

**Club toulousain In Vino Veritas.
Les vins de Martine et Rémy Pédréno
Mardi 30 septembre 2008**

La dégustation, offerte par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Maxime France pour celle du soir.
Photographies et mise en page de Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1020 Hpa - Beau temps - Pas de lune - Sensations de dégustation : très bonnes.

La dégustation s'est déroulée en deux phases : l'après-midi à 14h00, puis le soir à 19h00.

Tous les échantillons présentés avaient été placés dans une cave de service, à température adaptée, 6 jours avant notre rendez-vous.

Ils ont tous été ouverts en début de première séance et servis du plus jeune au plus vieux sans présentation à l'aveugle.

Le compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations.

Les verres utilisés sont les «Expert» de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume.

Nous tenons à chaleureusement remercier Rémy Pédréno lequel, après lecture de l'assemblage final de ce compte-rendu, nous a répondu de façon ultra complète, vin par vin.

Ses commentaires sont bien évidemment inclus à la suite de chacune de nos descriptions.



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 10)

LES ROUGES



1. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Rémy Pédréno) 2006 - 13°

(40% Carignan - 20% Syrah - 20% Mourvèdre - 20% Grenache)

L'après-midi : DS16+ - PR16 - CD16. Note moyenne AM : 16

- Couleur violine particulièrement appuyée, sombre, brillante.
- Parenté flatteuse avec de belles syrahs rhodaniennes (lard fumé, olive, cassis, épices, beaucoup de fraîcheur). L'aération affirme des senteurs plus sudistes : garrigue, laurier, cachou. Ensemble riche, très expressif.
- De la cavalerie en bouche avec une matière pleine, puissante, maîtrisée avec soyeux et harmonie. Magnifique pureté aromatique relevée par une fraîcheur peu commune en Languedoc.

Le soir : DS(15+) - LG(14,5) - MS14,5 - MF14. Note moyenne SOIR : (14,5)

La robe apparaît violine.

Le nez est assez pur et de belle intensité. Il se développe sur des notes fruitées primaires de crème de cassis et de cerise mais également florales au travers de touches perceptibles de violette. De légères notes toastées ainsi qu'animales apparaissent ensuite évoquant le caoutchouc brûlé et le cuir et qui semblent signer un cépage : le carignan. A l'aération des notes d'agrumes amers (pamplemousse, kumquat ?) émanent également du verre.

La bouche est vive en attaque et s'exprime sur des arômes marqués de poivre ; on retrouve les saveurs fruitées perçues au nez ainsi qu'une trace végétale appuyée (rafle) conférant de la fraîcheur mais aussi une certaine « raideur » de tannins dans un style acide. La longueur est moyenne.

Le vin semble le reflet du virage pris par R. Pédréno à partir de 2005 recherchant la fraîcheur et assumant un support acide appuyé, au détriment, peut-être, de plus de gourmandise et de volupté...Un vin qui n'est pas sans rappeler le style des vins de G. Gauby.

Le millésime 2005 n'était malheureusement pas présenté.

On reporte toutefois le compte-rendu intéressant (pour apprécier les conséquences du changement d'encépagement) d'une dégustation antérieure...

Rappel : Vin de Pays du Gard rouge - Roc d'Anglade (Rémy Pédréno) 2005 : décembre 2007 (LG)

(40% Carignan - 20% Syrah - 20% Mourvèdre - 20% Grenache)

LG15,5/16 - DS15 - PC15. Note moyenne : 15,3

Nez de classe : floralité, figue, pain d'épices, minéral (craie). Bouche fine et fraîche. Ardue, avec une certaine rectitude, réservée, le fruit sera plus apparent à la fin du repas.

Commentaire de Rémy Pédréno : « C'est un millésime que nous aimons beaucoup, pour son équilibre et son respect du fruit ; c'est aussi le 1^{er} millésime avec le nouveau tonnelier, exclusif et partenaire du domaine, Franz Stockinger en Autriche. 70 % bois neuf sur ce vin, et nous sommes très heureux de la qualité des tanins et des arômes. Un grand millésime de garde, qui s'est un peu refermé (un peu de réduction et de notes animales au nez plutôt qu'en bouche). »



2. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Rémy Pédréno) 2004 - 13°

(50% Syrah - 25% Grenache - 25% Carignan)

L'après-midi : DS15 - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15

- Robe violine, sombre, moyennement brillante.
- Livraison progressive d'un profil floral élégant, souligné de nuances viandées quelque peu évoluées, de lard fumé, clin d'œil persistant aux Rhône Nord.
- Jolie sève séduisante par sa finesse, sa rondeur. Structure moins acide que sur le 2006, mais semblant tirer bénéfice de la rafle (pointe d'amertume végétale) pour dynamiser l'ensemble. Finale étirée, encore un peu austère.

Le soir : DS15,5 - LG15 - MS15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Le nez de ce vin dévoile de prime abord des notes de cassis, de poivre et de violette immédiatement suivies par des arômes de viande et d'herbes aromatiques (laurier). Un nez plaisant, profond et non dénué d'une certaine noblesse propre aux belles syrahs.

La bouche est de belle densité, fraîche et soutenue par un support acide présent mais mesuré qui confère au vin de la longueur. On retrouve des arômes de cuir, de poivre fraîchement moulu ainsi qu'une touche de cacao en finale.

Un joli vin précis et équilibré qui appelle la nourriture et nous fait lorgner incidemment vers le buffet de charcuteries !!!

Commentaire de Rémy Pédréno : « J'ai le souvenir d'un mois d'août très frais, et on retrouve cette fraîcheur gourmande dans le vin. Une pointe de douceur en finale, qui devrait se fondre au vieillissement. »



3. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Rémy Pédréno) 2003 - 13,5°

(50% Syrah - 25% Grenache - 25% Carignan)

L'après-midi : DS14 - PR13,5 - CD14. Note moyenne AM : 13,8

- Robe sombre, prune aux inflexions encore violine.
- Odeurs languedociennes assez classiques de fruits cuits, de kirsch, de cassis, de fraise écrasée, avec une pointe d'alcool. Moins saillant que les millésimes plus récents, également moins complexe.
- Présentation jofflue avec la maturité et l'alcool du millésime, mais aussi des tanins légèrement secs.

On ne retrouve pas les qualités de fraîcheur et de finesse des dégustations précédentes : évolution délicate du millésime 2003 ?

Le soir : DS14,5 - LG13,5 - MS13,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,8

Le nez s'exprime logiquement sur des notes plus cuites de pruneau, de figue, de cacao, de fruits macérés ainsi que des saveurs rappelant la garrigue et ses herbes aromatiques.

La bouche manque de soyeux et de délicatesse. Elle finit asséchante, maigre, aux tannins saillants lors de cette dégustation du soir, inscrivant le vin comme une représentation archétypale de ce millésime brûlant.

Un millésime compliqué donc pour un vin qui manque actuellement de charme.

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge : Roc d'Anglade (Rémy Pédréno) 2003 : 18/03/2005 (PC)

DS16 - MS17 - PC15,5. Note moyenne : 16,2

Robe dense, jeune, violacée.

Très beau fruit évoquant la cerise burlat bien mûre ; les notes complémentaires cacaotées, boisées et grillées sont subtiles.

Matière complète, franche et nette ; le fruit est éclatant, frais, la structure fine et droite, vivifiée par une belle acidité.

b. Vin de Pays du Gard rouge : Roc d'Anglade (Rémy Pédréno) 2003 : décembre 2007 (LG)

LG15,5 - DS15 - PC15. Note moyenne : 15,2

Nez très mûr : figue, laurier, datte. Il lorgne vraiment vers Châteauneuf. Bouche aux notes confites mais sans lourdeur, de belle tenue, tout en finesse.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je pense tout simplement à un problème de bouchon, donc de conservation ; les commentaires de 2005 pour moi ressemblent davantage au vin. Si vous avez d'autres bouteilles n'hésitez pas ! Ce vin me parle beaucoup aujourd'hui, je veux dire agréablement, d'autant plus que j'avais trouvé sa conversation austère saccadée dans sa prime jeunesse. 1^{er} millésime du domaine à ce niveau de précocité (depuis, nous avons confirmé !), je pense que ce millésime va en étonner plus d'un au vieillissement. Sa fraîcheur et son fruit vont grandissant. »



4. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 - 13°

(50% Syrah - 25% Grenache - 25% Carignan)

L'après-midi : DS15 - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15

- Robe rubis, plus claire, mais aussi plus terne que les précédentes (signes récurrents des millésimes plus difficiles).
- Nez capricieux qui interpelle : verre calme, on reste sur des impressions de caramel, cerise confite, à la fraîcheur relative, tandis qu'à l'agitation, on retrouve l'éclat d'une syrah plus alerte, genre Crozes-Hermitage, avec la signature du cassis, du lard, du poivre.
- Bouche en demi-corps mais dont la magie est d'avoir adapté son registre pour s'exprimer avec subtilité, charme aromatique (cerise, noyau, amande), fraîcheur (belle maîtrise du duo acidité-rafle) dans un esprit étonnamment bourguignon...

Une bouteille vaillante, très attachante : une belle réalisation de vigneron pour le millésime.

Le soir : DS15,5 - LG14,5 - MS15,5 - MF15. Note moyenne SOIR : 15,1

Le nez dévoile des notes giboyeuses et viandées signes d'un début d'évolution ; puis s'échappent du verre des arômes fruités de prune rouge et de cerise confite ainsi qu'une subtile touche de réglisse rafraîchissante.

La bouche apparaît savoureuse et gourmande soutenue par une trame tannique assagie. La matière n'est pas très imposante mais l'équilibre est là et le plaisir aussi...

Un vin charmant par sa gourmandise et son joli profil aromatique, fin par l'équilibre de sa matière. Une bonne surprise dans le contexte d'un millésime difficile dont on attend généralement moins...

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge : Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 : 18/03/2005 (PC)

DS14,5 - MS15,5 - PC14,5. Note moyenne : 14,8

Robe mate de bonne intensité, reflets bleutés.

Nez frais, floral et fruité, évoquant la cerise et la fraise, mais aussi le caoutchouc et la viande fraîche (probablement l'influence du carignan), le tout relevé de quelques notes boisées épicées.

Bouche fraîche, assez tendre, doté d'un joli grain velouté ; le fruit semble légèrement compoté, caramélisé (élevage un peu trop marquant pour cette matière délicate ?).

b. Vin de Pays du Gard rouge : Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 : 18/04/2006 (LG) : 14/20

Robe terne. Nez alcooleux : cerise confite, pointe de violette, liqueur de framboise. Bouche vieillissante (le vin a été bu à 14,5/20 il y a quelques mois). Matière fatiguée, mince, qui se laisse déborder par l'alcool.

c. Eléments de Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 dégustés sur fûts en décembre 2002

Grenache : pâle, fruit de fraise écrasée avec une pointe minérale, matière légère

Syrah : rubis violacé assez peu soutenu, fin, floral, lard fumé, matière harmonieuse et fraîche mais légère

Carignan dernière trie haut de coteaux : très cerise, noyau au nez, plus dense que les fûts précédents, frais, structuré, avec de la mâche

Carignan deuxième trie milieu de coteaux (cuve) : un peu plus de mâche et d'alcool, un peu moins de finesse.

idem (fût) : texture plus fine et plus polie, le contenant semble apporter davantage d'élégance

Carignan première trie bas de coteaux : mêmes qualités de structure et de fraîcheur, matière plus ramassée.

Assemblage hypothétique : DS(14,5/15) - PC(14) - PP? - LG(14). Note moyenne : (14)

Robe fuchsia assez tendre ; nez tendre et fruité, très fraise écrasée, belles notes minérales et épicées. Bouche caressante, fraîche, déjà abordable, la légèreté du millésime ne se dissimule pas.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Une révélation pour moi que ce millésime, né dans la douleur. Avant la canicule de 2003, le déluge, en 2002. Des syrahs et grenaches récoltés pendant qu'ils pourrissaient, et le parti pris de tenter le tout pour le tout sur la moitié de la cuvée, les carignans exposés Nord. Bacchus a entendu nos supplications muettes et le 21 septembre, à la pleine lune et contre toute attente, le mistral s'est levé avec le soleil, pour nous donner un été indien qui est presque devenu la règle depuis, quand l'été est médiocre au plan de l'ensoleillement. Résultat : des carignans exceptionnels récoltés le 1^{er} octobre, qui avaient séché le pourri et « concentré » ; ils sont la structure du vin (20 HL/Ha). A titre personnel, je suis un grand fan de la finesse et de l'évolution aromatique de ce vin, qui n'est pour moi qu'à son début. »



5. Coteaux du Languedoc : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 2001 - 14,5°

(50% Syrah - 25% Grenache - 25% Carignan)

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,3

- Robe assez sombre, brillante, rubis aux premières inflexions grenat.

- Fraise écrasée, pruneau, fruits cuits, lard, fumée, menthe, paille, pointe d'alcool : une syrah du Languedoc sans surprises.
- Chaleureux, très mûr, large d'épaule, le vin affiche ses formes généreuses plus que son équilibre, sans l'aspect désaltérant qu'on lui connaît.

Le soir : DS15,5/16 - LG15,5 - MS16 - MF16,5. Note moyenne SOIR : 15,9

Le nez est un kaléidoscope de beaux arômes de Syrah : le cuir, la viande (une touche sanguine), le lard et la tapenade ! Mais également la cerise confite ainsi que l'orange cloutée (girofle). C'est profond et complexe, assurément un beau nez !!

La bouche est très juteuse, gourmande avec ces notes de zeste d'orange confite et cette sensation de maturité ; la trame tannique est soyeuse, la matière au rendez-vous, la persistance est bonne et l'équilibre général excellent pour certainement le vin de référence de la série...

En conclusion une belle bouteille, orientale, complète, profonde et dense qui n'est pas sans rappeler certaines expressions rhodaniennes de la syrah, du côté d'Ampuis notamment !!...

Rappels :

a. Coteaux du Languedoc rouge : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 2001 : 18/03/2005 (PC)

DS15,5/16 - MS15 - PC(14,5). Note moyenne : 15,1

Robe très dense, mate.

Le nez est assez violent, "viril" : animalité (réduction ?), réglisse, fruit surmûr, cuit, grillé...

Il y a beaucoup de tout en bouche, de matière, d'alcool, d'acidité ; l'ensemble, loin d'être fondu, s'exprime avec une certaine agressivité. On est loin de l'élégance gourmande du Roc d'Anglade 2000 ; le temps domptera peut-être cette fouguese matière.

b. Eléments de Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 2001 dégustés sur fûts en décembre 2002

Grenache : couleur assez tendre, nez expansif, confit, cacaoté, marqué par le bois ; bouche suave et gourmande, volumineuse et chaleureuse

Syrah : robe dense, violacée ; senteur expressive de sirop de cassis et de lard fumé, animalité présente ; matière riche et chaleureuse, marquée par le bois, élégante toutefois

Syrah fût neuf : plus typé Rhône nord, belle violette, plus de soyeux et de fraîcheur en bouche, très beau vin complet

2/3 Grenache 1/3 Mourvèdre : Joli fruit de cerise confite, puissamment cacaoté ; chair ronde et suave avec l'apport de l'emprise tannique du Mourvèdre.

Coteaux du Languedoc Roc d'Anglade 2001 (assemblage hypothétique). DS16,5 - PC16 - PP16 - LG16. Note moyenne : 16.

Robe dense, rubis profond. Nez puissant, de grande maturité, sudiste, déjà très expressif : fourrure, sirop de fruits rouges, lard fumé, épices douces... Bouche complète, possédant à la fois beaucoup de mâche et un fruit ample, gourmand, solaire. Une année beaucoup plus généreuse que 2002.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Dernier millésime de Roc d'Anglade version syrah. Très mûr, très concentré, ramassé avec une partie en surmaturité (ce que nous essayons d'éviter depuis). Comme quoi ce n'est pas parce que c'est bien mûr que ce n'est pas bon ! Je crois que le vieillissement finira de lui donner la finesse que sa concentration initiale a tendance à masquer. »



6. Coteaux du Languedoc : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 2000 - 13°

(60% Syrah - 40% Grenache)

L'après-midi : DS15,5+ - PR15 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,3

- Robe assez claire, terne, de coloration rubis, mais marquée de nuances grenat plus prononcées.
- Ça sent bon dans ce verre qui exhale des notes fraîches et subtiles de violette, laurier, olive, viande crue, fumée !
- Matière enveloppante, charmeuse, gagnant à l'aération en fraîcheur et en élégance. Belle expression aromatique, assez complexe.

Le soir : DS15,5 - LG15 - MS15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Le nez est plus « sombre », terrien (terre battue) avec des notes de cuir noble, de cacao et surtout de café omniprésent !!

La bouche est fine, juteuse et l'on retrouve très présentes les notes de café complétées par une touche de fumée (âtre ?) dans un ensemble là aussi très équilibré, un peu moins de matière que son cadet toutefois mais d'une finesse superlative : un autre style...

Voici donc un vin qui se montre sous un bien beau jour : finesse juteuse et complexité aromatique évoquant pour certains l'esprit des beaux grenaches castelnoviens...

Rappels :

a. Coteaux du Languedoc rouge : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 2000 : 18/03/2005 (PC)

DS16 - MS16,5 - PC16/16,5. Note moyenne : 16,3

Nez très élégant, avenant, frais, qui laisse s'exprimer avec beaucoup de liberté un fruit que l'on aurait tendance à attribuer au Grenache (fraise compotée, fruits exotiques, grenadine...), épice de subtiles notes fumées, herbacées, poivrées.

Bouche suave, séductrice et distinguée, d'une souplesse et d'un fruité charmant. Même si la syrah domine l'assemblage, ce vin pourrait ressembler à un Châteauneuf particulièrement frais et élégant.

b. Coteaux du Languedoc rouge : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 2000 : décembre 2002 au domaine

DS16/16,5 - PC15 - PP15,5 - LG15,5. Note moyenne : 15,6

Couleur rubis profond. Très sirop de cassis au nez, complexité aromatique naissante, notes fumées, épicées, un peu lactiques aussi. Attaque relativement souple, élégante, puis retour tannique puissant ; les éléments d'un vin complet sont là, même s'ils ne semblent pas encore bien en place.

Commentaire de Rémy Pédréno : « René Rostaing m'avait fait la gentillesse d'amener Marius Gentaz et Albert Dervieux (excusez du peu !) à Langlade pour goûter les syrahs pendant l'élevage. Marius voulait repartir avec une barrique ! Beaucoup de finesse et d'équilibre dans ce vin, pas mal pour de la syrah ! »



7. Coteaux du Languedoc : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 1999 - 13,5°

(70% Syrah - 30% Grenache)

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,5

- Robe sombre, terne, au grenat assez affirmé.
- Senteurs sudistes agréables, assez classiques, de belle maturité, sur les fruits noirs (cassis, mûre), la figue.

- Matière ronde, souple, quelque peu lissée par les années, mais avec un regain de fraîcheur à l'aération. Finale qui s'étire en s'asséchant légèrement.

Le soir : DS15 - LG15 - MS14 - MF15. Note moyenne SOIR : 14,8

Le nez est retenu, profond mais d'une certaine austérité. Il s'exprime sur des notes de fumée, de tabac, de cerise confite et surtout d'eucalyptus.

La bouche développe des notes de cuir, relativement simple aromatiquement. Les tannins sont secs, un brin rustiques, le tout se terminant par une finale dans laquelle l'alcool apparaît dominant.

Un vin au profil plus « cistercien » que ses deux cadets immédiats ; le nez est empreint d'une certaine noblesse et de classe retenue mais la bouche tranche par défaut d'équilibre, ce qui ne lui permet pas d'apporter autant de plaisir en l'état.

Rappels :

a. Coteaux du Languedoc rouge : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 1999 : 18/03/2005 (PC)

DS15 - MS15,5 - PC15. Note moyenne : 15,2

Robe limpide, rubis, encore jeune.

Joli nez volubile sur le cassis épicé, le fumé, la figue confite, le raisiné (perception de quelque chose de caramélisé).

Présence ronde et moelleuse en bouche, assez alanguie, relevée par de belles saveurs fumées et poivrées.

b. Coteaux du Languedoc rouge : Roc d'Anglade (Scea Pédréno et Rostaing) 1999 : mai 2001 (PC)

Note moyenne : 15,5

Robe très dense et jeune, bords violacés.

Un fruit très floral (rose, violette) jaillit du verre, avec des notes grillées, fumées et giboyeuses. L'expression aromatique évoque puissamment la Côte-Rôtie.

Beaucoup de présence en bouche, belle concentration d'un fruit fumé et réglissé. Très jeune, encore carré avec des tannins revêches en finale.

Commentaire de Rémy Pédréno : « 1^{er} millésime du domaine. Avec le recul je pense qu'il était quasi imbuvable jeune ! 100 % rafle, pigeages manuels, 100 % barriques, 25 % neuves ! Mais le terroir est là, qui commence à pointer le bout de son nez, avec la truffe et les nuances torrifiées qui signent le terroir de « Puech chaud » (nom de la parcelle). Avec un passage en carafe, les tanins (fermes car c'est un 99) sont somptueux. »



8. Vin de Pays du Gard : Clos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2002 - 13,5°

(100% Syrah)

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 15,9

- Robe prune, un peu terne, sombre.
- Beau parfum à la dominante florale (pivoine, violette) accompagnée de nuances de cassis, menthe, poivre, puis groseille, fraise, tarte aux prunes.
- Matière juteuse, pleine, assez éclatante, jouant entre poids et finesse pour offrir un équilibre convaincant, sans aucune lourdeur. Ensemble aromatique très séduisant et longueur soulignée.

Encore une belle réalisation dans ce millésime pourtant moins côté en Languedoc.

Le soir : DS(14) - LG(15-12,5) - MS14 - MF(13). Note moyenne SOIR : (13,6)

Le nez dévoile au départ des arômes de cuir, d'épices, de cacao ainsi que des notes de viande fumée complétées par un fruit sur la cerise et la figue. Une certaine complexité donc pour un vin qui évolue à l'aération sur de arômes étranges signes, peut-être, d'un début d'oxydation évoquant l'amertume des agrumes insuffisamment mûrs ainsi que la pomme blette...

La bouche est vive, acide, les arômes de cuir et de réglisse se développent, la matière se présente un brin fluette. Elle n'a pas le charme de son cousin germain !! Un vin inscrit dans la norme de son millésime.

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2002 : 18/03/2005 (PC)

DS15,5 - MS16,5 - PC15,5. Note moyenne : **15,8**

Robe légèrement plus dense que les précédentes.

Nez expressif, frais, dominé par un fruit poivré rehaussé de notes florales capiteuses (rose, pivoine).

Saveur franche et fruitée, reprenant l'intense perception florale du nez ; matière persuasive, élégante mais intense, dotée de très jolis tannins fins.

b. Eléments du Cos de la Belle 2002 dégustés sur fûts en décembre 2002

DS(16) - PC(16+) - PP? - LG(15). Note moyenne : (16)

syrah - 3 fûts. Robe violacée, plus dense que les précédentes. Nez ample, fumé, minéral, d'une grande pureté, fond de verre floral captivant. Beaucoup plus dense et mûr que la syrah de Roc d'Anglade, frais et élégant malgré une richesse alcoolique certaine.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Le tout début de mon histoire avec le vin. 1/3 Ha à 25 km de Nîmes, achetés en 1997 par un grand ami, surtout pour me faire plaisir. 2002 est, aussi sur Clos de la Belle, un millésime que j'affectionne. Je me souviens du moût, avant fermentation : il avait déjà les parfums du vin (tabac, violette, réglisse, lard fumé !). C'est le 1^{er} millésime où le vin me plaisait jeune. Là aussi, nous avons décidé de prendre le risque de ne pas ramasser... et ça a marché ! Récolte fin septembre de syrahs magnifiques d'équilibre et de suavité, à 20 Hl/Ha. »



9. Vin de Pays du Gard : Clos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2001 - 13°

(100% Syrah)

L'après-midi : DS14,5/15 - PR14 - CD14,5. Moyenne AM : **14,4**

- Robe rubis aux reflets grenat, assez sombre, mate.
- Présentation aromatique sur le végétal (feuille froissée, rafle), la violette, le cassis, le menthol, avec aussi des sensations de goudron.
- Bouche un rien plus empâtée, particulièrement souple, suave, très aromatique (goudron, laurier sauce, eucalyptus, olive, fumée). Une richesse très sudiste...

Le soir : DS15,5 - LG14 - MS14,5 - MF15. Note moyenne SOIR : **14,8**

Le nez est plus retenu, fumé, sanguin (viandé). Des notes fruitées apparaissent et l'on retrouve les agrumes, notamment la mandarine ainsi qu'une fine violette.

La bouche est dense, marquée du grain serré de la syrah. Elle s'exprime aromatiquement sur des senteurs d'âtre et de tabac ainsi que de discrètes notes toastées.

En l'état le vin se présente plus en longueur et en tension qu'en suavité, il est plus austère que gourmand et, en ce sens, assez représentatif de son cépage.

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2001 : 18/03/2005 (PC)

DS15,5/16 - MS15 - PC14,5. Note moyenne : 15,1

Toujours une robe assez tendre, nuancée.

Nez flatteur, épicé, grillé, dominé par un fruit exubérant, compoté.

Bouche plus "sudiste" que les précédentes, il y a plus d'alcool et moins de soyeux que dans le 2000. Il y a en revanche une forte matière, riche, séveuse, un peu brutale et maladroite, qui traverse peut-être une phase ingrate.

b. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2001 : mars 2006 (BLG)

DS AM15 - DS SOIR16 - MS15,5 - PC15,5 - BLG14. Note moyenne AM : 14,5 et SOIR : 15,5

Cassis au nez, augurant de la syrah.

Variétal et simple, du vin cependant. Bien apprécié le soir.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Un vin que je n'ai pas bu depuis longtemps mais qui m'a toujours paru austère. J'attends qu'il s'ouvre... »



10. Vin de Pays du Gard : Clos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2000 - 13°

(100% Syrah)

L'après-midi : DS14,5- PR14 - CD14. Moyenne AM : 14,2

- Robe rubis aux reflets grenat, sombre, brillante.
- Fragrances élégantes de violette, cassis, tapenade, lard, fumée, viande fraîche, épices. Une jeunesse persistante.
- Profil séducteur, très parfumé, bien en chair, traité avec suavité, auquel il manque un peu d'acidité pour lui assurer davantage d'éclat.

Le soir : DS15,5 - LG15 - MS15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Le nez livre des arômes de cerise, de figue, de cuir et de viande fumée. Il est complexe et racé, dans l'esprit de celui du Roc d'Anglade 2000.

La bouche est droite, dense, tendue, avec un soupçon d'alcool en finale mais également une grande finesse.

Encore un joli vin au profil élancé mais complet, à la finesse superlative, que l'on imagine à table sur le gras et la gourmandise d'une belle côte de bœuf par exemple...

Rappel : Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 2000 : 18/03/2005 (PC)

DS15,5/16 - MS16,5 - PC16. Note moyenne : 16,1

Robe assez tendre, dominante vieux rose.

Nez tendre lui aussi, floral, assez proche de celui du 1999 : cassis, poivre, pot-pourri...

Belle saveur florale (violette, rose) et fumée ; les tannins soyeux recadrent bien la finale (ce sont les premiers tannins véritablement élégants depuis le début de la dégustation) : il y a beaucoup de charme et de gourmandise dans ce vin, qui n'a pas le côté flou et mollasson du 1999.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Tout comme vous j'apprécie beaucoup la finesse de ce vin, qui tient énormément à son millésime. Comme quoi le principal travail du vigneron est d'essayer de l'exprimer... »



11. Vin de Pays du Gard : Clos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1999 - 13°

(100% Syrah)

L'après-midi : DS14/13,5 - PR13,5 - CD14. Note moyenne AM : 13,8

- Robe un peu terne, presque grenat, voire brique sur sa frange.
- Fruits très mûrs, fraise écrasée, olive, laurier, lard, menthol : identité sudiste affirmée.
- Matière certes plantureuse, enrobée, mais sans le côté harmonieux et distingué d'autres réalisations du domaine. Expression poivrée légèrement perturbée par le bois (eucalyptus, pointe de sécheresse).

Le soir : DS14 - LG13,5 - MS13,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,6

Le nez exprime des arômes classiques de syrah : le lard et l'olive en tête mais dans un registre un tantinet monolithique et une complexité assez modique.

La bouche est un peu limitée notamment en raison de notes végétales prononcées (rafle) conférant à la finale un caractère rustique et un peu abrupt dans un ensemble assez court.

Le profil de ce vin est assez similaire à celui du 99 de Roc d'Anglade, une once de noblesse en moins...

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge - Clos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1999 : 18/03/2005 (PC)

DS14,5 - MS15 - PC14,5. Note moyenne : 14,7

Robe bien fournie, mate, mais moins dense que celle du 1998.

Nez assez élégant, expressif mais pas explosif, floral (rose fanée) et boisé (grillé chocolaté, épices douces), assez pot-pourri donc.

Bouche moelleuse, peu structurée ; l'alcool a tendance à s'imposer. Saveur poivrée et florale de syrah, avec une touche végétale (asperge), qui se prolonge en une élégante rémanence aromatique.

b. Vin de Pays du Gard rouge - Clos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1999 : octobre 2001

DS : 15 - PC : 15/15,5 - LG : 14 - PP : 14,5. Note moyenne : 14,7

Robe de belle intensité, un peu mate.

Nez subtil, très syrah rhodanienne, associant dans un bel ensemble aromatique des notes de réglisse, de violette, de gibier. Certains dégustateurs lui reprochent toutefois une pointe agrume (orange) prononcée.

La bouche ne suit malheureusement pas : elle manque de nerf, de longueur. On aimerait un fruit plus présent.

Finale un peu chaude pour une bouche de plus un peu lourde, ce qui est étonnant connaissant la philosophie du vinificateur. On rappelle en conclusion que les vins sont dégustés trop chauds (22°). On a pensé au millésime 98 en train de décliner.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je ne l'ai pas bu depuis très longtemps. »



12. Vin de Pays du Gard : Cos de la Belle - Lot 2 non commercialisé (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 - 13°

(100% Syrah - ce lot dit « n°2 » de Cos de la Belle 98 provient d'un élevage plus long d'un an dans une feuillette)

L'après-midi : DS16/16,5 - PR16 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,3

- Belle jeunesse dans cette robe sombre, toujours rubis, moyennement brillante. Quelques particules en suspension.
- Beau jaillissement olfactif : fruits écrasés, fleurs, cassis, laurier, viande, poivre.
- Superbe bouche, tonique, avec de la mâche, du caractère, une jeunesse rayonnante : de l'impact et de la profondeur. Très belle longueur...

Le soir : DS16,5 - LG14,5 - MS15 - MF15. Note moyenne SOIR : 15,3

Le nez offre immédiatement une belle complexité olfactive dans laquelle on retrouve pelle mêle le lard, le sang, la viande, l'âtre, la figue, l'eucalyptus et même une « classieuse » note d'encre !

La matière est belle, juteuse, serrée et fraîche. On y retrouve le côté sanguin, poivré, complété par une touche de cuir noble.

Encore un vin qui appelle la table sur une belle pièce de viande ou un gibier à plume (pourquoi pas une bécasse ?...), très fin, frais et d'une grande buvabilité.

Rappel : Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle Lot 2 non commercialisé (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 : 18/03/2005 (PC)

DS15,5 - MS17 - PC15,5. Note moyenne : 16

Robe aussi dense que celle de la première mise mais rendue plus brillante, dépouillée par l'élevage prolongé.

Nez un peu plus confit et grillé (café), qui semble moins évolué mais aussi moins nuancé (cassis très marqué).

Bouche dense, veloutée, enrobée même. Par rapport à la mise normale, l'expression de cette matière paraît un peu plus dense et crémeuse mais aussi moins distinguée et personnelle.



13. Vin de Pays du Gard : Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 - 13°

(100% Syrah)

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5 - CD16. Note moyenne AM : 16,4

- Robe là aussi encore jeune par sa couleur rubis intense. Particules noirâtres en suspension.
- Registre plus aérien et plus frais que l'échantillon L2 : cassis, groseille, violette, rafle, ronce, viande, fumée. Cette spontanéité et cette classe évoquent sans hésitation une belle Côte-Rôtie.

- Bouche au jus réjouissant, fin, digeste, gorgé de qualités : acidité, matière, structure, longueur... ainsi qu'une forme remarquable pour un languedocien de 10 ans d'âge, aux apparences encore juvéniles.

Indiscutablement une réussite exemplaire pour la région.

Le soir : DS16 - LG14,5/15 - MS15,5/16 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 15,3

Son alter ego avec un an de barrique en moins laisse apparaître au nez des notes de tabac blond ainsi qu'un fin toasté. Il est peut-être plus retenu de prime abord, mais d'une grande profondeur.

La matière est toujours aussi belle, portée par une acidité plus marquée lui conférant un tout petit supplément de finesse, mais un peu moins de gourmandise à mon sens, même si l'ensemble reste juteux et savoureux.

Là encore un vin que l'on a envie d'avaler autour d'un bon repas : une autre belle réussite !!

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 : 18/03/2005 (PC)

DS17 - MS17 - PC16,5. Note moyenne : 16,8

Quelle densité dans cette robe mate, opaque jusqu'au pourtour du verre !

Nez à nouveau très expressif, puissant, pur, vraiment typé syrah (cassis, fumé, olive noire), avec plus d'impact, de richesse fruitée que dans le 1997, mais peut-être moins de délicate et orientale complexité.

Très belle chair dès l'attaque, beaucoup de vie, de sève, des tannins grenus mais gras et pleins, de la fraîcheur, une finale particulièrement juteuse.

b. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 : mars 2001 (PC) : 15,5/20

Robe noire, bords violacés très minces.

Nez intense, très mûr (mûre, cassis, myrtille), violent mais bien défini, avec des notes minérales et florales (lourdes, décadentes, d'iris en fin de floraison).

Matière très dense, ample et structurée, beaucoup de fruit, avec des saveurs minérales, épicées et balsamiques puissantes, viriles, prometteur mais bourru et batailleur en l'état.

c. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 : Vinisud février 2000

PC16 - PP16 - DS16 - LG16-17 - Note moyenne : 16,1

Nez intense, ouvert et agréable de violette et d'épices douces. Une bouche prometteuse (elle est encore simple) mais déjà particulièrement gourmande, ample et de bonne longueur, équilibrée, fine et fraîche. Une belle réussite pour ce domaine récent.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je préfère quant à moi le vin commercialisé (c'est une chance !), que je trouve plus harmonieux et plus fin. Le seul vin avec une macération pré-fermentaire de 8 jours à 15 °C (merci Dominique Laurent). Mon goût aujourd'hui me porte vers plus de fraîcheur. »



14. Vin de Pays du Gard : Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1997 - 13°

(100% Syrah)

L'après-midi : DS13 - PR12 - CD12. Note moyenne AM : 12,3

- Robe grenat, assez terne et sombre.
- Puissance végétale peu ragoutante : herbe, feuille, paille, menthe, poivre vert. On s'éloigne des critères de syrah bien mûre...
- Expression anguleuse, sans grande amabilité : acidité en exergue, sensation de sécheresse tannique. Ingrat !

A savoir que c'est le premier millésime de Rémy Pédréno vigneron.

Il a récupéré ces vignes peu avant les vendanges, n'intervenant donc jamais sur le végétal.

Malgré un tri ultra-sélectif, avec 50% de la récolte par terre, le vin finit (peut-être) par trouver ses limites avec le temps...

Le soir : DS14,5 - LG14 - MS13,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,9

Le nez se livre peu au premier abord. Des notes de viande, d'eucalyptus et de menthol pointent tout de même dans un cortège limité et relativement simple.

La bouche acide manque un peu de chair et le fruit ne parvient pas à vraiment s'installer. L'ensemble tourne donc court dans un style un brin « fluet ».

Un vin qui devait certainement mieux se goûter plus jeune ?...

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1997 : 18/03/2005 (PC)

DS14,5 - MS14,5 - PC14,5. Note moyenne : 14,5

Robe assez profonde, bordure vieux rose, beaucoup de dépôt.

Nez expansif (mais bien défini), oriental, évoquant de façon troublante la Côte-Rôtie : lard fumé, suie, huile d'olive, violette...

Attaque délicate, subtile, qui laisse s'exprimer la forte personnalité aromatique du vin. Le milieu de bouche un peu étriqué fait ensuite ressortir des tannins compacts, manquant de finesse, ainsi qu'une vive acidité.

b. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle (R.Pédréno & D.Canaud) 1997 : mars 2001 (PC) : 15

Robe dense mais mate, centre très sombre.

Nez très fin, fruit bien présent (cerise), minéral, épicé, animal (ventre de lièvre), très Côte-Rôtie ...

Matière souple, harmonieuse, relativement dense mais surtout dotée d'une belle sapidité.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je ne l'ai pas bu depuis très longtemps. »

15. Vin de Pays du Gard : Cos de la Belle - Lot 2 non commercialisé (R.Pédréno & D.Canaud) 1998 - 13°

(100% Syrah)

Une seconde bouteille, ouverte par erreur l'après-midi, a été dégustée le soir, par comparaison avec l'autre.

Le soir uniquement : DS14,5 - LG14,5 - MS14 - MF14. Note moyenne : 14,3

Le nez est beau sur la violette, le tabac et le lard fumé, comme une expression classique de syrah.

La bouche se montre plutôt astringente, avec des tannins asséchants, une finale un poil rustique. Il y a quand-même du jus mais dans un ensemble moins cohérent que dans le premier flacon. Celui-ci dégusté à l'aveugle comme un vin pirate n'a pas été reconnu comme étant similaire à la première bouteille, un St-Joseph de Trollat a été évoqué...

Expérience intéressante donc que ces deux jumelles dégustées quasiment côte à côte et présentant des profils somme toute assez dissonants, corroborant, ce jour là, l'adage selon lequel « Il n'y a pas de grands vins, seulement de grandes bouteilles... »



16. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2006 - 13°

(100% Chenin)

L'après-midi : DS(14?) - PR13 - CD12,5. Note moyenne AM : (13, 2?)

- Robe paille assez terne, avec des reflets gris.
- Odeurs caractéristiques de certaines réalisations bourguignonnes dominées par un grillé de réduction, accompagné de notes de levure, pierre à briquet, craie, citron, pomme. Sans la noblesse ni la finesse aromatique, toutefois, de ces lointaines références.
- Matière particulièrement acide, citrique, un rien brutale pour les gencives, certes fraîche, mais à l'impact austère sans trop de concessions. Hormis des notes caractéristiques de cidre, difficile dans ce cas de reconnaître le chenin.

La ressemblance stylistique avec les vins actuels de Gauby (et d'autres : Laguerre, Pithon, même Tissot dans le Jura) est assez frappante.

On s'interroge sur ce choix aromatique très particulier (qui s'explique peut-être par un élevage sur lies assez bâtonné ?), sur cette acidité très pointue (même sans fermentation malolactique, comment peut-on obtenir une telle caractéristique dans le sud de la France ?).

Autant de questions qui, j'espère, trouveront quelques explications en donnant la parole au vigneron...

Le soir : DS(14) - (LG14+) - MS14 - MF14. Note moyenne SOIR : (14)

Le nez se livre sur des arômes de noisette au départ ; puis rapidement apparaissent la résine ainsi que des notes lactiques de crème fraîche.

La bouche est ferme, de belle tenue mais dotée d'une acidité tranchante à la limite du supportable pour certains dégustateurs.

Le vin est encore jeune et ne livre pas, en l'état, les arômes classiques du cépage ; l'acidité est déroutante pour ce terroir méridional évoquant plus un chardonnay de Tissot qu'un chenin du sud.

Rappel : Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2006 : Décembre 2007 (LG)

LG15,5 - DS16 - PC15. Note moyenne : 15,5

Notes grillées de chardonnay, évoquant curieusement Coche-Dury ou Tissot. Elles accompagnent des senteurs de noisette, de citron, de minéral, de pomme. Bouche décidée, portée par une acidité sûre (le vin n'a pas fait de malo).

Commentaire de Rémy Pédréno : « C'est le 1^{er} vin que nous faisons et qui m'échappe à ce point. Je suis le 1^{er} spectateur de cette intensité d'expression, que j'aime beaucoup personnellement, et qui m'évoque, au-delà d'une grande minéralité, le sésame grillé (promis juré je n'en ai pas mis). Ce vin suscite des réactions extrêmes, généralement très positives. Je crois que le vieillissement devrait « arrondir les angles » pour ceux que cela dérange, et quant aux autres ils sont et seront toujours comblés. Côté technique, ce vin a fermenté pendant un an et n'a jamais « voulu » faire sa malo. Elevage plus long donc que les précédents millésimes. »



17. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2005 - 13°

(100% Chenin)

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD14. Note moyenne AM : 14,2

- Toujours ce paille un peu terne, avec des reflets gris.
- Expression de chenin plus franche et mûre : pomme, pomme au four, citron, nuances de yaourt. Reste simple.
- Joli fruité délié (pomme, poire, citron), assez primaire, frais et croquant, évoquant spontanément une réalisation angevine très plaisante. Légère reprise austère en finale, ce qui pourrait aiguiller vers Saumur.

Le soir : DS15 - LG14,5 - MS15,5 - MF15. Note moyenne SOIR : 15

Le nez fait preuve de plus de complexité : à nouveau la crème fraîche complétée par une touche de réglisse, de raisin sec, de rhum ainsi que la pomme au four habituelle pour le cépage.

En bouche, on retrouve la pomme, la nèfle, le rhum dans un ensemble persistant et baroque.

Un joli vin au profil complet et sérieux dont la définition aromatique nous amène vers un chenin ligérien de la région angevine : pourquoi pas Savennières ?

Rappel : Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2005 : mai 2008 (PR)

DS15 - PC15 - LG14 - PR15. Note moyenne : 14,8

Robe jaune claire.

Léger côté oxydé dans une présentation odorante pourtant fraîche, bien marquée par la pomme, quelques touches levurées, le baba au rhum.

Beau mélange de saveurs (résiduel, amertume, gras) dans une bouche jouissant d'une densité certaine, de volumes généreux, mais galvanisée par une tonicité appréciable.

Commentaire de Rémy Pédréno : « J'aime beaucoup ce vin, plus consensuel que le 2006. Elevage 8 mois comme tous les millésimes précédents. »



18. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2004 - 13°

(100% Chenin)

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,5

- Robe paille aux reflets gris.
- Présentation intéressante, sur la pomme oxydée, limite blette, mais aussi quelques notes de citron, d'anis, ce qui pourrait d'ailleurs faire penser à certains Muscadets de Guy Bossard...
- Le vin commence à prendre du gras, du volume, tout en préservant un équilibre précis. L'évolution aromatique est par contre moins pure, avec un aspect bletti sans trop d'éclat.

Le soir : DS14,5 - LG13,5 - MS14,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,3

Le nez dévoile des notes pures mais relativement simples et variétales de pomme verte et de rhum dans un ensemble moyennement complexe.

La bouche attaque par la perception d'un très léger CO₂ qui disparaîtra rapidement. Nous retrouvons les notes de pomme, de raisins secs, de rhum ainsi qu'une touche de curry.

Un vin « propre », équilibré, désaltérant mais d'expression un peu simple. Certains lui trouveront une parenté avec un Anjou.

Rappel :

Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2004 : janvier 2008 à l'ouverture (PR)

DS14,5 - PR14 - CD14. Note moyenne : 14,2

Robe paille clair aux reflets gris.

Senteurs timides de fruits jaunes (mirabelle, pêche), marquées d'une pointe de marc de raisin. L'aération dévoile le vin peu à peu.

Matière ample, veloutée, affichant même un certain gras, sans jamais tomber dans la mollesse : l'acidité, bien préservée, offre un équilibre bienvenu. Pamplemousse, citron vert, poire s'expriment avec maturité à défaut de complexité. Finale sobre, sur le duo maturité/fraîcheur qui caractérise ce vin.

Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine Pédréno) 2004 : janvier 2008 après 5h d'aération (LG)

DS15 - PC14,5 - LG15 - MS15. Note moyenne : 14,9

Nez peu intense mais subtil, complexe (un peu Sudiste ?) : agrumes, miel, pomme, citron, estragon, anis. Bouche un peu brute, possédant un suivi correct. Un dégustateur pointe une très légère touche acétique. Un vin qui ne fait pas des étincelles mais s'avère réussi.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je trouve le vin un peu fermé actuellement, mais je crois qu'on en reparlera, car il y avait une telle tension et densité dans le vin jeune que je ne peux imaginer autre chose qu'une très belle évolution, et pour longtemps. »



19. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2003 - 14,5°
(100% Chenin)

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,3

- Robe jaune aux reflets or clair.
- Nez très séduisant, assez complexe, mêlant aux arômes du chenin (pomme, poire, agrumes) une intéressante sensation de coquille d'huître.
- Du poids, de l'ampleur, du gras, une pointe d'amertume, tout en conservant un équilibre irréprochable, le vin a gagné en densité et complexité avec le temps, dans un style typé Savennières. Très belle longueur.

Le soir : *DS16 - LG15,5 - MS16 - MF15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,8*

Le nez montre, une nouvelle fois, une belle complexité ; derrière des notes réduites de noisette et de léger grillé apparaît un ensemble aromatique formé de pomme au four, de jaune d'œuf, et pour la première fois, une note anisée du plus bel effet qui vient subrepticement signer le sud et nous rappeler que l'on est bien en Languedoc...

La bouche est plus en rondeur mais doté d'une superbe acidité et d'une minéralité qui tend le vin de fort belle façon. On retrouve des notes de pomme au four et de badiane ainsi que de beaux amers finaux.

Superbe expression de chenin mûr mais frais, un beau terroir de Savennières est également cité : La Roche aux Moines. Un vin complet déjouant avec brio les pièges du millésime.

Rappel : Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2003 : 18/03/2005 (PC)

DS16,5 - MS16,5/17 - PC15,5. Note moyenne : 16,6

Robe d'un jaune plus vif, semblant légèrement moins grasse.

Joli nez frais et fruité, accueillant et vif ; cette expression aromatique nette, pleine, est assez typée chenin : poire, angélique confite, agrumes...

On retrouve cette fraîcheur, ces agrumes, en bouche. Le vin est plein, sapide, vibrant (belle vivacité), bien équilibré, délicieux, bien plus agréable et alerte que le 2002.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je suis très heureux de l'évolution de ce vin, qui est le 1^{er} millésime que je taille, aillant acheté la vigne en 2002 après la taille. Cela confirme le caractère exceptionnel du millésime, et qu'en Languedoc les vignes ont l'habitude du soleil ! »



20. Vin de Pays du Gard : Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 - 14°

(100% Chenin)

L'après-midi : *DS14,5/15 - PR14,5 - CD15. Note moyenne AM : 14,8*

- Robe jaune pétard presque or, très lumineuse.
- Odeurs assez sobres de pomme au four, toujours en un clin d'œil vers l'Anjou.
- Matière très charnue, au gras prononcé, miellée, qui emplit la bouche avec poids. On sent par contre davantage l'alcool que sur les autres échantillons, façon rhum ambré. L'équilibre semble encore préservé, ce qui nous laisse une impression flatteuse.

Le soir : *DS(13,5) - LG12 - MS12 - MF12,5. Note moyenne SOIR : 12,5*

Le nez laisse apparaître quelques arômes de réglisse mais malheureusement aussi des notes oxydatives inquiétantes.

La bouche est à l'unisson, réglissée mais oxydée, avec un côté presque tannique. Le vin donne peu de plaisir, il semble trop vieux ; mais l'est-il réellement ou est-ce plutôt un défaut de bouteille ? A voir...

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 : 18/03/2005 (PC)

DS13,5 - MS14 - PC13,5. Note moyenne : 13,7

Or mat, beaucoup de viscosité.

Nez capiteux, marqué par des notes boisées grillées ; le fruit évoque la pêche jaune rôtie et la cire.

La sensation de gras, d'épaisseur, domine en bouche, au détriment de la fraîcheur. La belle pureté aromatique de cette matière dense ne parvient pas à faire oublier sa lourdeur structurelle et sa chaleur alcoolique.

b. Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 : janvier 2008 à l'ouverture (PR)

DS14,5 - PR13,5 - CD14. Note moyenne AM : 14

Robe jaunie aux reflets verts.

Ampleur, maturité, chaleur caractérisent ce nez sudiste, aux notes marquées de baba au rhum.

Matière grasse, large, un rien mollassonne, signée d'épices, crème catalane, pêche jaune, avec une touche d'amertume de zeste d'orange. Finale prompte, un peu chaude, imbibée d'épices et de rhum ambré.

Contrairement au 2004, cet échantillon reste cohérent avec nos préjugés sur un chenin méditerranéen, à savoir un cran en dessous des exemples ligériens en termes d'acidité et de fraîcheur.

b. Vin de Pays du Gard blanc - Roc d'Anglade (Martine et Rémy Pédréno) 2002 : janvier 2008 après 5h d'aération (LG)

DS13 - PC12 - LG13 - MS13. Note moyenne SOIR : 12,9

Un nez peu reluisant marqué par le bois et des notes de fruits exotiques. La bouche a mal vieilli : elle est anormalement fade et pataude.

Commentaire de Rémy Pédréno : « Je n'ai pas bu 2002 depuis longtemps, mais de toute façon, vu la faiblesse des rendements (moins de 20 Hl/Ha) et que j'avais tendance à ramasser plus tard que maintenant, il n'y a rien d'étonnant à ce que l'alcool domine un peu. »



21. Vin de Table de France : Roc d'Anglade "Mitis" (Martine et Rémy Pédréno) (2003) - 13°

(100% Chenin)

L'après-midi : *DS15,5 - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15,2*

- Robe de belle couleur or soutenu.
- Beau charme aromatique, expressif : pomme, poire, coing, miel.
- Présentation sincère d'un chenin gourmand, fruité, bâti sur une belle richesse autant qu'une fraîcheur vivifiante, un sucre raisonnable (style demi-sec), offrant au final un vin croquant et désaltérant. Petite parenté avec un Chaume ligérien.

Le soir : *DS15 - LG14,5 - MS14,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,6*

Le nez livre des notes intéressantes mais d'une complexité relative de raisins secs, de miel, d'orange. D'intensité moyenne, il fait preuve toutefois d'une certaine pureté.

La bouche est en cohérence avec cette remarque : nette et pure, pour un vin à l'accès facile, développant un goût de miel et d'orange confite.

Rappel : Vin de Table de France blanc : Roc d'Anglade "Mitis" (Martine et Rémy Pédréno) (2003) : 18/03/2005 (PC)

DS15 - MS15 - PC15. Note moyenne : 15

Or un peu plus soutenu que celui du Mitis 2002.

Joli nez, incisif, bien défini : miel d'acacia, poire, coing... Plus gai et plus vivant que le précédent.

Davantage de liqueur, une matière spontanée, sympathique, savoureuse, vivifiée par une très belle acidité et une légère amertume (peau de pamplemousse) en finale.

Commentaire de Rémy Pédréno : « L'occasion était trop belle en 2003 pour la laisser passer. Nous avons attendu 4 semaines de plus et réalisé cette récolte passerillée, sur 2 pièces. 60 grammes de sucre résiduel équilibré par une jolie acidité (merci chenin), pour un potentiel de garde de plusieurs dizaines d'années je pense. »

Bu hors séance, le 6 Novembre 2008, et commenté par Laurent Gibet :



22. Vin de Table de France : Roc D'Anglade "Mitis" (Martine et Rémy Pédréno) (2002) - 14°

(100% Chenin)

DS14,5 - LG13,5 - PR14,5 - MS14,5 - EG14,5. Note moyenne : 14,3

Un nez frais, sans fioritures, avec du citron, du coing, une touche végétale (géranium).

Bouche très vive, peu sucrée, de belle rectitude (un peu comme celle d'un Vouvray, mais sans minéralité accentuée); un chenin moelleux qu'on pourrait espérer plus déluré, plus gourmand.

Conclusion de l'après-midi

Une dégustation des vins de Rémy Pédréno est assez particulière au club : Rémy et Didier sont en effet amis, ce qui ne peut empêcher une connotation sentimentale quand on aborde ce genre de vins.

Conscients de cette particularité, nous avons essayé de garder notre neutralité (d'autant plus facile pour moi que je n'avais jamais goûté ces vins), toute autant que notre franchise dans le commentaire.

Dégustation très intéressante qui aide à comprendre la démarche et l'évolution d'un vigneron pour lequel les objectifs, à priori bien définis, semblent parfois autant de défis à la région sur laquelle il s'est installé : pureté des arômes, finesse des textures, fraîcheur des bouches.

Autant d'enjeux qui font l'ambition des vignerons languedociens actuellement les plus entrepreneurs.

Pour les rouges, la démarche semble claire : s'éloigner peu à peu de la syrah.

De 100% dans les vins du Clos de la Belle (pour info **Cos** de la Belle en 1997 et 1998), 70% dans le premier millésime du Roc d'Anglade, encore 50% en 2004, Rémy Pédréno est tombé à 20% pour les millésimes 2005 et 2006 !

Principal bénéficiaire : le carignan, apparu sur le millésime 2001 à hauteur de 25%, maintenant à 40% dans l'assemblage final.

Autre nouveauté : apparition du mourvèdre également en 2005, à hauteur de 20%.

Le dernier cépage, presque constant depuis les débuts du Roc, reste le grenache, actuellement lui aussi à 20%.

Certes, la syrah a donné des résultats parfois magnifiques avec notamment le millésime 98 au Cos de la Belle qui culmine au sommet de notre dégustation...

Elle imprime également des expressions aromatiques très séduisantes, similaires aux fort appréciées références du Rhône Nord (j'espère d'ailleurs que la syrah ne disparaîtra pas totalement...).

Mais quand elle fléchit un peu sous le joug du soleil méridional, comme sur les Roc 2003, 2001 (à l'ouverture uniquement), 1999, les Clos de la Belle 2001, 1999, elle ne parvient pas à exprimer la fraîcheur qui peut faire toute sa classe.

Le virage entrepris en 2005 se retrouve alors dans le verre.

Pour les deux derniers millésimes, le gain en fraîcheur paraît sensible - sans avoir besoin de conserver la rafle - et aux arômes de la syrah se sont jointes des senteurs plus méridionales, un surcroît d'acidité (carignan), de puissance (mourvèdre), offrant encore plus d'« impact ».

La finesse des textures, bien maîtrisée sur les anciens millésimes, est reconduite avec succès.

Bref, les choix entrepris semblent pertinents et les vins bien ancrés parmi les références qualitatives de la région.

A confirmer toutefois sur un nombre raisonnable d'échantillons, car la dégustation du soir semble avoir été plus difficile...

En blanc, le choix exclusif du chenin n'est pas très commun en Languedoc...

Pourtant, dans la recherche d'acidité, les atouts de ce cépage ne sont pas négligeables.

Au Roc d'Anglade, son expression aromatique ne nous a pas convaincus en termes de complexité.

Nous avons été plus spontanément séduits par la fraîcheur des matières, mais aussi la variété des saveurs (gras, amertume) qui semblent prendre toute leur dimension après 4 années de garde.

Seul bémol : les interrogations pointées sur le millésime le plus jeune, 2006.

Cette recherche en vogue actuellement en Languedoc-Roussillon, quel que soit le cépage (ici chenin, ailleurs grenache blanc...), du grillé légèrement réduit (mais sans la pureté des références bourguignonnes en la matière), accompagné de notes levurées moins convaincantes, ainsi que des acidités presque citriques, nous laissent assez dubitatifs.

D'abord sur les moyens pour parvenir à ces résultats (surtout sur les acidités, où les plus folles rumeurs circulent sur le sujet, comme des vendanges chez certains vigneron début août...), puis sur l'évolution en bouteille, enfin sur le but recherché.

Vivement des éclaircissements !

Petite mais intéressante anecdote que cette cuvée Mitis, expression liquoreuse convaincante du chenin, avec toujours cette signature du domaine sur la fraîcheur, la finesse et le caractère très digeste.

Une friandise sincère.

Quelques chiffres pour finir.

D'abord, la grande homogénéité des notes, relativement bien groupées autour d'une moyenne de qualité (15,1), sans grand écart particulier.

Ce qui prouve, entre autre, la régularité du vigneron (exemple typique de la réussite du délicat millésime 2002).

Ensuite une relative constante à l'amélioration des vins avec l'aération : si nous avons déjà constaté ce phénomène dans le déroulé de la première séance, les évolutions en 5h sont presque toutes positives, avec quelques rares mauvaises surprises (cas du difficile millésime 2002, du Roc rouge 2006).

La carafe est donc un partenaire privilégié de ces vins, au minimum juste avant le service.

Conclusion du soir

Les vins du Roc d'Anglade sont apparus plutôt larges, sphériques, à la gourmandise affirmée. La période 1999-2004 tranche clairement avec le virage qui semble avoir été pris par Rémy à compter de 2005. Le changement de l'assemblage (la syrah n'est plus majoritaire) et la récolte en légère sous maturité confèrent aux vins un supplément de fraîcheur (ils n'en étaient pas totalement dénués auparavant) mais également, sur le millésime dégusté, une acidité prononcée ainsi qu'un côté végétal. L'avenir dira si l'option choisie a été la bonne et si l'inspiration des vins de G. Gauby s'est révélée judicieuse...

Les vins du C(l)os de la Belle apparaissent plus en tension, plus austères aussi mais d'une grande buvabilité par leur côté frais et leur matière fine. Je les trouve plus « étirés » en comparaison avec ceux du Roc 1^{ère} période (sphériques). On les imagine volontiers à table accompagnant de belles pièces de viandes ou des gibiers à plumes. Les meilleurs de ces vins rouges dans chacune des cuvées (2001, 2000, 1998 et 1998L2) sont marqués du sceau des très beaux vins et se rapprochent, par l'esprit, de certaines syrahs septentrionales ou de beaux assemblages castelnoviens. Il semble leur manquer cependant ce petit supplément de texture, de soyeux ou...d'âme qui les ferait alors basculer dans la catégorie des très bons vins.

Ils procurent toutefois beaucoup de plaisir et font preuve d'une grande régularité, se permettant même le luxe de surprendre sur un millésime plus que délicat comme 2002.

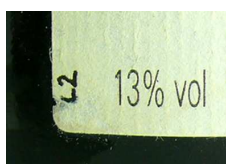
La gamme des blancs est elle aussi réussie. R. Pédréno parvient, quelque soit le millésime, à produire des vins purs, précis et frais, respectant en tous points le cépage en sachant préserver l'acidité et les caractéristiques aromatiques du Chenin. Un vrai tour de force en 2003 par exemple ! Tous ces vins lorgnent clairement plus vers les chenins ligériens (notamment ceux des beaux terroirs angevins), que vers les expressions « nouveau monde » de ce cépage.

Etiquettes



On note donc le changement de dénomination du premier domaine : Cos de la Belle, nommé ainsi sur les deux premiers millésimes, 1997 et 1998, devient Clos de la Belle en 1999, jusqu'au dernier millésime en 2002.

Pour les curieux, sachez que le Lot n°2, non commercialisé, se distingue de la version normale par l'inscription manuscrite de « L2 » en bas à gauche de l'étiquette...



La parole est à Rémy Pédréno...

Pour moi, le « virage » a commencé en 2002, malgré moi, car j'ai pris conscience à partir de ce millésime qu'on pouvait faire en Languedoc des vins beaucoup plus fins que je ne l'avais espéré.

L'âme de mon travail, aujourd'hui, consiste à essayer d'exprimer chaque année une identité, éclairée d'une manière unique par le millésime, tout au moins l'idée que je m'en fais.

Le moyen le plus simple et le plus agréable étant de faire le vin selon mon goût, je me laisse porter par mon ressenti, de la date de récolte à la mise en bouteilles ; et je laisse de côté (mais pas loin) la technique de l'œnologie, qui reste disponible en cas de besoin.

Un mot sur le goût que nous aimons : il y a certes la fraîcheur, portée par l'acidité ou la minéralité. Mais cela n'est pas une fin en soi, plutôt un moyen, moyen d'exprimer le FRUIT, le fruit typique du millésime qui pour nous est très important.

Pour ce qui est de la garde, j'ai tendance à dire que nous ne faisons pas des vins pour la garde (pour les garder), mais pour les boire !

J'ai confiance en la Nature, et je crois que si le vin est sincère, équilibré et donc bon jeune, il le restera longtemps ! Alors, les émotions délivrées par le vieillissement du vin seront la récompense ultime du travail de l'artisan.

Tableau récapitulatif

Très bons vins			
1998	Cos de la Belle	16,4	- 1,1
1998	Cos de la Belle L2	16,3	- 1,0
2006	Roc d'Anglade rouge	16	- 1,5
Bons vins			
2002	Clos de la Belle	15,9	- 2,3
2001	Roc d'Anglade	15,9	+ 1,6
2003	Roc d'Anglade	15,8	+ 0,5
2004	Roc d'Anglade	15,4	+ 0,4
2000	Roc d'Anglade	15,4	+ 0,1
2000	Clos de la Belle	15,4	+ 1,2
2003	Roc d'Anglade Mitis	15,2	- 0,6
2002	Roc d'Anglade	15,1	+ 0,1
2005	Roc d'Anglade	15,0	+ 0,8
Assez bons vins			
2002	Roc d'Anglade	14,8	- 2,3
1999	Roc d'Anglade	14,8	+ 0,3
2001	Clos de la Belle	14,8	+ 0,4
2004	Roc d'Anglade	14,3	+ 0,8
2002	Roc d'Anglade Mitis	14,3	-
2006	Roc d'Anglade	14,0	+ 0,8
1997	Cos de la Belle	13,9	+ 1,6
2003	Roc d'Anglade	13,8	0
1999	Clos de la Belle	13,8	- 0,2

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- - le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	15,1	Ecart moyen (<i>en valeur absolue</i>)	0,8
---------------------------	------	--	-----