

LE CEP BAULOIS

REUNION DU 19 JANVIER 2023

LES VINS DU JURA

Notre dégustation

Ce soir nous vous proposons de découvrir 4 vins sur les 7 appellations des vins du Jura .

Crémant du Jura : Domaine Rolet – Ce crémant a du caractère et de la personnalité ; à la fois floral et fruité au nez , il offre une bouche assez généreuse qui a su garder de la fraîcheur. Ce vin est élaboré majoritairement à partir de Chardonnay, d'où cette belle vinosité en fin de bouche, grâce à la finesse de ses bulles et à sa jolie trame acide . Vin d'apéritif très agréable car il reste délicat et n'agresse pas le palais .

Côtes du Jura – Chardonnay Blanc – Domaine Rolet - D' un doré brillant , le côtes du jura blanc présente un superbe bouquet de badiane , d'amande et de fruits blancs ainsi qu'une légère touche boisée lui donnant comme un air bourguignon. L'esprit jurassien du chardonnay ouillé se retrouve en bouche dans une trame concentrée et crémeuse , et l'absence de caractère oxydatif lui apporte une grande fraîcheur. C'est incontestablement un jura d'exception qui s'accordera parfaitement avec des escargots en persillade , une terrine de poisson , des St Jacques snackés ,ou une blanquette de veau .

Vin d'Arbois – Poulsard Grande réserve – Jacques Tissot - Ce vin rouge du Jura présente une belle robe cuivrée , le nez évoque les fruits secs , les pruneaux et les figues , la finale est vive et légèrement mentholée . En bouche vous trouverez ce côté très gourmand , des notes de cassis légèrement poivré et de cacao se rajoutent aux impressions olfactives. Ce vin généreux accompagne les plats exotiques et relève bien des plats comme charcuterie (morteau) ou quelque poisson

Vin d'Arbois Le Trousseau – Jacques Tissot - Ce vin présente une robe rubis et est marqué par des notes de fruits rouges et de poivre . La bouche ample et une belle structure tannique confirment les impressions olfactives . Ce vin plus tannique se marie avec les viandes grillées (côte de bœuf), petits gibiers en sauce ; ainsi qu'avec des fromages plus affinés (morbier).

N°	Nom	les degrés Gay- Lussac	Votre Prix en E	Le vrai Prix	Votre Note /20
Vin n° 1	- Crémant du Jura				
Vin n° 2	- Côte du Jura Chardonnay blanc				
Vin n° 3	- Vin d'Abois Poulsard				
Vin n°4	- Vin d'Arbois Le Trousseau				

Le Cep Baulois

CLUB D'ŒNOLOGIE DE LA BAULE

MENU DU 19 JANVIER 2023

Amuse -bouche

**Salade aux deux saumons marinés et fumés
avec son œuf poché**

**Émincé de suprême de volailles
avec sauce champignons**

Assiette de fromages

Café

Le thème du jour :

Les Vins du JURA

Crémant du Jura

Chardonnay du Jura (Cotes du Jura)

Vin d'Arbois - Poulsard

Vin rouge d'Arbois le Trousseau

*« Il faut soigner le corps pour que l'âme s'y plaise »
St François de Sales*