

**Club toulousain *In Vino Veritas*
Le Chili
Vendredi 14 novembre 2008**

La dégustation, préparée par Philippe Ricard, est commentée par Laurent Gibet

Photos et mise en page de Christian Declume.

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Elles ont été achetées au Chili par Philippe Ricard.

Elles ont été ouvertes et dégustées une première fois dans l'après-midi par 4 personnes puis rebouchées et stockées en position verticale.

Ce compte-rendu concerne la dégustation du soir car, malheureusement, aucun «secrétaire» n'a participé à la dégustation de l'après-midi. Didier Sanchez étant présent aux 2 séances, ses notes sont données sur les 2 dégustations. Lorsque l'écart de notation entre les 2 dégustations est trop important, un petit commentaire est fait.

Nota Bene : sa note reflète (à 1/2 point près) la moyenne des 4 personnes présentes l'après-midi.

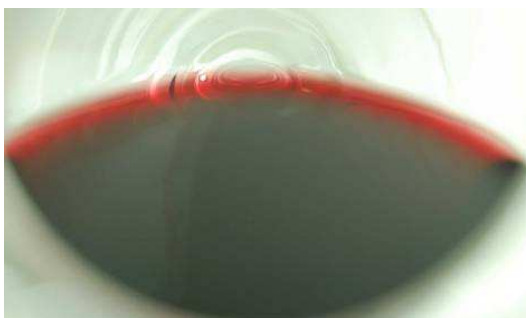
Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle par série de 3.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 12)



1. Casa Donoso "1810" Valle del Maule 2005 - 13,5°

(Carmenère/Cabernet Sauvignon)

DS (AM)14

DS(Soir)14 - PC13 - LG14 - MS14 - CD14. Note moyenne : 13,8

Profil herbacé, avec de l'animalité : cassis, poivron, réglisse, menthe.

Bouche souple, lactée, facile d'accès. Finale corsée, capiteuse, pour une matière ténue, très légèrement minérale. Le grain reste assez fin.



2. Concha y Toro "Don Melchor" Puente Alto 2005 - 14,5°

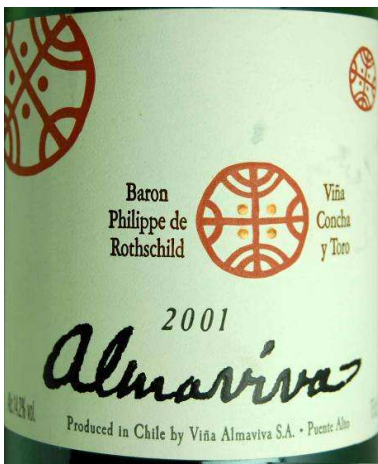
100% (Cabernet Sauvignon)

DS (AM)15

DS(Soir)13 - PC12 - LG14 - MS12 - CD14. Note moyenne : 13,2

Nez "noir", boisé : viande rôtie, fumée, fleurs, cerise lactée, mûre. On peut presque imaginer une syrah.

Bouche délurée, rutilante, avec un peu de prolongement. Alcool plutôt véhément, qui tend à déstabiliser l'expression gustative.



3. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almayiva" Puente Alto 2001 - 14,2°

(Cabernet Sauvignon/Carmenère/Cabernet Franc)

DS(AM)14

DS(Soir)14 - PC12,5 - LG14,5 - MS13 - CD14. Note moyenne : 13,6

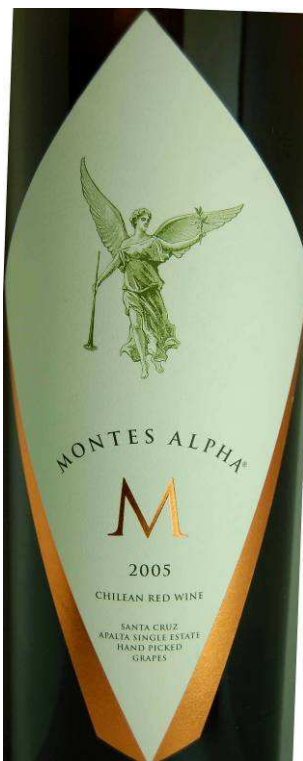
Cacaoté, épicé, avec des notes de mûre, de cassis, herbes aromatiques. Tendance végétale (quelque chose comme du géranium).

Matière sans réelle ampleur mais régulière, avec du tannin et une finale réglissée. Sensation bordelaise, mais avec un sucre notable. Finale rognée.

Rappel : Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almayiva" Puente Alto 2001 : 19/03/2005

JP16 - PP16,5 - LG15,5/16. Note moyenne : 16,1.

Robe noire. Nez légèrement boisé, épicé, sur du cassis mûr et profond, très VDN.



4. Montes Alpha "M" Curico & Colchagua Valley 2005 - 14,5°

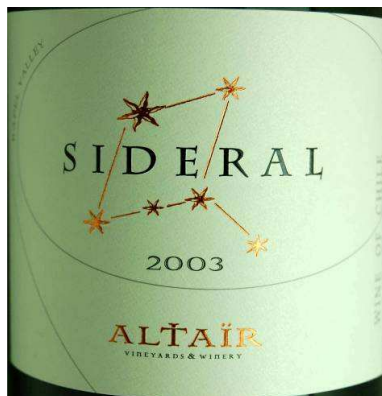
(Cabernet Sauvignon Majoritaire)

DS(AM)12,5

DS(Soir)12,5 - PC11 - LG12,5 - MS11,5 - CD13. Note moyenne : 12,2

On dégote ici des notes ultra boisées, lactiques, vraiment peu reluisantes et même propices à l'écoeurement : noix de coco, cacao, eucalyptus, soupe épicée de fruits rouges et noirs. Une allure résolument tapageuse de VDN.

La matière (on dirait celle d'un mauvais grenache) remplit la bouche de manière assez vulgaire. Sucrosité, alcool marqué et finale tronquée.



5. Altair "Sideral" Rappel Valley 2003 - 14,5°

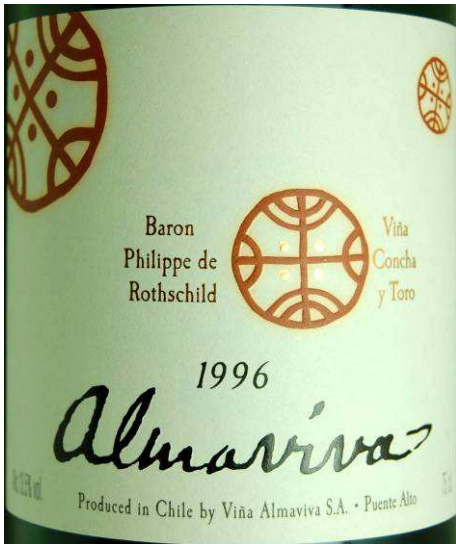
(Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah)

DS(AM)14

DS(Soir)14 - PC12 - LG13,5 - MS13 - CD13. Note moyenne : 13,1

Expression simple dominée par un cassis rebutant, ostentatoire, foxé, qui commence déjà à devenir pénible.

Bouche sucrée à la manière d'une sangria, déliée, sans relief. Une boisson qui s'éloigne du vin (mais l'intégration de l'alcool est acceptable).



6. Concha y Toro / Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto 1996 - 13,5°

(Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Merlot)

DS(AM)16

DS(Soir)16 - PC15,5 - LG15 - MS15,5 - CD15. Note moyenne : 15,4

Nez évolué, sylvestre, ressemblant à quelque chose : épices, havane, fumée, cuir, herbes infusées; cèdre et graphite pour illustrer l'intention de la maison mère.

En bouche, on est séduit par de belles formes, des saveurs nettes et fines rappelant celles d'un Pessac de 20 ans d'âge (1989 ?). Profil capiteux pour un vin léger mais fin, qui se rapproche plus de l'académisme médocain. Nous faisons ainsi l'hypothèse que nos repères gustatifs sont les bons ...

Rappels :

a. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto 1996 : 12/12/03 (PC)

(Note initiale : 16,5) DS15,5 - PP15 - PC15/15,5 - LG14,5/15. Note moyenne : 15

Robe dense, bordure grenat/brun. Bourgeon de cassis, pansement (iode ?), viande fumée au nez.

Bouche dense et structurée, tannique, de la présence de la vitalité, goût de cèdre et de noix assez médocain, finale qui ne manque ni d'allure ni d'allonge.

b. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto 1996 : 11/2/2000
Note moyenne : 16 vers 16,5

Une cuvée récente et ambitieuse. Robe sombre, très dense, mais les bords semblent déjà tuilés.

1^{er} groupe :

Nez volubile et véritablement racé, déployant un éventail de senteurs articulées (notes herbacées, lard fumé, tabac) sur un fond fruité très mûr.

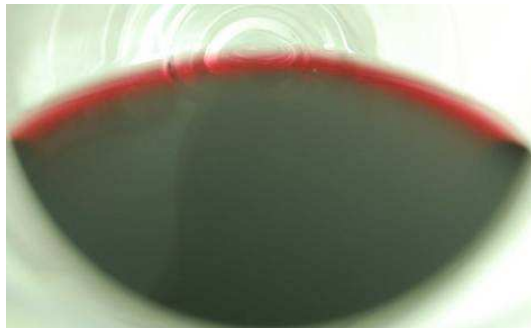
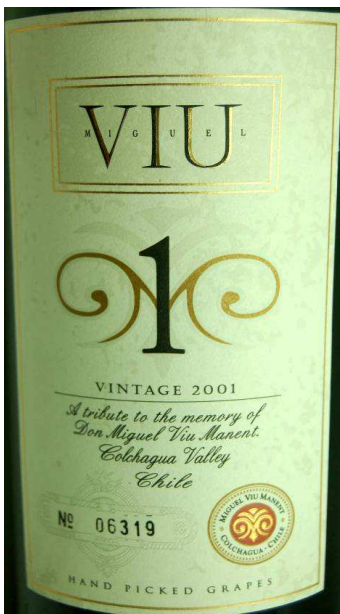
Attaque souple, milieu de bouche charnu et noblement parfumé (humus, tabac, fumée, fer, ...).

La structure ressort en finale, induisant longueur et droiture

2^{ème} groupe :

Nez intense, médocain avec de belles notes de poivron noble.

Bouche nette, racée, équilibrée, plus élégante et fondue que celle du 97.



7. Viu Manent "Viu 1" Colchagua Valley 2001 - 14°

(Cabernet Sauvignon/Malbec)

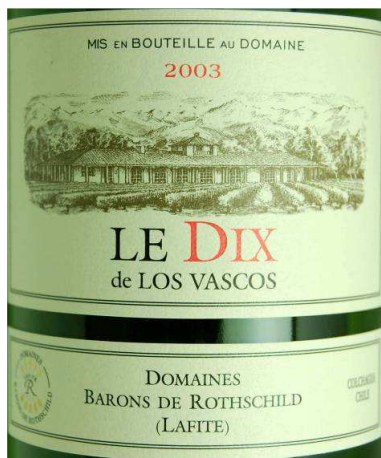
DS(AM)14

DS(Soir)14,5 - PC15 - LG14,5 - MS14 - CD14,5. Note moyenne : 14,5

Robe violette pour un malbec apparent.

Senteurs un peu cadurciennes : myrtille, cacao, terre, noix, menthe, iris.

Bouche serrée, sucrée, alcoolisée. L'acidité est forte mais les tannins de bonne qualité.



8. Los Vascos "Le Dix" Colchagua Valley (Domaines Barons de Rothschild) 2003

- 14°

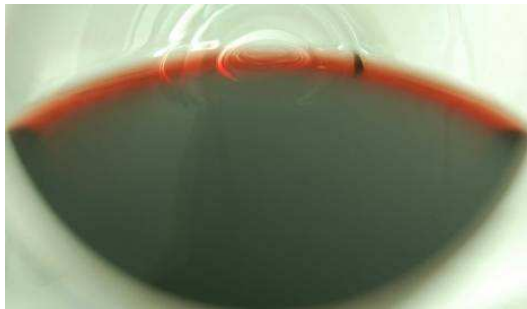
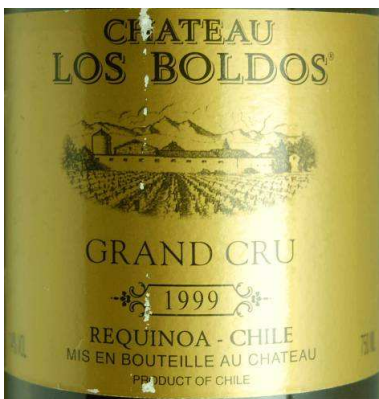
(100% Cabernet Sauvignon)

DS(AM)13,5

DS(Soir)13 - PC12 - LG13,5 - MS11 - CD13,5. Note moyenne : 12,6

Nez baroque, animal, floral, agrémenté d'odeurs de cassis, de cacao, d'herbes aromatiques.

Bouche dense mais sans vraie cohérence, bien exigeante pour les muqueuses. Certains dégustateurs lui reprochent un aspect sucré, flottant, anonyme.



9. Chateau Los Boldos Grand Cru Requinoa 1999 - 14°

(Cabernet Sauvignon/Merlot)

DS(AM)13,5

DS(Soir)14 - PC13,5 - LG14 - MS14 - CD13. Note moyenne : 13,7

On approche ici un nez noir, organique, médicinal, impliquant des notes de graphite, de réglisse. Une lointaine parenté avec Latour (excusez du peu !).

Malheureusement, c'est une structure défailante qui suit cette première impression favorable. Elle ne brille pas par l'intégration des ses différents composants.



10. Perez Cruz "Liguai" Vallé del Maipo 2005 - 14,5°

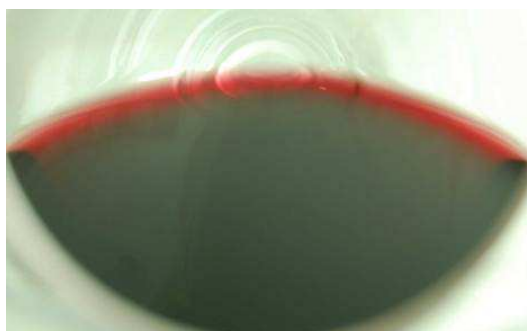
(Cabernet Sauvignon/Syrah/Carmenère)

DS(AM)15,5

DS(Soir)13 - PC12,5 - LG13 - MS13 - CD13. Note moyenne : 12,9

Toujours cette rustre inflexion exacerbée de cassis, complétée par du goudron, de l'eucalyptus, du poivre.

Bouche de structure lâche, disgracieusement sucrée, alcooleuse. Désobligeante sensation grasse, collante, blasante. A noter que 2 dégustateurs, par dépit, refuseront même de noter ce vin.



11. San Pedro "1865" Valle de Maul 2006 - 14,5°

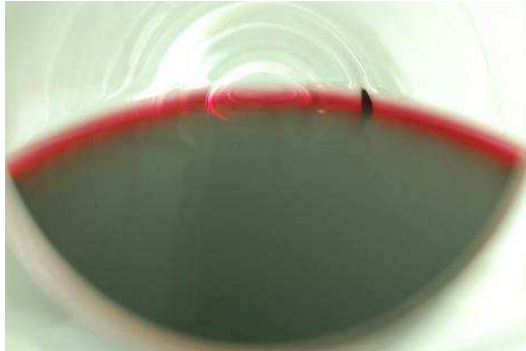
(100% Carmenère)

DS(AM)15,5/16 : Quel vin plein de fruit à l'ouverture ! Ressemble à du Cabernet-Franc Ligérien, style vin d'Anjou villages. Une vraie gourmandise.

DS(Soir)12,5 - PC11,5 - LG12 - MS12 - CD12. Note moyenne : 12

Nez hâbleur, boisé, blet, sur ce sempiternel cassis.

Matière réglissée, durcie par l'élevage, lourde. Un médoc sans terroir, qu'il faut impérativement boire à la régala dès l'ouverture du flacon, si l'on en juge l'analyse de l'après-midi.



12. Loma Larga Syrah "BK-BL" Casablanca Valley 2006 - 14,5°

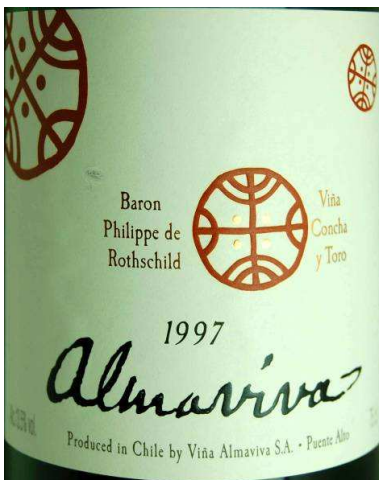
(100% Syrah)

DS(AM)15,5

DS(Soir)13,5 - PC12 - LG12,5 - MS14 - CD13. Note moyenne : 13

Le signalement du cépage se fait sous la forme de parfums de viande, de fleurs, de piment d'Espelette.

Bouche acide, d'une brusquerie déconcertante alors que cette apparence olfactive de syrah pouvait faire impression.



13. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almayiva" Puente Alto 1997 - 13,5°

(Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Merlot)

DS(AM)14,5

DS(Soir)13 - PC13 - LG13 - MS13,5 - CD13. Note moyenne : 13,1

Nez bouqueté et parlant de Bordeaux évolué, raisonnable, bien dans la veine de celui du 1997 : cassis, herbes aromatiques, réglisse, cigare cubain.

Matière intermédiaire, passablement floue, déjà un peu évanouie. Boire d'urgence si l'on ne veut pas passer la rencontrer asthénique

Rappels :

a. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almayiva" Puente Alto 1997 : 12/12/03 (PC)

(Note initiale: 16,5) DS15 - PP15 - PC14,5 - LG14,5. Note moyenne : 15

Robe très dense, opaque, noire.

Nez intense sur le bourgeon de cassis, avec des notes viandées de rôti de boeuf.

Bouche volumineuse, crémeuse ; les arômes sont assez caricaturaux mais le jus est sain, dense, avec une finale réglissée alerte.

b. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto 1997 : 11/2/2000

Note moyenne : 16

Une cuvée récente et ambitieuse.

Robe tout aussi dense mais sans nuances orangées sur les bords. Intense et brillante.

1^{er} groupe :

Nez puissant, le fruit est davantage en évidence, peut-être moins complexe que le 96 mais toujours ample et racé, poli par un élevage luxueux et dénué d'agressivité.

Bouche veloutée, très dense et longue, sapide, rétro-olfaction complexe et harmonieuse d'épices et de tabac. Peut-être un peu de chaleur en finale.

2^{ème} groupe :

Nez intense, de nouveau très médocain avec des notes de poivron noble, de graphite, d'herbes aromatiques.

Bouche moins nette, moins accomplie cependant que le 96. On remarque un côté poudreux (de type cacao) et une légère amertume



14. Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto 1998 - 13,5°

(Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Merlot)

DS(AM)17 : Le deuxième meilleur vin de l'après-midi. Un style Pauillac avec le raffinement du nez et la fermeté de la bouche.

DS(Soir)15,5 - PC13 - LG13,5 - MS15 - CD13,5. Note moyenne : 14

Nez organique : animal, tabac, cassis, camphre, réglisse puissante, poivron.

Bouche énergique et en même temps sans trop de tenue. Le prix à payer est une acidité mordante, d'un millésime frais.



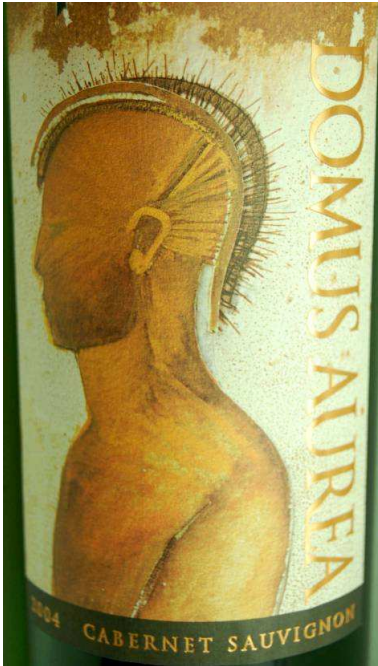
15. Lazuli Valle del Maipo 2002 - 13,5°

(100% Cabernet Sauvignon)

DS(AM)17,5 : Le meilleur vin de la série, style Saint-Julien avec la profondeur de la chair, des tannins très fins, de la fermeté et un nez magnifique. Ceux qui sont venus l'après-midi (4 personnes) vont être étonnés de la note du soir.....

DS(Soir)11 - PC11 - LG12 - MS11,5 - CD12. Note moyenne : 11,5

Rebelote pour un cassis tendance édulcoré, téléphoné, induisant une monotonie pénible. Bouche chaude, acidulée, comme absente (sur une finale qui chute très vite).



16. Domus Aurea "Clos Quebrada de Macul" Alto Maipo 2004 - 14,5°

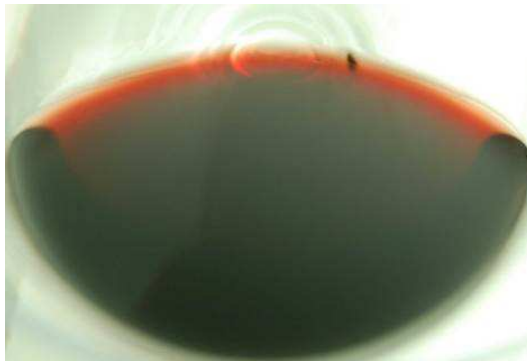
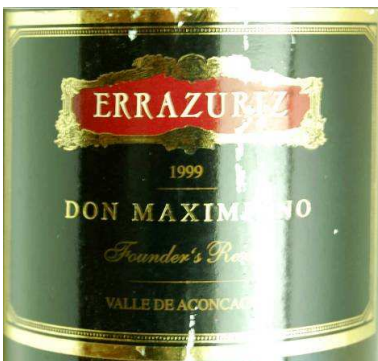
(100% Cabernet Sauvignon)

DS(AM)15,5

DS(Soir)12,5 - PC12 - LG12,5 - MS11,5 - CD12,5. Note moyenne : 12,3

Cassis dominateur, hégémonique, et en complément de la crème de mûre, de l'eucalyptus, un soupçon de Havane.

Bouche astringente à en devenir asséchante. On se consolera avec une étiquette évocatrice dont j'apprécie l'esthétique.



17. Don Maximiano "Errazuriz" Valle de Aconcagua 1999 - 14°

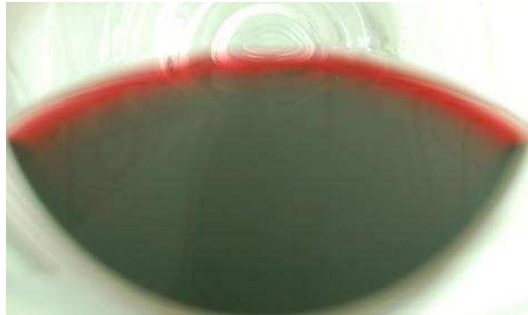
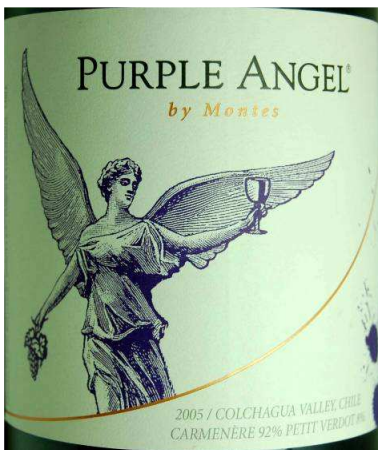
(Cabernet Sauvignon/Merlot)

DS(AM)13,5

DS(Soir)15 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5 - CD13,5. Note moyenne : 14,4

Ici aussi, un cassis frontal, un peu comme sur les Languedoc de St-Georges d'Orques. Olfaction sans distinction particulière mais du moins correcte : fruits cuits, réglisse, tabac.

En bouche, on peut enfin apprécier une tournure fraîche, construite sur de beaux tannins et offrant un semblant de persistance.



18. Montes Purple Angel Colchagua Valley 2005 - 14,5°

(92% Carmenère / 8% Petit Verdot)

DS(AM)13

DS(Soir)12 - PC11 - LG12 - MS12 - CD12,5. Note moyenne : 11,9

On retrouve ici le boisé maison dénoncé plus haut, très coco. Olfaction poussée : cacao, réglisse, cassis, mûre, menthe, très cabernet-franc.

Bouche massive, peu causante, boisée à l'envi, ennuyeuse. Quel dégustateur vampé se laissera prendre au piège d'une telle outrance ?

Conclusions

Par Laurent Gibet - Dans cette série huppée qui ne restera assurément pas dans les mémoires (et dans laquelle il aurait été intéressant de glisser un ou deux vins de Bordeaux en pirate), nous avons été confrontés au monopole répétitif d'un cassis de confiseur (un peu métallique, foxé, raisiné brutal), dominateur, annonçant des vins linéaires, sans dénivélé, souvent pris en défaut sur ces critères fondamentaux que sont la variété et la pureté des saveurs, la longueur, l'équilibre. Rappelons au passage que les vins d'Afrique du Sud, dans des registres plus variés, nous avaient fait une bien meilleure impression, avec leur fruit fumé et leur relative noblesse aromatique.

Comment ne pas vite se lasser de cette luxuriance assez indigeste, de ces expressions incandescentes (dans le mauvais sens du terme), peu significatives, pire souvent désolément insignifiantes ? bref, nous nous sommes sacrément ennuyés !

Globalement, les vins se sont dissociés à l'aération, les matières ayant encore moins d'harmonie le soir (le sucre, l'alcool, l'acidité jouant des partitions désunies). Ce phénomène a été très net sur plusieurs cuvées qui ont pu temporairement leurrer les dégustateurs de la première session. L'après-midi comme le soir, ces vins manquant de stabilité (autre critère qualitatif, au demeurant, tant à très court qu'à long terme) empâtent la bouche et déclenchent une irrésistible envie de boire un grand verre d'eau. Seraient-ils conçus pour ne pas être bus ?

Comme il est peu opportun de supputer une catégorique modification de nos performances en dégustation, Almaviva (cuvée par laquelle un prestigieux groupe français engage son image et qui limite les dégâts) montre ici bien la fragilité de ces néo-conceptions vineuses (voir les rappels dans le temps entre les tests de 2000, 2003, 2005 puis 2008).

Nous survolerons en fin de dégustation divers thèmes pouvant expliquer ce fiasco :

- l'oenologie (levures, clones, terroir)
- le marketing, pour de purs produits d'exportation (rappelons-nous en pire encore les calamités bues en février 2000 dans le cadre d'une dégustation de vins d'Amérique du Sud, probables reflets d'une approche commerciale pour le coup bas de gamme - en rappelant ici que Philippe Ricard a patiemment réuni ce soir des cuvées de prestige, chères et souvent bien critiquées par la presse internationale)

Comment réagirions-nous enfin si nous dégustions ces vins sur place, à table, en bénéficiant dans un contexte dépaycé, a priori favorablement approprié, des explications de texte (en les espérant sincères) des différents intervenants de cette filière : oenologues, propriétaires, critiques, vendeurs, ... ?

Par Didier Sanchez - Globalement, voila ce qui explique les différences négatives de notes entre l'am et le soir : les vins se sont dissociés à l'aération, l'alcool, l'acidité et la matière n'avait plus du tout la même harmonie le soir que l'am. L'impression de vin sucré était très présente le soir, beaucoup moins 5 heures avant. Par contre, même problème dans les 2 dégustations : une envie de boire de l'eau tous les 3 vins tellement les 14° d'alcool et le glycérol empâtent la bouche.

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2002	Lazuli Valle del Maipo	17,5	- 6,0
1998	Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto	17,0	- 3,0
Très bons vins			
1996	Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto	16,0	- 0,6
Bons vins			
2006	San Pedro "1865" Valle de Maul	15,8	- 3,2
2005	Perez Cruz "Liguai" Vallé del Maipo	15,5	- 2,6
2006	Loma Larga Syrah "BK-BL" Casablanca Valley	15,5	- 2,5
2004	Domus Aurea "Clos Quebrada de Macul" Alto Maipo	15,5	- 3,2
2005	Concha y Toro "Don Melchor" Puerte Alto	15,0	- 1,8
Assez bons vins			
2001	Viu Manent "Viu 1" Colcagua Valley	14,5	+ 0,5
1997	Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto	14,5	- 1,4
1999	Don Maximiano "Errazuriz" Valle de Aconcagua	14,4	+ 0,9
2005	Casa Donoso "1810" Valle del Maule	14,0	- 0,2
2001	Concha y Toro/Baron Philippe de Rothschild "Almaviva" Puerte Alto	14,0	- 0,4
2003	Altair "Sideral" Rappel Valley	14,0	- 0,9
Vins moyens			
1999	Chateau Los Boldos Grand Cru Requinoa	13,7	+ 0,2
2003	Los Vascos "Le Dix" Colchagua Valley (Domaines Barons de Rothschild)	13,5	- 0,9
2005	Montes Purple Angel Colchagua Valley	13,0	- 1,1
Vins sans intérêt			
2005	Montes Alpha "M" Curico & Colchagua Valley	12,5	- 0,3

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	14,8	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,7
---------------------------	------	---------------------------------	-----