

Club toulousain In Vino Veritas
Repas-dégustation « 40 ans de Philippe »
Jeudi 1er Octobre 2009

Un grand plaisir...

Voilà ce qui pourrait résumer cette invitation, quel qu'en soit le prétexte.

Autour de moi, mon père, des amis de longue date, et bien-sûr, quelques fidèles du club avec qui je partage si souvent ces moments particuliers.

J'aurais apprécié d'autres présences à nos côtés : mais je n'ai pas encore de « brigade » à la maison pour assurer l'intendance !

Ce fut déjà pas mal de boulot... mais à la clé des moments forts et de futurs beaux souvenirs...

**Le repas, organisé et préparé par Philippe Ricard, est commenté par Maxime France.
Photos et mise en page Philippe Ricard.**

Quelques commentaires de contexte :

La réalisation du repas a été faite en fonction du choix initial des vins, sélectionnés pas uniquement pour leur prestige, mais surtout pour le plaisir qu'ils m'ont toujours procuré (et bien-sûr des possibilités de ma cave !). Dans la plupart des cas, chaque plat se voit proposé un duo de vins servis à l'aveugle, en carafe, après une aération adaptée au cas par cas.

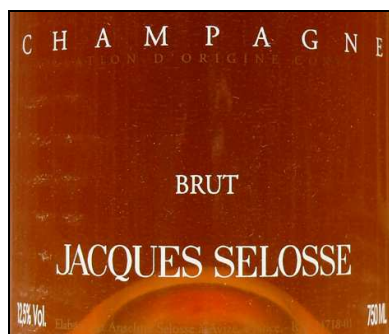
Les verres utilisés sont les « Authentis n°1 » de Spiegelau.

Nombre de dégustateurs : 10.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France - PE : Philippe Escapat - PR : Philippe Ricard.

Ordre de dégustation

Avec des sablés au poivre et parmesan ...



1. Champagne rosé - Domaine Selosse (12,5°)

Dégorgé en 2006

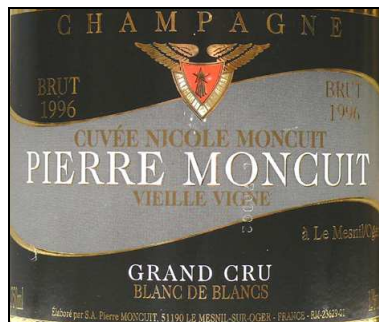
Service en carafe vers 10° avec aération de 30 minutes

Base Chardonnay d'Avize, 6 à 8 % de Pinot Noir d'Ambonnay sur 3 années conservées séparément.

DS15,5 - PC15 - LG15 - PR17 - MF15,5 - MS15 - PE(absent). Note moyenne : **15,5**

La robe arbore de nettes inflexions orangées, pelure d'oignon. Le nez relativement simple est marqué par des notes classiques de framboise mais également par de l'orange ainsi qu'une touche de cuir. En bouche le champagne se montre très vineux s'exprimant au travers de nets arômes de Pinot : fruits rouges, épices et même des notes de roses. Pourtant, bien que correctement réalisé, le vin (car c'en est un!!) ne parvient pas à nous transporter réellement peut-être par manque de complexité, d'expressivité, de fruit, de vie ...

L'accord : le côté épicé du vin répond bien au poivre des mises en bouche, les textures se complètent plutôt correctement, l'accord fonctionne sans être inoubliable...



2. Champagne Nicole Moncuit VV 1996 – Domaine Pierre Moncuit (12°)

(100% Chardonnay)

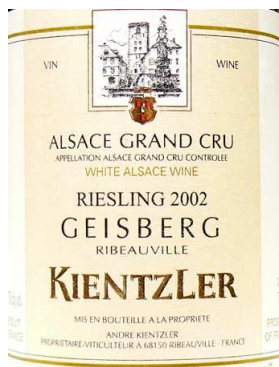
Service en carafe vers 10° avec aération de 30 minutes

DS14,5 - PC13,5 - LG14 - PR15,5 - MF14 - MS15 - PE(absent). Note moyenne : **14,4**

Le nez de belle facture livre instantanément l'arsenal olfactif propre aux chardonnays champenois via des senteurs de craie, de citron jaune et de fougère avec également une nette pointe lactée m'évoquant la crème fraîche. La bouche apparaît plutôt décevante, à la fois pataude et étriquée, finissant sur des amers disgracieux, l'hypothèse d'un dosage inapproprié tendant à dissocier le vin est alors émise. Il est vrai que l'acidité et la tension propres à ce millésime 1996 apparaissent ici en sourdine et que le vin, pourtant doté d'une olfaction de classe, semble plutôt épâté et disharmonieux en bouche.

L'accord : le champagne me semble avoir du mal à répondre au grain des sablés, il ne parvient pas à faire ce à quoi parvenait le Seloisse par sa vinosité... peut-être un ultra-brut se serait-il mieux comporté ? Pas le meilleur accord en l'état selon moi...

Avec un tartare de bar de ligne, huile de citron vert et verveine fraîche ...



3. Riesling Grand Cru Geisberg 2002 – Domaine Kientzler (13°)

(100% Riesling)

Service en carafe vers 13° avec aération de 5h

DS17 - PC16 - LG16 - PR17 - MF16,5/17 - MS15,5 - PE17. Note moyenne : **16,5**

Olfaction typique du cépage avec de fines notes terpéniques complétées par des agrumes (citron vert notamment) ainsi qu'une touche presque miellée. La bouche fait montre d'une grande tension, à la limite de l'austérité, la matière est dense, sans creux et finit sur de nobles amers évoquant le zeste de pamplemousse. Le vin est percutant, encore très jeune et, pour reprendre l'expression de Laurent, toujours "farouche" de prime abord.

L'accord avec le tartare de bar à la qualité et à la fraîcheur irréfutables est réussi, le vin gagne même en finesse et en velouté de texture paraissant moins rétif, plus abandonné qu'en dégustation "pure".

Rappel : Riesling Grand Cru - Domaine Kientzler "Geisberg" 2002 : 18/01/2007 (LG)

DS15,5 - PC15 - MS15,5 - LG15,5 - BLG15. Note moyenne : 15,3

Nez réduit, peu expressif. Pointes végétale et terpénique (bonbon des Vosges). Bouche très acide, affectée par une grande raideur. Un style farouche dont il faudra surveiller l'évolution.



4. Riesling Frédéric Emile 2002 - Maison Trimbach (12,5°)

(100% Riesling)

Service en carafe vers 13° avec aération de 5h

DS16,5/17 - PC15,5 - LG17 - PR17,5 - MF16 - MS17 - PE17. Note moyenne : 16,7

Le nez de ce Frédéric Emile est moins disert. On y décèle des senteurs terpéniques naissantes, du citron vert et de la menthe. En bouche la première impression est celle d'un vin plus lâche, moins plein que le Geisberg notamment en milieu de bouche. En revanche la finale est grandiose, très longue, minérale, presque poivrée elle confère au vin beaucoup de sérieux et de dynamisme. J'ai personnellement légèrement préféré le Geisberg qui me semblait plus cohérent et plus homogène sur l'ensemble de la dégustation.

L'accord fonctionne également mais le plat ne semble pas autant en synergie qu'avec le Geisberg. Globalement l'accord de ce tartare avec les deux Rieslings est juste, la verveine, le citron vert et l'iode du plat sont en corrélation avec ces rieslings minéraux et plutôt sans concession...

Rappels :

a. Riesling "Frédéric Émile" 2002 - Maison Trimbach : juin 2009 (PR)

DS17,5 - PR17,5 - MF17,5 - ED16. Note moyenne : 17,1

Teinte pâle, avec quelques timides reflets mêlant le jaune, le gris et le vert.

Profil olfactif « froid », retenu, encore juvénile : herbe coupée, menthe, anis, beurre roux, nougat, impression camphrée... Peu charmeur, mais pénétrant.

Bouche au diapason : un poids énorme, une puissance impactante, un style martial, tranchant tel un rasoir ; pourtant finement traité, mais sans aucune concession ni facilité, ce vin semble presque comprimer la bouche ! Une vraie claque !

Regoûté 2 jours après (rebouché avec un coup de bombe Private Estate).

Un nez proche de celui du Geisberg 2004 de Kientzler, ayant gagné en diversité et plaisir aromatique (guimauve, rose, pomelo, pêche blanche, citron, fleurs blanches).

Par contre, garde son caractère austère en bouche, frais, droit ; moins percutant qu'à l'ouverture, toujours peu aimable, le vin reste assez exclusif. Mais de très belle facture. 16/20

b. Riesling "Frédéric Émile" 2002 - Maison Trimbach : Novembre 2008 (PC)

Après 6h de carafe : DS17 - PC16,5 - LG17+ - PR17 - MS17 - CD16,5. Note moyenne : 16,8

Aspect visuel dominé par de nets reflets verts. Grand nez expressif de riesling généreux mais précis, richesse du fruit relevée d'accents végétaux et minéraux, tout à fait représentatif du style de cette maison et de cette cuvée. Expression sèche mais riche, tendue mais savoureuse ; les contours de la bouche sont parfaitement détournés, l'allonge et la dynamique exemplaires.

c. Riesling "Frédéric Émile" 2002 - Maison Trimbach : 1/07/2008 (PC)

DS17,5 - PC16,5/17 - LG17+ - PR17 - MS17. Note moyenne : 17,1

Robe pâle, brillante, reflets or gris. Beaucoup de fraîcheur et de tenue au nez : menthe mouillée, herbe juste coupée, bourgeon de pin... amande aussi, et même peut-être noix de coco, relevant d'une pointe de luxuriance exotique cet ensemble plutôt strict.

Vif (l'acidité cristalline du millésime), longiligne mais plein, sapide et salin, allonge et tenue remarquables : un vin né pour la table, qui vient conclure en beauté cet éventail stylistique impressionnant, en trois échantillons seulement, du riesling alsacien.

d. Riesling "Frédéric Émile" 2002 - Maison Trimbach : Mars 2006 (PC)

DS AM14 - DS SOIR15,5 - PC15,5 - MS15,5 - JP16 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 14 et SOIR : 15,6

Pâle. Expression aromatique nette, fraîche, concise, à peine musquée. Suite logique en bouche : pas de sucre, développement sérieux, de la finesse, de la rectitude, finale encore un peu amère. Comme chez Beyer, un vin tout à fait conforme au style maison, à attendre.



5. Chablis 1er Cru Forêt 2003 - Domaine Raveneau (13°)

(100% Chardonnay)

Service en carafe vers 13° avec aération de 3h

DS16,5 - PC15,5 - LG15,5 - PR16 - MF16 - MS15,5 - PE16,5. Note moyenne : **15,9**

Au premier nez des notes lactiques de crème fraîche se font sentir, complétées par des touches de fougère et surtout de badiane. La bouche aux arômes anisés apparaît plutôt tendre, fraîche, très (trop) propre...La plupart des dégustateurs partiront sur un Chablis, mais pas de si noble origine...Pourtant, peut-être en raison d'une forme d'autosuggestion une fois l'étiquette découverte, le vin semble prendre du poids à l'aération et se faire plus "sérieux" avec une finale au prolongement intéressant. Un profil déroutant certainement lié aux caractéristiques du millésime et une bouteille s'exprimant moins en volume que celle dégustée au mois de Juin...

L'accord : les St Jacques bénéficient d'une cuisson bien maîtrisée et les girolles sont goûteuses, l'accord se fait même si un vin sur un début d'évolution aurait peut-être mieux répondu aux champignons ? Dans l'autre sens, peut-être aussi que quelques feuilles de thym frais auraient été appropriées aux notes aromatiques anisées du vin ?

Rappel : Chablis 1er Cru Forêt 2003 - Domaine Raveneau : juin 2009 (PR)

DS17 - PR17 - MF17,5 - CD16 - ED17,5. Note moyenne : 17

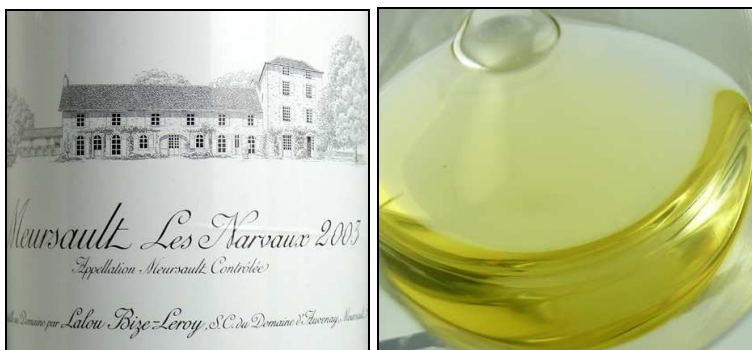
Teinte paille aux reflets verts.

Changement radical de registre : grillé subtil, amande, noisette, citron, fleur d'oranger, fromage de chèvre, coquille d'huître, pierre à briquet. Beaucoup de complexité, d'aplomb, de race, un chardonnay réjouissant qui n'est pas sans rappeler les Auxey-Duresses du domaine d'Auvenay...

Assez énorme en bouche, concentré et pur à la fois, avec du poids, du volume, un tactile noble, raffiné ; si on est surpris par l'acidité persistante pour le millésime, on regrette toutefois un manque de tranchant, de droiture. Mais quel monstre !

Maxime a remis ça le lendemain midi, terminant ce qui était pour lui (comme pour moi d'ailleurs) sa première expérience chez Raveneau : encore plus massif, plus que jamais un monstre !

Magnifique !



6. Meursault Les Narvaux 2003 - Domaine d'Auvenay (13,5°)

(100% Chardonnay)

Service en carafe vers 13° avec aération de 3h

DS16,5 - PC15,5 - LG15,5 - PR17 - MF16 - MS17 - PE16,5. Note moyenne : **16,3**

Le tour des "cathédrales" du vignoble hexagonal continue allègrement...D'emblée le nez nous fait lorgner du côté de Beaune en raison d'un élevage encore omniprésent avec de la réduction, des senteurs de noisettes grillées et de citron. En bouche la matière apparaît volumineuse et de belle qualité mais par trop comprimée dans sa gangue boisée, l'ensemble est plaisant mais on reste circonspects quant à la capacité du vin à absorber cet élevage malgré une puissance et une densité indéniables. Peut-être trop jeune, à revoir donc dans quelques années... Philippe, on est quand même prêts à se dévouer pour vérifier l'évolution du vin !!!!!

L'accord fonctionne sur un registre plutôt classique, le moelleux des noix et le goût des giroles prolongeant les notes de noisettes grillées du vin dans une harmonie automnale...

Avec des langoustines à l'armoricaine ...



7. Sancerre Grande Côte 1989 – Domaine François Cotat (13°)

(100% Sauvignon)

Service en carafe vers 13° sans aération préalable

DS18,5 - PC18,5 - LG17 - PR18,5 - MF18 - MS18,5 - PE18. Note moyenne : **18,1**

D'emblée l'olfaction se fait très pure, profonde, une véritable offrande gourmande évoquant la poire, la tarte tatin, le tilleul ainsi qu'une pointe minérale fumée à la race exemplaire. La bouche n'est pas en reste, à la fois riche et solaire mais d'une précision remarquable, dotée d'un fruit lumineux à la fraîcheur et à la jeunesse insolentes ! On a ici affaire avec un "vrai grand vin" de plaisir, hédoniste en diable mais à la précision et au sérieux incontestables... Une superbe réussite que l'on est contents de goûter à son meilleur suite à la relative déception concernant l'échantillon de Janvier 2009.

L'accord : la réduction de langoustines au Banyuls est délicieuse, puissante et concentrée et mène plutôt la vie dure au vin. Je ne suis pas forcément conquis par l'accord en lui-même mais me délecte tour à tour soit du vin, soit de ce magnifique suc de coffres assaisonné à point, et le plaisir est là !!!

Rappels :

a. Sancerre : Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 : 16/01/09 (LG)

DS15 - LG15 - MS15 - MF15,5 - EG15 - PR14,5. Note moyenne : **15**

Robe encore très jeune (peu intense, très légèrement floutée, aux reflets verts), impassible.

Olfaction un peu en débauche : pêche mûre, abricot, épices, gingembre, réglisse (traces résiduelles de soufre).

Bouche légèrement sucrée, doucement amère, très alcoolisée, frôlant l'ardence (ce côté un peu brûlant d'eau de poire Brana).

Une expression un peu trop alanguie, extrême (pas vraiment équilibrée), facilement "éméchante". J'avais reproché ce même caractère torride (qui perturbait moins mes acolytes) au 1990.

Note de Philippe : "Je ne reconnais pas le grand vin que j'avais bu au domaine en Mai 2008 (cf rappel ci-dessous). Je pense que le vin ne s'est pas assez reposé après un voyage trop récent (le domaine a gentiment accepté de nous envoyer 2 bouteilles peu de temps avant). Nous préférons donc conserver la seconde pour une dégustation ultérieure, dans des conditions optimales."

Note de Didier : "J'ai regoûté le vin le lendemain : je ne pense pas que le transport soit mis en cause. Il est bien marqué par le millésime 89 ou 90 : solaire, alcooleux, un peu mou. Cela n'a rien à voir avec le transport... Mais ta description du vin bu sur place pourrait me donner une bonne leçon d'humilité"

b. Sancerre - Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 : Mai 2008 au domaine (PR) - 18,5/20

Explosion aromatique d'une richesse superlative : fraise, fruits exotiques, touche caramel au beurre salé, tarte tatin, réglisse, pointe truffée...

Equilibre de grand vin, parfaite symbiose entre finesse, fraîcheur juvénile et volume de matière. A la fois gras, juteux, frais, gourmand, on se laisse enivrer par la noblesse fantastique de ce très grand vin à la présentation sans aucune ride. Magique !

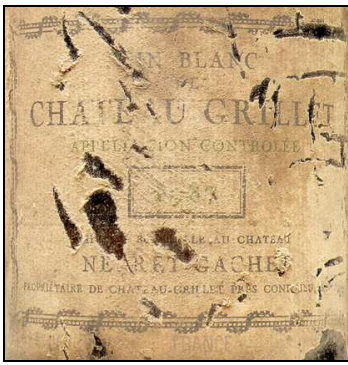
(Note : millésime très solaire, proche de 2003, le dernier à avoir été pressé sur le vieux pressoir à mains datant du XIXème siècle...)

Note de Philippe : pour le vin suivant, je souhaitais ne servir que le millésime 1969 dont je gardais un souvenir ému lors de la verticale du domaine faite avec le club.

A l'ouverture, je n'ai pas retrouvé la pureté et la grandeur du vin de mon souvenir : j'ai donc ouvert un 1987.

Une expression de nouveau moyenne m'a quelque peu déçu : pour se faire vraiment plaisir (à la hauteur de nos attentes quand on ouvre une bouteille de Grillet), j'ai donc ouvert un 1990...

Ce qui explique cette petite série initialement non prévue dans le repas !



8. Château Grillet 1987 - Château Grillet (12,6°)

(100% Viognier)

Service en carafe vers 13° sans aération préalable

DS16 - PC16 - LG15 - PR(16) - MF(14) - MS15 - PE15. Note moyenne : **15,3**

Comme expliqué par Philippe on entame une mini verticale improvisée de Grillet ; et oui on ne se prive de rien !!! Le nez de ce 87 ne me semble pas net avec un côté croupi évoquant la serpillière mouillée, pour moi, à ce stade, on est face à un problème de bouteille... En bouche le vin me semble creux, terni par une note aromatique douteuse... Je n'ai pas compris ce vin et/ou suis passé complètement à côté, mes collègues semblent apprécier et excluent, quant à eux, l'hypothèse de l'échantillon défectueux...

Rappel : Château Grillet 1987 : 05/07/2007 (PR)

DS16,5/17 - PC16 - LG17 - PR17 - CD16 . Note moyenne : **16,6**

Robe grasse, pimpante, toujours paille à peine jaunie, avec son habituel cortège de reflets vert et or vif.

De nouveau cette réduction noble au premier abord, puis l'affirmation de parfums de coquillage, camphre, praliné, cire, nougat, miel, de superbes effluves de fraise des bois et, pour finir, quelques notes de fromage dans un style encore une fois Chablisien. La bouche est un ravissement, un grand moment de charme : légèrement déficiente en acidité, elle s'exprime davantage par sa maturité épanouie. Très séduisante, beaucoup plus gourmande, moins tendue, elle laisse la part belle à de délicieux arômes de violette, fraise des bois, poire, pralin, caramel, miel. La finale a certes moins d'allonge, mais génère toujours autant de plaisir, sur un profil fruité évident, exempt de toute amertume, juste distingué par une touche sapide à propos. Décidément, même gourmand, ce vin ne lâche jamais rien...

Cette bouteille est une grande séductrice : elle a troqué une rigueur habituellement minérale, un peu stricte, très longue, pour une parure à la gourmandise irrésistible.

C'est un vrai régal dont le crachoir n'aura pas la moindre goutte.



9. Château Grillet 1969 - Château Grillet (pas d'indication de degré)

(100% Viognier)

Service en carafe vers 13° sans aération préalable

DS15,5 - PC15 - LG15,5 - PR15,5 - MF(15,5) - MS15,5 - PE16. Note moyenne : **15,5**

Le nez est marqué par de nettes nuances oxydatives rappelant la noix, les raisins secs, le rhum ainsi qu'un fond miellé. La bouche reprend ces tonalités aromatiques, on perçoit clairement la patine du temps, mais il n'en reste pas moins que la persistance de ce vin est remarquable, à la façon de certains vins jaunes...

Rappels :

a. Château Grillet 1969 "Cuvée Renaissance" : 05/07/2007 (PR)

DS17+ - PC19 - LG18,5 - PR19 - CD18. Note moyenne : **18,3**

Robe au doré franc et vif, toujours « raisonnable », avec de superbes reflets or fluo. Grasse, auguste, elle confirme, malgré ses 38 ans, que l'âge n'a pas d'emprise sur elle...

Nez avec cette réduction noble initialement perçue, puis évoluant ensuite sur le pain d'épice, le citron, les agrumes, une touche de café, la réglisse, la pêche... Intense, frais, sans aucune trace d'oxydation, il continue à défier le temps...

Bouche très grasse, ample, marquée d'une subtile note d'alcool, mais qui ne renie jamais son équilibre : toujours fraîche, pleine d'allant, de peps, elle a su conserver sa nervosité... Matière de grande concentration, riche, elle exhibe généreusement ses arômes de citron confit, de camphre, de lavande, de réglisse, de fruits à l'eau de vie, sans jamais concéder la moindre faiblesse à une tenue exemplaire malgré un minéral moins expressif. Finale très distinguée, épicée (poivre, gingembre), elle affirme sa puissance et sa longueur sans jamais céder à la lourdeur. Encore une merveille que nous dégustons avec retenue, à la manière d'une liqueur. Que du bonheur !

De nouveau nous exprimons une impression de complexité contenue, d'épanouissement encore en devenir.

Si ma date de naissance est bien la même, ce vin a bien mieux que moi préservé toute sa force juvénile.

J'emporte cette bouteille dans ma cave où elle trônera dignement en souvenir d'une dégustation qui mérite bien des qualificatifs élogieux (je pense les avoir tous utilisés !!!), mais surtout celui de « magique ».

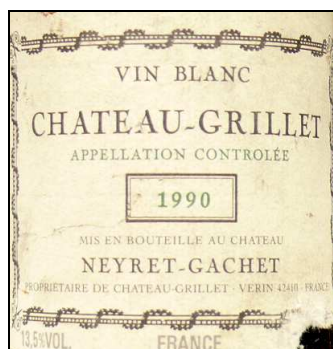
b. Château Grillet 1969 "Cuvée Renaissance" : Octobre 2008 (PR)

Note moyenne : **ED**

Robe or presque fluo.

Odeurs intéressantes, mélange d'orange, abricot, pomme, zeste, mais aussi oxydées : beurre rance, curry, champignon, jambon serano, noix, alcool à brûler. N'a vraiment pas l'évidence de l'échantillon bu dans la verticale du club.

Bouche saline, grasse, malheureusement beaucoup trop austère et oxydée pour ne pas se convaincre sur la défektivité de l'échantillon.



10. Château Grillet 1990 - Château Grillet (13,5°)

(100% Viognier)

Service en carafe vers 13° sans aération préalable.

DS18 - PC18 - LG18 - PR19 - MF18 - MS18,5 - PE17,5. Note moyenne : **18,1**

Verticale de Grillet suite et fin... Le nez est très beau, d'une pureté et d'une complexité folles. Il livre par vagues successives des flots d'effluves évoquant tour à tour les fruits jaunes, le miel, le pralin et même une touche iodée nettement perceptible qui n'est pas sans rappeler les St-Jacques d'Erquy !!!

La bouche est à l'unisson, très mûre, vivante, dynamique, paraissant inaltérable... Elle est dotée d'un poids et d'une longueur en tous points remarquables et termine sur des notes fumées et poivrées (gingembre) de grande classe.

Un grand Grillet, superlatif, transcendant le cépage, brillant !!!

Rappel :

Château Grillet 1990 : 05/07/2007 à l'ouverture (PR)

DS17,5/18 - PC18,5/19 - PR19 - CD17. Note moyenne : **18,1**

Malgré sa timidité, cette robe est la plus intense de toute, légèrement jaune avec quelques reflets vert.

Nez d'une classe infinie : légèrement réduit, sincèrement minéral, mais dans un style bien ouvert, expressif, à la maturité élevée : la guimauve, la violette, l'abricot, le nougat s'affirment avec netteté et harmonie.

Bouche jouissive, avec du gras, une tension remarquable qui tient la matière, la maturité, l'ampleur de ce vin. Parfaitement équilibré, doté d'une finesse sensationnelle, il se resserre progressivement pour finir avec majesté, sur une finale éternelle, marquée par l'abricot et le pamplemousse. Rien ne déborde, tout est parfaitement en place : sublimissime !

Château Grillet 1990 : 05/07/2007 après 5h d'aération (LG)

DS17 - LG15,5. Note moyenne : **16,3**

On passe ici dans une gamme plus tertiaire en raison de ces notes de rose, d'abricot confituré, de citron, d'épices, de lavande, de fumée, mêlées à des odeurs plus vieilles de cire et de champignon.

Le vin est capiteux, corsé. Cette matière à la maturité prononcée, moins calibrée "Grillet", qui a tendance à se prélasser, est donc riche et parfumée mais malheureusement passablement alanguie. La précision, la percussion et pire la longueur sont un peu oubliées.

L'accord : je reprendrai la remarque faite pour la Grande Côte, du plaisir à l'état pur mais séparément !!



11. Riesling 1969 – Cave coopérative d'Eguisheim (pas d'indication de degré)
(100% Riesling)

Service en carafe vers 13° sans aération préalable

DS17,5 - PC17 - LG17,5 - PR17 - MF17 - MS17 - PE17,5. Note moyenne : **17,2**

Le nez prend des accents baroques rappelant les raisins secs, le rhum, l'orange complétés par des notes de citron vert et de thym. Ce profil aromatique amène rapidement et collégialement l'ensemble de la table sur une Coulée de Serrant... La bouche est très propre, sans concession à une quelconque facilité et encore bien présente avec des arômes de citron vert, de foin et de champignons. Une belle bouteille à la quarantaine gaillarde et vigoureuse à l'image de notre hôte aux quarante printemps qui n'y paraissent pas !!!

L'accord : la gambas charnue et fondante est cuite à la perfection, le Pata Negra au goût à la fois profond et subtil est magnifique, l'accord fonctionne, à mon sens, en opposition entre fondant/gras du plat et dynamisme du vin...

Rappel : Riesling 1969 – Cave coopérative d'Eguisheim : Août 2009 – 15,5/20 (PR)

Robe d'un bel orangé.

Nez charmeur ayant bien résisté aux années, mêlant un fruit toujours vivace avec quelques sobres notes ranciotées : mandarine, citron vert, zeste confit, ananas, poire, pomme légèrement blettiée, fleurs séchées, pointe de curry, de noix. Une première jolie surprise pour ce flacon au modeste pedigree.

Matière certes modeste, mais bien vivante ! Socle acide solide, fruité encore bien net (dominante agrume : orange, pomelo, zeste, citron confit), ensemble cohérent, salivant, qui s'est agréablement complexifié avec le temps : cette jolie résistance au temps lui donne un petit côté émouvant...

Avec l'onglet de bœuf mariné au raifort ...



12. Côte-Rôtie 2004 – Domaine Jamet (12,5°)

(100% Syrah)

Service en carafe vers 16° sans aération préalable

DS16,5/17 - PC16,5 - LG17 - PR17,5 - MF17 - MS17 - PE17. Note moyenne : **17**

Le nez livre immédiatement le classique arsenal olfactif des belles syrahs du Nord dans lequel on retrouve notamment l'olive noire, le lard fumé, la suie et la violette. La bouche est fraîche, tendue, avec une pointe de minéralité virile qui lui confère un certain quant à soi et beaucoup de fond qui amèneront certains dégustateurs vers la Côte Brune et d'autres du côté de la colline de l'Hermitage avec les vins de JL Chave. Le vin est superbe de spontanéité et de buvabilité, goûté récemment il m'était alors apparu moins sérieux...

L'accord : la viande a quelques petites minutes de cuisson en trop mais étant de qualité irréprochable elle reste tendre et goûteuse, le jus beurré à souhait apporte la touche gourmande... L'accord fonctionne si l'on laisse de côté la salade de céleri branche...

Rappels :

a. Côte-Rôtie 2004 - Domaine Jamet : 08/02/08 à l'ouverture (PR)

DS16,5 - PR16,5 - CD16. Note moyenne : **16,3**

Robe toujours violine, avec une inflexion vers le rubis. Sombre, assez mate.

Subtilité et classicisme pour une expression très Côte-Rôtie : approche viandée, lardée, fruitée, florale, poivrée.

Harmonie et plénitude étonnantes pour un vin si jeune : fin, juteux, délicat, frais, tendu, tout est délicatesse et plaisir immédiat.

Déjà très beau...

Côte-Rôtie 2004 - Domaine Jamet : 08/02/08 après 5h d'aération (LG)

DS16,5/17 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne : **16,6**

Plus de spontanéité ici que dans le 2005 avec de superbes senteurs de grillé, de fleurs, d'épices, de cassis, de réglisse (l'arsenal classique est bien là). Un nez pur et direct, qui conte formidablement la syrah.

Le registre gustatif est d'une fraîcheur, d'une sapidité, d'une franchise admirables. Pureté de fruit et rétro de tabac. Un vin salivant, référent.

b. Côte-Rôtie 2004 - Domaine Jamet : janvier 2007 (LG)

DS17 - PC16 - MS16,5 - LG15 - BLG15. Note moyenne : **16**

Nez moins extrême que le précédent, avec des intonations végétales un peu prononcées (fève, petit pois). Bouche fine et fraîche, florale, soutenue par une bonne acidité, qui semble plus légère.



13. Pommard 1er Cru Epenots 1999 - Domaine Vaudoisey-Creusefond (13°)

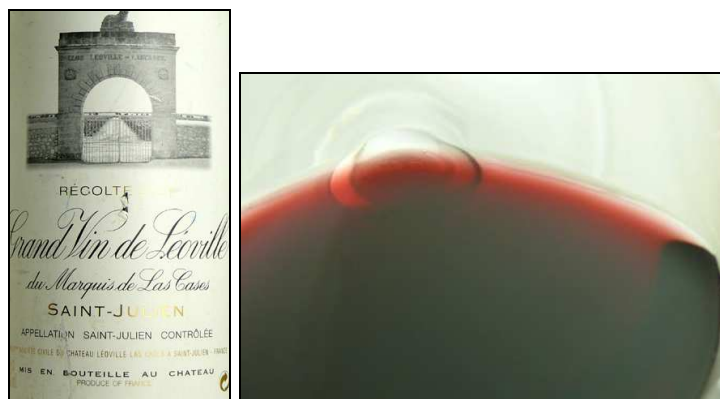
(100% Pinot Noir)

Service en carafe vers 16° sans aération préalable

DS16 - PC16,5 - LG15,5/16 - PR17 - MF16 - MS15,5/16 - PE15,5. Note moyenne : **16,1**

Le bouquet livre des notes très mûres de pruneaux, de cerise confite, de brou de noix ainsi qu'une touche alcoolisée évoquant le marc. Ce nez fait irrémédiablement penser à un grenache... La bouche par contre semble sans équivoque car la colonne acide du pinot bourguignon est bien là, excluant à ce stade, à mon sens, le cépage rhodanien. Le vin apparaît donc frais et suave, avec du fond et un très beau grain tannique, peut-être encore un peu jeune pour apporter le subtil "petit plus" qui entraînerait le dégustateur dans la magie des grands vins.

Avec des côtes d'agneau en crépine, farce de légumes au chèvre frais ...



14. St-Julien 2001 - Château Léoville-Las-Cases (13°)

(65% Cabernet-Sauvignon ; 19% Merlot, 13% cabernet Franc, 3% Petit Verdot)

Service en carafe vers 16° avec aération de 1h

DS16,5 - PC16 - LG16 - PR16,5+ - MF16 - MS16,5 - PE17. Note moyenne : **16,4**

Le nez évoque des senteurs classiques de cassis, de cèdre, de graphite mais également une forme de richesse crémeuse ainsi que des notes d'amande. La bouche est plutôt ferme, virile, elle porte encore les stigmates de son élevage en fûts neufs. Le vin termine de façon plutôt austère ce qui lui confère un caractère quelque peu renfrogné... L'équilibre d'ensemble est tout de même satisfaisant pour un vin au sérieux indéniable mais probablement un peu trop tôt...

L'accord : le vin s'accommode plutôt bien de ce plat toscan, le côté sanguin de la côtelette d'agneau équilibrant la virilité du vin pour un accord réussi...

Rappel : St-Julien - Château Léoville Las Cases 2001 : 28/01/2005 (MS)

DS17 - MS17. Note moyenne du groupe : **16,5**

La robe est très belle, brillante, profonde et sombre.

Nez épicié mais encore fermé et sur la réserve. Il ne présente pas les notes de goudron et de fumée qu'on retrouvera sur d'autres millésimes, mais laisse présager un grand vin en devenir.

En bouche, une explosion de fruits rouges murs sur un très beau volume. Superbe longueur et finale qui laisse percevoir des tanins extrêmement fins.

Une acidité qui se ferait peut être légèrement trop discrète s'il fallait lui trouver un défaut, mais il est vraiment bon aujourd'hui et sera encore bien meilleur demain. Une grande réussite dans le contexte du millésime.



15. Châteauneuf-du-Pape 2000 - Château Rayas (14°)

(100% Grenache)

Service en carafe vers 16° avec aération de 9h

DS17,5 - PC18 - LG18,5 - PR19 - MF18 - MS18,5 - PE17,5. Note moyenne : **18,1**

La couleur légèrement brunissante et plutôt dépouillée constitue le premier indicateur important quant à la nature du divin nectar qui nous est servi ! Le bouquet ne fait que confirmer, grandiose, évanescent, un véritable florilège de fragrances orientalisantes évoquant tour à tour les épices, le savon d'Alep, le laurier, l'orange, le brou de noix, mais également la terre battue et le miel. La complexité est extrême et l'on a l'impression que l'on pourrait dresser "un inventaire à la Prévert" de senteurs variées toutes plus subtiles les unes que les autres... La bouche ne déçoit pas (mais Le Rayas déçoit-il parfois??...), magnifique texture de taffetas oscillant entre puissance et finesse, avec une note de zeste d'orange de grande race... Rayas est bien là, la magie de ce vin envoûtant opère, on est une nouvelle fois sous le charme (et Laurent se rêve en Aladin avec Emmanuel Reynaud pour Shéhérazade dans un conte des mille et unes nuits... mais là on s'égare !!!).

L'accord : j'avoue avoir bu Rayas seul, pour lui même, je n'ai donc pas relevé de point particulier concernant l'accord mais je crois par contre que sa proximité avec Léoville-Las-Cases n'a pas servi ce dernier...

Rappels :

a. Châteauneuf-du-Pape Château Rayas 2000 : 18/20 - 26/4/08 (LG)

Senteurs girondes, racées, tellement typées (du domaine) : fraise, thé fumé (lapsang souchong), brou de noix, café vert, épices (poivres), fleurs. Grande finesse et intégration alcoolique parfaitement maîtrisée pour une allure évanescente, angélique, affriolante, transportante. LE grenache ... et le génie du lieu. Un vin offert (ce n'était pas gagné d'avance), qui met tout le monde de bonne humeur hédoniste. Cette harmonie n'était pas au rendez-vous lors de la verticale des Châteauneuf 2000 de mars 2004 (mais préselection prometteuse lors de mon passage au domaine en novembre 2001).

Le grenache (chez Rayas) et la syrah (chez Jamet) sont donc des cépages rhodaniens aptes à rivaliser avec les pinots et cabernet/merlot de la plus haute expression.

b. Châteauneuf-du-Pape - Château Rayas 2000 : 23/04/2004 (Jacques Prandi)

DS15 - PP15,5 - PC17 - LG16,5+ - JP16. Note moyenne : **16** (Note sur fût en 2001 : **16**)

Sa robe claire le trahit immédiatement, on croirait un pinot bourguignon pas bien concentré et déjà évolué.

Le nez est d'une élégance folle, floral (rose), fruits rouges et exotiques (mangoustan), des touches végétales de feuilles fraîches, fin et très complexe.

La bouche suit, tout en finesse, aérienne, du fruit frais (fraise, framboise) marié à des notes florales. Ca se gâte un peu en fin de bouche, l'alcool ressort et la finale est un peu lâche, persistance moyenne. Un vin tout en dentelle, d'un style unique dans cette série, mais qui manque un peu de vivacité et de concentration pour mériter une note plus élevée

Tous les fromages ont été spécialement sélectionnés par Stéphane, de la fromagerie Betty à Toulouse

Avec une tartine grillée de St-Nectaire, carpaccio de cèpe frais ...



16. Pauillac 1996 - Château Lynch-Bages (13°)

(73% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet-Franc, 2% Petit Verdot)

Service en carafe vers 16° sans aération préalable

DS17,5 - PC17,5 - LG17 - PR17,5 - MF17,5 - MS17,5 - PE17,5. Note moyenne : **17,4**

Le bouquet délivre de nobles arômes de cassis frais, de cèdre, de tabac. Médocain dans l'âme, il apparaît particulièrement racé et laisse poindre, à l'aération, les premières notes d'une évolution naissante. La bouche est à la fois juteuse et dotée d'une grande finesse, tendue, elle exprime des notes de graphite dans un style "effilé" mais de grande maturité. Un très beau vin...

L'accord : pertinent et juste (signé Senderens ...) !! A mon sens le meilleur accord de la soirée, comme une évidence... Les éléments du plat s'imbriquant et répondant à merveille à ceux du vin et vice versa...

Avec un Selles sur Cher légèrement affiné ...



17. Sancerre Cuvée Paul 1995 - Domaine François Cotat (13°)

(100% Sauvignon - récolte surmûrie, sans botrytis, sur le terroir des Culs de Beaujeu)

Service en carafe vers 13° avec aération préalable de 2h

DS16,5 - PC15 - LG15 - PR16,5 - MF15,5 - MS15,5 - PE16,5. Note moyenne : **15,8**

Le nez apparaît particulièrement écrasé par un excès de soufre qui ne permet pas au vin de livrer toute l'étendue de son potentiel aromatique. A l'aération des notes de pralin commencent tout de même timidement à poindre. En bouche, cette sensation démesurément soufrée persiste et bien que l'on perçoive "la dentelle" des sucres, l'ensemble manque de pureté et ne paraît pas, au final, d'une cohérence extrême...

Rappels :

a. Sancerre - Domaine François Cotat "Cuvée Paul" 1995 : 25/02/2009 (LG)

DS18,5 - LG17,5/18 - MS18,5 - MF18,5 - EG18 - PR18,5 . Note moyenne : 18,3

Le nez, tiré à quatre épingles, cède ses senteurs diversifiées, titillantes, de grand caractère : minéral (craie, en particulier), miel, végétal noble, agrumes (cédrat, citron vert, bergamote), verveine, bâton de réglisse, fruits blancs, galanga, ... Il s'agit bien de sauvignon, dans une déclinaison assez inédite, nullement variétale, rayonnante, pleinement assumée.

En bouche, l'intégration des composants (dont le sucre) est parfaite, l'énergie interne au rendez-vous (un peu comme dans un Riesling VT), la longueur élégamment amère. On peut également penser à la topologie arachnéenne d'un Riesling mosellan (entre spätlese et auslese). Une interprétation attachante du cépage, en nectar enivrant, haut de gamme. Pour moi, qui suis de nouveau un peu moins enthousiaste que mes camarades, il lui manque un tantinet de plénitude et d'expansivité pour me convaincre absolument (on peut voir ici aussi ma limite personnelle quant à l'appréciation du goût intrinsèque de ce cépage, dont on a vu tout de même le potentiel impressionnant, en qualité et en vieillissement, sur Chavignol du moins).

b. Sancerre - Domaine François Cotat "Cuvée Paul" 1995 : 1/07/2008 (PC)

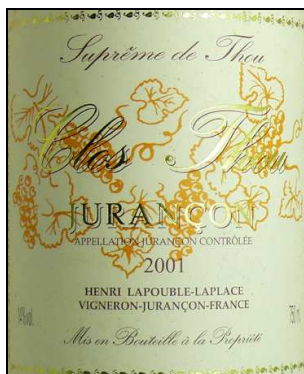
DS17,5 - PC17+ - LG16,5/17 - PR17,5 - MS18. Note moyenne : 17,4

Robe pâle, grasse, présente malgré le peu de couleur. Encore sur la réduction au premier nez, puis très fin, complexe, pénétrant : fromage frais, hydrocarbures, pointe de buis ou de bourgeon (pleinement sauvignon mais si loin de la caricature variétale) cédrat confit peut-être... Très belle matière, retenue mais d'une grande richesse, miellée (un peu de sucre résiduel perceptible), équilibrée par une acidité idéale, développement long et serein. Un vin profond et évident, expression transparente d'un grand terroir.

c. Sancerre - Domaine François Cotat "Cuvée Paul" 1995 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16,5/20

Nez tout en élégance : champignon, pointe truffée, croûte de fromage, fruits mûrs (poire, pêche), encore toute la jeunesse et la spontanéité du Sauvignon fringant. Velours en bouche, grande délicatesse à l'équilibre de demi-sec quasi parfait : on croque dans le fruit frais. Finale qui souligne l'harmonie et l'extrême finesse de l'ensemble.

Avec un Bleu de Sassenage légèrement sec ...



18. Jurançon Suprême de Thou 2001 - Clos Thou (14°)

(100% Petit Manseng)

Service en carafe vers 16° avec aération préalable de 2h

DS17,5 - PC17 - LG16,5 - PR17,5 - MF17 - MS17 - PE17. Note moyenne : 17,1

Olfaction très pure et d'une grande précision aromatique diffusant des senteurs d'ananas Victoria, d'agrumes, de miel et de truffe blanche. La bouche est d'un équilibre princier, fraîche, jamais saturante grâce à une acidité parfaitement intégrée, elle évoque les fruits de la passion et le citron vert dans un concerto aromatique appartenant au registre classique du jurançonnais mais tellement satisfaisant quant il est joué avec tant d'évidence et de spontanéité... Un superbe liquoreux injustement méconnu (mais pas de nous !!!).

L'accord : classique mais réussi avec un bleu de Sassenage à l'affinage juste...

Avec un Comté de 24 mois, presque cassant ...



19. Château-Chalon 1995 - Domaine Jean Macle (13°)

(100% Savagnin)

Service en carafe vers 13° avec aération préalable de 2h30

DS17,5 - PC17 - LG17 - PR18 - MF18 - MS18 - PE16,5. Note moyenne : **17,4**

Olfaction très pure, élégante, jamais caricaturale évoquant les fleurs d'alpage, le citron, la noix verte, le curry, et la pomme. La bouche est d'une grande finesse, ciselée et tendue. Toute en subtilité, elle a su rester aérienne et toujours très proche du fruit malgré (ou à cause ?...) ses 6 ans de voile. Mon premier Château-Chalon de Macle, j'ai adoré !!!

L'accord : là aussi un grand classique mais pourquoi chercher plus loin, il ne déçoit jamais !!!!... Le comté était superbe avec ses petits cristaux qui croquaient sous la dent... un régal !

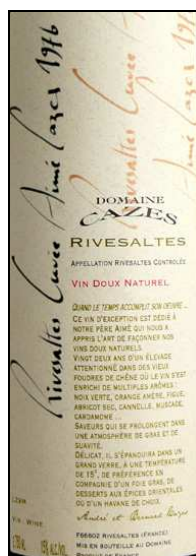
Rappel : Domaine J. Macle Château-Chalon 1995 : 18/20 - 29/3/07 (LG)

Robe claire. Nez fin, élégant, propice à l'envoûtement. Il conjugue des notes sensationnelles d'agrumes (kumquat, citron vert), de froment (notes boulangères de pain frais), de pain d'épices, de gentiane.

Il est à la fois puissant (affirmé, empyreumatique) et retenu (sans tapage inutile). En bouche, on est ravi par une expression certes jeune (ce vin est un nourrisson) mais d'une élégance de premier ordre, fruitée, florale, délicatement citronnée. Son raffinement est "orientalisant". Expression mesurée, très fine, très persistante (finale sur le gingembre), pour un vin qui commence à sortir des limbes et dont l'avenir apparaît radieux !

La finesse du vin se marie fort bien avec celle du plat. Le bouillon (que j'ai imaginé délicatement miellé) paraît un peu léger mais il semble qu'il aurait été techniquement assez difficile de plus concentrer ces formidables goûts de thé (écho de fumée thé/vin saisissants).

Avec un gâteau Opéra préparé par la Pâtisserie Cauca à Venerque ...



20. Rivesaltes Aimé Cases 1976 - Domaine Cazes (15°)

(100% Grenache)

Service en carafe vers 15° avec aération préalable de 1h

DS16 - PC15 - LG16 - PR16 - MF15,5 - MS16,5 - PE16. Note moyenne : **15,9**

Nez aux nuances oxydatives évoquant la noix et l'orange confite, plutôt simple. Le rancio est de bonne qualité mais sans la profondeur et l'intensité espérées pour cette bouteille d'âge respectable... La bouche équilibrée évoque la résine de pin, le pruneau, le miel mais manque tout de même de complexité et de fond. Nous étions tous sur un Rivesaltes, sauf Laurent qui a proposé un Madère, nous lui rirons longuement au nez pour ces errements coupables mais le bichon était encore sous le coup de l'émotion du Rayas...

L'accord : personnellement c'est la première fois que je suis un peu déçu par le pâtissier fétiche de Didier...

L'accord est correct mais le gâteau est lourd...

Un mot final ...

Un grand merci à Philippe pour cette invitation orchestrée de main de maître !! Il a tout géré tout seul : la cuisine, le service des vins et l'organisation générale de la soirée, c'est un boulot de fou.

En cuisine tous les produits étaient de grande qualité et nous ont été préparés et servis avec beaucoup de générosité et de sincérité, à mon sens deux qualités essentielles pour qui veut cuisiner...

Le parcours œnophile était grandiose, beaucoup de grandes références du vignoble hexagonal nous ont été servies et les accords choisis avec justesse, prouesse pas toujours simple à réaliser...

Donc pour tout ça et pour le plaisir d'avoir pu assister à ce repas et partager un nouveau moment magique en toute amitié, je te (re)dis (nous te (re)disons) un GRAND BRAVO et un IMMENSE MERCI !!!