez); la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 7/8 secondes

**MARIAGE:** ragoût de boeuf aux pommes de terre et carottes

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 contrepois 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 charmant sous plusieurs points de vue parce qu'il n'épuise pas et se renouele à tout moment; les paramètres gustatifs se présentent conjointement et restent au même niveau pour définir un équilibre de bouche qui est le synonyme d'une très bonne qualité enologique