



REPAS DÉGUSTATION



GRANDS VINS DE BORDEAUX



Vins & Produits du Terroir

Repas-Dégustation

Nous proposons un Repas-Dégustation Exceptionnel autour des vins du **Ch. Coufran**, un cru bourgeois supérieur du Haut-Médoc. Cette **dégustation verticale** compte plus de **10 millésimes** du Pomerol du Médoc entre 1970 et 2006 avec les grandes années de référence tel que 1990 ou encore 1982. Il s'agit d'une dégustation exceptionnelle et probablement unique vu la difficulté de réunir une si longue série de millésimes.

Le Ch. Coufran appartient à la famille Miaillhe depuis 1924. Les Miaillhe étaient connus comme courtiers a e é t a t c o u s c o e c o u t e s en vin entre 1793 et 1970. Le premier membre de la famille Miaillhe à devenir viticulteur dans le milieu du 19ème siècle fut Frédéric par mariage (Château Siran). Plus tard, ses deux fils étendirent leur activité de viticulteur (ex. Pichon Comtesse).

Pour les descendants de Louis, seul son fils Jean est resté dans la viticulture à Coufran puis à Verdignan. Dans le courant des années 80, ses deux enfants M.C. Vicaire et Eric Miaillhe ont pris le relais. En 1924 Château Coufran était un vin très cabernet sauvignon, quasiment invendable pendant les grande crises. Louis Miaillhe décida alors de tout replanter en merlot. Cette originalité fut préservée. Le journaliste qui a un jour qualifié Coufran de « Pomerol des Médoc » en a peut-être donné la meilleure définition.

Apéritif

Verdicchio Spumante - 750ml

VINS ROUGES

- Ch. Coufran 2006 ***
- Ch. Coufran 2001 ****
- Ch. Coufran 1997 ***
- Ch. Coufran 1996 ****
- Ch. Coufran 1990 *****
- Ch. Coufran 1988 ****
- Ch. Coufran 1982 *****
- Ch. Coufran 1979 ***(*)
- Ch. Coufran 1976 ***(*)
- Ch. Coufran 1972 ***
- Ch. Coufran 1970 ***(*)



Nous demandons une participation de 65€ (55€ pour les fans V&T) qui couvre un repas complet ainsi que les vins. info@vinsetterroir.com. Tel : +32/495.591918

Adresse du jour : 288, rue de Neudorf, L-2222 Luxembourg +352/691.122121.

Vins & Produits du Terroir

Fiche de Dégustation

Identification du vin:

Appellation:

Couleur:

Millésime:

Producteur:

Prix:

Lieu et date:

Remarque:

EXAMEN VISUEL	- teinte:	Noir	Bleuâtre	Violet	Pourpre	Rouge	Grenat
	Couleur	Rubis	Carmin	Brique	Tuilé	Orangé	Brun
	- intensité:	Pâle	Légère	Faible	Moyenne	Soutenu	
	Limpidité:	Intense	Profonde	Opaque			
Eclat, brillance:	Nulle	Légère	Normale	Evidente	Fort	Excessive	
	-évolution:	Parfaite	Limpide	Voilé	Opalescent	Trouble	Opaque
		Cristallin	Brillant	Vif	Clair	Mat	Terne
		Sale	Passé	Oxydé			
/2	Autres observations:						

EXAMEN OLFACTIF	Intensité:	Fermée	Retenue	Evanescence	Faible	Discète	Moyenne
	Netteté et qualité:	Fort	Puissante				
	- Type:	Parfait	Net	Franc	Douteux	Altéré	
		Complexe	Fin	Elegant	Racé	Noble	Vif
		Frais	Simple	Lourd	Suave	Violent	Commun
		Désagréable	Ordinaire	Grossier	Epanoui	Roti	Franc
		Strict	Evolué	Passé			
Description	- Nature:	FLORAL	FR. NOIRS	FR. ROUGES	FR. JAUNES	FR. BLANCS	FR. EXOTIQUES
		Acacia	Cerise	Cerise	Muscato	Banane	Litchi
		Fleur d'Oranger	Mûre	Framboise	Coing	Pomme	Ananas
		Violette	Cassis	Groseille	Pêche	Poire	
		Rose	Prune	Couillis	Abricot		
		Flours sechées		Figue	Agrumes		
		Flours blanches			Citron		
		Aubépine			Pamplemousse		
		Tilleul					
		Camomille					
		Géranium					
		FRUITS SECS	BOISE	EMPYREUMATIQL	EMPYREUMATIQU	ANIMAL	SOUS-BOIS
		Noisette	Pin	Chocolat noir	Amande grillée	Cuir	Champignon
		Noix	Cèdre	Pain d'épice	Pain grillé	Fourrure	Truffe
		Raisin sec	Résine de pin	Tabac	Bois brûlé	Gibier	Herbe
		Figue sèche	Vanille	Café		Venaison	Verdure
		Pistache	Eucalyptus	Caramel		Jus de viande	Fougère
		Pruneau Cuit	Bois fumé	Moka		Musc	Foin coupé
		Ecorce d'orange	Bois neuf			Fauve	Mousse
		VEGETAL	EPICE	MINERAL	CHIMIQUE	ALIMENTAIRE	AUTRES
		Poivron	Cannelle	Pierre à fusil	Solvant	Beurre	
		Humus	Poivre	Silex	Vernis	Miel	
		Bourgeon de Cas	Thym	Soufre	Peinture	Nougat	
			Laurier			Pâte d'amande	
			Réglisse			Cake	
			Zan			Brioche	
			Goudron			Mie de pain	
			Girofle			Biscuit	
			Coriandre			Ail	
/6	Autres observations:						

EXAMEN GUSTATIF	- Attaque:	Plate	Molle	Douce	Ronde	Dure	Vive
	Description	Mordante	Acide				
	- Evolution:	Ample	Puissante	Généreuse	Tannique	Acide	Plate
	- Fin de bouche:	Tannique	Acide	Salée	Amère	Métallique	Abrupte
Structure:	Puissant	Racé	Concentré	Ample	Serré	Aqueux	Alcoleux
	Rond	Gras	Velouté	onctueux	Lourd	Grossier	Sec
Tanins:	Durs	Creux	Décharné	Filiforme	Vieux	Charnu	Léger
	Satinés	Après	Amers	Astringents	Souples	Soyeux	Poussiéreux
Acidité:	Acide	Tanniques	Denses				
	Plat	Vert	Nerveux	Vif	Frais	Correcte	Parfaite
Equilibre:	Parfait	Mou					
	Fatigué	Harmonieux	Equilibré	Correct	Anguleux	Trompeur	Déséquilibré
Arômes de bouche:	- Qualité:	Délicat	Fondu				
	- Nuance	Puissant	Fin	Grossier	Simple	Complexe	Exceptionnelle
		FLORAL	FRUITE	EMPYREUMATIQL	BOISE	ANIMAL	SOUS-BOIS
		EPICE	GRILLE	MINERAL	BALSAMIQUE	VEGETAL	AMILENTAIRE
		Autres:					
	Persistance aromatique:	Nulle	Courte	Normale	Longue	Très longue	infinie
	Défauts éventuels:						
/8	Autres observations:						

CONCLUSION:

/4

COTE GLOBALE:

/20