



[Lyon Tasting] Master Class Bourgogne : à la (re)découverte des terroirs

10 OCTOBRE 2021 0 COMMENTAIRES



< 2 / 5 >

 Mode diaporama

Le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne a réuni les professionnels du monde du vin pour une balade dans la Bourgogne du nord et sud, entre rouge et blanc, guidée par Fabrice Sommier (MOF sommelier et dirigeant de la Wine School) et Sylvie Tonnaire, rédactrice en chef de Terre de Vins.

Les deux blancs de Rully, appellation de Côte-Chalonnaise qui produit également du rouge, provenant du domaine Belleville, tout en agriculture biologique, étaient issus du 1^{er} cru La Fosse et du 1^{er} cru Rabourcé, les deux sur le millésime 2018. La différence est subtile entre ces deux premiers crus côte-à-côte, mais le premier se livre davantage sur les fruits blancs et une agréable tension, tandis que le deuxième présente des notes de miel et une richesse plus marquée. Puisque nous sommes en terre lyonnaise, Sylvie Tonnaire suggère un accord avec la célèbre quenelle de brochet sauce Nantua, ou un saucisson chaud pour Fabrice Sommier.