

**Club toulousain In Vino Veritas
Verticale de Vieux Château Certan en Pomerol
Vendredi 12 décembre 2008**

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard.
Photographies et mise en page de Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1013 hpa - temps couvert - vent nul - pleine lune - sensations de dégustation : bonnes.
Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 10 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en une seule séance.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

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





Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)



1. Vieux Château Certan 2000 - 13°

(80% Merlot/20% Cabernet Franc)

DS17,5+ - LG17 - PR17 - MS16,5/17 - CD17. Note moyenne : 17,1

- Robe prune, très sombre, plutôt mate.
- Le merlot domine dans ce très joli nez atlantique, signe d'un millésime mûr aux inflexions confiturées : rose douce, fruits noirs, gelées de groseille, de framboise, relevés de notes empyreumatiques prégnantes (moka, chocolat, toast, havane).
- Le vin se livre avec immédiateté, séduction, un tactile à la finesse de velours, une très belle chair, fruitée et gourmande. Charmeur fou, pour le moment sans grande signature racée - qui pose la question du vieillissement pour certains -, mais une générosité bien réelle... Comment ne pas craquer ?



2. Vieux Château Certan 1998 - 13°

(85% Merlot/10% Cabernet Sauvignon/5% Cabernet Franc)

DS18 - LG18 - PR17,5+ - MS18 - CD16,5. Note moyenne : 17,6

- Couleur rubis, bien sombre, brillante.
- Odeurs profondes et racées exprimant une évolution discrète sur ce profil terrien empreint d'humus, sous-bois, champignon, animal, cèdre, résine, cassis, relevé d'un subtil trait végétal (poivron, ronces, pin).
- Echantillon plus médocain et classique soutenu par une acidité étonnante - pour cette majorité merlot - conférant structure, tonus, fraîcheur, sans nuire à la finesse d'un grain précis et soyeux. Superbe finale qui s'étire longuement sur de rafraîchissantes notes de menthol et graphite.



3. Vieux Château Certan 1996 - 13°

(60% Merlot/30% Cabernet Franc/10% Cabernet Sauvignon)

DS17 - LG16 - PR16,5 - MS16,5 - CD16. Note moyenne : **16,4**

- Evolution visuelle assez prononcée avec une forte inflexion grenat, une bordure brique sur cette robe bien sombre, plutôt terne.
- Pourtant plus équilibré dans l'assemblage, le merlot semble imposer son caractère : cerise, herbe sèche, paille, menthol, soupçon de céleri dominant, secondées de notes de feuille froissée, sapin, sous-bois, estragon, fumée, graphite. Un nez encore une fois ouvert, mais un rien plus austère.
- La bouche aussi affiche une identité très Rive Droite, sur la douceur et le délié du merlot, peut-être un rien monolithique, mais pourvu d'une belle mâche sapide, de tanins fermes structurants (certes un peu grenus). Encore un vin très agréable à boire, sûrement davantage accompagné d'une belle pièce de bœuf...



4. Vieux Château Certan 1995 - 12,5°

(65% Merlot/25% Cabernet Franc/10% Cabernet Sauvignon)

DS(15) - LG15 - PR15 - MS15 - CD15. Note moyenne : **15**

- Le rubis reste assez évolué, avec un début de nuance brique sur la frange. Le tout est sombre, relativement brillant.
- Moins de jovialité dans ces effluves d'extrait de réglisse, d'asphalte, de graphite, de terre humide, de marc, de cigare que les quelques notes viandées, sanguines et truffées ne parviennent pas à égayer.
- Un caractère digeste toujours apprécié, une matière sérieuse et dense, mais une expression quelque peu brusquée par l'impact tannique, la présence d'alcool, une pointe de sécheresse, le visage « terreux » de l'ensemble. L'harmonie est moins évidente.

Rappel : Pomerol - Vieux Château Certan 1995 : décembre 2007

DS16,5 - PC15,5 - LG15,5. Note moyenne : **15,8**

Nez de cabernet, avec du minéral, de la menthe, du café. Evocation de « mon chéri » (cerise à l'alcool). Bouche manquant un peu de fermeté, notablement alcoolisée, pas vraiment convaincante en l'état (nous sommes très loin des superbes 1982 et 1990, en particulier). L'harmonie d'ensemble est-elle définitivement condamnée ?



5. Vieux Château Certan 1994 - 12,5°

(75% Merlot/25% Cabernet Franc)

La bouteille, non prévue initialement dans la verticale, est offerte par Didier Sanchez.

DS16,5 - LG16 - PR15 - MS16 - CD15,5. Note moyenne : **15,8**

- Teinte sombre, mate, grenat aux reflets brique.
- Présentation corsée, marquée de cassis, poivre, menthe, cèdre, herbes aromatiques (estragon, romarin).
- La réputation mesurée du millésime n'aura pas eu raison de ce vin : il conserve suffisamment de souffle et de pulpe en lui pour se livrer avec orgueil, misant sur son homogénéité, sa finesse de grain, sa persistance aromatique, son jus désaltérant.

Un chant du cygne ?

La très belle performance de l'échantillon cité en rappel ci-dessous (avec une nette amélioration à l'aération) montre qu'on aurait tort de le sous-estimer...

Rappel :

Pomerol - Vieux Château Certan 1994 : 6/03/2007 à l'ouverture (PR)

DS 14 - PC14 - PR13,5. Note moyenne : **13,8**

Robe très brillante, grenat aux reflets tuilés, avec une bonne matière colorante.

Nez relativement timide, s'exprimant frileusement sur des notes de tabac et de fumée.

Bouche tannique, un peu étriquée, un rien fluette, marquée d'une certaine acidité volatile. Le menthol, les notes de sous-bois, une touche animale et une finale poivrée (mais courte) tentent de tenir le vin aromatiquement. Mais l'ensemble est un peu simple.

Pomerol - Vieux Château Certan 1994 : 6/03/2007 après 5h d'aération (MS)

DS 16,5/17 - MS16,5/17. Note moyenne : **16,8**

Nez très engageant et précis, qui exprime sa complexité sur les registres du cuir, de l'orange et de la noix. Ces notes d'évolution ne nous paraissent cependant pas nuire à l'avenir de ce beau vin.

La bouche charnue mais tendue, jeune et juteuse nous a conquis ce soir. Un beau volume et une finesse exemplaire qu'on ne retrouve que sur les grands terroirs.



6. Vieux Château Certan 1993 - 12,5°

DS14 - LG13,5 - PR13 - MS13,5 - CD14. Note moyenne : **13,6**

- Aspect sombre, relativement terne, grenat.
- Le verre révèle des arômes plus simples de groseille, herbes sèches, sous-bois, réglisse, menthe, futaille, tabac froid, poivron rôti.
- La bouche paraît usée par le temps, acide, quelque peu efflanquée, ferrugineuse, séchant progressivement.

Rappel : Pomerol - Vieux-Château-Certan 1993 : 21/11/06 (LG)

DS16,5 - PC16 - LG16 - MS15,5 - CD15,5 - BLG14. Note moyenne : **15,6**

Nez net, agréable : champignon, cassis, cerise, cacao.

La bouche est fraîche, dense mais fine. Longue finale très réglissée pour un jus pulpeux superbement posé, résultat d'une vinification qui paraît très respectueuse de la récolte.



7. Vieux Château Certan 1990 - 12,5°

DS15,5 - LG15 - PR14 - MS15,5 - CD14,5. Note moyenne : 14,9

- Robe brique/orangée assez sombre, brillante.
- Evolution nette et éclat mesuré dans ce nez viandé, herbacé, dévoilant des senteurs de paille, menthe, cacao, réglisse, cigare, fruits macérés.
- Le caractère juteux et fondu, toujours aussi plaisant, est tempéré par un certain manque de cohésion d'ensemble : le vin n'a ni la matière ni la complexité espérées, mais une acidité quelque peu dissociée, une légère sécheresse de tanins. Finale mentholée, un peu « After Eight ».

L'impression un peu vieillotte de l'échantillon - certainement peu représentatif du réel potentiel de ce vin - constitue une certaine déception sur ce millésime.

Rappels :

a. Pomerol - Vieux-Château-Certan 1990 : 7/4/07 - 18/20 (LG)

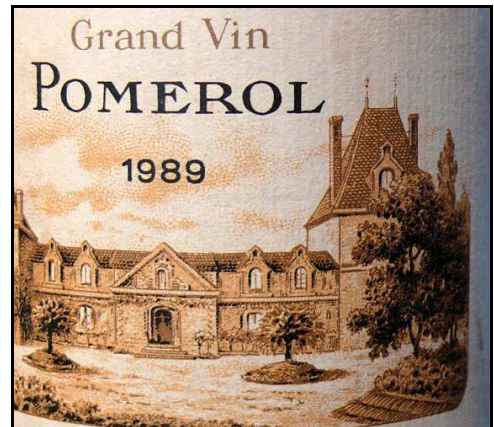
Nez de grande race : cassis encore bien frais, cacao, réglisse, herbes aromatiques, figue fraîche, cuir. Bouche parfaitement en place, jeune, fine et puissante à la fois. Un petit côté oriental dans ce profil confituré et frais, lascif et ferme (socle du cabernet-franc, on a aussi pensé à Lafleur), qui surfe brillamment sur les obstacles potentiels du millésime. Ce vin très stable ne bronche pas à l'air (contrairement au Margaux 1985 bu à côté) et confirme la grandeur décelée lors de la dernière dégustation. Il se boit "comme du petit lait".

b. Pomerol - Vieux Château Certan 1990 : 17/8/05 (Pascal Perez)

VM18 - JP18,5 - PP18,5 - LG18. Note moyenne : 18,3

Senteurs compactes, terriennes et profondes de champignons secs, fourrure, sauce soja et fruits noirs (mûre, cerise). Envoûtant.

Matière ample que l'on devine ancrée dans le terroir, avec du gras, un très beau végétal rafraîchissant et des fruits rouges pimpants (fraise, framboise). - - L'équilibre est souverain. Longue finale réglissée pour un vin racé, peu pressé (qui l'en blâmerait) d'avancer dans la vie.



8. Vieux Château Certan 1989 - 12,5°

DS19 - LG19 - PR19 - MS19 - CD18. Note moyenne : 18,8

- Couleur brique aux nuances orange, assez sombre, brillante.
- Caractère aromatique magistral, au point d'équilibre entre l'éclat fruité de la jeunesse (fruits rouges, cassis, groseille, gelée de framboise) et le début d'une évolution sereine (cuir, poivre, fumée, lard) - non sans clin d'œil à de grandes syrah rhodaniennes. La réglisse, le tabac, la menthe complètent ce nez de grande noblesse aristocratique.
- Bouche enthousiasmante, aux mensurations de rêve, sensuelle, pulpeuse, « érectile », glissant comme sur un drap de soie tout en dégageant une élégance, une émotion touchantes. Top modèle de Grand Pomerol à la plastique quasi parfaite, vin envoûtant par excellence, il nous convie dans un raffinement suprême, une harmonie irrésistible. Un monde à part, propice aux superlatifs...



9. Vieux Château Certan 1986 - 12,5°

DS16,5 - LG16,5 - PR15,5 - MS17 - CD16,5. Note moyenne : 16,4

- Visuel assez terne, sombre, bruni, aux reflets grenats et orangés.
- Ouverture mesurée et impression globale austère, signée d'un petit côté viandox, de graphite, de cèdre, de chocolat, de menthe, de gelée de fruits.
- Approche trompeuse, fluide, légère ; puis le vin « s'installe », imprime une sève corsée, rigoureuse, structurée autour d'une charpente tannique et acide quelque peu saillante, sans trop de complaisance. Du relief, de l'austérité pour cet échantillon qui nous semble sur la réserve, plus proche des canons de la Rive Gauche.



10. Vieux Château Certan 1985 - (degré non indiqué)

DS17,5 - LG16,5 - PR17,5 - MS17,5 - CD16,5. Note moyenne : 17,1

- Aspect moyennement sombre, assez mat, brun aux nuances brique, avec beaucoup de particules en suspension.
- Très belle impression fondue et élégante conjuguant le café, le pain grillé, le laurier sauce, la tisane, le menthol, le tabac, la viande, la fumée (encore une parenté syrah).
- Bouche soyeuse, ample, juteuse, sur une séduisante évolution tertiaire, guidée par une belle trame acide au caractère « vibrant ». Attention toutefois car l'aération a tendance à fragiliser la finale : cette bouteille a sans doute atteint son apogée.





11. Vieux Château Certan 1983 - (degré non indiqué)

DS14,5 - LG13,5 - PR14 - MS14 - CD15. Note moyenne : 14,2

- Age visiblement avancé par ce brun orangé, toujours sombre, assez brillant, marqué de quelques particules noirâtres.
- Expressions charmantes mais vieillissantes de cuir, viande, paille, cerises à l'eau de vie, fraises macérées, groseille, truffe.
- Matière semblant chahutée par une acidité qui ressort, un jus plus fluide, quelque peu décharné, mais offrant toujours un plaisir suranné, un charme désuet auquel on reste forcément attaché. Mais l'apogée relève certainement d'un passé plus ancien...



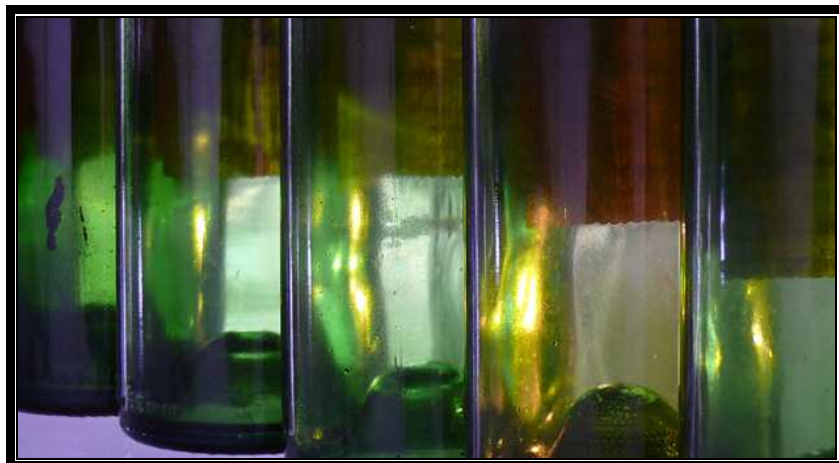
12. Vieux Château Certan 1982 - (degré non indiqué)

DS(?) - LG(?) - PR(?) - MSED - CD?. Note moyenne : (?)

- Présentation brune aux nuances brique, sombre, assez terne, avec là aussi quelques particules en suspension.
- Profil quelque peu perturbant et « abrasif » de cacao amer, viande, riz soufflé, brou de noix, sauce soja, fruits à l'eau de vie, donnant l'impression de vieille cave...
- Le doute se confirme davantage en bouche par cette étrange palette aromatique alors que le vin révèle un bel équilibre, de la chair, un fond évident, un grain tannique ferme, voire même un toucher salin en finale. Cette incohérence, associée à la réputation du millésime et à la précédente dégustation de Laurent, nous laisse sur une réserve de circonstance...

Rappel : Pomerol - Vieux-Château Certan 1982 : 9/6/07 - 17,5/20 (LG)

Le nez, joliment évolué, dégage des notes de cabernet-franc (ligérien ?) : fruit, truffe, graphite, poivre, pointe végétale de qualité. Bouche bien équilibrée, à la fois mûre et fraîche, moelleuse, fine. Elle a parfaitement bien résisté aux outrages du temps mais se révèle toutefois un peu moins complète que celle du 1990 bu en avril 2007





13. Vieux Château Certan 1981 - (degré non indiqué)

DS12 - LG13 - PR12 - MS12 - CD13. Note moyenne : 12,4

- Robe brique/orangée, assez sombre et brillante.
- Nez plutôt « aplati », sur de maigres impressions animales, du kirsch, de la paille.
- Le vin s'exprime avec ingratitude, creux, sur une acidité presque citrique. Finale métallique.



14. Vieux Château Certan 1975 - (degré non indiqué)

DS13 - LG12,5 - PR12 - MS12,5 - CD14. Note moyenne : 12,8

1. Teinte brique aux reflets bruns, assez sombre, mate.
2. Odeurs fragiles mais d'un certain charme : viande, pruneau, menthol, genièvre, cep séché.
3. Bouche assez cinglante, brutale, à la mâche tannique, acide, mais surtout très métallique, aux accents de fer rouillé. Vaccin anti-tétanos vivement recommandé...





15. Vieux Château Certan 1969 - (degré non indiqué)

DS11 - LG12 - PR11 - MS12 - CD12 Note moyenne : **11,6**

- Robe brique aux reflets bruns, modérément sombre, sans grand brillant.
- Nez doux d'orange, sucre d'orge, cacao, viandox, avec d'intrigantes notes de barbe à papa (ce qui peut paraître tout aussi normal que grivois pour un 69 !!!!).
- Moins de rigolade une fois en bouche sur cette partition décharnée, végétale, acide, brève. Encéphalogramme plat : le vin a vécu.



Pour finir sur une douceur, Laurent nous présente un vin à l'aveugle.
Voici son commentaire...



16. Madère Barbeito Old Reserve 10 years old - 19°

(100% Malvoisie)

Agréable train de parfums, ranciôté et délicatement fumé : thé earl grey, abricot, vin de pêche, noix, pruneau, citron vert, kumquat.

Bouche savoureuse, maintenue par une forte acidité, typique de ces vins iliens, joliment intégrée, dynamisante.

Un vin qui permet de sortir des sentiers battus, d'agrandir encore le terrain de jeu.

Conclusion



Vieux Château Certan est un bien beau Pomerol, vin au style « classique » - en tout cas pour ce qui concerne la période antérieure à 2000 - réjouissant, digeste, raffiné, toujours élégant. Nous n'avons pas toujours eu de chance avec certains « grands millésimes », ni même d'ailleurs avec les plus anciens, ce qui, ajouté au nombre total mesuré d'échantillons, limite la portée de nos conclusions.

On note toutefois que c'est un vin complexe, qui peut adopter au vieillissement différents visages, de l'archétype du grand Pomerol aux intonations plus franchement médocaines, prenant même parfois, mais de façon plus marginale, d'étonnantes parentés olfactives avec de grandes syrah du Rhône nord (étranges sensations en effet, mais pas si exceptionnelles que ça sur l'appellation quand les vins ont une proportion non négligeable de Cabernet).

Parmi les constantes, on apprécie l'extrême finesse des textures, l'équilibre des vins, la précision de l'élevage - jamais dominateur - ,

ainsi que les expressions aromatiques.

Nous restons sur une réserve prudente quant au long vieillissement, les 5 flacons les plus anciens - pourtant issus d'une cave d'un grand amateur - se trouvant tous en queue de peloton de nos appréciations ; dommage qu'il ne soit pas facile de trouver les opportunités de les regoûter !

Je ne peux m'empêcher de conclure sur le merveilleux souvenir que nous laissera Vieux Château Certan 1989, un vin qui, ce soir-là, a frôlé la perfection : rares sont les occasions de croiser le chemin de si belles bouteilles...



Tableau récapitulatif

Vins Exceptionnels		
1989	Vieux Château Certan	18,8
Vins excellents		
1998	Vieux Château Certan	17,6
2000	Vieux Château Certan	17,1
1985	Vieux Château Certan	17,1
Très bons vins		
1996	Vieux Château Certan	16,4
1986	Vieux Château Certan	16,4
Bons vins		
1994	Vieux Château Certan	15,8
1995	Vieux Château Certan	15
Assez bons vins		
1990	Vieux Château Certan	14,9
1983	Vieux Château Certan	14,2
1993	Vieux Château Certan	13,6
Vins moyens		
1975	Vieux Château Certan	12,8
1981	Vieux Château Certan	12,4
Vins sans intérêt		
1969	Vieux Château Certan	11,6
Echantillons défectueux		
1982	Vieux Château Certan	?

Moyenne de la dégustation	15,3
---------------------------	------

