

**Club toulousain In Vino Veritas**  
**Entraînement en vue du championnat de France RVF 2010**  
**de dégustation à l'aveugle**  
**Jeudi 22 Avril 2010**

**La dégustation préparée par Didier Sanchez et Philippe Ricard.**  
**Commentaires, photos et mise en page de Philippe.**

**Quelques commentaires de contexte :**

Pression atmosphérique : 1009 hpa - temps assez beau - vent modéré - 5/8<sup>ème</sup> de lune descendante - sensations de dégustation : très bonnes.

Nombre de dégustateurs : 8

Petite dégustation de révision qui se déroule en 3 parties :

1. deux vins de l'amitié offerts par Didier, servis à l'ouverture, à l'aveugle
2. l'entraînement championnat RVF : vins offerts par Philippe, carafés et présentés à l'aveugle
3. 6 vins présentés par Didier, servis à l'ouverture, à l'aveugle

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun

**La dégustation**

(Nombre total de dégustateurs : 8)

**En attendant les participants...**



**1. Bourgogne Aligoté - Domaine Michel Franc 2007 (11,5°)**

*(100% Aligoté)*

*DS12 - LG12,5 - MS12 - PR12,5. Note moyenne : 12,3*

Robe paille ; reflets verts et dorés.

Nez sans grand caractère. Notes de citron, de fleurs blanches, de fougère, de beurre, de levure, qui pourraient évoquer Chablis ; mais aussi de Reine Claude, de pomme, avec une pointe d'amande.

Matière effilée, mordante, où l'acidité s'impose tel un filet de citron... Frais, nerveux, propre, mais bien simple et surtout assez maigre.

En plus de Petit Chablis, certains misent sur la jacquère ou Jurançon.



## 2. Vin de Savoie Apremont « Cuvée Exclusive » - Domaine Adrien Vacher 2007 (11,5°) (100% Jacquère)

DS13 - LG14 - MS13,5 - PR13,5. Note moyenne : 13,5

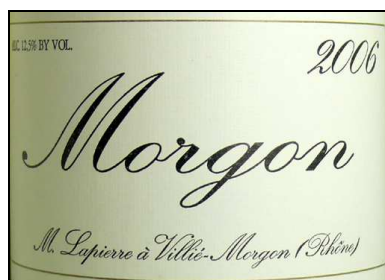
Robe paille ; reflets gris verts, légèrement dorés.

Fraîcheur simple sur le végétal et les agrumes (certains évoquent le sauvignon) : herbe coupée, menthol, pamplemousse, zeste, prune, pointe de miel.

Matière un peu plus charnue que l'échantillon précédent, mais avec toujours un fil conducteur acide énergique ! Vin joyeux, assez simple, mais croquant, relevé par une note minérale en finale.

## Vins présentés par Philippe

### Série en 6 rouges



## 3. Morgon - Domaine Lapierre 2006 (12,5°)

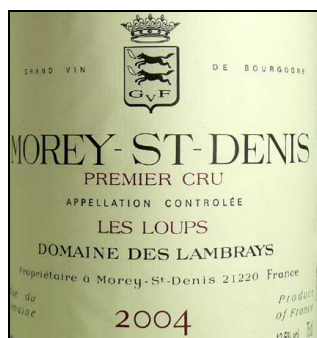
(100% Gamay)

DS14 - LG13,5 - MS14,5 - PR14,5. Note moyenne : 14,1

Robe rubis/prune, claire, mate.

Nez « en dedans », même si sa signature exprime pour tous (ou presque - je tairai le nom...) le gamay : fleurs, fruits (cerise, fraise, framboise, grenadine, prune, pointe de cassis). Mais le poivre, la fumée, le graphite, ainsi que les notes de terre, de roncier, brident quelque peu l'éclat fruité attendu.

Bouche en demi-teinte, timorée, gentiment ronde, sans grand relief, mais avec ce qu'il faut de chair, d'équilibre, de structure tannique pour rester cohérente.



## 4. Morey St-Denis 1er Cru « Les Loups » - Domaine des Lambrays 2004 (13,5°)

(100% Pinot Noir)

DS15,5 - LG14,5 - MS16 - PR16,5. Note moyenne : 15,6

Robe évoluée, claire, brillante ; couleur grenat, voire brique au bord du disque.

Nez terrien, racinaire, avec cette touche de végétal propre au millésime (bravo à Miguel pour avoir relevé l'indice !)... Très jolis effluves toutefois, sur les fleurs séchées, la cerise, le noyau, le cuir, une pointe sanguine.

Matière juteuse, élégante, avec cette fraîcheur (acidité/végétal) qui signe une nouvelle fois 2004 (mais la robe est si évoluée que ce n'était pas évident de s'en convaincre...), mais toujours sans disgrâce, bien au contraire : empreinte aromatique classieuse, finesse tannique, belle longueur...

Bref, un joli Côtes de Nuits que beaucoup ont bien identifié...



### 5. Cornas « La Geynale » - Domaine Michel 2002 (13°)

(100% Syrah)

DS16 - LG16 - MS16 - PR16. Note moyenne : 16

Robe moyennement sombre, mate, rubis aux reflets prune.

Syrah assez évidente : olive noire, lard fumé, viande fraîche, prune, thym, laurier, camphre, café grillé. Très joli parfum !

Matière toute en délicatesse : finesse tannique, fraîcheur, subtilité aromatique... La seule limite est celle de la chair, avec un léger manque de densité et de profondeur, conséquence d'un millésime difficile...

Nombreux paris sur une Côte-Rôtie de Jamet (ce qui souligne la finesse perçue), mais dans un tout autre millésime (le vin de Jamet est en effet loin de ce niveau en 2002...).



### 6. Nuits-St-Georges 1er Cru « Clos de l'Arlot » - Domaine de l'Arlot 2001 (13°)

(100% Pinot Noir)

DS16 - LG15,5 - MS16,5 - PR17. Note moyenne : 16,3

Robe décharnée, très claire, presque pelure d'oignon. Je pense que les pronostics jurassiens (pulsard ou trousseau) sont essentiellement dus à un formatage du cerveau par cette seule donnée... (les limites souvent pointées par Pierre sur ce type de dégustation d'entraînement).

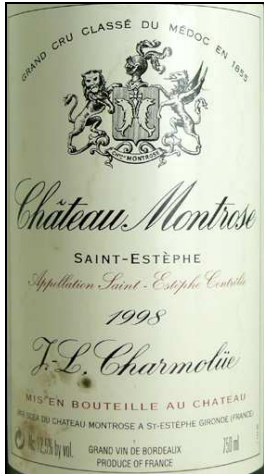
Nez très aromatique, changeant, complexe, particulièrement élégant : fraise, guignolet, cerise, terre, cuir, feuilles mortes, champignon, camphre, végétal noble (rafle).

Même subtilité en bouche, avec un délié séducteur, tout en dentelle... Là où certains ont vu de la maigreur (il n'y en avait pourtant vraiment pas, bien au contraire...), j'ai plutôt apprécié la délicatesse superlative, l'équilibre, le jus raffiné... Une pointe de sécheresse en finale, mais beaucoup de longueur qui prolonge cette classe aromatique propre à ces grands pinots « classiques ».

Sans aucun doute un vin qui méritait un autre contexte, à table assurément.

## 7. Pauillac - Château Lynch Bages 1998

Échantillon bouchonné.



### 7bis. St-Estèphe - Château Montrose 1998 (12,5°)

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

DS17 - LG17 - MS16,5 - PR16,5/17. Note moyenne : 16,8

A contrario de l'échantillon précédent, voici une robe très jeune, encore prune, concentrée, très sombre et brillante !

Nez marqué par le cabernet, faisant diverger les résultats entre le franc de Chinon (fraise, poivron rôti, graphite, cave humide) et le sauvignon de Bordeaux (cerise, cassis, résineux, cèdre, boîte à cigare, pointe de chocolat, menthol). Très belle expression en tout cas, sans parasitage boisé, avec un bel éclat du fruit.

Bouche très charmeuse (une de plus !), avec de la finesse, de la fraîcheur, du fruit, de la rondeur, un côté presque féminin qui évoque alors davantage la pulpe de St-Julien que l'austérité de St-Estèphe ! (Didier s'explique ce velouté par une forte présence de merlot, induisant son pronostic bien en Rive Gauche, mais sur un domaine qui joue cette carte).

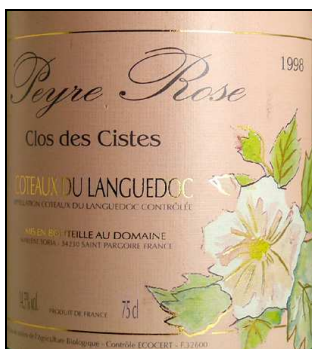
Plantage général en ce qui concerne le millésime, la plupart des pronostics se rapprochant de 2006, le plus vieux en 2002 !!!

**Rappel : Château Montrose Saint-Estèphe 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 1998 - 20/12/07 (LG)**

DS16 - PC16 - LG15,5 - MS15,5/16. Note moyenne : 15,8

Notes herbacées (végétal) sur une fraîcheur orangée et mentholée.

Longiforme, il ressemble un peu au 2002. Corsé, frais, sans trop de coffre. Pas très long (finale pimentée).



### 8. Coteaux du Languedoc « Clos des Cistes » - Domaine Peyre Rose 1998 (14,5°)

(90% Syrah - 10% Mourvèdre et Grenache)

DS15,5 - LG15,5 - MS15,5 - PR15,5/16. Note moyenne : 15,6

Robe dense, sombre, rubis.

Résolument sudiste par le côté solaire (mais pas brûlant) et la décoction de laurier, de thym, d'eucalyptus, de genièvre (épice « exotique » pour Laurent !), de caoutchouc. La présence de fraise écrasée, de fruits à l'eau de vie, de chocolat fait pencher presque tout le monde sur la piste du grenache ; mais le cassis, l'olive noire, le fumé indiquent également la syrah... C'est un joli nez, jeune, explosif.

Bouche corpulente, musculeuse, avec des tanins encore un rien sauvages, mais un beau dynamisme, du jus, de la force, de la jeunesse... La finale est un peu rêche, mais d'une sacrée longueur !

Un vin de caractère !

**Rappel : Coteaux du Languedoc - Clos des Cistes - Domaine Peyre Rose 1998 : 5 Avril 2007 (PR)**

DS14,5 - PC15,5 - LG16 - PR16,5 - BLG14 - Note moyenne : **15,3** (vin carafé 5 heures)

Robe brillante, rubis avec quelques reflets grenats tout juste perceptibles sur le disque, l'ensemble étant particulièrement foncé.

Nez présentant une palette aromatique très intéressante, avec le sous-bois, l'humus, la viande, le laurier, l'olive noire, le goudron, un petit côté torréfié ainsi que des notes mentholées. Relativement typé syrah, le style est mûr et intense.

En bouche, si la matière est dense, très serrée, riche, avec de profonds arômes de cassis, d'animal, de lard, de goudron, d'eucalyptus, l'ensemble ne manque ni de fraîcheur, ni de finesse : vin sanguin, avec des tanins bien intégrés, il coule avec ampleur et puissance, avec juste un petit manque d'élégance. La finale est puissante, longuement rémanente et finit de valoriser un vin relativement complexe.

## Série en 6 blancs



### 9. Aligoté « Sous Châtelet » - Domaine d'Auvenay 2004 (12,5°)

(100% Aligoté)

DS(11) - LG(15,5) - MS(14) - PR(?). Note moyenne : **(13,5?)**

Robe paille ; reflets verts et dorés.

Approche très particulière, voire difficile, sur la poudre de pétard, l'œuf pourri, le gras de canard... Certains parlent de réduction, d'autres de soufre, tandis que Patrick et Philippe s'excitent sur ces odeurs particulièrement bizarres...

Très beau volume en bouche, avec une matière concentrée, grasse, un sacré poids par rapport au pedigree, dans un équilibre irréprochable. Mais le caractère aromatique vraiment très particulier de ce vin laisse presque tout le monde circonspect...

Pour information, c'est la 3<sup>ème</sup> fois que je le bois exactement ainsi !



### 10. Condrieu « Terrasses de l'Empire » - Domaine Georges Vernay 2007 (13,5°)

(100% Viognier)

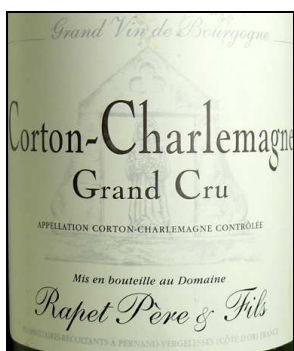
DS15,5 - LG16,5 - MS16,5 - PR17. Note moyenne : **16,4**

Robe paille ; reflets gris, légèrement verts également.

Fidèle au cépage, c'est-à-dire aromatique ! Eau de Cologne, loukoum, guimauve, violette, lavande, abricot, agrumes, miel, pain d'épices, amande, nougat... Grosse générosité, mais sans écœurer, avec beaucoup de raffinement et de pureté.

Vin charnu, pulpeux, profond, particulièrement bien servi par sa finesse, sa fraîcheur, ses beaux amers... Finale épicée, sur le gingembre (véritable épice exotique !), le poivre blanc, affichant de plus une longueur admirable !

Deux mises sur Château Grillet qui en disent long sur la qualité de l'échantillon...



### 11. Corton-Charlemagne - Domaine Rapet 2006 (13°)

(100% Chardonnay)

DS15,5/16 - LG16 - MS17 - PR17+. Note moyenne : 16,4

Robe paille ; reflets verts.

Chardonnay d'école ! Fougère, grillé noble, beurre, fruits blancs mûrs, pointe de jaune d'œuf, encore un peu trop jeune (et fermé), mais au moins sans gêne boisée.

Très grosse matière, concentrée, riche, suffisamment ferme et fine pour garder de la droiture ; du poids, de la longueur, avec pour seule limite pour certains une légère note d'alcool en finale. Mais pas de doute, la majorité mise sur un beau terroir de la Côte de Beaune (beaucoup ont misé Meursault).



### 12. Riesling Grand Cru Rangen de Thann - Domaine Zind-Humbrecht 2004 (14°)

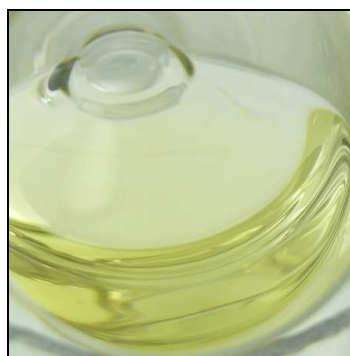
(100% Riesling sur sédiments volcaniques)

DS15,5 - LG15,5 - MS14,5/15 - PR15. Note moyenne : 15,2

Robe jaune ; reflets dorés et verts.

Très riesling, bien que démonstrativement parfumé (d'où la mise sur Muscat pour Didier) ! Citron vert, mirabelle, zeste, agrumes, fleurs jaunes, pointe terpénique. Cette abondance aromatique (harmonieuse) a évoqué le style d'Agathe Bursin pour deux dégustateurs.

Bouche qui affiche la même profusion, ronde, tendre, généreusement fruitée, avec ce qu'il faut de tension, d'amers (peau de pamplemousse) pour ne pas sombrer dans la mollesse ; sans éviter toutefois un certain manque de relief, d'impact, de complexité.



### 13. Château Grillet 2004 (14°)

(100% Viognier)

DS16+ - LG16+ - MS16 - PR16,5+. Note moyenne : 16,1

Robe paille ; reflets gris, légèrement verts.

Nez discret, qu'il faut aller chercher... Nougat, coquille, amande, fruits blancs, anis.

Bouche fine, élégante, affichant beaucoup de poids, mais qui a du mal à exploser (fermée ?), l'alcool finissant même par ressortir, offrant un caractère résolument sudiste à l'échantillon (mises nombreuses sur Châteauneuf-du-Pape ou Vermentino). Par contre, la longueur de ce vin est tout simplement hallucinante : en buvant le vin suivant, j'avais toujours son retour en bouche !

**Rappels :**

**a. Château Grillet 2004 : Décembre 2007 - (LG)**

DS15,5/16 - PC15 - LG14,5 - MS14,5+. Note moyenne : 14,9

Nez hésitant, légèrement boisé, sans perception soufrée notable, entre marsanne et viognier. Ce dernier prend progressivement le dessus et propose, en mode mineur, ses senteurs habituelles : abricot, rose, guimauve, menthol (un petit côté chewing-gum). En bouche, beau toucher, un peu d'alcool (allure benoîte) et relative fadeur. Le vin, variétal, apparaît comme un Condrieu assez classique, un peu flasque. 14,5/20

Après 4 heures d'aération :

**b. Château Grillet 2004 :**

DS17,5 - PC(Non noté) - LG17 - MS(Non noté).

Nez nettement complexifié, plus « Grillet » : réglisse, huître, fond discret de fleurs et d'abricot. Longueur et structure manifestes. Ce sursaut aromatique et structurel est assez inouï.



**14. Riesling Bernkasteler Lay - Domaine Doctor Thanisch 1988 (9°)**

(100% Riesling sur ardoise)

DS16,5/17 - LG16 - MS17 - PR17,5. Note moyenne : 16,8

Robe jaune clair ; reflets verts particulièrement marqués (reflets de Chartreuse !).

Puissamment typé « hydrocarbure », avec des notes de mirabelle, d'amande, de verveine citronnelle, de pastille Vichy...

Douceur aérienne, caresse délicieuse, élégante, ultra fine... tout en légèreté, en précision, un peu à la manière d'une VT de Boxler... s'il fallait faire une comparaison nationale... car pour le reste, c'est clairement signé « Allemagne » ! Je pensais qu'il serait inutile de préciser cette évidence étant donné le parterre d'éminents dégustateurs (avec 2 champions d'Europe !)... ce qui m'a presque valu un scalp !

J'ai donc fait 3 « Je vous salue Marie », 2 « Notre Père » et c'est promis, je ne recommencerai plus !

La prochaine fois, je vous mettrai un bon vieux Tariquet de nos campagnes !

**6 vins présentés par Didier**



**15. Vin de Savoie Mondeuse : Vignobles de la Pierre - Yves Girard-Madoux 2007 (12°)**

(100% Mondeuse)

DS13,5 - LG13 - MS12,5/13 - PR13,5. Note moyenne : 13,2

Robe prune/violine, assez sombre, brillante.

Nez hésitant entre l'amylique et le végétal, sur des notes de cassis, de mûre, de fleurs, avec une belle présence de poivre.

Vin glissant, fruité, simple mais agréable, sur une acidité énergique et rafraîchissante. Sans prétention, mais propre.

**Rappels :**

**a. Vin de Savoie Mondeuse : Vignobles de La Pierre - Yves Girard-Madoux 2007 - 28/10/09 (LG)**

DS13,5 - PC13,5 - LG12,5 - MS12,5/13 - EG13,5. Note moyenne : 13,2

Robe peu intense, terne.

Nez rustique exprimant d'abord le cassis et le poivre (comme attributs caractéristiques de la mondeuse) puis évoluant vers une proposition plus amylique, florale (jacinthe), fruitée (cerises écrasées), acidulée, un peu terne, sans vrai impact minéral (on sera alors tenté de prononcer Beaujolais). Cépage pas trop dur à deviner à l'ouverture puis le vin évoluera clairement (et perfidement) vers une sensation de Gamay. De l'intérêt de ne pas trop tergiverser dans ses choix

**b. Vin de Savoie Mondeuse : Vignobles de La Pierre - Yves Girard-Madoux 2007 - 10/03/09 (MF)**

DS13,5 - LG13 - MF13. Note moyenne : 13,2

Robe violine, très jeune.

Nez "primeur", amylique, à l'instar d'un gamay, sur le cassis, le poivre, la réglisse.

En bouche le vin apparaît simple mais propre et doté d'une acidité toute montagnarde qui lui confère un caractère guilleret. Il exprime tour à tour des notes fruitées de cassis, de myrtille et termine sur une finale réglissée peu persistante.

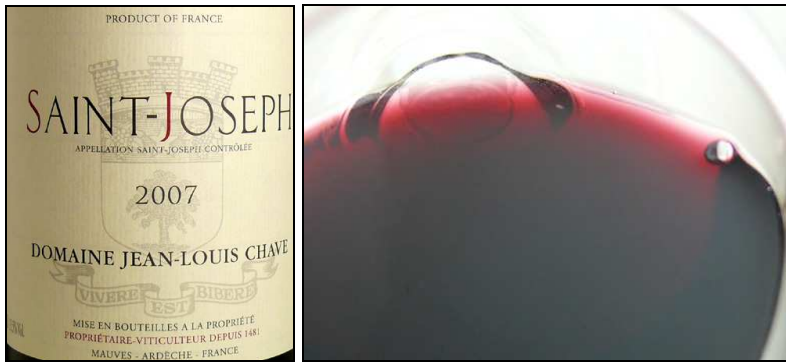
**c. Vin de Savoie Mondeuse : Yves Girard-Madoux 2007 - 18/11/08 (PR)**

DS13,5 - LG13,5 - PR14 - MS14 - MF13,5 - EG13,5. Note moyenne : 13,7

Robe sur l'éclat de la prime jeunesse, assez claire, très violine, brillante.

Fruité guilleret, presque à caractère primeur (framboise, fraise, griotte), quelque peu amylique, non sans orienter vers le piège du Beaujolais.

Simplicité et franchise caractérisent cette bouche rafraîchissante et fruitée. L'acidité quelque peu "montagnarde", ainsi qu'une expression de poivre mettront les plus attentifs sur la bonne voie, laissant les autres sur le gamay...



**16. Saint-Joseph - Domaine Jean-Louis Chave 2007 (13,5°)**

(100% Syrah)

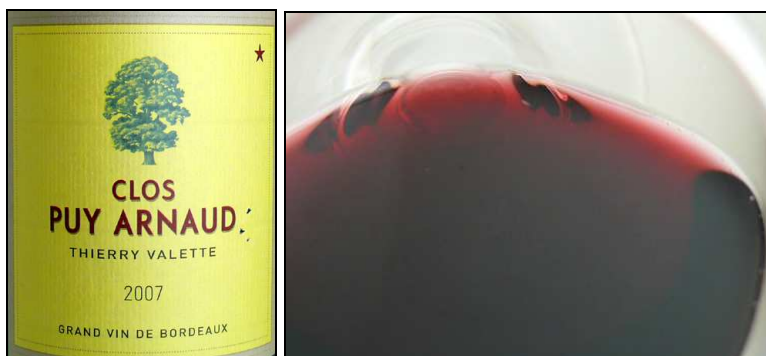
DS15 - LG14,5 - MS15,5 - PR15. Note moyenne : 15

Robe violine, très sombre et très brillante.

Notes de cassis mûr, olive, fumé, violette, viande, avec une touche sanguine. Syrah assez évidente.

Matière assez finement traitée, avec maturité, gourmandise, un aspect frais et séveux, sérieusement encadrée toutefois par des tanins en relief.

Echantillon qui n'affiche pas (encore) complexité ou prestige...



**17. Côtes de Castillon - Clos Puy Arnaud 2007 (13,5°)**

(70% Merlot - 30% Cabernet Franc)

DS11 - LG12 - MS12 - PR12,5. Note moyenne : 11,9

Robe prune, sombre, mate en son centre.

Boisé particulièrement lourdingue qui écrase les parfums de cassis, de prune, de cerise cuite... Torrification intense (café, cacao), menthol (voire eucalyptus), vanille et toast appuyé...

Matière sans grande richesse, qui coince singulièrement par ses tanins, son manque de raffinement, la vulgarité de ses arômes.

Bref, un coup de cœur 2007 de Quarin bien incompréhensible !





### 18. Châteauneuf-du-Pape – Domaine de Beurenard 2007 (14,5°)

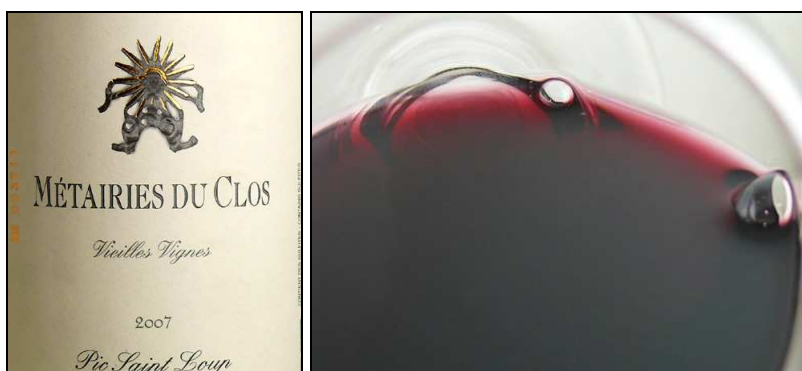
(70% Grenache - 10% Syrah - 10% Mourvèdre - 10% Cinsault et divers cépages de l'appellation)

DS14,5/15 - LG14,5/15 - MS14 - PR15. Note moyenne : 1\*

Robe sombre, brillante, prune ; reflets violine.

Matière légèrement confite sur la fraise écrasée, la framboise, les mûres, les ronciars, la cerise noire, une pointe de violette. Solaire, mais frais également.

Bouche séduisante, sur une finesse et une fraîcheur rares pour un Châteauneuf-du-Pape 2007, certes un peu mince, mais avec suffisamment de fruit et d'énergie pour offrir un croquant fort sympathique ! Je me laisserais d'ailleurs volontiers convaincre par une grillade immédiate !



### 19. Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup « Les Métairies du Clos Vieilles Vignes » – Domaine du Clos Marie 2007 (14°)

(60% Grenaches, vignes de 43 ans - 20% Carignan, vignes de 57 ans - 10% Cinsault, vignes de 53 ans - 10% Syrah, vignes de 28 ans)

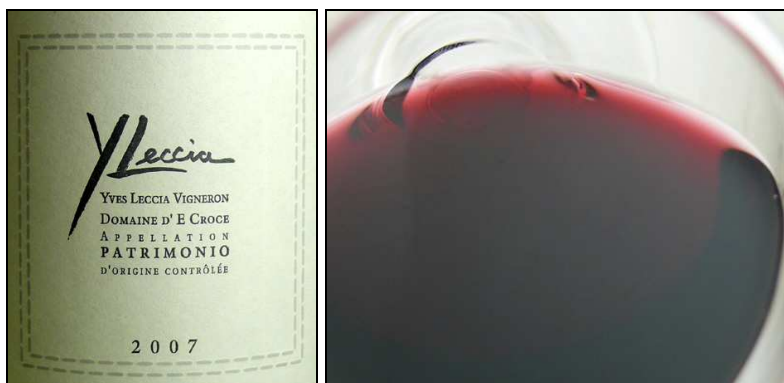
DS14 - LG(13+) - MS? - PR(?). Note moyenne : (13,5?)

Robe violine, brillante, très sombre, quasiment noire.

Attention, « ça puire » !!!! Purin, suint, renard, écurie, tout y passe... Le laurier, la fumée, le bois (pourtant présent !) sont secondaires...

Attaque légèrement perlante (animal + CO<sup>2</sup> = Barral pour beaucoup !), matière mûre, solaire, concentrée, boisée, avec des tanins encore farouches... Un sudiste, sans aucun doute, mais qui nous fait hésiter entre une monstrueuse réduction ou un vrai problème d'échantillon.

A regoûter, car en l'état, je trouve ça profondément dégueulasse !



### 20. Patrimonio – Domaine E Croce Yves Leccia 2007 (13,5°)

(100% Nielluccio)

DS14 - LG14 - MS14 - PR14. Note moyenne : 14

Robe prune, très sombre, brillante.

Arômes sudistes pour tout le monde, sur le thym, le laurier, le cassis, la cerise burlat, avec une pointe animale.

Bouche charpentée, ultra tannique (paf ! dans les dents ! avec des mises nombreuses sur le mourvèdre à Bandol...), sauvage en diable, avec quelques notes d'alcool... Pas facile d'approche mais non dénuée de caractère et d'intérêt.

(Laurent fait justement remarquer qu'un Bandol ne serait pas autant marqué par les herbes aromatiques, contrairement au Nielluccio)

**Rappels : Patrimonio - Domaine d'E-Croce Yves Leccia 2007 - 19/05/09 (MF)**

DS16 - LG14/14,5 - MS14,5/15 - MF16 - EG16. Note moyenne : 15,4

Robe juvénile aux reflets violette.

Nez dévoilant un impeccable florilège de senteurs gourmandes, tour à tour la fraise, la cerise, le poivre et les herbes du maquis s'invitent à la fête!

Bouche fine mais dotée d'une forte minéralité crayeuse. Elle délivre de superbes goûts de fraise écrasée, de thym et signe sa provenance méditerranéenne par une charge alcoolique présente qui vient conférer rondeur et soyeux à l'ensemble. Très beau vin à la fois gourmand et tendu...

## Vin présenté par Laurent Gibet



**21. Vin de Table de France « Variation d'Automne » - François Daubert (2004) (14°)**

(70% Muscadelle, 30% Mauzac)

DS14 - LG14,5 - MS15 - PR14,5. Note moyenne : 14,5

Vin fait à Fronton (sous voile).

Robe or.

Nez oxydatif sur la noix, le curry, le gras de jambon, la pomme au four (bien vu, Laurent, avec le Pata Negra...).

Jus tonique, fluide, un rien fluet, sans prétention, mais autant curieux qu'intéressant, sans aucune fausse note.

## Douceur servie par Didier



**22. Gaillac doux « Renaissance » - Domaine Rotier 2005 (13°)**

(100% Loin de l'œil)

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

Robe or soutenu.

Nez concentré : coing, rhubarbe, raisin de Corinthe, pâte de fruits, kumquat, fruits confits, dans un style résolument passerillé.

Liqueur imposante, épaisse, avec ce qu'il faut de tonicité pour ne pas s'avachir et rester sur un registre gourmand ; mais le sucre réclame un certain appétit...

**Rappels :**

**a. Gaillac doux « Renaissance » - Domaine Rotier 2005 : 11/8/07 (LG)**

DS16 - PC15 - LG17 - MS16,5 - BLG16. Note moyenne : 16,1

Notes pures, originales et fruitées : bourgeon de cassis, rose, fruit de la passion, pamplemousse, citron vert, gingembre. Bouche équilibrée, gourmande, de belle longueur. Aussi bon que le 2002 (un chouillas en dessous ?)

**b. Gaillac doux « Renaissance » - Domaine Rotier 2005 : novembre 2007 : 15/20 (PR)**

Joli nez rôti, sur les fruits confits, le coing, le miel, la vanille de la barrique. Fraîcheur assez évidente. Ensemble très séducteur !

Bouche à la fois riche et élégante, expression charmeuse d'un fruit intense (abricot, pâte de fruit, agrumes confits). Mais surtout belle préservation de l'acidité (ce qui ne semble pas toujours le point fort des moelleux de Gaillac) et un sucre intégré.

**c. Gaillac doux « Renaissance » - Domaine Rotier 2005 : 22/11/07 (LG)**

DS15 - PC15 - LG16 - PR15. Note moyenne : 15,3

Nez délicat, fruité et floral, avec de jolies senteurs d'abricot et de miel, d'orange et de rose. Bouche construite sur un gros botrytis, gardant son équilibre et sa finesse fruitée. Cette cuvée très régulière et remarquable confirme son rang. Son prix reste très doux.

## Résultats

Résultats de la dégustation à l'aveugle selon le barème du Championnat de dégustation à l'aveugle organisé par la RVF

RVF	Miguel	Patrick	Laurent	Jean-Michel	Jean-Pascal	Philippe	Didier	Claude
03 <sup>ème</sup> vin	15	12	0	11	14	12	11	11
04 <sup>ème</sup> vin	12	13	9	9	9	11	11	9
05 <sup>ème</sup> vin	14	13	11	5	0	0	11	0
06 <sup>ème</sup> vin	0	0	0	0	0	11	7	0
07 <sup>ème</sup> vin	11	10	10	11	11	0	1	7
08 <sup>ème</sup> vin	8	12	12	5	3	3	0	5
<b>Total rouge</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>42</b>	<b>41</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>41</b>	<b>32</b>
09 <sup>ème</sup> vin	0	1	0	0	0	0	0	0
10 <sup>ème</sup> vin	14	0	11	15	12	0	0	13
11 <sup>ème</sup> vin	11	11	10	11	11	11	9	0
12 <sup>ème</sup> vin	5	11	12	5	11	12	15	4
13 <sup>ème</sup> vin	0	2	2	2	0	2	0	1

<b>14<sup>ème</sup> vin</b>	0	0	7	7	7	7	0	0
<b>Total blanc</b>	30	25	42	40	41	32	24	18
<b>Résultats</b>	90	85	84	81	78	69	65	50
<b>Classement</b>	<b>1<sup>er</sup></b>	<b>2<sup>ème</sup></b>	<b>3<sup>ème</sup></b>	<b>4<sup>ème</sup></b>	<b>5<sup>ème</sup></b>	<b>6<sup>ème</sup></b>	<b>7<sup>ème</sup></b>	<b>8<sup>ème</sup></b>