

# Compte rendu de la Dégustation des vins blancs de Région de Loire avec un groupe d'Américains de Floride

Ce dimanche 17 Septembre 2017, en fin d'après-midi, nos amis de Floride se sont joints à nous pour découvrir un ensemble de 7 crus de Loire en appellation Muscadet Sèvres et Maine et Fief Vendéens. Des vins des domaines de Bruno Cormerais et Jérémie Mourat sélectionnés par Jean-Luc Poignard leur étaient proposés pour la première fois.

Des amuse-bouches très nombreux avaient été concoctés par les hôtes et hôtesse de Noirmoutier. En plus de la découverte des vins la notion des accords mets-vins a été fortement suggérée.

Après quelques descriptions de notre beau terroir et des vinifications propres aux deux vigneron, les verres se sont vidés dans la bonne humeur et une atmosphère très bon enfant.

Tous les vins ont été appréciés mais certains se sont distingués à l'issue d'un vote à main levée.

C'est ainsi qu'ont été élus meilleurs vins de la soirée dégustation :

**La cuvée Prestige millésime 2014** de Bruno Cormerais ainsi que **Le Clos Saint André millésime 2014** de Jérémie Mourat. L'une pour ses arômes doucement citronnés, son fumé et sa belle acidité longue en bouche, et l'autre pour sa rondeur fruitée et sa belle minéralité un peu poivrée.

Nous avons vécu un très agréable moment d'amitié en partageant notre culture de la table, et des produits authentiques issus de notre belle région.

Les Vins présentés :

1. Bruno Cormerais *Les Chambeaudières 2015*
2. Bruno Cormerais *Vielles Vignes 2014*
3. Bruno Cormerais **Prestige millésime 2014**
4. Bruno Cormerais *Prestige millésime 2013*
5. Jérémie Mourat *Collection 2016*
6. Jérémie Mourat *Château Marie du Fou 2016*
7. Jérémie Mourat **Le Clos Saint André millésime 2014**

**Les amuses bouches :**

- Huitres
- Terrines de poisson, canapés divers
- Fromages : Epoisse, curé Nantais, Munster, Pont l'Evêque
- Porc froid
- Rillettes de truite, de thon
- Verrines à base de saumon (avocat, crevettes, concombre, asperges)