



**Association des Sommeliers des Hauts de France**  
**Dégustation « Bourgogne » - Côte de Beaune**  
**Domaine Bouchard Père et Fils – Arnoux – Chanson - Maldant**  
**Restaurant Aquar’aille à Calais**

En ce lundi 12 mars 2017, nous nous sommes retrouvés au restaurant Aquar’aille qui est un établissement panoramique et gastronomique. Le thème choisi par notre jeune hôte Filipine Leroy était sur la Bourgogne et plus particulièrement la Côte de Beaune. Nous étions une quarantaine pour la dégustation.

Nous avons commencé avec une rapide présentation de la Bourgogne (hectares, cépages, appellations...) puis de la Côte de Beaune. Concernant les domaines nous avons à disposition des dépliants sur les tables et nous les avons présentés durant la dégustation.

7 vins de 2014-2015 de différentes appellations de la Côte de Beaune, de différentes classes.

Une première dégustation d’un Santenay de la maison MALDANT en 2015 d’une belle brillance, rouge rubis aux arômes de myrtille et de violette avec une attaque puissante et profonde.

Suivi d’un Beaune Village 2014 de BOUCHARD PERE ET FILS d’un rubis clair, avec un beau bouquet de fruits rouges et de fleurs ce fût un vin souple et agréable en bouche.

Ensuite un premier cru en Beaune « CLOS DES FEVES » 2015, robe grenat, lumineuse et éclatante avec un tanin fort et puissant en bouche.

On passe ensuite à un Chorey-les-Beaunes de chez MALDANT en 2015, agréable à l’œil, en bouche nous retrouvons des arômes de griottes et framboise réhaussés par des notes de sous-bois.

Un autre premier cru de Savigny de la maison ARNOUX en 2014, robe chatoyante d’un rubis profond, avec des notes de fraise, framboise et griotte c’était un vin léger qui lui donnait une image assez féminine.

Pour suivre un Pernand Vergelesse premier cru 2015 de chez CHANSON avec un « beau gras » qui offre une belle harmonie au vin corsé par des arômes fraise et groseille.

Et pour terminer un Aloxe Corton 2014 de MALDANT avec une robe grenat et une brillance orangée. Ce vin ferme était aussi très élégant à dominance tannique.

Ce fut une très belle dégustation autour des vins rouges de la Bourgogne, très intéressante car l'hôtesse avait choisi un ordre aléatoire et non pas du plus « conventionnel » au plus « savoureux » et sous forme de quizz avec à la clé des bouteilles de la dégustation offerte en guise de récompense.

Merci au restaurant Aquar'aile pour l'accueil et l'organisation de cette dégustation. Merci à Fernand Leroy et sa fille pour notre belle première dégustation de l'association dans un cadre entièrement rénové !!!!

Restaurant Aquar'aile

255 rue Jean Moulin 62100 CALAIS

03.21.34.00.00 [www.aquaraile.fr](http://www.aquaraile.fr)