



*Le Vingtième du mois de Janvier 2014*



*Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence*

*Dégustation de vin de l'appellation Châteauneuf- du – Pape.*

*Sélection Serge Jacsynski : jour de l'Assemblée Générale.*

***Vin : Château de Beaucastel Famille Perrin Année : 1989***

*Cépages : Mourvèdre- Grenache- Syrah- Counoise- Cinsault- Vaccarèse- Terret Noir- Muscardin- Clairette- Picpoul- Picardan-Bourboulenc- Roussanne-*

*Appellation : Châteauneuf- du – Pape. Couleur : la robe sombre. Intensité bonne, évoluée*

*Bouquet : le nez est net, intense, fruité, fumé, animal, complexe. Agitation, réduit, dense, notes de fourrure et d'encre.*

*Palais : la bouche attaque douce, se développant sur une structure caressante et soyeuse, avec un goût de réglisse. Equilibre : Tannicité remarquablement enveloppée et fondante.*

*Appréciation générale : le vin est tendre et en même temps large.*

***Vin : Château de Beaucastel Famille Perrin. Année : 1997***

*Appellation : Châteauneuf- du – Pape.*

*Couleur : Rouge sombre, intense. Belle*

*Bouquet : fin, frais, intensité moyenne, tout en douceur et en nuance, floral, œillet de Nice*

*Palais : toucher de bouche suave, raffiné, lente évolution tannique. Equilibre: La trame se*

*montre minérale Appréciation générale : Belle longueur savoureuse où l'on retrouve, le cacao et la réglisse*

***Vin : Château de Beaucastel Famille Perrin. Année : 2001***

*Appellation : Châteauneuf- du – Pape.*

*Couleur : Rouge sombre, moyennement intense. Belle, reflets abricots*

*Bouquet : à la fois cacao, à la fois viande bien associée, riche. Palais : Belle entrée en*

*bouche, souple, se développant sur un corps moelleux sensation de viscosité. Equilibre :*

*grande longueur à la fois fraîche, minérale et mure. Appréciation générale : impressionnant.*

***Vin : Château de Beaucastel Famille Perrin. Année : 2008***

*Appellation : Châteauneuf- du – Pape.*

*Couleur : robe grenat, limpide, avec des reflets aux nuances prunes*

*Bouquet : à l'agitation pureté des parfums de petits fruits (fraise des bois, mure, pruneau,)*

*d'eucalyptus, de terre humide, de poivre en grain de bois précieux. Palais : charpenté,*

*capiteux, aromatique, saveur de fruits noirs, truffe et bois vanillé. Equilibre : de la race dans*

*cette matière riche. Appréciation générale : très séducteur en bouche en particulier au*

*milieu, bon et avec de la complexité.*

*Enjoy responsibly.*



*Le Vingtième du mois de Janvier 2014*



*Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence*

*Dégustation de vin de l'appellation Châteauneuf- du - Pape.*

***Vin : Château de Beaucastel Famille Perrin. Année : 2011***

***Appellation : Châteauneuf- du - Pape.***

*Couleur : robe grenat, limpide, reflets bruns*

*Bouquet : s'ouvre sur des notes de violette, et de poivre vert, puis se prolonge sur des fragrances de cerise noire, de pruneau, de pierre chaude et de bois vanillé. Palais : attaque tannique ferme, chair aux arômes de brandy, de pruneau macéré, de cachou vanillé.*

*Equilibre : Le tanin finit ferme et un peu rustique. Appréciation générale : finale simple manque un peu de texture.*

***Vin : Coudoulet de Beaucastel Famille Perrin. Année : 2011***

***Appellation : Côtes du Rhône. Cépages Cinsault- Grenache- Mourvèdre- Syrah.***

*Couleur : noire intense et belle. Bouquet : exhale un nez exubérant, fruité, finement cacaoté.*

*Palais : bouche ronde et grasse, toucher crémeux. Equilibre : corpulence moyenne.*

*Appréciation générale : finale simple au tanin enveloppé.*

***Vin : Château Miraval. Année : 2011***

***Appellation : Côtes du Provence***

*Couleur : vert pâle. Bouquet : intensité moyenne, très fruité avec des notes de miel Palais : fondant et fin aromatique. A la fois tendre, à la fois vif. Equilibre : surprend par sa finesse.*

*Appréciation générale : longueur moyenne. Le 12 avec en plus de la subtilité.*

*Enjoy responsibly.*

*Yours sincerely*

*Joël Langlais.*

*Maître Sommelier de l'Association de Nice, Côte d'Azur Provence.*