

Club toulousain *In Vino Veritas*
Tous les Chenins mènent à ...
Vendredi 11 Janvier 2008

Dégustation préparée par Pierre Citerne et commentée par Philippe Ricard pour l'après-midi et Laurent Gibet pour le soir.

Quelques commentaires de contexte :

La dégustation s'est déroulée en deux phases : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Le compte rendu porte sur les deux séances.

En raison du nombre de participants, 2 bouteilles ont été ouvertes.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent aux deux séances, reflètent ces fluctuations.

Les vins sont dégustés à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les «Expert» de Spiegelau.

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

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 34)

L'ordre de présentation retenu est celui du soir.



1. Jasnières : Domaine du Briseau (N. et C. Chaussard) Kharaktêr 2004

100% chenin - 13°

L'après-midi : DS(14,5) - PR(13,5) - CD14. Note moyenne AM : (14)

- Robe paille jauni.
- Approche délicate du fait d'un double effet, non pas « Kiss Cool », mais soufre et réduction. C'est en tout cas l'impression première, car l'affirmation progressive d'un terroir très particulier, à l'expression très minérale au point d'en être peu flatteuse en l'état, sème le doute chez certains dégustateurs.
- Bouche verrouillée de façon similaire, sans arôme distinctif, appréciable sur sa structure de caractère, marquée par l'acidité et la fermeté. Monte ensuite en puissance une sensation minérale particulièrement sévère où la coquille d'huître vient trancher dans le vif.

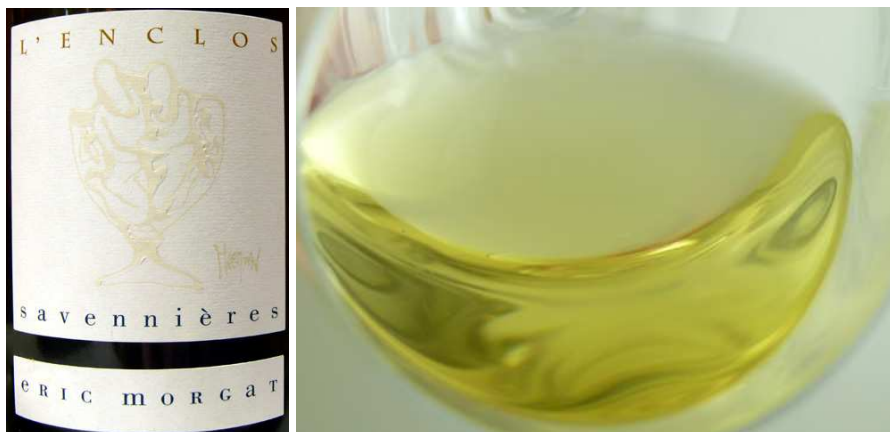
Echantillon retors qui évoque pour certains quelques muscadets profondément imprégnés de leur terroir.

Que cette approche semble difficile !

On ne fait pas les malins...

Le soir : *DS15,5/16 - PC16 - LG14,5/15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 15,2*

Expressivité originale, baroque : pomme, miel doux, fumée, tisane, végétal (petit pois), huîtres arrosées d'un filet de citron. Bouche exigeante (acidité à vif), austère, minérale. Du fond et de la longueur, pour l'avenir.



2. Savennières Domaine de la Monnaie Eric Morgat L'Enclos 2004

100% chenin - 14,5°

L'après-midi : *DS15,5 - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15,2*

- Robe paille jauni avec quelques reflets verts.
- Nez fermé, sur de discrètes odeurs de poire, agrumes et rhum.
- Bouche acide, tendue, austère, à la matière fine et élégante, aux arômes qui rechignent à se dévoiler mais prometteurs d'une complexité en devenir. Finale nettement minérale, salivante, resserrant les gencives.

Le vin semble être dans une phase peu flatteuse, mais avec un potentiel qui donne envie de prendre rendez-vous.

Le soir : *DS13 - PC13 - LG13 - MS13. Note moyenne SOIR : 13*

Nez marqué par l'élevage, orientalisant : bâtonnet d'encens à la rose, poire au sirop, menthe. Bouche très mûre, charnue (un peu de sucre résiduel ?). Corsée, finale chaude, sans grande typicité.

Rappel :

Savennières Domaine de la Monnaie L'Enclos 2004 (Eric Morgat) : 16/20 - 11/6/07

Nez proposant du minéral, des fruits blancs (poire), du végétal (un côté racines, réglisse, gentiane). Bouche riche mais équilibrée, puissante, peu typé Savennières (on pense plutôt à l'Anjou pour la rondeur de la silhouette). Une belle amertume accompagne une finale longue et gourmande.



3. Montlouis : François Chidaine Les Choissilles 2002

100% chenin - 12,5°

L'après-midi : *DS13,5 - PR13,5 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,5*

- Robe paille aux reflets jaune et vert.
- Impressions furtives de réduction avec des traces de champignon, de levure, puis un profil local plus typique, à savoir un impact minéral sérieux, avec des notes d'iode, de coquille d'huître, de pierre à fusil, au style plus austère que réjouissant.
- Bouche stricte, articulée autour d'un couple acidité/minéral sans chichi. Matière fine et juteuse, muqueuses resserrées, mais profil aromatique quelque peu monolithique, les sensations au nez se mêlant ici avec de simples notes de citron et de citron vert. Finale acide, un rien étroite.

Le soir : DS15 - PC15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,3

Ensemble flatteur, complet, se révélant sous forme de fragrances variées : fleurs blanches, cire, citron, gelée de coing, pomme, ... L'ensemble est minéral, pur, parfaitement emballé (sévère mais alléchant, cristallin). Plus de largeur que sur le Clos Baudoin 2002.



4. Afrique du Sud : De Morgenzon Stellen Bosch Cape Of Good Hope 2005

100% chenin - 14°

L'après-midi : DS15- PR14,5- CD15. Note moyenne AM : 14,8

- Robe épaisse, jaune bouton d'or.
- Olfaction opulente, mûre, concentrée : odeurs de fromage de chèvre, citron, miel, crème pâtissière, accompagnées de notes de grillé, de noisette, soulignant un boisé volontaire, toutefois sans disproportion.
- Bouche plantureuse, grasse, au caractère quelque peu solaire. Boisé un rien « international », conjuguant vanille, crème, nougat, grillé, lesquels, mêlés à la richesse tant structurelle qu'aromatique, flattent les papilles des dégustateurs. Finale large, sur la réglisse et les épices.

Si ce vin n'est pas promis à un long avenir, il offre un plaisir immédiat, certes sans race ni mesure, dans un style chaleureux qui le distingue aisément de la fraîcheur ligérienne ambiante, avec un risque certain de lassitude.

Parker en tutu ! (Si je peux me permettre une caricature - ce que le vin, lui, parvient à éviter !)

Le soir : DS14 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14

Nez déluré, presque enivrant, boisé, grillé. Senteurs de fruits blancs, d'épices, de sueur. Bouche intéressante, capiteuse, citronnée, râblée (avec une trace de sucre non négligeable).



5. Chinon : Les Roches (Lenoir) 2003

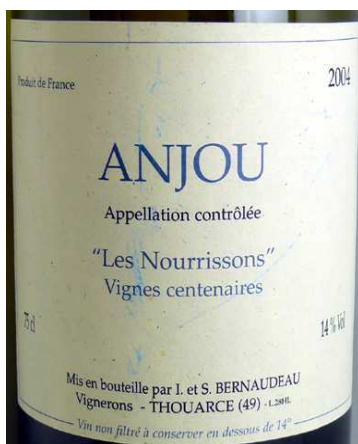
100% chenin - 12,5°

L'après-midi : DS15 - PR13 - CD14. Note moyenne AM : 14

- Robe jaune clair aux reflets verts.
- Nez peu bavard, dévoilant sans grande complexité des notes de cire, baba au rhum, voire même alcool à brûler. Pas vraiment séducteur...
- Si l'acidité ligérienne ne lui fait pas défaut, cet échantillon dévoile davantage de rondeur, une certaine souplesse. Citron, prune jaune, rhum, une pointe de champignon constituent l'essentiel d'un profil aromatique assez sobre. La finale ne s'attarde pas... Nous non plus...

Le soir : *DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4*

Nez superbe : minéral, pomme cuite, confiture de prune, camomille, légère vapeur camphrée. Bouche peu complexe mais de caractère, dense, tendue. Une fraîcheur superlative (pour le millésime) et un vin qui s'associerait bien à la charcuterie.



6. Anjou : Stephane Bernaudeau Les Nourrissons Vignes Centenaires 2004

100% chenin - 14°

L'après-midi : *DS14 - PR14 - CD16. Note moyenne AM : 14,7*

- Robe paille jauni.
- Effluves simples de pomme Granny Smith, de Manzana, de levure, de citron. Frais, mais registre d'un piano à deux doigts plutôt qu'à quatre mains...
- Expression parfaitement digeste de pomme, pamplemousse, ananas, dans un style frais, mûr, sans emphase, qui joue sur la sympathie. Finale assez harmonieuse, mais brève.

Si nos sensations à l'ouverture sont représentatives de ce vin, il faut espérer une complexification avec l'âge et une affirmation du terroir.

Car en l'état, contrairement à son prix, il ne joue vraiment pas dans la même cour que la Coulée de Serrant...

Le soir : *DS15,5/16 - PC16 - LG15 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,7*

Joli nez exhalant des notes de pomme très mûre, de coing, de fleurs blanches, de citron, de fumée discrète, de fruits rouges également (framboise). Peu protégé apparemment, direct, net (appréciable absence d'obstacle boisé ou de notes déviantes). Bouche puissante, dotée d'une acidité conquérante mais unie, un peu à l'état brut.

Un style "sans soufre" convaincant, qui peut rappeler celui de Mark Angéli. Assez dispendieux (38 euros caviste).



7. Savennières : Château de Chamboreau 2001

100% chenin - 12,5°

Bouteille offerte par Hubert Boudrie

Uniquement le soir : *DS15 - PC15/15,5 - LG14 - MS14. Note moyenne : 14,6*

Nez très mûr, à la limite du rôti, fruité (mirabelle, citron confit), charcutier (rillons de Loire), épicé.

Bouche aux saveurs de peau d'agrumes, de pomme poêlée au beurre et au miel, de rhum, de gentiane (et l'amertume qui va avec). En raison d'une structure un peu flottante, et en dépit d'une complexité aromatique bien réelle, ce vin un peu étrange passe assez inaperçu.



8. Saumur : Domaine du Collier 2002

100% chenin - 12,5°

L'après-midi : DS14 - PR15 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,5

- Robe jaune aux reflets gris vert.
- Expression puissante, un rien gaillarde, de pomme cuite, de baba au rhum, avec une pointe d'alcool à brûler, ainsi qu'un léger boisé en filigrane.
- Bouche en volume et en force, campée sur une acidité citronnée, un boisé filtrant la pureté et la classe du chenin (notes beurrées, grillées, toastées). Arômes de pomme cuite, de coing, de rhum ambré, dans un style quelque peu oxydé. Finale puissante.

Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,3

Dominante balsamique (résine). Notes additionnelles de bière blanche, de citron, d'eau de vie de prune, de baba au rhum et plus curieusement de tartiflette. Bouche ferme et mordante.



9. Vins de Pays du Gard : Roc d'Anglade 2004

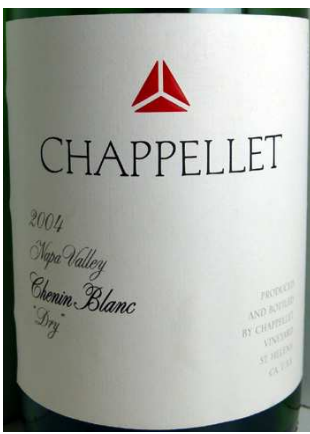
100% chenin - 13°

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD14. Note moyenne AM : 14,2

- Robe paille clair aux reflets gris.
- Senteurs timides de fruits jaunes (mirabelle, pêche), marquées d'une pointe de marc de raisin. L'aération dévoile le vin peu à peu.
- Matière ample, veloutée, affichant même un certain gras, sans jamais tomber dans la mollesse : l'acidité, bien préservée, offre un équilibre bienvenu. Pamplemousse, citron vert, poire s'expriment avec maturité à défaut de complexité. Finale sobre, sur le duo maturité/fraîcheur qui caractérise ce vin.

Le soir : DS15 - PC14,5 - LG15 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,9

Nez peu intense mais subtil, complexe (un peu Sudiste ?) : agrumes, miel, pomme, citron, estragon, anis. Bouche un peu brute, possédant un suivi correct. Un dégustateur pointe une très légère touche acétique. Un vin qui ne fait pas des étincelles mais s'avère réussi.



10. Napa Valley : Chappellet Chenin Blanc Dry 2004

100% chenin - Degré alcoolique non indiqué.

Bouteille offerte par Thierry Laborde

Uniquement le soir : DS12 - PC12 - LG12,5 - MS11. Note moyenne : 11,9

Forts remugles de réduction rappelant la croûte de fromage (reblochon), l'asperge, le poireau. Bouche sans queue ni tête, presque brûlante, avec de bien chiches goûts de sauvignon (buis).



11. Fiefs Vendéens Brem (VDQS) : Domaine Saint-Nicolas Les Haut des Clous 2003

100% chenin - 13°

L'après-midi : DS13 - PR13 - CD12. Note moyenne AM : 12,7

- Robe épaisse, jaune aux reflets gris et dorés.
- Nez lourdaud, à la richesse essentiellement boisée, d'où se distinguent des notes de mirabelle, crème catalane, marc de raisin.
- Bouche massive, grasse, baroque, tyrannisée par son bois, expression simpliste de rhum ambré, sans distinction ni race. Le chenin est méconnaissable !

On crache avec plaisir et on rince abondamment. Suivant !

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,4

Présence boisée accompagnant des senteurs de pomme, de coing, de citron, d'eau de vie. Bouche assez impersonnelle, bourrelée, monocorde, restant trop superficielle (déception, mais le millésime est épineux).



12. Vouvray : Huet Le Mont 2005

100% chenin - 13°

L'après-midi : DS16/16,5 - PR16,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 15,8

- Robe claire, paille aux reflets gris.
- Nez imprégné d'une minéralité sans équivoque : iode, coquille d'huître, pierre à briquet dominant un profil aromatique où les sensations de champignon, levure, yaourt au citron paraissent secondaires. Ensemble quelque peu janséniste, encore cadencé, mais prenant.
- Contraste étonnant avec une bouche plus généreuse, où la maturité fait jeu égal avec l'acidité pour offrir un équilibre des plus justes. Corps volumineux, notes de pomme, poire, fleur d'acacia, puis résurgence minérale dans une finale resserrée, salivante, terriblement persistante.

Vin toujours en réserve, au potentiel évident.

A noter que si certains apprécient ce profil quelque peu exigeant, d'autres dégustateurs butent sur son manque d'amabilité et restent ancrés à 13/20.

Le soir : DS16,5/17 - PC16 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,7

Admirables senteurs typées et racées, mielleuses : craie, citron, fromage de chèvre, coquilles d'huître, tilleul. Bouche à la fois austère et gracieuse, stricte (minérale, acide) et parfumée (avec la petite rondeur du millésime). Cohérence et pureté pour ce vin rassasiant, axé, serré (il a clairement bénéficié ici d'une aération bénéfique de plusieurs heures), subtilement épicé, dans le style parfaitement peaufiné de la maison.



13. Afrique du Sud : Ken Forrester The FMC 2006

100% chenin - 14,5°

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD15,5. Note moyenne AM : 14,7

- Robe assez grasse, presque jaune, avec des reflets vert.
- Riche, solaire, gourmand, c'est un nez sans pudeur, chargé de bois, crème pâtissière, sucre d'orge et notes de confiserie copieuses.
- Démonstration baroque (rococo) où la trilogie sucre/alcool/bois fait son show! John Travolta dans « Saturday Night Fever » ! Hyper aromatique (fruits jaunes, vanille, citron confit, abricot, fraise Tagada, guimauve, pâte d'amande), suavité langoureuse, le style international a trouvé sa figure de proue.

Si on admet les qualités d'immédiateté et de générosité de ce vin, son manque de raffinement et de digestibilité le limite cruellement.

Domage !

Le soir : DS12 - PC(13) - LG12 - MS11. Note moyenne SOIR : 12

Nez un peu réduit dégageant des odeurs de noix de coco et d'ananas. Bouche dans un registre ludique (à moins que le terme qui convienne soit plutôt "régressif"), très "drive-in", grasse et sucrée. Accord probable sur un cochon de lait grillé en accord sucré/salé. On peut avec avantage "passer son chenin".



14. Vouvray : François Chidaine Clos Baudoin 2002

100% chenin - 13°

L'après-midi : *DS13,5 - PR13 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,3*

- Robe paille jauni.
- Senteurs de baba au rhum, poire, pomme cuite, voire blette, dans un style certes mûr, mais assez oxydé, renfrogné.
- Derrière une attaque plutôt grasse et mûre s'affirme une acidité quasi citrique, véritable colonne vertébrale du vin. Pomme, citron, pamplemousse, calvados définissent un profil aromatique assez simple. Finale toute aussi aiguë, ponctuant un ensemble sans grand éclat.

Le soir : *DS15 - PC15,5 - LG15/15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,4*

Olfaction compacte : cire, coing, champignons. Bouche fougueuse, sauvage, avec une acidité aux avant-postes. Un vin qui rince parfaitement la bouche, concentré. Eventail aromatique moindre que sur Choisilles 2002 mais certainement plus de potentiel.



15. Savennières - Coulée de Serrant : Clos de la Coulée de Serrant 2002

100% chenin - 14°

L'après-midi : *DS17,5/18 - PR17,5/18 - CD17,5. Note moyenne AM : 17,7*

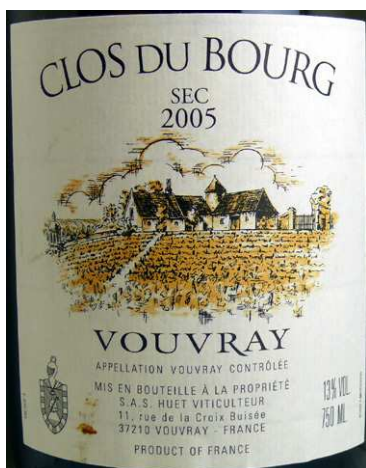
- Robe or clair.
- Archétype d'une grande Coulée, le nez enthousiasme par sa force autant que sa complexité. Il semble qu'en y restant plongé des heures, on aurait toujours quelque chose à y découvrir... Iode, coquille d'huître, curry, poisson séché, haddock, eau de noix, fruits secs, miel, ça fuse de tout côté ! La tablée est en ébullition !
- La bouche n'est pas en reste : équilibre sublime entre gras, moelleux et acidité, palette aromatique excitante (zeste, orange confite, mandarine, mirabelle s'ajoutent à la liste précédente), mariage parfait entre puissance et élégance. Finale racée qui se prolonge jusqu'au vin suivant (le pauvre...).

Quelle chance nous avons eue de tomber sur une Coulée aussi éclatante !
Carton plein dans l'assemblée pour une bouteille vraiment au dessus du lot.

Le soir : *DS17,5 - PC17,5 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,4*

D'emblée, on identifie les indices spécifiques de ce vin à part. Nez excentrique, expansif, associant de belles notes particulières et complexes : embruns océaniques, rhum, raisin sec, orange amère, confiture de prune, décoction de gentiane, pomme cuite, pointe végétale de géranium. Bouche stylée, un poil capiteuse, soutenue par une acidité sûre, extravagante mais irréprochable. Qualités indéniables de caractère, de complexité, de finesse,

d'équilibre et de longueur ; une admirable violence pour l'un des plus beaux vins de la série de Loire dans laquelle il est inséré (j'entends voler le nom de Curnonsky et aussi « il remet les pendules à l'heure »).



16. Vouvray : Huet Clos du Bourg 2005

100% chenin - 13°

L'après-midi : DS15,5 - PR15 - CD16. Note moyenne AM : 15,5

- Robe assez épaisse, paille clair aux reflets gris.
- Parfum aux notes jaillissantes de poire, coing, pomme cuite, jasmin, rose. Un présent pour Dames !
- Bouche mûre, dominée par son fruit, pur, plutôt gourmand, soutenue par une belle acidité. Finale fraîche, harmonieuse, tendue par une minéralité émergente.

Plus ouvert, plus tendre que Le Mont, mais au potentiel lui aussi évident.

La promesse d'une consolation à notre propre vieillissement...

Le soir : DS16,5 - PC16 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4

Notes « blanches » charmantes : fruits blancs, craie, cannelle, fleurs, miel. Bouche précise, parfaitement ciselée, finissant sur une relative tendresse. Il y a plus de richesse que dans « le Mont », un peu moins de tension par la même occasion. Finale salivante et belle transparence de fruit griffée.



17. Vins de Pays du Gard : Roc d'Anglade 2002

100% chenin - 14°

L'après-midi : DS14,5 - PR13,5 - CD14. Note moyenne AM : 14

- Robe jaunie aux reflets verts.
- Ampleur, maturité, chaleur caractérisent ce nez sudiste, aux notes marquées de baba au rhum.
- Matière grasse, large, un rien mollassonne, signée d'épices, crème catalane, pêche jaune, avec une touche d'amertume de zeste d'orange. Finale prompte, un peu chaude, imbibée d'épices et de rhum ambré.

Contrairement au 2004, cet échantillon reste cohérent avec nos préjugés sur un chenin méditerranéen, à savoir un cran en dessous des exemples ligériens en termes d'acidité et de fraîcheur.

Le soir : *DS13 - PC12 - LG13 - MS13. Note moyenne SOIR : 12,9*

Un nez peu reluisant marqué par le bois et des notes de fruits exotiques. La bouche a mal vieilli : elle est anormalement fade et pataude.



18. Vouvray : Foreau 2005

100% chenin - 13,2°

L'après-midi : *DS15,5/16 - PR15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,4*

- Robe claire, paille aux reflets gris.
- Nez discret : pomme, calvados, agrumes, minéral dans un style assez sérieux, voire austère.
- Maturité moins timide en bouche, mais rapidement contenue par un duo acidité/minéralité assez tranchant. Matière fine, étirée, pure, au final d'une grande fraîcheur citronnée.

Vin superbement bâti, mais au potentiel loin d'être révélé : vin d'avenir...

Le soir : *DS16,5 - PC16 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,5*

Nez pur mêlant des senteurs de fruits blancs, de citron, de fleurs de pommier, de coquillage, d'épices. Matière altière, moins policée que celle du raffiné Mont 2005 de Huet, de style plus sauvage, persistante. Loin d'être prête à être bue évidemment, elle bénéficie pleinement de la générosité du millésime. Elle semble aussi un peu le compromis entre le charme aromatique du Bourg 2005 et la force structurelle du Mont 2005.



19. Saumur : Domaine des Roches Neuves (Th. Germain) L'Insolite 2006

100% chenin - 13°

Bouteille offerte par Philippe Ricard

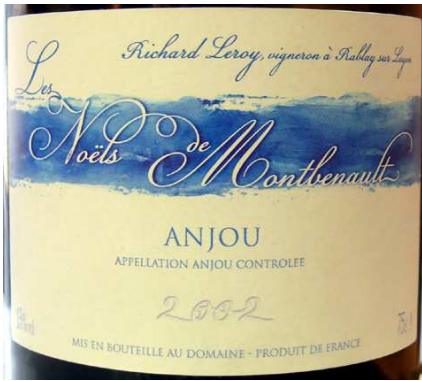
L'après-midi : *DS14,5 - PR14 - CD14. Note moyenne AM : 14,2*

- Robe paille aux reflets gris.
- Senteurs sobres de fruits jaunes mûrs (pêche, prune), de fraise, avec un boisé des plus discrets.
- Bouche ronde, aimable, relevée d'une belle fraîcheur. Expression assez nette et pure d'arômes primaires (poire, pomme, pêche), encore trop jeune pour affirmer une quelconque signature de terroir.

On apprécie la découverte de l'étiquette : nous notons en effet un changement notable dans la philosophie du domaine (à confirmer) où le bois semble céder la place à davantage d'épure.

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,5

Air de chardonnay boisé. En bouche, la matière paraît bien dimensionnée mais reste peu sophistiquée (simplement citronnée) et son acidité est en l'état gringante.



20. Anjou : Leroy Les Noëls de Montbenault 2002

100% chenin - 13°

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD14,5. Note moyenne AM : 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.

Le soir : DS15 - PC15 - LG14 - MS15. Note moyenne SOIR : 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.



21. Touraine : Jacky Preys et Fils La Goutte d'Or 1989

100% chenin - 12,5°

Bouteille offerte par Bernard Bergé.

L'après-midi : DS17 - PR16 - CD15. Note moyenne AM : 16

- Robe épaisse, or.
- Noix, champignon, morille, curry, orange amère, s'imposent dans un nez aussi typé que délicat.
- Bouche puissante, au caractère très sec, sans concessions, sur une amertume et une vivacité prononcées. Beaucoup de poids dans ce vin qui respire le Jura, avec les notes caractéristiques citées plus haut

auxquelles s'ajoutent le beurre, la crème, réclamant haut et fort sa poule au vin jaune et aux morilles...
Finale assez pure, avec une rémanence forte sur la noix sèche.

Heureusement que c'est le dernier vin, il nous aurait flingué la séance !

En tout cas, le choix, à l'aveugle, tombait sous le sens : le savagnin sous voile était d'une évidence à la portée de tout jeune novice !

Que nous sommes donc et resterons longtemps face à ce genre d'expériences...

Une leçon !

Sacré chenin...

Le soir : DS16,5 - LG14. Note moyenne SOIR : 15,3

Très curieux chenin oxydé, assénant des senteurs de raisin de Corinthe, de noix, de curry. Bouche insolite, "étonnante", digne de curiosité.

Conclusion de l'après-midi

Séance très pédagogique qui aide à mieux comprendre les différentes expressions du chenin.

Donnée quasi universelle en Loire : l'acidité.

Tous les vins ligériens présentés peuvent s'enorgueillir d'une acidité remarquable, leur offrant ainsi de la tension, de la fraîcheur et un caractère profondément digeste.

Deuxième constat : une identité propre à chaque région.

Les vins de Touraine (Vouvray, Montlouis, Jasnières) sont capables d'affirmer des expressions minérales très fortes, parfois exclusives, offrant des nez austères et des bouches strictes, véritables modèles de droiture.

Les vins d'Anjou (Anjou, Savennières, Saumur) présentent davantage de volume, de largeur, de gras, d'expressions plus riches.

Difficile de se permettre des généralités après la dégustation de seulement deux échantillons du Roc d'Anglade. S'ils présentent des textures assez grasses, seul 2002 affiche un caractère solaire que la région natale pouvait laisser envisager.

Le 2004, par contre, démontre une jolie fraîcheur.

Le 2006, goûté en décembre au domaine par certains d'entre nous, semble confirmer ces excellentes dispositions par un profil aromatique évoquant de très belles réalisations bourguignonnes et une acidité décidée.

Cas vraiment à part : les deux chenins sud-africains.

C'est bien simple : le nez n'est pas encore dans le verre qu'ils sont déjà démasqués, sans le moindre doute...

Tout comme en géographie, un monde les sépare des vins hexagonaux !

Ils cultivent l'immédiateté, l'hyper aromatisation, la flatterie, sans aucune pudeur.

S'il faut leur reconnaître une facilité d'approche et une générosité sans égal, séduisant ainsi bien des amateurs à travers le monde, leurs excès peuvent aussi conduire à l'ennui, voire l'écoeurement.

C'est un peu comme pour la confiserie : beaucoup de gens apprécient, certains même en raffolent, mais d'autres ont bien du mal à en faire un repas...

A savoir quand même que ces deux vins n'ont pas été sélectionnés au hasard...

Le FMC est certainement le chenin sud-africain le plus célèbre. Encensé par les plus grands critiques internationaux, il fait figure de référence.

De Morgenzon 2005 a lui été élu chenin de l'année sur l'édition du guide 2007 de John Platter, un des critiques de référence en Afrique du Sud.

Conclusion du soir

- Les vins de Vouvray, d'une typicité minérale réconfortante, caracolent en tête.
- La Coulée de Serrant affirme brillamment sa personnalité.
- La plupart des vins se bonifient à l'aération.
 - Notable amélioration à l'air du Chinon de Lenoir.
 - A contrario, le vin de Morgat en pâtit irrémédiablement.
- Les vins d'Afrique du Sud en dépit de leur réputation (domestique ?), déconcertent, c'est le moins que l'on puisse dire. Parlera-t-on encore une fois ici de biais culturel ?
- Le chenin US désespère.
- Le vin de Jacky Preys est un OVNI.

Tableau récapitulatif

Excellent échantillon			
2002	<i>Savennières Coulée de Serrant - Clos de la Coulée de Serrant</i>	17,7	- 0,3
Très bons échantillons			
2005	<i>Vouvray Le Mont – Domaine Huet</i>	16,7	+ 0,9
2005	<i>Vouvray – Foreau</i>	16,5	+ 1,1
2005	<i>Vouvray Clos du Bourg – Domaine Huet</i>	16,4	+ 0,9
2003	<i>Chinon Les Roches – Lenoir</i>	16,4	+ 0,9
1989	<i>Touraine La Goutte d'Or – Jacky Preys et Fils</i>	16,0	- 0,7
Bons échantillons			
2002	<i>Anjou Les Nourrissons – Stéphane Bernaudeau</i>	15,7	+ 1,0
2002	<i>Vouvray Clos Baudoin – François Chidaine</i>	15,4	+ 2,1
2002	<i>Montlouis Les Choisilles – François Chidaine</i>	15,3	+ 1,8
2002	<i>Saumur – Domaine du Collier</i>	15,3	+ 0,8
2004	<i>Jasnières Kharactêr – Domaine du Briseau</i>	15,2	+ 1,2
2004	<i>Savennières L'Enclos – Eric Morgat</i>	15,2	- 2,2
Assez bons échantillons			
2004	<i>Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade</i>	14,9	+ 0,7
2002	<i>Anjou Les Noël's de Montbenault – Richard Leroy</i>	14,8	+ 0,5
2005	<i>Afrique du Sud : Morgenzon</i>	14,8	- 0,8
2006	<i>Afrique du Sud : The FMC – Ken Forrester</i>	14,7	- 2,7
2001	<i>Savennières – Château de Chamboureau</i>	14,6	---
2006	<i>Saumur L'Insolite – Domaine des Roches Neuves</i>	14,5	+ 0,3
2003	<i>Fiefs Vendéens Les Haut des Clous – Domaine St Nicolas</i>	14,4	+ 1,7
2002	<i>Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade</i>	14,0	- 1,1
Echantillon à éviter			
2004	<i>Napa Valley : Chappellet Chenin Blanc Dry</i>	11,9	---

La dernière colonne indique l'évolution de la note entre les 2 séances :

- + le vin s'est amélioré
- - le vin s'est dégradé
- --- si le vin n'a été goûté que le soir

Moyenne de la dégustation	15,3	Ecart type	1,1
----------------------------------	------	-------------------	-----