**Le Cep BAULOIS**

Réunion du 20 janvier 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Les RIOJAL’Espagne est le 3éme producteur mondial de vin.**Les meilleurs vins sont** * Les Rioja,
* La Ribeira del Duero,
* Le Toro

Ce soir, nous n’aurons que des Rioja avec des cépages noirs.**Les prix des Rioja**Ils vont de 5 à 6 €uros pour les plus récents,Ils s’envolent à 50 à 80 €uros pour des vins de 2014**Les cépages des Rioja**Les 7 cépages traditionnels sont : * Pour les noirs, majoritairement le tempranillo, et en moindre pourcentage, le grenache noir, le mazuelo, le graciano,
* Pour les blancs, la viura, la malvesía et le grenache blanc.
 |  **Le jeu consiste ce soir pour chaque vins servis :****A trouver l’année, le degré, le prix et donner une note****Ces vins seront servis dans l’ordre** * **BARON DE LAY CLUB PRIVADO**

Aromes de fruits – Vin fin et élégant* **RIOJA CRIANZA BODEGA BURGO VIEJO**

Charnu et fruité belle robe de rubis profondAromes de griote, cassis, réglisse, légérement boisé et épicé* **BAI GORI**

Aromes de cerise noire, épices et fruits noirsBelle longuer en bouche, élégant et soyeux* **MARQUES DE RISCAL RESRVA**

Aromes très fruités, notes de réglisse, canelle et poivre noirAttaque fraiche avec finale longue et presisitante  |

**Le Cep BAULOIS**

Réunion du 20 janvier 2021

Les Années de récolte des vins présentés

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Années de récoltes | Aromesdominants | DegréGay-Lussac | Votre Note | Le vrai Prix |
| Vin 1 | 2019 | Aromes de fruits  | 14,5 | 11 | 6,75 |
| Vin 2 | 2018 | Aromes de griote, cassis, réglisse, légérement boisé et épicé. | 13,5 | 13 | 6,70 |
| Vin 3 | 2017 | Aromes de cerise noire, épices et fruits noirs | 14,5 | 14 | 12,65 |
| Vin 4 | 2019 | Aromes très fruités, notes de réglisse, canelle et poivre noir | 14 | 15 | 18,24 |

Soirée du 20/01/2022

Les RIOJA

# Vin N° 1 - BARON DE LAY CLUB PRIVADO - 2019 - Rioja D.O. Espagne

# Cépages : Grenache, Tempranillo

# Aromes : Sur le fruit, fin et élégant.

# Dégustation : Nez fruité.

# Accords mets et vins : Apéritifs, Charcuteries, Viandes rouges

# Potentiel de garde : A boire dès maintenant et jusqu’en 2023

# 2019 - 14,5° - Prix 6,75 € chez Leclerc Guérande internet - Noté : 8/10

# Vin N° 2 - RIOJA CRIANZA BODEGAS BURGO VIEJO - 2018 - Rioja D.O. Espagne

# Des arômes de petits fruits et de cannelle légèrement boisés et épicés, des tanins parfaitement intégrés révèlent un nectar puissant et savoureux à la fois doté d'une finale au touché suave et vif. Ce millésime 2018 est à son apogée qui mérite largement toutes ses éloges.

Bouche et Goûts : Charnu et fruité

A l'œil : Belle robe d'un rubis profond.

Au nez : Arômes de noyau de cerise, de réglisse et de vanille sur un fond légèrement fumé.

En bouche : Bouche charnue et précise, saveurs légèrement boisées de griottes et de cassis qui gagne en intensité jusqu’en finale.

Accords mets : Viande rouge, Cuisine du monde, Fromage, Côtelettes d'agneau grillés, Brochettes de keftas, Daube de bœuf provençale.

Potentiel de garde : 2026

**2018 - 13,5° - Prix : 6,70 € - Prix : 6,70 € sur internet chez Vinatis + 12 € de FP - Noté : 9/10**

**Vin N° 3 -** **BAI GORRI - 2017 - Rioja D.O. Espagne**

# Cépages : Grenache, Tempranillo

# Aromes : Cerise noire, Epices, Fruits noirs

# Dégustation : Belle longueur, Elégant, Soyeux

# Accords mets et vins : Fromages, Gibiers, Viandes rouges

# Potentiel de garde : A boire maintenant jusqu’en 2023

# 2017 - 14,5° - Prix : 12,65 € chez Leclerc Guérande internet - Noté : 7,7/10

**Vin N° 4 - MARQUES DE RISCAL RESERVA - 2016 - Rioja D.O. Espagne**

[Marques de Riscal](https://www.12bouteilles.com/fr/353-marques-de-riscal) est une des plus belles winery de la [Rioja](https://www.12bouteilles.com/fr/35-espagne#/region-rioja). Le vin produit au domaine est un grand classique : fraVVis, fin, élégant et avec un grand potentiel de garde.

Les vins Marqués de Riscal Reserva sont principalement élaborés à partir de raisins de vignes de tempranillo (90%) plantés avant les années 1970, cultivés sur le meilleur terroir de la Rioja. Cette variété dispose d’un bon potentiel de vieillissement grâce à son acidité équilibrée et ses tanins fins.

Les Graciano (7%) et Mazuelo (3%) apportent un croquant et une couleur vive.

La couleur du millésime 2016 : Robe dense couleur de fruits noirs avec une bonne profondeur.

Le nez libère des arômes très fruités aux notes de réglisse, de cannelle et de poivre noir.

En bouche, l’attaque est fraiche avec des tanins bien présents.

C’est un vin facile à boire avec une finale longue et persistante.

A servir : entre 16°C et 18°C, il accompagne les viandes rouges, les légumes et les fromages doux.

**2016 - Prix : 18,24 € sur internet chez 12Bouteilles + 12 de FP & 11,12 de TVA - Noté : 8,75/10**

**Les notes sont de Wine advisor**