






































































































































L'AGENDA DU SOMMELIER


The sommelier's diary / Kellermeisterbibel / L'Agenda del sommelier
La agenda del sommelier / Wÿnagenda / Agenda do sommelier

	2022*	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	température de dégustation (Degrés °C)
BORDEAUX ROUGES	 19	 16	 19	 19	 19	 16	 19	 18	 16	 10	 15	 15	15/16°
BOURGOGNE ROUGES	 19	 16	 19	 19	 19	 17	 19	 18	 17	 14	 18	 17	14/15°
BORDEAUX BLANCS	 18	 15	 18	 18	 18	 14	 17	 17	 17	 12	 17	 17	10/12°
BOURGOGNE BLANCS	 18	 17	 19	 19	 19	 16	 18	 19	 18	 18	 17	 18	11/13°
BEAUJOLAIS (crus)	 19	 16	 19	 19	 19	 16	 19	 18	 16	 12	 15	 15	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLÉE DU RHÔNE	 19	 15	 19	 19	 19	 17	 19	 19	 17	 18	 15	 17	14°
CHAMPAGNE (millesimés)	 19	 12	 19	 19	 19	 15	 17	 15	 15	 14	 17	 18	7/9°
BORDEAUX (liquoreux)	 13	 12	 17	 17	 18	 17	 16	 15	 14	 12	 11	 19	8/10°
ALSACE (liquoreux)	 19	 15	 19	 19	 19	 17	 19	 17	 16	 16	 16	 17	8/10°
VINS DE LOIRE (liquoreux)	 19	 14	 19	 19	 19	 16	 19	 18	 15	 11	 14	 16	B: 8/10° R: 11/13°
SUD-OUST (liquoreux)	 19	 15	 12	 19	 19	 16	 18	 18	 16	 10	 15	 15	14/15°

*: Dégustation difficile, attendre.

 Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé.

 Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fort, en phase de maturité

 Bouteilles à consommer, donnent tous leurs arômes.

Notes en VIOLET (en haut): valeur ed dégustation actuelle.

Notes en VERT (en bas): valeur intrinsèque du millésime (vendange).