

Dégustation de Grands Bourgognes rouges Vendredi 28 mai 2010

Comment et par quels arguments défendre cette « exception bourguignonne » qui consisterait à vouloir définir un vin uniquement et avant tout par son « terroir » d'origine ?

Je vous propose d'appréhender ce « paradoxe » ou cette « exception » en choisissant :

- Une « unité de lieu » : une commune viticole, celle de Chambolle-Musigny,
- Une « unité de temps » : un seul millésime : 2007,
- Une « unité de production » : un seul domaine avec son vinificateur : Christophe ROUMIER,
- Plusieurs appellations au sein de cette entité viticole ; un village, un premier Cru, un grand Cru,
- Pour ouvrir notre champ d'investigations en conservant le même vinificateur, je vous propose de changer de commune et de mettre en « perspective » nos découvertes pour aborder, en fin de parcours, une ou deux bouteilles à l'aveugle.

- *«Chambolle-Musigny» 1er Cru 2007 «Les Cras» domaine Roumier*
- *«Chambolle-Musigny» village 2007 domaine Roumier*
- *«Bonnes Mares» Gd Cru 2007 de Chambolle domaine Roumier*
- *«Charmes-Chambertin» Gd Cru 2007 domaine Roumier*

Et deux autres bouteilles à l'aveugle.

Animation : Thierry Collet

A retourner à : Marc Miannay - 59, rue de la Convention - 78500 Sartrouville

Prix : 55 € pour les adhérents, 65 € pour les invités. 14 places.

Une priorité est accordée aux adhérents non retenus aux deux dégustations précédentes, aux membres du Comité de Dégustation avec un bon à valoir des tests Que Choisir.

Chèque à l'ordre de Culture et Goût.

Date limite d'inscription Vendredi 21 mai 2010

Horaire : 18 h 00 à 19 h 15 (précises)

Lieu : Café Verlet - 256, rue Saint-Honoré - 75001 Paris. M° Palais-Royal ou Pyramides.

Précaution : Vous munir de deux verres à dégustation.

