Compte rendu de la dégustation¹ du 3 Avril sur le Sauternes²

Vin n°1 : Château Pick Laborde 2010

- **Examen visuel:** or pale – brillant – limpide - intensité moyenne
- **Examen olfactif:** intensité moyenne – nez frais – floral – citronnée – coing - abricot
- **Examen gustatif:** Attaque assez vive – beaucoup de fraîcheur – Arôme de miel – floral – De l'onctuosité

Vin n°2 : Domaine de l'Alliance 2009

- **Examen visuel:** jaune or d'intensité marquée, limpide - brillant
- **Examen olfactif:** beurré – brioche – bonbon au caramel – confiture de coing – exotique – miel – pêche – abricot – fruits confits
- **Examen gustatif:** Attaque vive – Evolution sur la rondeur – Beaucoup de volume en bouche

Vin n°3 : Château Doisy Daene 2008

- **Examen visuel:** Jaune pale avec des reflets argentés – limpide – moins brillant
- **Examen olfactif:** Moyennement intense – Léger solvant – Note de fruits confits, empiromatique et florale – abricot sec - miel
- **Examen gustatif:** Attaque fraîche et légère – bonne acidité – Arôme de pain d'épice – caramel – Bonne longueur en bouche

Vin n°4 : Château Guiraud 2008

- **Examen visuel:** Limpide – Brillant – Jaune or intense
- **Examen olfactif:** Pas très intense au 1^{er} nez plus expressif ensuite – Note d'abricot – coing – miel – pain d'épice
- **Examen gustatif:** attaque fraîche – Equilibre moyen avec une faible acidité et un sucre dominant – Notes d'abricot sec très prononcées

Vin n°5 : Château Piada 2002

- **Examen visuel:** Limpide – intense – vieil or soutenu
- **Examen olfactif:** Ananas confit – Fleur d'aubépine – Ecorce d'orange – Abricot – Note de plastique
- **Examen gustatif:** Attaque sucré évolue sur l'acidité – Note d'abricot sec, amande grillée, épice, boisé – Persistance en bouche un peu courte

Vin n°6 : Château Pascaud Villefranche 1989

- **Examen visuel:** Vieil or – Intensité moyenne - limpide
- **Examen olfactif:** premier nez oxydé – ananas confit – miel - boisé - fumé
- **Examen gustatif:** De la fraîcheur mais aussi de l'amertume en fin de bouche – Note de miel, écorce d'orange, fruits secs. De la longueur en bouche.

Vin n°7 : Château La Tour Blanche 2007

- **Examen visuel:** limpide – moyennement intense – Jaune or brillant
- **Examen olfactif:** 1^{er} nez floral, 2^{ème} nez plus complexe et plus fin: coing – citron confit – écorce d'orange – résineux - empiromatique
- **Examen gustatif:** Bon équilibre attaque sucrée puis évolution sur l'acidité - notes beurrées - Bonne longueur en bouche

¹ Commentaires rédigés par le Cercle des Etudiants de l'ISVV.

² Dans le cadre de la conférence thématique organisée par l'association CEPDIVIN : Stéphanie Lachaud, « Vin, vigne et vigneron en Sauternais aux 17^e/18^e siècles », Institut des Sciences de la Vigne et du Vin - ISVV, Villenave d'Ornon, mardi 3 avril 2012. [En ligne] Page disponible sur : http://www.cepdivin.org/conf/2012_04_03_stephanie_lachaud.html