

# Dégustation Initiation N° 4 - Liqueureux

## Les grands Coteaux du Layon et Bonnezeaux

**Mercredi 11 février 2009**

Cette dégustation de liqueureux de Loire présente quatre des vins les plus remarquables de ces deux appellations, régulièrement parmi les meilleurs de leur appellation. Nous présenterons également les vins cités en-tête du test Que Choisir de novembre 2008.

### Contenu de la séance

La réglementation des Liqueureux  
Les Tries  
La pourriture noble  
Le Passerillage  
La chaptalisation  
Les Vendanges Tardives

La dégustation et son équilibre  
Le sucre résiduel ou «liqueur»  
Le Botrytis cinerea  
La pourriture grise  
Le Vin de Paille  
Les Sélections de Grains Nobles (SGN)

### Approfondissement

Caractère pourri gris

La Chaptalisation en liqueureux

### Les vins présentés :

**Coteaux du Layon Saint-Lambert «Clos des Bonnes Blanches» 2005 - Domaine Ogereau**

**Coteaux du Layon Chaume «Les Onnis» 2007 - Domaine des Forges**

**Bonnezeaux Malabé 1ère trie 2005- Domaine des Petits-Quarts**

**Bonnezeaux Beauregard 1ère trie 2005- Domaine des Petits-Quarts**

**Bonnezeaux Les Meilleresses 1ère trie 2005- Domaine des Petits-Quarts**

**Animation :** Marc MIANNAY

A retourner à Marie-Bernadette DULAU - 14, rue Béranger - 75003 Paris.

**Prix : 27 € pour les adhérents, 37 € pour les invités. 14 places seulement.**

Chèque à l'ordre de Culture et Goût.

**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.

