

**Club toulousain In Vino Veritas**  
**Entraînement en vue du championnat de France RVF 2010**  
**de dégustation à l'aveugle**  
**Mercredi 02 juin 2010**

La dégustation est co-dirigée par Didier Sanchez et Philippe Escapat.  
Commentaires, photos et mise en page de Philippe Ricard.

**Quelques commentaires de contexte :**

Pression atmosphérique : 1017 hpa - très beau temps - vent faible - 3/8<sup>ème</sup> de lune montante - sensations de dégustation : bonnes.

Nombre de dégustateurs : 9

Petite dégustation de révision qui se déroule en 3 parties :

1. 3 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 10h30h, présentation à l'aveugle.
3. l'entraînement championnat RVF : 14 vins offerts par Philippe Escapat, carafés et présentés à l'aveugle

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard

## Ordre de dégustation

En attendant les participants.

1<sup>ère</sup> série ...



**1. Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie : Domaine Pierre Luneau-Papin "Le L d'Or" 2002 - 12,5°**  
(100% Melon de Bourgogne)

DS15,5 - PC15 - LG15 - PR16. Note moyenne : 15,4

Robe paille, lumineuse ; reflets verts.

Austère, peu expressif, avec une forme d'évocation chablisienne : végétal (fougère, anis, réglisse), minéral (pierre à fusil, coquille), fruité (citron confit, melon), croûte de fromage.

Gras, presque huileux, du muscle, un rien replet, pas spécialement charmeur, mais avec une belle présence, de la longueur. Finale saline, avec des notes d'amande, de nougat, bien rémanentes.



**2. Vouvray : François Chidaine "Clos Baudoin" 2002 - 13°**

(100% Chenin)

DS14,5 - PC13,5 - LG13 - PR13,5. Note moyenne : 13,6

Robe jaune ; reflets dorés, avec un peu de vert.

Nez assez extravagant (boisé ?), mûr, fruité (mirabelle, pêche), musqué, épicé, avec une pointe de géranium.

Matière grasse, pâteuse (pointe d'alcool), roborative, "secouée" par des ruades citriques pas vraiment intégrées.

Peu plaisant.



**3. Vouvray : Domaine Huet "Le Haut Lieu" 2002 - 12°**

(100% Chenin)

DS16 - PC15/15,5 - LG15 - PR15. Note moyenne : 15,4

Robe dorée ; reflets verts.

Joli panier de fruits (poire au sirop, pomme au four, abricot, tarte à l'orange, pointe exotique, raisin de Corinthe), impression miellée, ainsi que la signature habituelle de la coquille d'huître.

Approche spontanée, immédiate, gourmande, avec un petit côté agréablement dodu, mais de la finesse, un filet acide bien intégré, énergisant. Belle longueur.

**Dégustation proposée par Didier**

**2<sup>ème</sup> série en 7 blancs**



**4. Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" : Dopff au Moulin 2002 - 13°**

(100% Riesling)

DS16 - PC15,5 - LG15,5 - PR16. Note moyenne : 15,8

Robe paille ; reflets verts très présents.

Très beaux arômes clairement identifiables : fruits blancs, verveine, pastille Vichy, menthe fraîche, pointe minérale sur la pierre à briquet.

Matière généreuse, un rien capiteuse, toute en générosité (le terroir de Brand chez Boxler est évoqué), avec le socle acide suffisant pour assurer une belle tenue, de la fermeté en finale. Très bon et rapport Q/P de tout premier ordre !



### 5. Muscadet de Sèvre et Maine : Domaine André-Michel Brégeon 2002 - 12°

(100% Melon de Bourgogne - élevage de 85 mois sur lies.)

DS16 - PC15 - LG15,5 - PR15. Note moyenne : 15,4

Robe paille, claire ; reflets verts très présents.

Grande fraîcheur olfactive sur des arômes de pamplemousse, de citron, de fleurs blanches, d'anis, avec ce petit côté marin, iodé, qui nous rapproche de l'océan...

Vin vif, très présent, sans une matière très démonstrative, mais du caractère, de l'énergie, du fond, de la longueur...

*Rappel : Muscadet de Sèvre et Maine - Domaine Michel Brégeon 2002 : 21/05/09 (LG)*

*DS15,5+ - PC16 - LG15,5 - MS15,5/16 - MF16. Note moyenne : 15,8*

*Pour moi, un air de famille avec un Sancerre issu de Chavignol : sureau, embruns, fruits blancs, citron, fraise des bois. Bouche solide, minérale, marine.*

*Une réussite (et une affaire pour le client) pour ce muscadet hors norme patiemment élevé sur lies pendant 85 mois.*

*Pour info : Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie - Domaine André-Michel Brégeon 2003 : 19/12/09 (LG)*

*DS16 - PC15/15,5 - LG15+ - MF15,5. Note moyenne : 15,4*

*Fraîcheur marine dans une expression dense mais austère, bien chagrine. Un vin fermé, à attendre (le millésime n'a pas permis une classification en Gorgeois).*



### 6. Arbois : Domaine Tissot Stéphane "La Mailloche" 2002 - 13°

(100% Chardonnay)

DS15 - PC15,5/16 - LG14 - PR14. Note moyenne : 14,6

Robe jaune or.

Réduction notoire (peau de poulet grillée, graine de sésame) habituelle sur le domaine, à laquelle se mêlent le jaune d'œuf, la pomme, l'orange, les épices, une pointe de noix verte.

Matière joliment traitée, assurant présence, équilibre, tonicité, caractère ; finale bien étirée, avec une pointe d'amertume sur le zeste d'orange.

Selon Pierre, un modèle de typicité pour les chardonnays d'Arbois.

**Rappels :**

**a. Arbois - Domaine André et Mireille Tissot « La Mailloche » (Stéphane Tissot) 2002 : 17/03/09 (EG)**

DS12 - LG12 - PR13 - MS13,5 - EG13 . Note moyenne : 12,7

Nez boisé, nature, que nous identifions directement comme un vin de Tissot, en raison de ce grillé typique.

Bouche grasse au style Jurassien qui finit frais.

Vin oxydatif, vif, un peu amer qui ne semble pas très protégé et reste assez monotone, fatiguant, lassant.

**b. Arbois - Domaine André et Mireille Tissot "La Mailloche" 2002 : 9/10/07 (PR)**

DS15,5/16 - PC16 - LG14,5/15 - PR16 - CD16 . Note moyenne : 15,7

Robe limpide, fluide, jaune or lumineux, vif. Nez réduit (levure), mais très pur, classe, à la façon de nobles Côtes de Beaune.

Matière racée, large, sapide : belle réduction, note organique (jaune d'œuf), beurre, grillé, pointe fumé. Amplitude et tenue acide : belle bouteille.

**c. Arbois - Stéphane Tissot La Mailloche 2002 : 15,5/20 : 21/9/07 (LG)**

Nez délicat, fruité (citron, noisette, fleurs blanches). Bouche propre, généreuse en goûts. Elle souffre forcément de la comparaison avec le formidable "les clos 1996 de Dauvissat" qui possède forcément un supplément de fond et de tenue en bouche.



**7. Saumur blanc : Château de Villeneuve "Les Cormiers" 2002 - 14°**

(100% Chenin)

DS11 - PC(09) - LG11 - PR10. Note moyenne : 10,3

Robe or.

Double effet désastreux de l'oxydation et du bois : alcool, géranium, pomme blette.

Pataud, creux, amer, acidité décalée en finale. A l'agonie.

**Rappel :**

**Saumur Blanc - Château de Villeneuve "Les Cormiers" 2002 : le 24/04/08 à l'ouverture (PR)**

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

Robe jaune-dorée.

Arômes certes assez simples (pomme mûre, tarte tatin), mais harmonieux.

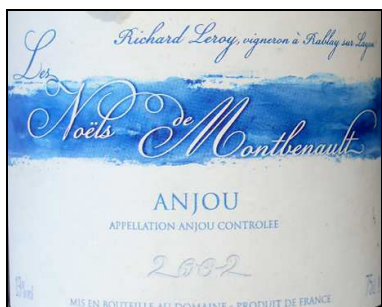
Maturité assumée, avec une acidité sereine qui dynamise la matière. Finale alerte, teintée de pamplemousse et de zeste qui prolongent la tension du vin.

**Saumur Blanc - Château de Villeneuve "Les Cormiers" 2002 : le 24/04/08 après 5h d'aération (LG)**

DS14 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne : 14,2

Retour à un nez plus frais, un brin miellé mais minéral qui nous oriente plutôt vers un Vouvray de Foreau de par son côté baroque.

Jolie matière, équilibrée, longue. Avec cependant un côté acide, très sec, presque citronné. Un vin vivant, voire presque virulent, mais bon.



**8. Anjou : Domaine Leroy "Les Noëls de Montbenault" 2002 - 13°**

(100% Chenin)

DS12,5 - PC12,5 - LG13 - PR12. Note moyenne : 12,5



Robe or ; reflets verts.

Extravagance principalement boisée, crémeuse, exotique. Mirabelle, citron vert, poire en conserve, cidre, lavande, acacia, camphre, rouille : ça part un peu dans tous les sens, sous l'impulsion d'un bois trompeur.

Gras, capiteux, amer, très difficile à localiser (Marsanne/Roussanne plus souvent cités)... Pas encore mort, mais s'avachit dangereusement...

**Rappels :**

**a. Anjou - Richard Leroy « Les Noël's de Montbenault » 2002 : 17/03/09 (EG)**

DS12,5 - LG13,5 - PR13,5 - MS14 - EG13. Note moyenne : 13,3

Nez de fleur blanche avec des notes de géranium, pourriture grise, fruit gourmand (ananas, poire, zeste, citron lacté).

L'ensemble n'est pas très net, dominé par le bois, de la matière mais de l'amertume en finale.

Personne n'a cité le chenin ; état curieux, pour un vin qui semble mal vieillir.

**b. Anjou - Richard Leroy "Les Noël's de Montbenault" 2002 : 11/1/2008 à l'ouverture (PR)**

DS14,5 - PR14 - CD14,5. Note moyenne : 14,3

Robe grasse, jaune bouton d'or.

Appréciation délicate d'un vin à l'évolution rapide après l'ouverture : initialement boisé, avec ses notes de crème catalane, vanille, le vin affirme progressivement sa maturité avec davantage de sincérité : arômes de fruits jaunes, baba au rhum, champignon, caractère iodé et enfin des notes plus végétales, sur le petit pois, la fougère.

Bouche symétrique : du boisé assez présent on évolue vers une expression mûre, grasse, croquante (sensation sucrée), dans un style aimable, avant de basculer sur un caractère plus tendu, signé d'une bonne acidité, d'arômes plus épurés d'agrumes, de poire, de mirabelle.

Cette approche peu évidente semblait justifier un carafage préalable.

Elle semble aussi indiquer que le vin est dans une phase évolutive où le beau terroir de Montbenault va peu à peu commencer à prendre le dessus.

**Anjou - Richard Leroy "Les Noël's de Montbenault" 2002 : 11/1/2008 après 5h d'aération (LG)**

DS15 - PC15 - LG14 - MS15. Note moyenne : 14,8

Une matière semblant encore un peu prisonnière du bois. Senteurs déjà un peu évoluées, balsamiques, de fruits exotiques (citron vert), de citron, de coing, de cire. Bouche de bonne concentration mais monobloc, plutôt dure, citronnée. On n'y trouve pas la classe de terroir trouvée par exemple dans les cuvées de Huet.



**9. Jurançon sec : Clos Castet 2002 - 12,5°**

(100% Gros Manseng)

DS13 - PC14 - LG14 - PR13. Note moyenne : 13,5

Robe vieil or, ambrée.

Nez tout aussi original que la robe : grillé, cacahouète, cidre, raisin de Corinthe, orange, ananas, coing, légère pointe d'oxydation.

Jus citronné, salivant, animé d'une acidité des plus gaillardes. Du caractère, un aspect sec, presque tannique, qui ne joue pas sur la séduction. Pour amateur de curiosités...

**Pour info :**

**Jurançon Sec - Clos Castet 2004 : le 01/04/08 à l'ouverture (PR)**

DS14,5 - PR14,5 - CD14,5. Note moyenne : 14,5

Joli jaune aux reflets dorés.

Ça pète ! Mandarine, orange, pomelo, ananas, pomme, miel s'expriment ouvertement.

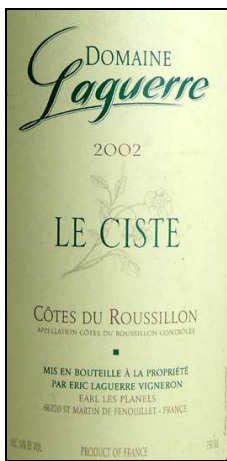
Matière gaie, chantante, mêlant maturité et acidité, avec une pointe d'amertume : pas de mollesse, ni de sucre, mais un vin franc.

**Jurançon Sec - Clos Castet 2004 : le 01/04/08 à l'ouverture (LG)**

DS14 - LG14 - MS14,5. Note moyenne : 14,2

Nez discret rappelant l'eau de vie de poire, le citron vert et l'anis.

Bouche assez typée, fruitée, portée par l'acidité du cépage.



### 10. Côtes du Roussillon blanc : Domaine Laguerre « Le Ciste » 2002 - 14°

(50% Grenache blanc/50% Grenache Gris)

DS12,5 - PC(13)? - LG13 - PR?. Note moyenne : 12,8?

Robe très claire, paille ; reflets verts.

Nez figé par la réduction, austère : grillé puissant, sur la peau de mammouth calcinée !!!!

Du gras, une pointe d'alcool, une acidité intéressante, une pointe d'amertume, une impression saline. Mais faire le lien entre tous ces éléments, trouver une trame, n'est pas évident : difficile d'accès, presque hors du temps, ce vin n'est ni bon, ni mauvais, mais complètement bloqué par cette réduction.

#### Rappels :

a. Côtes du Roussillon - Domaine Laguerre « Le Ciste » 2002 : 20/01/2010 (DS)

DS13 - PC14 - LG13 - MS14 - TL13,5. Note moyenne : 13,5

Robe jaune claire, très brillante, intense, plaqué-or, reflets verts.

Nez boisé, peau de poulet, levure, levain, amande, nougat et de plus en plus grillé à l'aération. Voilà un vin qui semble avoir connu le bâtonnage et l'élevage en fut.

Bouche amère, boisée ? Acide, peu aromatique, dominée par une réduction qui masque tout le reste.

b. Côtes du Roussillon blanc - Domaine Laguerre "Le Ciste" 2002 : 10/10/2003 (LG)

DS13? - PC13,5+ ? - LG14 ?. Note moyenne : 13,5

Premier nez très marqué par le bois, brûlé, résineux, éther ; s'ouvre sur plus de fruit, avec un côté surmûr, confit et miellé.

Bouche qui reste dense et cohérente malgré un boisé grillé, très chauffé, dominateur à ce stade.



### 11. Vin de Pays des Portes de la Méditerranée : Domaine Antoine Arena "B & G" 2002 - 14,5°

(100% Bianco Gentile, argilo-granitique)

DS15,5/16 - PC16+ - LG15,5 - PR14,5. Note moyenne : 15,4

Robe jaune doré ; reflets verts.

Nez expressif, floral, fruité (fruits blancs, pointe muscatée), épicée (cumin, poivre), avec quelques pointes d'un beau végétal.

Mûr, gourmand (sensation de frangipane), voire légèrement potelé (pointe d'alcool), mais avec de la finesse, une belle amertume, de l'originalité. Finale épicée, sur le poivre blanc, affichant une certaine fraîcheur.

Paris assez fréquents sur le Pinot Gris (rappel de Laurent sur la même impression sur le 2008 goûté au domaine en mai 2009).

Rappel : Vin de Pays Portes de la Méditerranée - Antoine Arena B&G 2002 : 22/01/08 (LG)

DS15 - LG13,5 - MS14 - Note moyenne : 14,1

Un nez très câlin, pouvant évoquer un Gewurztraminer.

Bouche sur des goûts de pamplemousse, attendrie par une pointe de sucre résiduel.

3<sup>ème</sup> série en 7 blancs



**12. Espagne : Getariako - Domaine Txomin Etxaniz « Birbirra » NM - 11,5°**

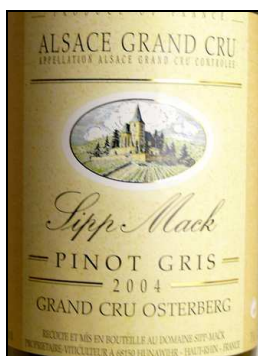
(100% Hondarrabi)

DS12 - PC12 - LG13,5 - PR13. Note moyenne : 12,6

Robe paille, lumineuse ; reflets verts ; très peu d'effervescence.

Nez assez pauvre : pointes de miel, de fraise, de noisette, de fleurs blanches, mais aussi une impression légèrement foxée.

Très peu de bulles ; matière simple, assez plate, sans puissance ni relief particulier. Un service très minimum, sans grand intérêt.



**13. Alsace Pinot Gris Grand Cru Osterberg: Domaine Sipp-Mack 2004 - 13,5°**

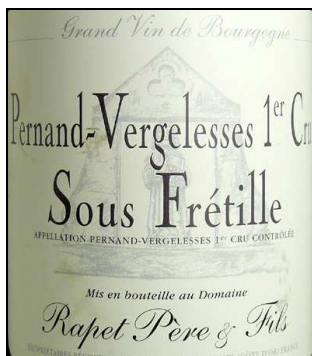
(100% Pinot Gris)

DS14,5/15 - PC(14) - LG15 - PR15,5. Note moyenne : 14,8

Robe paille jauni ; reflets dorés.

Mûr, aromatique, frais et avenant : fruits blancs, citron vert, fraise, pointe d'amande.

Matière assez riche, gourmande (pointe de sucre), tendre, sans réelle profondeur ou complexité mais immédiate, offerte, glissant en bouche avec délié et finesse. Finale épicée, étirée sur une pointe d'amertume.



**14. Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru « Sous Frétille » : Domaine Rapet Père & Fils 2007 - de 12 à 13,5° !!!!**

(100% Chardonnay)

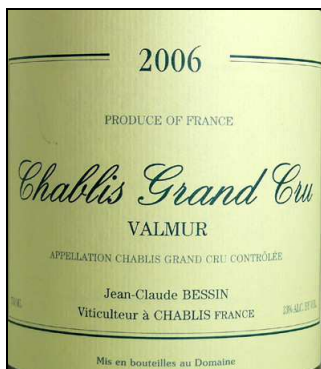
DS12 - PC10 - LG13 - PR11. Note moyenne : 11,5

Robe paille, très claire ; reflets gris et verts.

Boisé tyrannique ! Nez crémeux, grillé, légèrement citronné, avec une pointe de réduction.

Bouche raidie, stricte, étroite, amère, sous le joug de l'élevage.





**15. Chablis Grand Cru « Valmur » : Domaine Bessin 2006 - 13°**

(100% Chardonnay)

DS15 - PC15 - LG15 - PR14,5. Note moyenne : 14,9

Robe paille, très claire ; reflets verts.

Nez frais, sur des notes de végétal noble, de fruits blancs, de pierre à fusil, avec une pointe d'anis.

Matière un peu mince et austère pour un Valmur, mais avec de la tension, une forme de rigueur acide et minérale (toucher salin) ; un vin assez percutant, pas vraiment charmeur.



**16. Coteaux du Languedoc : Domaine de Montcalmès 2006 - 13,5°**

(50% Marsanne, 50% Roussanne)

DS14,5 - PC13 - LG14 - PR13,5. Note moyenne : 13,8

Robe jaune ; reflets verts et dorés.

Arômes opulents de pomme au four, de banane plantain, de tatin, avec un aspect crémeux qui s'accroît à l'aération (l'élevage).

Bouche onctueuse, grasse, à la matière généreuse, sans grande finesse toutefois (le côté crémeux encore une fois), si ce n'est une fraîcheur correctement exprimée pour un sudiste, une amertume intéressante qui soutient le vin.

**Rappel : Coteaux du Languedoc - Domaine de Montcalmès 2006 : 04/11/09 (PR)**

DS12 - PC12 - LG13 - PR13 - MF13,5 - MS12,5. Note moyenne : 12,7

Teinte jaune, reflets dorés et verts.

Une évidente démonstration aromatique, à défaut de finesse : abricot, pêche, amande, nougat, traces exotiques, mais malheureusement un parasitage boisé disgracieux.

Vin quelque peu alangui, un alcool présent malgré une présence acide correcte, des amers et une finale épicée, sur le gingembre, qui rafraîchissent l'ensemble. Mais un élevage aux proportions excessives qui brident tant notre plaisir que l'expression du vin.



**17. Alsace Gewurztraminer : Domaine Sipp Mack VT « Lucie Marie » 2006 - 13°**



(100% Gewurztraminer)

DS14 - PC14 - LG15/15,5 - PR15. Note moyenne : 14,6

Robe or.

Fruité débridé : litchi, abricot, fruit de la passion, rose confite.

Matière langoureuse, suave, à la liqueur modeste et gourmande (VT), au style un peu téléphoné mais agréable.

Pointe d'amertume en fin de bouche qui signe bien, pour moi, le cépage.



**18. Vin de Table : Domaine Claire Maya « Nature Elle Ment D'Où ? » (2005) - 15°**

(80% Maccabeu/20% Grenache)

DS14,5 - PC15 - LGED - PR2. Note moyenne : 14,8, ?, ED.

Robe ambre orangée, légèrement trouble.

Un peu de tout dans ce nez, même des traces de bouchon pour certains, pas du tout pour d'autres (une forme de typicité d'expression)... Zeste d'orange (on évoque le Grand Marnier), mousseron, safran, verveine (Laurent évoque la Chartreuse), un léger côté pharmaceutique.

Pétilllement ponctuel ; liqueur modeste, un alcool bien présent, mais malgré ça une forme de fraîcheur relativement bien préservée, sur un équilibre peu commun, une présence tannique étonnante (qui participe d'ailleurs à l'équilibre des sucres). Déroutant pour certains (voire défectueux), intéressant pour d'autres.

Bref, le genre de vin qui fait chier grave celui qui doit en parler...

**4<sup>ème</sup> série en 7 rouges**



**19. Bourgueil : Domaine de la Chevalerie « Busardières » 2007 - 12,5°**

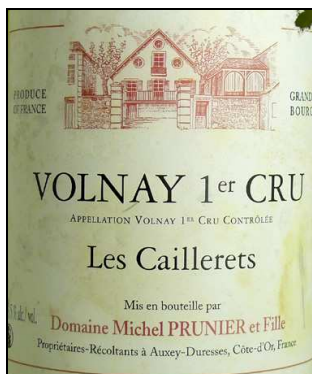
(100% Cabernet Franc)

DS14,5 - PC14,5 - LG14 - PR13,5. Note moyenne : 14,1

Robe violine, brillante, sombre.

Nez très frais, au fruité spontané, relevé de notes florales et végétales caractéristiques (poivron, herbacé). Un petit côté animal (sans doute une réduction passagère).

Bouche sur la même fraîcheur, à l'expression assez simple mais franche, fruitée, un peu ferme toutefois (côté végétal), mais assez juteuse.



**20. Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Les Caillerets » : Domaine Michel Prunier 2006 - 13,5°**

(100% Pinot Noir)

*DS15 - PC14,5 - LG14,5 - PR14,5*. Note moyenne : **14,6**

Robe rubis assez claire.

Nez mûr, aromatique, sur une déclinaison pinotante pour tout le monde (cerise, fraise, noyau, aspect floral) ; boisé notoire.

Bouche fraîche, fine, à l'acidité ferme ; un style plutôt austère, rigoureux. Finale sur quelques amers, une pointe de sécheresse liée au bois.



**21. Italie - Langhe Dolcetto D.O.C. : Domaine Aldo Conterno « Masante » 2007 - 13,5°**

(100% Dolcetto)

*DS14 - PC14,5/15 - LG13,5 - PR14,5/15*. Note moyenne : **14**

Robe violine, brillante, très sombre, quasiment noire.

Duo cassis et menthol puissant auquel se joignent la mûre, la fraise écrasée, une pointe végétale. Ensemble à la fois mûr et frais.

Jus dynamique, simple mais frais, spontané ; style toutefois assez extrait, avec une mâche tannique en relief. Ce duo acidité/rugosité en a aiguillé quelques-uns sur du Malbec à Cahors, tandis que Pierre misait sans hésitation sur le bon cheval...

J'aurais préféré d'ailleurs qu'il en fasse le compte-rendu, car je me sens un peu moins pertinent...



**22. Pessac-Léognan : Château Malartic-Lagravière 2006 - 13°**

(55% Cabernet Sauvignon/45% Merlot)

*DS14,5/15 - PC(14,5) - LG13 - PR14*. Note moyenne : **13,9**

Robe prune, très sombre, brillante.

Senteurs de cassis, de cerise noire, de fraise écrasée (léger côté VDN, très mûr), de fumé, mais surtout un boisé encore ostentatoire.

Ensemble frais (belle acidité), mûr, assez riche, avec une certaine finesse, mais ce boisé toujours trop présent, s'affirmant avec force et tannicité.



**23. Saint-Joseph : Domaine Florentin « Le Clos » 2005 - 12,5°**

(100% Syrah)

DS12,5 - PC11 - LG13 - PR13. Note moyenne : 12,4

Robe violine, sombre, brillante.

Poivre très présent, accompagné de laurier, de thym, d'eucalyptus, de poivron (végétal dominant, ensemble pas très mûr), de petits fruits noirs.

Bouche tannique, assez rustique, simple, plutôt mince.

La syrah est méconnaissable, Rhône nord tout autant.



**24. Vin de Table Français : Domaine Terre Inconnue « Léonie » (2003) - 14°**

(100% Carignan)

DS14,5 - PC15,5 - LG14,5 - PR15. Note moyenne : 14,9

Robe rubis, sombre, brillante, avec un début d'évolution notable (impressions brique, dépôt).

Jolis effluves de violette, d'olive, de poivre, de lard (impression de syrah !), de cerise écrasée, avec une pointe d'animal, de caoutchouc brûlé (plus conforme au carignan) ; traces encore présentes de bois, mais en mode mineur.

Bouche assez fine, avec même une fraîcheur surprenante pour un sudiste en 2003 (pointe d'alcool tout de même...), de la mâche, une finale un peu plus "rustique", très légèrement accrocheuse. Mais un ensemble cohérent, de belle tenue, avec un relief aromatique frais et séducteur

**Rappel : VdT - Terre Inconnue - Léonie 2003 : 13 mars 2006 (série de carignans - LG)**

LG14,5 - JP14,5 - PP14,5. Note moyenne : 14,5

Parure de bonne densité, assez brillante.

Nez encore boisé assez baroque : coco, orange, épices (genièvre, muscade), fourrure, réglisse. Le cacao et la cerise font penser au grenache. Relative complexité affriolante.

Belle bouche dotée de tannins poudreux agréables. Cohérence, longueur, puissance, netteté, caractère. Le vin est tributaire des excès du millésime (chaleur).





**25. Bandol : Domaine Tempier 2007 - 14,5°**

(70% Mourvèdre, 25% Grenache-Cinsault et 2% Carignan)

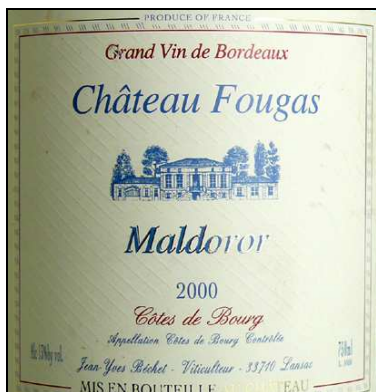
DS15 - PC15 - LG(12,5) - PR15. Note moyenne : 14,4

Robe violine, très sombre, brillante.

Notes mûres de cassis, de fraise, de poivre, avec un aspect un peu sauvage, légèrement végétal (plantes aromatiques). Encore un rien crémeux.

Matière riche (alcool, pointe de sucre), grasse, imposante, encore singulièrement massive, dense, impénétrable, tannique. Mais avec de la fraîcheur, une belle présence acide. Mais terriblement trop jeune, brute de fonderie, difficile d'accès.

**Dégustation proposée par Patrick**



**26. Côtes de Bourg : Château Fougas « Maldoror » 2000 - 13,5°**

(80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)

DS14 - PC15 - LG14 - PR14,5/15. Note moyenne : 14,3

Robe rubis, très sombre, brillante.

Aspect empyreumatique majeur (grillé, rôti, goudron), doublé d'un fruit mûr et riche (cassis, cerise noire), de notes poivrées.

Bouche puissante, mâcheuse, dense, avec une certaine virilité tannique (presque sauvage), mais de la fraîcheur, de l'allant.

**Rappel : Côtes de Bourg - Fougas Maldoror 2000 : 05/04/06 (LG)**

DS : 13,5 - LG : 13 - PC : 13. Note moyenne : 13

Robe peu intense, trouble.

Nez typé, plutôt réservé, avec des notes de cassis, de cerise, de menthol, de feuilles sèches, d'épices, de cacao. Bois et alcool sont présents, sans excès toutefois.

En bouche, bonne acidité, matière moyennement concentrée, notes végétales et acidulées (groseille). Elle reste relativement simple et courte.



**27. Coteaux du Layon Saint-Lambert : Domaine Jo Python « Les Bonnes Blanches » 2002 - 12°**

(100% Chenin)

DS15 - PC15 - LG15 - PR14,5/15. Note moyenne : **14,9**

Bouteille en 50 cl. Sucre résiduel : autour de 150 gr/l.

Robe or ambré.

Notes de pâte de coing, de raisin de Corinthe, de zeste d'orange, de pomme au four, avec ce petit relief tourbé (ou fumé) qui signe les terroirs schisteux. Certains évoquent des résidus boisés.

Jolie bouche, mise en valeur par son équilibre, sa fraîcheur, sa finesse ; pas de recherche de puissance, mais un délié serein, précis, délicat. Et très gourmand !

### Résultats

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

IVV	Pierre/ Didier	Jean-Michel/ Eddy	Patrick	Philippe/ Laurent
12 <sup>ème</sup> vin	3	0	3	3
13 <sup>ème</sup> vin	0	0	0	0
14 <sup>ème</sup> vin	15	8	0	13
15 <sup>ème</sup> vin	14	14	13	0
16 <sup>ème</sup> vin	5	0	0	0
17 <sup>ème</sup> vin	10	15	18	15
18 <sup>ème</sup> vin	18	0	0	2
Total blanc	65	37	34	33

19 <sup>ème</sup> vin	12	12	0	0
20 <sup>ème</sup> vin	15	15	10	11
21 <sup>ème</sup> vin	14	0	0	3
22 <sup>ème</sup> vin	15	0	18	0
23 <sup>ème</sup> vin	0	0	5	0
24 <sup>ème</sup> vin	8	8	7	6
25 <sup>ème</sup> vin	2	2	0	5
<b>Total rouge</b>	<b>66</b>	<b>37</b>	<b>40</b>	<b>25</b>
<b>Résultats</b>	<b>131</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>58</b>
<b>Classement</b>	<b>1er</b>	<b>2ème</b>	<b>2ème</b>	<b>4ème</b>

<b>RVF</b>	<b>Pierre/ Didier</b>	<b>Jean-Michel/ Eddy</b>	<b>Patrick</b>	<b>Philippe/ Laurent</b>
12 <sup>ème</sup> vin	1	0	1	1
13 <sup>ème</sup> vin	0	0	0	0
14 <sup>ème</sup> vin	14	10	0	15
15 <sup>ème</sup> vin	13	12	10	0
16 <sup>ème</sup> vin	8	1	0	0
17 <sup>ème</sup> vin	6	12	14	13
18 <sup>ème</sup> vin	15	0	0	3
<b>Total blanc</b>	<b>57</b>	<b>35</b>	<b>25</b>	<b>32</b>
19 <sup>ème</sup> vin	11	10	0	0
20 <sup>ème</sup> vin	13	14	10	11
21 <sup>ème</sup> vin	12	0	0	1
22 <sup>ème</sup> vin	13	0	15	0



<b>23<sup>ème</sup> vin</b>	0	0	5	0
<b>24<sup>ème</sup> vin</b>	6	4	5	4
<b>25<sup>ème</sup> vin</b>	3	2	0	5
<b>Total rouge</b>	<b>58</b>	<b>30</b>	<b>35</b>	<b>21</b>
<b>Résultats</b>	<b>115</b>	<b>65</b>	<b>60</b>	<b>53</b>
<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>