

# Neuf pinots noirs en harmonie avec le jugement de notre jury

Ces neuf vins sont dans les clous et collent à la perception de notre jury. À l'aveugle, nos dégustateurs, à quelques euros près, leur ont attribué un prix correspondant à celui affiché par les domaines.

## LES PARTICIPANTS À LA DÉGUSTATION

**Olivier Poussier (O. P.)** : Meilleur sommelier du monde et membre du comité de dégustation de La RVF.

**Olivier Poels (O. Pls) et**

**Alexis Goujard (A. Gd)** : membres du comité de dégustation de La RVF.

**Pierre Vila Palleja (P. V. P.)** : sommelier et restaurateur au *Petit Sommelier*, à Paris, membre du comité de dégustation de La RVF.

**Jean-François Piège (J.-F. P.)** : chef deux étoiles du *Grand Restaurant*, à Paris.

**Hugues Forget (H. F.)** : responsable de la cave de la Grande Épicerie, à Paris.

**François Aubry (F. A.)** : amateur de vin et lecteur de La RVF.

**DOMAINE  
JULIEN LABET**  
Jura Les Varrons

## Ses arômes ont emballé le jury

C'est un vin de fruit pour O.P., un vin qui se boit à la régalaie acquiesce P.V.P.. Son caractère infusé, fin avec une aromatique très florale (F.A.) plaît beaucoup au jury. L'ensemble des dégustateurs perçoit une couverture en soufre assez faible, ce qui préserve la fraîcheur du fruit. Un vin de bistrot (J.-F.P.).

Prix moyen donné par le jury: **20€**

Prix le plus élevé: **30€ (O.P.)**

Prix le moins élevé: **12€ (P.V.P.)**

Prix départ propriété: **25€**



## Jura Les Varrons de Julien Labet Une vraie gourmandise

Ce rouge du Jura assume ses origines et le jury, en grande majorité, identifie sa provenance. Son style à part et le côté délié et gourmand de son fruit ont séduit de nombreux dégustateurs. Il s'impose comme une affaire très acceptable.