

Club toulousain In Vino Veritas
Entraînement en vue du championnat de France RVF 2010
de dégustation à l'aveugle
Mercredi 23 juin 2010

La dégustation est co-dirigée par Didier Sanchez et Jean-Camille Bresse.
Commentaires, photographies et mise en page par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1017 hpa - très beau temps - vent nul - 1/8^{ème} de lune montante - sensations de dégustation : bonnes.

Nombre de dégustateurs : 8

Petite dégustation de révision qui se déroule en 3 parties :

1. 4 vins offerts par Didier, servis à l'ouverture, à l'aveugle, en attendant les participants.
2. 8 vins proposés par Didier, financés par les participants, ouverts à 15h, présentation à l'aveugle.
3. l'entraînement championnat RVF : 12 vins offerts par Camille, carafés et présentés à l'aveugle.

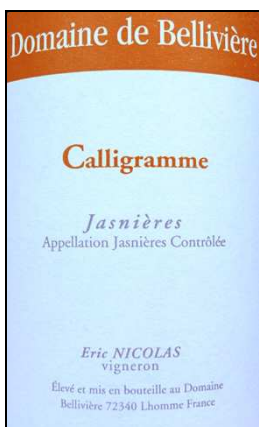
Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard.

Ordre de dégustation

En attendant les participants...

1^{ère} série ...



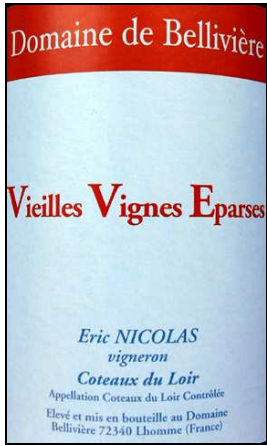
1. Jasnières : Domaine de Bellivière "Calligramme" 2008 - 13,5°
(100% Chenin)

DS15,5 - LG14,5 - PR16+. Note moyenne : 15,3

Robe paille, grisée, lumineuse.

Nez grand ouvert, mûr, généreux : poire pochée, pomme Granny, frangipane, pêche blanche, agrumes.

Gourmandise et maturité bien maîtrisées : belle acidité, présence minérale, saline. Expression encore assez simple, bien trop jeune, mais ensemble fin, assez aérien, avec une finale fuselée, nette et longue.



2. Coteaux du Loir : Domaine de Bellivière "Vieilles Vignes Eparses" 2008 - 13,5°

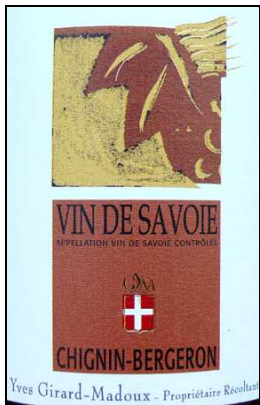
(100% Chenin)

DS16,5 - LG15 - PR16,5+. Note moyenne : 16

Même robe que la précédente : paille, légèrement grisée, brillante.

Fruit moins expansif : pomme Golden, coing, poire au sirop, groseille à maquereau, fleurs blanches. Pas encore « décidé » à causer...

Ample en attaque, avec un certain gras, de la matière, du poids (une pointe d'alcool passagère également), mais une reprise acide ferme, doublée d'un léger trait de vert (côté asperge)... Ensemble plus en puissance que sur le Jasnières, mais sur un équilibre convaincant, une belle longueur, fraîche, sur le minéral et les épices.



3. Vin de Savoie Chignin-Bergeron : Yves Girard-Madoux 2007 - 12,5°

(100% Bergeron soit Roussanne)

DS14 - LG14 - PR15. Note moyenne : 14,3

Robe jaune or, avec des reflets verts.

Senteurs particulièrement minérales, fortement imprégnées de pierre à fusil, de coquille, de silice... Agrément supplémentaire sur la clémentine, le nougat, la guimauve, l'abricot, une pointe beurrée.

Attaque huileuse, puis raffermissement progressif autour d'une pointe d'amertume, d'une acidité persistante : le gras laisse la place à la finesse, à la précision, à une certaine rigueur. Finale poivrée.

Rappels :

a. Vin de Savoie Chignin-Bergeron - Yves Girard-Madoux 2007 : 24/03/09 (LG)

DS14 - LG14 - PR13 - MS13,5 - MF13,5 - EG14,5. Note moyenne : 13,8

Beaucoup de fruit : pomme, citron, fruits exotiques, pas complètement alsacien (même si on a pu envisager pinot gris).

Bouche sans grande structure, placide, fruitée, assez fraîche pour converger vers une roussanne savoyarde.

b. Vin de Savoie Chignin-Bergeron - Yves Girard-Madoux 2007 : 2/12/08 (LG)

DS15 - LG14,5 - MS14 - EG14. Note moyenne : 14,4

Robe colorée. Nez généreux : peaux d'agrumes, mirabelle, pomme, coing, épices, légère minéralité ... comme en Alsace.

Bouche parfumée, manquant un peu d'énergie interne.



4. Roussette de Savoie Marestel : Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 - 13°

(100% Altesse)

DS16 - LG16 - PR16. Note moyenne : 16

Robe paille jauni, nuances vertes et dorées.

Miel dominant et charmeur auquel se mêlent des odeurs de poire, d'abricot, de citron vert, de zeste, de fleurs blanches, de tourbe, de cire, de pétrole. Belle complexité aromatique.

Harmonie charmeuse entre la relative exubérance des parfums, la rondeur de matière, sa finesse, son équilibre sec, sa fraîcheur en finale. Ensemble diablement bon, irrésistible.

Quelques parentés étonnantes avec le rolle, le chenin et le riesling, assemblage peu probable mais qui résumerait bien nos impressions !

Rappels :

a. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier Aimavigne 2005 : 7/4/09 (EG)

DS15 - PC14,5 - LG14,5 - MS15,5 - EG15,5. Note moyenne : 15

Nez de miel, de sucre d'orge, pomme, nougat.

Bouche très aromatique et tendre avec une acidité en finale et retour salin.

Vin agréable, souple et tendre avec une belle matière.

b. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 20/01/09 (MF)

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne : 14,5

Après 5h d'aération : DS14,5 - LG14,5 - MS14,5/15 - EG14,5. Note moyenne : 14,6

La robe dorée se pare de reflets or clair.

L'olfaction se fait plus diserte, plus exubérante et livre des notes d'abricot, de miel, complétées par une touche exotique.

En bouche le vin est vigoureux, dynamique, doté d'une belle tension minérale venant souligner une matière concentrée et goûteuse.

c. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 13/1/09 (PR)

DS14,5 - LG14,5 - PR14,5 - MS15 - EG15. Note moyenne : 14,6

Parure paille un peu jaunie, avec des intonations dorées.

Belle présence odorante, mûre, sur la pêche, l'abricot, la pomme Granny Smith, le miel.

Matière placide, agréablement parfumée, souple mais sans emphase. Finit sur une fraîcheur minérale bienvenue.

d. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 20/10/08 (MS)

DS14,5 - LG14,5 - MS15,5 - EG15,5 - MF15. Note moyenne : 15

Nez intense de coing, de tabac, aux intonations florales et anisées. Complexe et intense... à la hauteur.

Bouche juteuse, minérale, harmonieuse, tendre. Une belle combinaison dynamique qui lorgne du côté de Vouvray.

e. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 12/06/2008 (LG)

DS14 - LG(13). Note moyenne : 13,5

Nez interlope : liège ou terroir ?

On puise tout de même dans ce profil très patibulaire des senteurs sous-jacentes pas si disgracieuses de miel, d'agrumes, de végétal.

Matière concentrée, mûre, avec du prolongement. Elle reste tout de même corrompue par ces saveurs suspectes (voir le rappel pour se rassurer).

f. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 2/01/08 (LG)

DS14,5/15 - LG15 - MS15,5 - Note moyenne : 15,1

Nez distingué, fin et subtilement complexe : fruits blancs, fleurs blanches, fumée, gelée de coing.

Bouche à l'avenant, minérale, miellée, assez tendre (pensé à un Vouvray 2003 de Huet), qui laisse deviner une sous-jacence de terroir prometteuse.

Dégustation proposée par Didier

2^{ème} série en 8 vins



5. Alsace Pinot Blanc : Domaine Marcel Deiss "Bergheim" 2005 - 13,5°

(100% Pinot Blanc)

DS14 - LG14,5 - PR14. Note moyenne : 14,2

Robe jaune soutenu, légèrement orangée, avec des reflets dorés.

Etonnamment en verve pour un pinot blanc, cépage d'habitude plus boudeur : pomme Golden, coing, poire en boîte, mirabelle, citron vert, guimauve, anis, cumin... Style solaire légèrement « empâté ».

Chair souple, mûre, avec une once de sucre résiduel, une certaine « épaisseur » de texture ; équilibre toutefois bien préservé, frais, avec une finale plus pimpante sur le poivre blanc.

Un vin qui ne casse pas des briques, mais appréciable pour son « immédiateté », sa générosité gourmande.

Rappels :

a. Alsace Pinot Blanc - Domaine Marcel Deiss "Bergheim" 2005 : juin 2009 (LG)

DS13,5 - LG14 - PR13,5. Note moyenne : 13,6

Robe assez dorée.

Cépage un peu taiseux concédant des parfums de beurre fondu, de pomme nappée de miel, de gingembre confit.

Bouche riche, grasse, avec du volume et aussi de la fadeur. Pensé pinot gris, d'une certaine façon.

b. Alsace Pinot Blanc - Domaine Marcel Deiss "Bergheim" 2005 : 27/05/08 (LG)

DS14 - DS14,5 - PC14 - LG14 - MS14 - CD13,5. Note moyenne : 14

Nez parlant, s'exprimant à la manière d'un pinot gris : beurre, fumée, orange, épices.

Matière fringante, fruitée, avec un léger sucre résiduel renforçant sa gourmandise. Belle finale sur le zeste.



6. Anjou : Domaine Leroy "Les Noëls de Montbenault" 2005 - 13,5°

(100% Chenin)

DS13 - LG13,5 - PR14. Note moyenne : 13,5

Robe plutôt claire, jaune un peu terne, avec des reflets dorés.

Très aromatique, un rien pétard, mais aux inflexions oxydatives de pomme au four, légèrement blettie, sans relief noble.

Matière souple, fine, assez richement dotée, mais quelque peu assoupie, simple ; un équilibre qui se cherche un peu, entre notes d'alcool et finale plus acide.

Rappels :

a. Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 29/04/08 à l'ouverture (PR)

DS14 - PR13,5 . Note moyenne : **13,8**

Robe paille aux reflets jaune-doré.

Du muscle pour une présentation en force, soulignée d'impressions boisées. Très mûr (notes de pommes cuites, fruits au sirop), puissant, non dénué d'alcool.

Gras, opulence, sensation résiduelle soulignent largeur et poids en bouche, un peu outranciers. Conclusion sur une légère amertume et l'alcool redondant.

L'approche de ce vin ne nous est pas évidente : 5^{ème} dégustation qui s'ajoute au yoyo de nos impressions.

Personnellement, je préférerais le laisser tranquille quelque temps...

Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 29/04/08 après 5h d'aération (MS)

DS14 - LG13,5/14 - MS13,5. Note moyenne : **13,8**

Nez très aromatique, puissant, tendant sur la pomme, le coing mais peu élégant en l'état, particulièrement à cause de notes boisées qui s'accommodent assez mal aux arômes du chenin.

Assez dense, grasse, une légère sucrosité avec un beau retour de l'acidité en finale. On peut dire de ce vin qu'il a une constitution exemplaire, cependant on y perçoit un peu trop l'alcool et surtout un boisé trop appuyé qui en font un vin peu élégant et peu buvable en l'état. Ce vin est reconnu à l'aveugle.

b. Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 1/04/2008 à l'ouverture (PR)

DS16 - PR16 - CD14. Note moyenne : **15,3**

Jolie robe jaune aux reflets or.

Olfaction puissante, ample, offrant toute la déclinaison des senteurs de la pomme, du cidre à la pomme au four, avec aussi le coing et une pointe de rhum ambré.

Assise large, musclée, bouche pleine, riche, enrobante, mais où la fraîcheur toute ligérienne sait faire écho à cette générosité de matière. Finale longue, rémanente.

Un Noëls de Montbenault en forme.

Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 1/04/2008 après 5h d'aération (LG)

DS15,5 - LG14,5/15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,3**

Nez intéressant : rhum, raisin sec, tarte tatin, poire. Tendance baroque, sans bois et sans lourdeur.

Bouche citronnée, de caractère. On a pensé à un chenin leste, sur Savennières. Très différent en l'état de celui trouvé lors des 2 dégustations précédentes.

c. Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 4/3/08 (LG)

DS14? - LG(14,5). Note moyenne (**14,3**)

Nez boisé offrant des senteurs un peu lourdes et lactées : racines (suze), poire au sirop, citron, menthe (initialement fenouil pour évoquer un vin sudiste), poivre blanc, pomme (un petit côté cidre).

En bouche, on devine une matière première de qualité, travaillée avec soin (à la bourguignonne, avec élevage et malolactique) mais cette sève épaisse et capiteuse (à la limite de l'adiposité) se révèle peu entraînante. Jugement analogue à celui de la dégustation du 5/7/07. Ce vin réticent se goûte moins bien après réchauffement dans le verre et ne convainc pas notre petite assemblée. Il faudra suivre son évolution car en l'état, le style paraît vraiment forcé.

d. Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 5/7/07 à l'ouverture (PR) : 15,5/20

Robe d'épaisseur moyenne, paille avec quelques timides reflets dorés.

Nez intense, assez simple à ce stade car, si le fruit arrive à s'exprimer (pomme, poire), il reste encore sobre, quelque peu bridé par une minéralité sous-jacente, un rien austère, ainsi qu'un léger boisé (vanille, camphre).

Bouche très fraîche, bien équilibrée, mûre, fruitée (pomme, abricot, pêche jaune), mais encore dominée par une fermeté, une austérité minérale. Le vin reste très droit, tendu, très fin, mais un brin sévère. La finale s'étire longuement sous ce profil minéral.

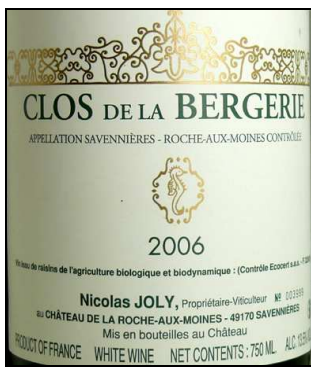
A ce stade, le vin ne dévoile pas encore de gourmandise ou de générosité : il reste campé sur sa minéralité, sa droiture. Promis à un très bel avenir...

Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 5/7/07 après 5h d'aération (LG) : 14,5+/20 ?

Boisé sensible mais sans excès absolument condamnable. Notes fermentaires un peu seules de fruit (pomme, poire), de menthe, et un poil d'oxydation (accompagnant bien le vin). Bouche concentrée, taciturne, pour le moment un peu « incarcérée » dans une gangue minérale et boisée particulièrement austère, qui m'amène en l'état vraiment peu de plaisir (fermeté, tension). Faisons confiance à Richard Leroy pour penser que ces ressorts (paramètres de garde) sont judicieusement calibrés pour guider le vin dans les 10 prochaines années. Mes partenaires de dégustation sont assez confiants sur son avenir (du moins à moyen terme).

e. Anjou - Domaine Leroy Les Noëls de Montbenault 2005 : 5/4/07 : 14,5/15

Nez expressif, particulier, très complexe, proposant des odeurs multiples dont l'intensité est augmentée par de la volatile : beurre, épices, coing, anis, citron, miel, marc, verveine. On peut penser sur un tel caractère sauvage à Savennières. Bouche volumineuse, de fort caractère, encore très fouguese, non dénuée de minéralité, incluant des goûts qui peuvent sembler manquer de netteté (verniss, végétal prononcé). Le bois s'exprime dans le verre vide. Décapant mais sa richesse insolite est ici plus satisfaisante que le mutisme du 2002 fort boisé bu il y a peu. Sera-t-on iconoclaste en imaginant que l'on trouve dans cette cuvée des signes précurseurs d'oxydation ?



7. Savennières-Roche-aux-Moines : Clos de la Bergerie de Nicolas Joly 2006 - 13,5°

(100% Chenin)

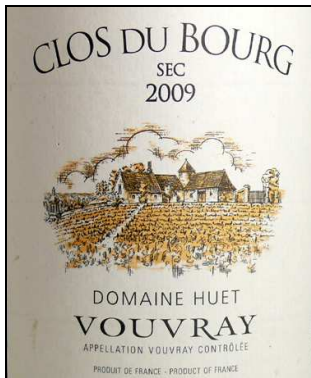
DS14,5/15 - LG14,5/15 - PR15,5+. Note moyenne : 15

Robe or soutenu.

Présentation baroque, aux intonations presque passerillées, sur des parfums qui ne trompent pas : pomme, Rhum ambré, tourbe, zeste d'orange, raisin de Corinthe, coing, miel.

Début de dégustation légèrement moussillant ; suite sans trop de gras, austère, assez vive, sur une fraîcheur acide.

Ensemble ceci dit droit, cohérent, avec une certaine puissance, mais dont l'expression en bouche, plutôt janséniste, tranche avec l'emphase olfactive.



8. Vouvray : Domaine Huet "Clos du Bourg" 2009 - 13,5°

(100% Chenin)

DS15,5/16 - LG15 - PR16+. Note moyenne : 15,6

Robe très claire, presque argentée, légèrement teintée de vert.

Nez juvénile, frais mais encore simple, sur le pamplemousse, le zeste, la pomme verte, l'amande, les fleurs blanches.

Très belle richesse de saveur, de maturité, avec un aspect charnel, mais sur un équilibre fin, une tenue irréprochable, une fraîcheur acide très bien enrobée. Grande longueur.

Un très beau résultat sur un millésime particulièrement solaire qui n'offrira peut-être pas toujours une telle qualité d'équilibre.



9. Sancerre : Domaine Alphonse Mellot "La Moussière" 2007 - 13°

(100% Sauvignon)

DS14,5 - LG14 - PR14,5. Note moyenne : 14,3

Robe paille, lumineuse ; reflets verts.

Livraison fraîche, légèrement végétale, sur l'amande verte, l'anis, le pamplemousse.

Jolie pulpe, vive, alerte, avec une pointe d'amertume, rafraîchissante, au déroulé toutefois assez simple.

Rappels :

a. Sancerre - Domaine Alphonse Mellot « La Moussière » 2007 : 18/11/09 (LG)

DS14 - PC14 - LG15 - PR14 - MS13,5. Note moyenne : 14,1

Habit blanc.

Substrat frais, séveux, exprimant principalement la pomme. La douceur de l'expression m'évoque plus Huet que Foreau. Contrairement à la dégustation précédente, je n'ai pas une seconde eu l'intuition du cépage (partant immédiatement chez Huet Le Mont 2007). Bravo à Jean-Michel, le seul à ne pas être tombé dans le panneau (il faudra que je pense à lui demander sa martingale).

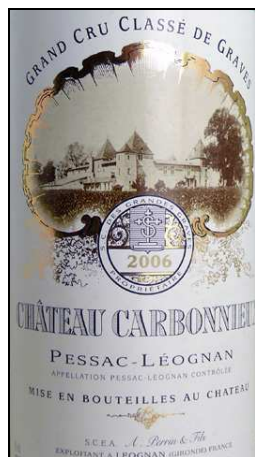
b. Sancerre - Domaine Alphonse Mellot « La Moussière » 2007 : 2/12/08 (LG)

DS14,5 - LG14,5/15 - MS13,5 - EG14,5. Note moyenne : 14,3

Nez "blanc", minéral, buis, citron.

Bouche à l'avenant, végétale, citronnée, (seulement) subtilement minérale.

Nous partons d'emblée sur un Sancerre hors Chavignol, pré-pubère, chez Mellot, sur ce cru et ce millésime très récent. Bingo !



10. Pessac-Léognan : Château Carbonnieux 2006 - 13°

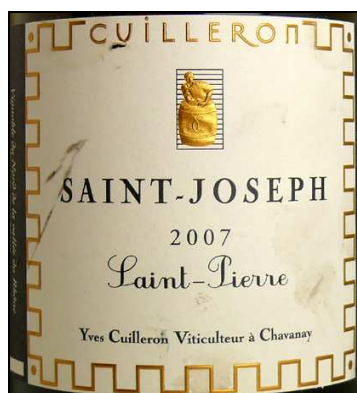
(60% Sauvignon, 38% Sémillon, 2% Muscadelle)

DS13,5 - LG12,5 - PR13. Note moyenne : 13

Robe paille, légèrement jaunie, lumineuse, avec des reflets verts.

Expression typiquement variétale du sauvignon (buis, bourgeon de cassis, peau de pamplemousse), relevée d'un boisé bordelais tout aussi typique (quoique non ostentatoire).

Chair présente, grasse, presque huileuse pour certains, pourtant peu généreuse en maturité, même légèrement amère, sur un registre vert, pas très charmeur.



11. Saint-Joseph : Yves Cuilleron "Saint-Pierre" 2007 - 13°

(100% Roussanne)

DS13,5 - LG13 - PR13,5. Note moyenne : 13,3

Robe jaune bouton d'or ; légers reflets verts.

Notes de beurre, d'amande, de crème pâtissière, d'abricot, de camphre. Ensemble peu bavard, qu'il faut aller chercher derrière une impression de bois.

Bouche sans fausse note, grasse, à l'équilibre, mais assez fade, aux saveurs plutôt quelconques.

Rappels :

a. Saint-Joseph - Yves Cuilleron "Saint-Pierre" 2007 - 24/03/09 (LG)

DS13 - LG12 - PR12,5 - MS13 - MF13,5 - EG14. Note moyenne : 13

Boisé intense masquant des senteurs de fleurs blanches, de poire, de citron.

Bouche vive, peu identifiable. J'ai là aussi trouvé le cépage, en Rhône Nord.

b. Saint-Joseph - Yves Cuilleron "Saint-Pierre" 2007 : 2/12/08 (LG)

DS13? - LG13,5/14 - MS12,5 - EG13. Note moyenne : 13,1

Nez boisé, capiteux, avec de l'amande, du citron.

Bouche correcte mais sans caractère particulier, légèrement amère. Le cépage apporte un peu de vigueur.



12. Patrimonio : Antoine Arena "Les Hauts de Carco" 2009 - 13,5°

(100% Rolle)

DS16 - LG15,5/16 - PR15,5/16. Note moyenne : 15,8

Robe paille, lumineuse, aux nuances vertes.

Belle offre aromatique : poire pochée, pomme mûre, amande, nougat, végétal noble (verveine, menthol, anis, herbe coupée) pour un ensemble assez complexe.

Très belle chair, avec du gras, du volume, du fond ; pas de sucre résiduel, comme on le goûtait souvent chez Arena, mais une matière nette, savoureuse et sapide, à la tenue ferme, légèrement amère.

Une réalisation de tout premier plan.

Bouteilles offertes par Camille

2^{ème} série en 6 blancs



13. Côtes de Provence : Domaine La Courtarde « L'Alycastre » 2009 - 12°

(100% Rolle)

DS13,5 - LG12,5/13 - PR13. Note moyenne : 13,1

Robe très pâle, argentée, aux reflets verts.

Registre très jeune, frais et végétal, sur des notes de buis, de bourgeon de cassis, de feuille froissée, de pamplemousse, de fleur d'acacia, de citron vert, de menthol.

Bouche assez raide, peu aimable, sur l'amertume du zeste, l'acidité citronnée, avec juste une pointe de gras pour tenter d'amadouer l'ensemble.

La maturité paraît un peu juste, au point de voir des paris répétés sur du sauvignon.



14. Vin de Pays des Côtes Catalanes : Domaine Nivet-Galinier « Macabeu » 2008 - 13,5

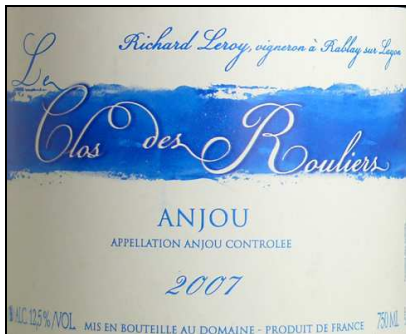
(100% Macabeu)

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

Robe or orangé, tirant même sur l'ambre.

Signature oxydative, sur le fruit bletti, la pomme au four, le zeste d'orange, le Rhum, sans grande fraîcheur ni pureté d'expression.

Bouche étonnamment acide, voire revêche, en position de grand écart entre cette fraîcheur austère, amère, (pas très mûre) et le gras, l'alcool bien présent ; un équilibre déroutant.



15. Anjou : Domaine Richard Leroy « Clos des Rouliers » 2007 - 12,5°

(100% Chenin)

DS13,5 - LG14 - PR13,5/14. Note moyenne : 13,8

Robe or, nuances vertes.

Nez en mode mineur, mêlant des impressions de richesse (pomme d'amour, jaune d'œuf, caramel, beurre) et d'austérité (pierre à fusil, poudre de pétard).

Attaque ample, ronde, au volume presque « sudiste », puis reprise acide, avec une certaine finesse, un toucher salin agréable. Finale où pointe l'amertume, signe d'un vin à l'harmonie encore difficile.

Pour info : Anjou « Les Rouliers » : Domaine Leroy 2008 - 27/01/10 (PR)

DS13,5 - PC13 - LG14 - PR14,5 - MS13 - MF13,5. Note moyenne : 13,6

Robe jaune, soupçon d'orangé, reflets dorés.

Déclinaison sur la pomme (pomme fraîche, au four...), avec des notes de poire au sirop (aspect gourmand), mais aussi une pointe de champignon, d'oxydation, voire de bois pour Pierre.

On sent une matière mûre, joughlue, dense, avec toutefois une forte présence acide (pointe de volatile), une finale assez minérale. Toujours ce caractère oxydatif souvent rencontré chez Richard Leroy ; style qui, pour certains, manque un peu de pureté.



16. Mâcon-Cruzilles : Domaine Julien Guillot Clos des Vignes du Maynes Aragonite 2008 - 13°
(100% Chardonnay)

DS14,5 - LG14,5 - PR(?). Note moyenne : 14,5

Robe paille jauni ; reflets verts et dorés.

Odeurs assez « instables », fermées, hésitantes, alternant le silex, la croûte de fromage, les agrumes, les impressions de soufre (alors qu'il n'y en a pas, ou peu !!!).

Bouche toute aussi « mystérieuse », avec un accueil perlant, un décalage entre l'acidité et la maturité du fruit, des impressions minérales austères, le tout rendant le pronostic du chardonnay peu évident.



17. Collioure : Domaine de la Rectorie « L'Argile » 2008 - 14°

(90% Grenache Gris, 10% Grenache blanc)

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

Robe paille, lumineuse ; reflets verts et gris.

Senteurs discrètes, plutôt florales, avec une pointe de pomme verte, d'herbe coupée, de citron vert, voire même de pétrole (une caractéristique minérale des sols schisteux qui aurait pu nous mettre sur la voie...).

Caractère visqueux, légèrement alcooléux, amer, avec cependant une chair assez dense, du poids, une finale acide, sur les épices et le minéral, qui donne un certain relief à l'ensemble. A défaut d'harmonie pour le moment.

Pour info :

Collioure - Domaine de La Rectorie « L'Argile » 2007 : le 05/02/10 à l'ouverture (PR)

DS15 - PR15 - CD14. Note moyenne : 14,6

Parure lumineuse, paille, avec des reflets gris.

On retrouve la déclinaison aromatique de l'autre Collioure, à savoir la pomme, la pêche, l'amande, l'herbe fraîche, l'anis, avec peut-être encore davantage de pureté.

Un bien joli vin, gourmand et raffiné à la fois, large, dense, parfaitement tenu, avec même une trace minérale (la première fois que nous avons cette sensation sur un vin du Roussillon, alors que ce mot y est devenu un peu trop à la mode...), mais surtout une belle acidité : finale saline, longue, relevée par le poivre blanc et le gingembre.

Collioure - Domaine de La Rectorie « L'Argile » 2007 : le 05/02/10 après 5h d'aération (LG)

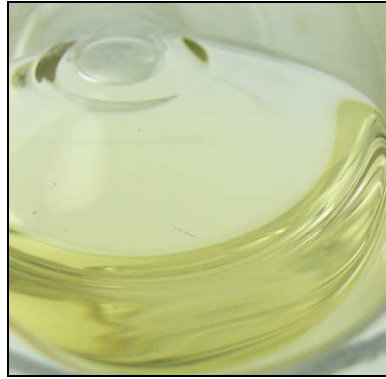
DS14,5/15 - PC14,5 - LG14,5 - MF15 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,6

Boisé plutôt respectueux de la matière première. Dans cette série qui s'éternise, on trouve particulièrement utile de rappeler cette évidence.

Arômes d'anis, de pastèque, de menthe, de poivre blanc.

On repense ici un peu au vin de la Préceptorie, en sensiblement plus dense (tout en restant assez svelte).

Bilan : acidité OK mais production assez anodine, incapable de susciter un réel enthousiasme, de réveiller nos sens dans cette série monotone bien usante.



18. Sancerre : Domaine Edmond Vatan « Clos de la Néore » 2008 - 13,5°

(100% Sauvignon)

DS15,5/16 - LG15/15,5 - PR(14). Note moyenne : 15

Robe très pâle, paille, grisée, légèrement verte.

Nez pas facile d'accès, étrange, sur des notes de réduction (anchois), avec un duo minéral/végétal sans grande gaité (pierre à briquet, feuille froissée).

Matière assez puissante, grasse, mûre, plus en muscle qu'en finesse, légèrement marquée par l'alcool sans pour autant paraître pataude ou solaire ; l'équilibre reste frais, avec une finale assez nettement minérale.

Mais le vin, concentré, avec un poids notoire, s'exprime actuellement sans raffinement ni légèreté : c'est une sorte de bloc, fermé, austère.

Rappel : Sancerre - Domaine Edmond Vatan « Clos de La Néore » 2008 : décembre 2009 (PR)

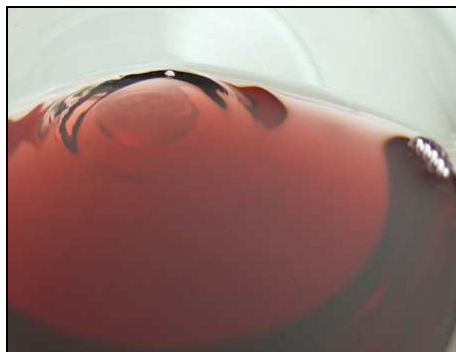
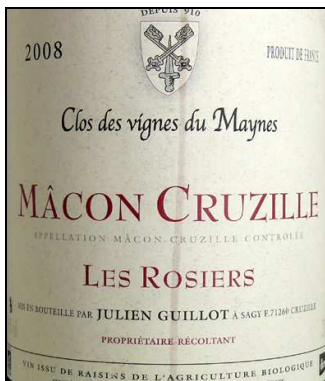
DS16,5/17 - PC15 - LG15+ - PR(14,5) - MS15 - MF16+. Note moyenne : 15,4

Robe très pâle, argentée.

Arômes frais et contenus de citron vert, agrumes, fruits et fleurs blancs, avec une pointe pralinée.

Très frais, acidité en exergue, mais une matière importante (du volume, de la longueur) ; expression encore délicate à appréhender.

3^{ème} série en 6 rouges



19. Mâcon-Cruzilles : Domaine Julien Guillot Clos des Vignes du Maynes Les Rosiers 2008 - 13°

(100% Gamay)

DS13,5 - LG14 - PR15. Note moyenne : 14,2

Robe framboise, claire, brillante.

Profil racinaire, avec une pointe de verdure (rafle), un poivre puissant, des notes amyliques de cerise ; style peu protégé.

Jus « solide », traité avec finesse et fermeté ; de l'impact, de la rigueur, un échantillon sans esbroufe.



20. Coteaux Champenois : Domaine Georges Vesselle « Bouzy » NM - 11,5°

(100% Pinot Noir)

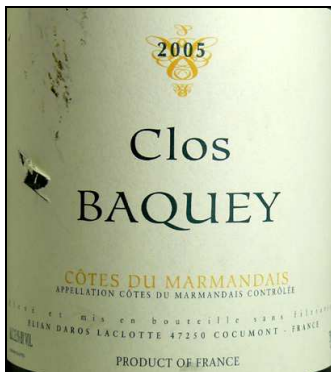
DS12,5 - LG13 - PR14,5. Note moyenne : 13, 3

Robe pelure d'oignon, très claire, brillante.

Nez d'une grande délicatesse, avec une impression de « fragilité » : framboise, fraise, cerise, noyau, zeste d'orange, camphre, fleurs. Simple pour certains, subtil et « poète » pour d'autres...

Matière elle aussi « originale » par son impression fluette, mince, légère, presque déclinante, avec toutefois une vibration particulière, une forme de « sensibilité » valorisant un fruit presque évanescent, mais au charme particulier.

Un vin parfait pour les grands écarts de notation !



21 Côtes du Marmandais : Domaine Elian Da Ros « Clos Baquey » 2005 - 13,5°

(Merlot 30%/Cabernet Sauvignon 30%/Cabernet Franc 15%/Abouriou 15%)

DS13 - LG13 - PR14,5. Note moyenne : 13,5

Robe prune, brillante, très sombre, virant au noir.

Parfum atlantique, très jeune, mêlant le fruit mûr, crémeux (cerise, cassis), le menthol, aux notes de bois, de vanille, de toast.

Matière riche, souple en attaque, même soyeuse, avec de la puissance, de la fraîcheur, du fruit, mais un relief tannique de plus en plus marqué, au point de finir avec dureté, dans les gencives.



22. Vin de Pays des Côtes Catalanes : Domaine Clos du Rouge-Gorge 2006 - 14°

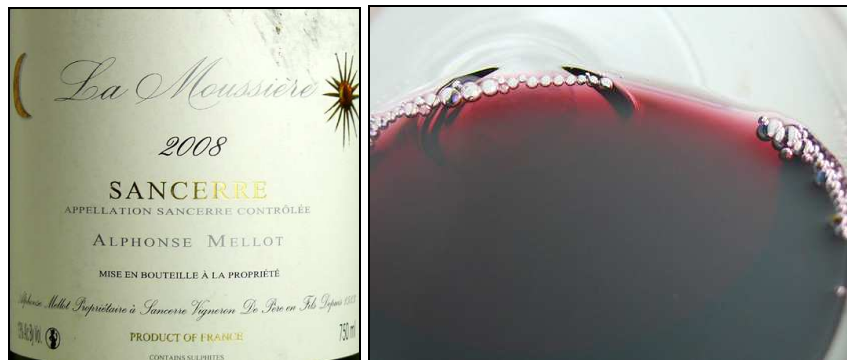
(100% Carignan)

DS12,5 - LG12,5 - PR12,5. Note moyenne : 12,5

Robe prune, très sombre, brillante, avec des reflets violine.

Odeurs mûres et fraîches à la fois, mêlant le cassis, les fraises au sucre, les ronciers, les épices, quelques notes florales.

Bouche acariâtre, à l'acidité rebelle, les tanins rugueux, l'alcool présent. L'ensemble est pour le moins sauvage, sans grande harmonie ni apaisement.



23. Sancerre : Domaine Alphonse Mellot « La Moussière » 2008 - 13°

(100% Pinot Noir)

DS10 - LG11 - PR10. Note moyenne : 10,3

Robe violine, très sombre, tendant légèrement vers le noir.

Bois démesuré, exotique, crémeux, lactique, propre à l'écœurement.

Matière assouplie, ronde, légèrement sucrée, archi boisée, confirmant cette flatterie maladroite.

Un vin absolument méconnaissable, massacré !



24. Palette : Château Simone 2006 - 13°

(45% Grenache/30% Mourvèdre/25% de Cinsault, Syrah, Carignans, Castet, Manosquins, etc)

DS13,5 - LG12,5 - PR13,5. Note moyenne : 13,2

Nouvelle robe très sombre, violine, presque noire.

Olfaction encore timide, fermée, florale, avec de jolies notes de fraise écrasée.

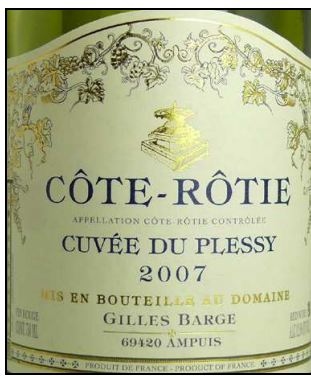
Attaque juteuse et fraîche, mais corps sans trop de chair, légèrement sucré, plutôt malmené par des tanins anguleux. Encore un vin qui fait mal aux dents !

Vins proposés par Patrick Moulène

25. Bourgogne Grand Ordinaire : Domaine Prieuré-Roch « Gamay » 2009 - 12,5°

(100% Gamay)

Vin ouvert la veille, éventé, un peu vinaigré.



26. Côte-Rôtie : Domaine Barge « Cuvée du Plessy » 2007 - 13°

(100% Syrah)

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

Robe prune, sombre, brillante.

Nez simple mais franc, avec de l'éclat, très agréablement typé syrah : violette, cassis, poivre, olive, laurier, viande, cuir.

Matière qui affiche cette même franchise, avec un « côté » paysan un rien rustique, massif. Bel équilibre, du jus, de la densité, juste un petit manque de finesse et de complexité pour aller plus haut...



27. Côte-Rôtie : Domaine Barge « Côte Brune » 2007 - 13°

(100% Syrah)

DS(14,5) - LG(15) - PR(14,5). Note moyenne : **(14,5)**

Robe prune, sombre, brillante.

On retrouve la syrah (cuir, animal, olive noire, lard, poivre), mais sans le même éclat que la cuvée du Plessy.

Toujours cette petite rusticité de matière, un peu plus ingrate sur cet échantillon à la matière légèrement moins dotée (impression relative de minceur), où l'alcool, l'amertume, ressortent plus facilement. Le vin n'en reste pas moins agréable, juteux, tentant ; mais on reste sur une impression de vin contraint, qui ne pète pas.



28. Côte-Rôtie : Domaine Barge « Le Combard » 2007 - 13°

(100% Syrah)

DS16,5 - LG16 - PR16,5. Note moyenne : **16,3**

Robe rubis, sombre, encore bien nuancée de prune.

Effluves profonds, fins, élégants, sur la viande fraîche, le lard fumé, la tapenade noire, le laurier, le zeste d'orange... Très joli parfum !

Belle matière, sans fard, spontanée, au jus délié, agréable par son dynamisme, sa finesse, sa pureté aromatique : surcroît de tension en finale par l'apport de touches minérales originales.

Un vin très séduisant, qui glisse avec plaisir.

Deux douceurs de fin de soirée...



29. Moût de raisins partiellement fermentés issus de raisins passerillés : Domaine Mas Jullien « La Mejanne » 2006 - 11°

(Manseng, Carignan Blanc, Chenin, Viognier)

DS16,5/17 - LG16 - PR16,5/17. Note moyenne : 16,5

Robe jaune doré.

Très joli fruit, pur, pimpant : fruit de la passion, ananas, mangue, citron vert et jaune, pêche fraîche. Très bel éclat ! Sève à la liqueur modeste, profondément digeste, dotée d'une acidité dynamique, pour un ensemble croquant, particulièrement fin, sur un fruit réjouissant : un vrai bonbon à l'équilibre presque désaltérant, que presque tout le monde aurait situé à Jurançon.



30. Pacherenc du Vic Bilh : Groupement des Producteurs Vignobles de Gascogne "Saint Martin" Moelleux 1995 - 13,5°

(100% Petit Manseng)

DS14 - LG13,5 - PR15. Note moyenne : 14,2

Robe or fluo.

Odeurs riches mais fraîches, sur la gentiane, la pomme, le citron confit, la Suze, la tourbe, avec une pointe de truffe blanche.

Assez jolie liqueur, dense, avec du coffre, mais délivrée avec une certaine austérité, sur l'amertume du Quinquina, du zeste d'orange, sans l'harmonie triomphante de l'échantillon précédent...

Résultats

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

RVF	Laurent/ Miguel	Patrick/ Philippe E	Didier	Philippe R/ Jean-Michel	Claude
13^{ème} vin	1	0	1	0	1
14^{ème} vin	0	0	0	0	0
15^{ème} vin	0	11	0	0	0
16^{ème} vin	12	15	12	9	1
17^{ème} vin	1	0	11	0	1
18^{ème} vin	15	1	0	12	0
Total blanc	29	27	24	21	3
19^{ème} vin	3	0	6	0	6
20^{ème} vin	0	0	0	0	0
21^{ème} vin	6	8	7	8	0
22^{ème} vin	4	5	0	2	1
23^{ème} vin	1	0	1	0	0
24^{ème} vin	12	8	0	7	0
Total rouge	26	21	14	17	7
Résultats	55	48	38	38	10
Classement	1^{er}	2^{ème}	3^{ème}	4^{ème}	5^{ème}