

## **Horizontale en bordeaux rouges 1996 En 44 bouteilles...**

**La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées.**

**L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour les séances d'après-midi et Laurent Gibet pour celles du soir.**

**Photos et mise en page par Philippe Ricard.**

### **Quelques commentaires de contexte :**

90% des bouteilles ont été achetées en primeur par Didier et sont stockées depuis leur réception dans sa cave personnelle, dans des conditions optimales.

6 jours avant chaque rendez-vous, elles ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, en position verticale.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

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 l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés avec présentation 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.

**1<sup>ère</sup> partie  
Mercredi 7 décembre 2011**

**Ordre de dégustation**  
*(Nombre total de dégustateurs : 9)*

Uniquement le soir...

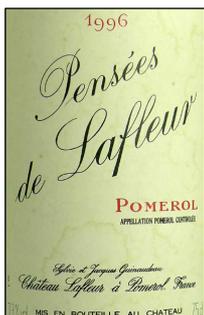


**1. Haut-Médoc : château La Tour Carnet 1996**

A l'ouverture : PC13 - LG13,5 - MS13. *Note moyenne* : **13,2**

Herbacé, corsé (cassis, encre, bouquet garni, mine de crayon noir), avec un rétro-olfaction sur le tabac.

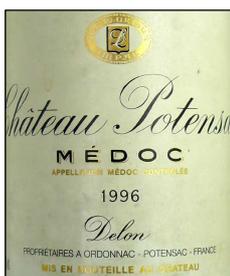
Matière peu puissante, un peu tannique (un petit vin provenant de St-Estèphe ?), trop brève. Un peu boisée/poussièreuse.



**2. Pomerol : Les Pensées de Lafleur 1996**

A l'ouverture : ED

Bouchonné, malheureusement.

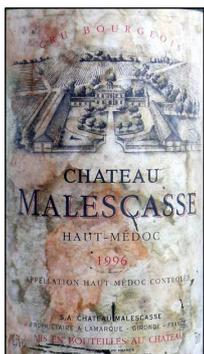


**3. Médoc : château Potensac 1996**

A l'ouverture : PC13 - LG14 - MS14. *Note moyenne* : **13,7**

Moka, fumée, terre, fruits noirs, cuir, estragon. Poivronné, poivre au nez.

Un peu rustique/austère mais avec un minimum de jus.

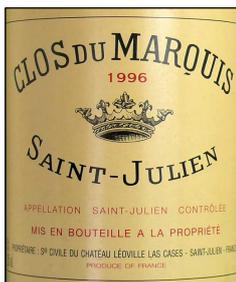


**4. Haut-Médoc : château Malescasse 1996**

A l'ouverture : PC13 - LG14 - MS12. *Note moyenne* : **13**

Première impression lactée, qui s'estompera pour laisser place à des arômes de café, de poivron, de sous-bois, de cannelle, de menthe aussi.

Bouche sans émotion, un peu acide et amère et expéditive.



**5. Saint-Julien : château Clos du Marquis 1996**

A l'ouverture : PC11 - LG12,5 - MS12,5. *Note moyenne* : **12**

Boisé abusif responsable d'une expression lactique (vanille, coco), bien disgracieuse. Très curieux de trouver ce second vin dans cette état.

Bouche banale, simpliste (cassis et menthe), un peu alcoolisée, à la fois raide et veloutée, si bien qu'on pourrait la croire originaire de la Ribera del Duero.



### 6. Canon-Fronsac : château Moulin Haut Laroque 1996

A l'ouverture : PC15 - LG15 - MS14. Note moyenne : **14,7**

Fraises macérées à l'eau de vie, menthe, cacao, cannelle, feuilles mortes, truffe noire. Bouche un peu carrée, mais elle a quelque chose à dire en termes gustatifs et est loin de démeriter dans cette série de 6 premiers vins.



### 7. Pauillac : château Pibran 1996

A l'ouverture : PC14,5 - LG15,5 - MS15. Note moyenne : **15**

Herbes aromatiques, graphite, viande boucanée, épices, graphite. Des restes d'élevage et de la volatile.

Saveurs acidulées, bonne finesse de grain pour une offre riche et fraîche, plutôt guillerette sur une longueur convenable qui semble donner ici, juteuse mais précaire, son maximum. A boire.

## 2<sup>ème</sup> partie

Vendredi 09 décembre 2011

### Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 16)



### 8. Pessac-Léognan : château Smith Haut Lafitte 1996

A l'ouverture : DS14,5 - PR13,5 - MS13. Note moyenne AM : **13,7**

Robe grenat, légèrement brune et orangée, assez sombre.

Poivron rôti, résine, herbes aromatiques, fraise, chocolat, cuir, santal, menthe, moka, grillé, fumé : senteurs que finit par dominer le merlot parmi des notes d'élevage encore bien persistantes.

Matière froide, austère, poussiéreuse, violentée par son aspect acidulé ; finale légèrement amère qui ponctue une présentation limitée, un peu sévère sans accompagnement solide.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13,5 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **14**

Ensemble corsé, un peu évolué, procurant les odeurs suivantes : moka, cassis frais, poivron, réglisse, graphite, herbes aromatiques, agrumes.

Une certaine finesse mais la trame est de volume moyen (et la maturité un peu limite).



## 9. Margaux : château Rauzan-Ségla 1996

A l'ouverture : DS15,5 - PR14,5/15 - MS14,5/15. Note moyenne AM : **15**

Couleur grenat, plutôt sombre et terne, légèrement brunie.

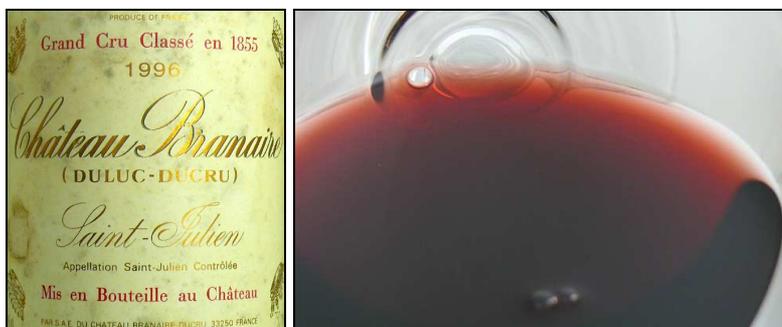
Proposition variée et appétissante, mêlant le fruit jeune, l'animal, l'évolution noble du cabernet : cerise, cassis, bouse de vache, cèdre, cigare, épices, sous-bois, menthol.

Jolie dotation, séveuse, un rien végétale, mais délivrée avec finesse et dynamisme, l'acidité affirmant un caractère salivant.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **13,8**

Impression de dominante merlot dans une expression animale, avec une certaine volatile : sous-bois, cuir, champignons, menthe.

Bouche souple, de petit caractère, un peu amère et acide.



## 10. Saint-Julien : château Branaire Ducru 1996

A l'ouverture : DS14 - PR13 - MS13,5. Note moyenne AM : **13,5**

Parure un peu plus jeune, assez sombre, mais encore rougeoyante.

Nez chiche, bretonnant, fortement marqué de poivron, terre battue, musc, cuir. Ça ne rigole pas...

Corps un peu mince, vert, tannique, amer, semblant exprimer une maturité non aboutie.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - PC13 - LG13,5. Note moyenne SOIR : **13,3**

Notes sylvestres, du cassis, de l'estragon. La maigreur renforce la sensation d'acidité. Bref, pas grand-chose à retenir de ce vin.



## 11. Pauillac : château Pichon Longueville Baron 1996

A l'ouverture : DS14 - PR13,5 - MS(13). Note moyenne AM : **(13,5?)**

Trio grenat, orange et brun, assez sombre, sans grande brillance.

Approche classique, accueillante, sur la fraise, le laurier sauce, le cèdre, le pot au feu, des notes mentholées qui, peu à peu, virent à la futaille, au boisé sec et douteux.

Bouche légère, maigre, décevante, où le bois et la sécheresse prennent un peu trop les devants.

Miguel évoque un échantillon douteux.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14 - LG14. Note moyenne SOIR : **14**

Le nez possède une certaine classe avec ses parfums très médocains : groseille, cassis, cèdre, bouquet garni.

Malheureusement, la bouche ne confirme pas ces promesses. Elle se révèle trop légère (acidité saillante), peu harmonieuse. Leste (remuante), si l'on veut ...

**Rappel : Pauillac - Château Pichon Longueville Baron 1996 : Juillet 2007 - 17/20 (PR)**

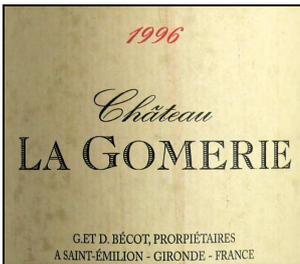
*Robe intense, sombre, encore majoritairement rubis.*

*Nez sublime, terriblement racé, un vrai grand Pauillac : fruit encore net, bien mûr, cèdre, boîte de cigare, menthol, réglisse, graphite. Du bonheur !*

*La bouche est juteuse, sans tanins accrocheurs comme je l'aurais craint ! Pleine, intense, fruitée, racée, équilibrée, elle donne vraiment envie de boire. Seul bémol : à ce stade du vieillissement, on ressent une légère amertume en fin de bouche, avec un vin qui se resserre, replongeant dans une petite austérité.*

*Indéniablement très réussi, ce Baron ira très loin.*

*Il tient dignement son rang de second...*



## 12. Saint-Emilion Grand Cru : château La Gomerie 1996

A l'ouverture : DS15,5 - PR14,5/15 - MS14,5. Note moyenne AM : **14**

Aspect sombre, bien brun, brillant.

Nez timide, au réveil plutôt lent, livrant peu à peu un caractère organique tentant, mais peu disert.

Certes peu bavard, mais sérieux en bouche, à la tenue stricte, conciliant aspect ferme et juteux, l'acidité n'empêchant pas la gourmandise...

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC13 - LG14. Note moyenne SOIR : **13,8**

Peu d'arômes dans une olfaction terrienne, tristounette, évoquant surtout la crème de cassis.

Bouche à la fois veloutée et acidulée, peu agréable, insignifiante.

**Rappel : St-Emilion La Gomerie 1996 : 2/7/07 - 16/20 (LG)**

*Le vin évoque un Bordeaux rive droite avec pas mal de cabernet-franc. Le fruit possède de l'éclat (cassis dominateur). Beau comportement en bouche pour ce cru de garage, dans un registre acidulé (comme dans le cas du 2004 bu la semaine dernière).*



### 13. Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé : château Pavie-Macquin 1996

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR14,5 - MS15. Note moyenne AM : **15,1**

Rubis bien présent, jeune, profond, dans un ensemble à la fois très sombre et brillant.

Extravagance aromatique qui embrasse l'esprit VDN roussillonnais à plein bras : fraise écrasée, cerise noire, prune, Kirsch, chocolat, caramel. Un « grenache » explosif, ultra mûr, encadré par son bois.

Toujours pas de demi-mesure en bouche : ça envoie du lourd ! Riche, puissant, tonique, une vraie bête de foire ! Impressionnant, mais a vraiment oublié d'être fin...

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC15 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **15**

Cerises à l'eau de vie, menthe, raisiné, truffe. Bouche plus conséquente, fruitée mais peu fine, vraiment pas bidonnante.



### 14. Saint-Julien : château Ducru Beaucaillou 1996

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR16,5 - MS16,5. Note moyenne AM : **16,6**

Présentation grenat, légèrement orangée, brillante, sombre.

Encore timoré, le message perçu est pourtant alléchant : organique, lardé, avec des notes de cuir, de zeste d'orange, de cassis, de sous-bois, de poivron rôti.

Matière charnue, suave, encadrée par des tanins copieux mais sans relief accrocheur : un vin en structure, profond, n'ayant pas encore tout le délié et la sève du cabernet épanoui, mais avec une densité et un équilibre qui laissent espérer une évolution positive.

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC15 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **15,1**

Volubilité restreinte, très merlot rive droite : cassis, menthe, champignons, avec une pointe lactique encore présente.

Matière de volume moyen, un peu alcoolisée, un peu sèche, dans un sillage réglissé.



### 15. Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé : château Canon La Gaffelière 1996

A l'ouverture : DS14 - PR13,5 - MS13,5. Note moyenne AM : **13,7**

Robe grenat relativement brunie, brillante, sombre.

Message ambigu où cohabitent le chaud et froid : fruits rouges surmaturés (fraise, cerise) et végétal (menthe, feuilles sèches, poivron).

Bouche sévère, où le vert finit par l'emporter dans des sensations d'amertume et de sécheresse.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14,5 - LG15,5. Note moyenne SOIR : **14,8**

Encore une inversion de rive puisqu'on imaginera ici des senteurs herbacées, viandées, plutôt caractéristiques de la rive gauche. Une certaine classe, complétée par des notes de graphite, de cèdre, de poivron rôti, de réglisse.

Bouche relativement tannique, avec un peu de longueur. Pour Pierre, la finale reste un peu gâchée par de l'alcool et de la sécheresse.



### 16. Pessac-Léognan : château Pape-Clément 1996

A l'ouverture : DSED - PRED - MSED. Note moyenne AM : **ED**

Panel grenat, brun et orange pour un ensemble assez sombre, brillant.

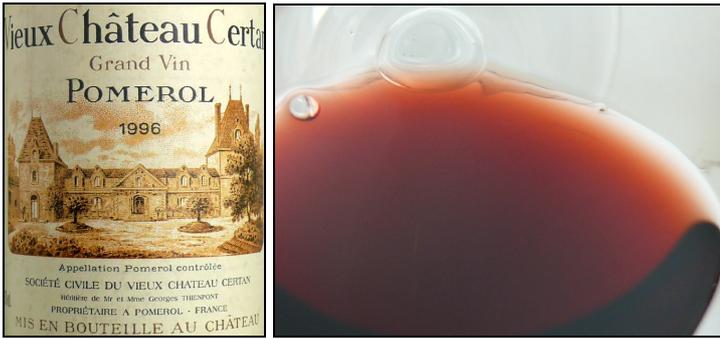
Notes étranges de caramel, de futaille, de carton, doublées en bouche d'un caractère particulièrement amer et sec : vin sans aucune harmonie ni cohérence.

On ne s'attarde donc pas sur l'échantillon, laissant le soin aux dégustateurs du soir de recadrer nos errances autour d'un diagnostic approximatif...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16,5 - LG15,5. Note moyenne SOIR : **16**

Très particulier et fumé comme il se doit, au point qu'on peut douter de sa netteté. Notes de poivron, de crayon noir, de mûres, de réglisse. Certaines personnes autour de la table émettront l'hypothèse d'une pointe aromatique anormale, liéeuse (en confirmation avec les impressions du groupe de l'après-midi).

Ceux qui notent le réhabilitent via l'analyse d'un développement correct, sans sécheresse handicapante.



### 17. Pomerol : château Vieux Château Certan 1996

A l'ouverture : DS16 - PR16/16,5 - MS16,5. Note moyenne AM : **16,3**

Evolution sensible sur des tons grenat fortement orangés, moyennement sombres, assez ternes.

Bouillon, marmelade, herbes aromatiques, épices douces, zeste d'orange, fraise cuite se fondent avec délicatesse et volupté.

Suave, doux, caressant, la bouche s'offre avec finesse sans toutefois perdre en structure ou équilibre : la fraîcheur du cabernet ressort, tout comme sa fermeté tannique. Vin hermaphrodite par excellence, viril et féminin à la fois...

Très joli « rive droite » ! Ou gauche... ou droite...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16/16,5 - LG15. Note moyenne SOIR : **15,8**

Bouillon de vermicelle, anis, fraises confiturées, chocolat.

Bouche acidulée, corsée, aux goûts peu sophistiqués. Le message est en l'état trop limité (et on sent peu la présence du cabernet-franc).



### 18. Saint-Julien : château Léoville-Poyferré 1996

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5/17 - MS17. Note moyenne AM : **16,8**

Sacrée allure, avec un rouge persistant, bien sombre, brillant !

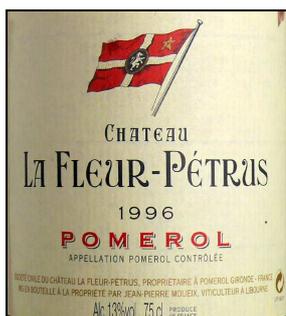
Pif en verve, puissant, organique, embaumant le bois de santal, la boîte de cigare, la résine, les fruits noirs, le poivron grillé, le cuir.

Matière consistante, musclée, solidement accrochée à la rigueur structurelle du cabernet, mais avec ce qu'il faut de sève et de délié pour ne pas paraître austère. Sérieux et racé à la fois.

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC15,5 - LG16. Note moyenne SOIR : **16,1**

Marmelade de fruits noirs, pruneau, graphite, café.

Bouche assez massive (Las Cases ?), puissante, rugueuse, qui demande encore du temps.



## 19. Pomerol : château La Fleur Pétrus 1996

A l'ouverture : DS14,5 - PR15,5 - MS16. Note moyenne AM : **15,3**

Teinte qui prend de l'âge, virant du grenat au brun orangé, moyennement sombre.

Maturité accueillante, gourmande, sur la cerise noire, les fraises au sucre, les zestes d'agrumes, les herbes sèches et une forte présence mentholée.

Matière sensuelle, terriblement suave, déroulant avec souplesse et féminité ; puissance et complexité modestes, mais charme généreux.

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG15,5. Note moyenne SOIR : **16,3**

Agréable fraîcheur aromatique, sans trace d'élevage.

Bouche séveuse, digeste, aux accents orientaux, de puissance moyenne. Cette délicatesse pourra faire penser à Bel Air Marquis d'Aligre.



## 20. Pomerol : château La Conseillante 1996

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5 - MS14,5. Note moyenne AM : **14,5**

Grenat assez sombre, brillant, plutôt jeunot.

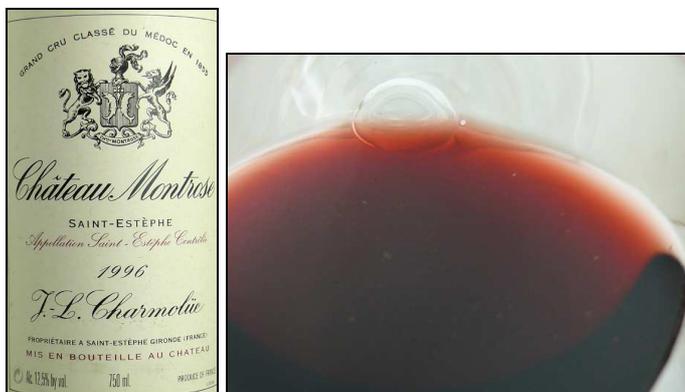
Nez frais, persillé, mentholé, résiné, avec un petit côté animal qui m'évoque la fraise de veau en court-bouillon ; quelques restes d'élevage sur le tabac froid.

Demi corps, mais belle présentation, juteuse, salivante, élancée et harmonieuse, encore bridée par le bois lequel, à l'ouverture, conserve les devants...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16,5 - LG15. Note moyenne SOIR : **15,8**

Pointe lactique et fumet de menthe accompagnés de terre battue, d'herbes aromatiques, d'épices.

Matière pas énorme mais suffisante, renfrognée, presque madiranaise dans son austérité accentuée (ce qui ne correspond pas à l'idée que j'ai des vins de ce château). Finale virile, avec une réglisse puissante.



## 21. Saint-Estèphe : château Montrose 1996

A l'ouverture : DS15,5+ - PR16 - MS16. Note moyenne AM : **15,8**

Grenat intense, sombre, très brillant, avec des reflets rouges persistants.

Petite bombe de fruits noirs, mûrs, rehaussés de lard fumé, de cendre (clin d'œil furtif à la syrah), de cuir, avec une pointe minérale sur le camphre, le graphite.

Un Montrose civilisé, soyeux, presque doux, où l'acidité et les tanins semblent fondus dans une gaine veloutée ; peut-être pas l'éclat et la race des grands cabernets, encore moins la fermeté habituelle du Château, mais des rondeurs qui flattent le palais ...

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14 - LG14. Note moyenne SOIR : **14,1**

Restes d'élevage : café froid. Pas grand-chose d'autre en termes d'arômes particuliers.

Matière acidulée, sans réelle harmonie, décousue. Finale étroite, dénaturée par le bois. Bizarre, cette irruption du bois dans la séance du soir ...

**Rappel : Saint-Estèphe - château Montrose 1996 : 12/2007 LG)**

DS17 - PC17 - LG16,5+ - MS17. Note moyenne : **16,9**

Nez fruité, animal, assez « joyeux », plutôt fougueux : cassis, orange, havane, graphite, cèdre, herbes aromatiques, craie (un peu comme à Chinon).

Bouche vivante, dense, svelte, encore passablement comprimée. Très belle acidité. Abordable aujourd'hui.



## 22. Margaux : château Bel Air-Marquis d'Aligre 1996

A l'ouverture : DS16,5 - PR16 - MS16. Note moyenne AM : **16,2**

Age marqué, sur des tons assez clairs, grenat-orangés, des nuances café.

Orange, Quinquina, cerise kirschée, fraise écrasée, épices douces, traces de brou de noix : un véritable intrus, orienté grenache, qui signe la philosophie singulière du domaine.

Une finesse superlative (réputation largement usurpée dans l'appellation), plus proche des prouesses du pinot noir que du cabernet, jus suave, caressant, peu démonstratif mais remarquable de persistance ; une silhouette aromatique qui peut désarçonner les buveurs de Bordeaux tout comme charmer les buveurs de ... « BAMA ». Un iconoclaste, un vrai !

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16 - LG15,5. Note moyenne SOIR : **15,8**

Belle expression fondue : marinade de viande, herbes aromatiques, cassis, menthe, brou de noix, peau de pomme.

Pour ce vin qui fait partie des mascottes du club, la matière, sur cette année, est savoureuse malgré un patent manque de pulpe.

**Rappel :**

**Margaux - Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1996 : 04/2010 à l'ouverture (PR)**

DS14 - PR14 - CD15. Note moyenne : **14,3**

Grenat maintenant marqué, frange brique, le cœur toujours légèrement bruni, dans un ensemble assez clair et brillant. Un des échantillons les plus cachottiers... Très peu d'arômes, malgré la sensation que l'air le régénère peu à peu, sur des notes initialement assez végétales (nouvelle dominante cabernet sur le poivron), puis lentement sur le fruit, la cerise à l'eau de vie, l'orange cloutée.

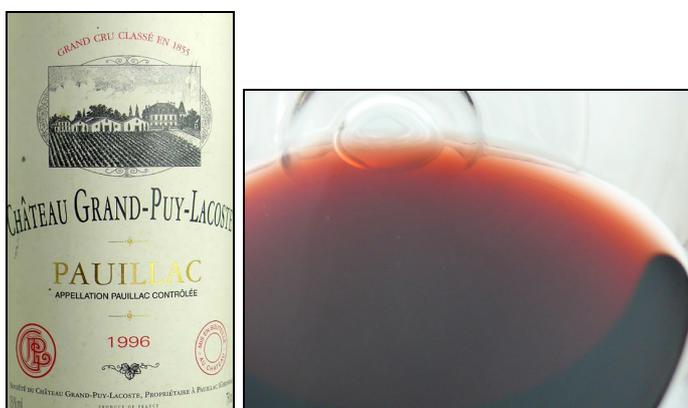
Encore une bouche impactante, marquée par l'acidité, un peu métallique, qui domine avec austérité une matière sans grande largeur, enrobant difficilement des tanins qui finissent sur le devant de la bouche... Il n'empêche que le vin garde du jus, très salivant, et une attaque toujours aussi raffinée...

**Margaux - Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1996 : 04/2010 après 5h d'aération (LG)**

DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5 - PM17. Note moyenne : **15,8**

On découvre ici un agréable bouquet : viande en marinade, menthe, cassis, épices, herbes aromatiques, fleurs capiteuses.

Matière sapide, un brin rugueuse, serrée, bien austère (on attendrait plutôt ce tempérament sur le 1995). On notera aussi cette versatilité car son expression est changeante, tant aromatiquement que structurellement (un vin qui s'affine et se remplume à l'air, comme le souligne Pierre).



**23. Pauillac : château Grand Puy Lacoste 1996**

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15 - MS15,5. Note moyenne AM : **15,4**

Accueil sombre, grenat, légèrement brun.

Bouquet fondu, frais, exhalant des odeurs de tabac blond, de poivron rôti, de fleurs, de fruits doux et mûrs, avec en arrière-plan encore un petit fond d'élevage.

Style globalement suave, fin, se déployant harmonieusement dans un rôle séducteur, mais recadré en finale avec davantage de fermeté tannique.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15 - LG15. Note moyenne SOIR : **15**

Jus serré, pas vraiment fin, développant des saveurs de cassis, de réglisse, de poivron.

Peu d'inspiration mais de la cohérence et de la fraîcheur. Finale trop rapide.



**24. Saint-Julien : château Lagrange 1996**

A l'ouverture : DS16 - PR15,5 - MS16. *Note moyenne AM* : 15,8

Belle robe, sombre elle aussi, grenat, avec une pointe de rouge persistante.

Senteurs de camphre, santal, thym, plantes aromatiques, fruits noirs.

Attaque en élégance, sur un profil ciselé, au fruit aussi mûr que précis, dans un style en dentelles qui sied bien à St-Julien ; finale un peu plus carrée, jeune, fraîche, signée de tanins plus en relief.

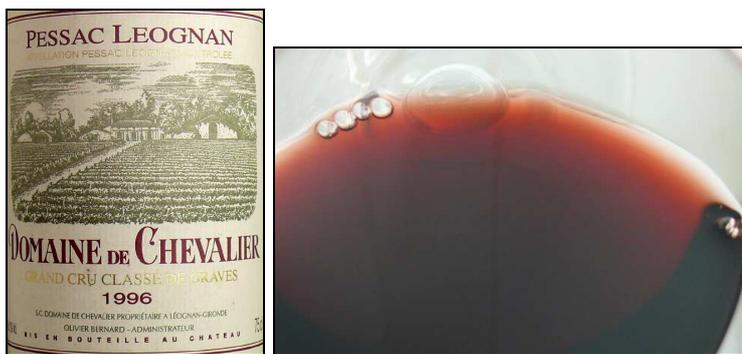
Cette distorsion entre délicatesse du début de bouche et autorité tannique en finale divise de façon étonnante l'assemblée, certains n'étant sensibles qu'à l'une ou l'autre des caractéristiques...

Ce qui ne facilite pas ma tâche de rédaction... (vous ne pouvez donc pas tous penser comme moi ?)

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14 - LG14,5. *Note moyenne SOIR* : 14,3

Présentation encore boisée, peu complexe : cassis, cèdre.

Registre acidulé, svelte à la limite d'être frêle.



## 25. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier 1996

A l'ouverture : DS? ou 15 - PR? - MS?. *Note moyenne AM* : ?

Couleur brunie, titillant l'orange et le café.

Présentation atone, sèche, faiblarde, presque déstructurée.

Inabordable à l'ouverture (si ce n'est pour le condamner au défaut substantiel).

Encore un vin que nous laissons à l'appréciation du groupe du soir, l'aération donnant, dans ce sens-là, davantage de pertinence.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15- LG15. *Note moyenne SOIR* : 15

Gelée de groseille, soupçon empyreumatique (nous sommes à Léognan).

Matière au grain rustique (épais), assez légère, pour une finale un peu amère. De nouveau, et toujours sur Pessac, un doute concernant des notes liégeuses, pour certains dégustateurs (mais pas pour ceux qui notent).

Uniquement le soir...

## Cave de Plaimont Pacherenc de la St-Sylvestre 1996 (LG16,5)

Petit manseng explosif : mangue confite, truffe, rhubarbe, ananas Victoria poêlé, noix de coco.

Bouche d'une belle gourmandise, très fruitée, dopée par un acidité de citron vert, comme le permet le cépage.

## Sauvignac Château Richard 1990 (LG16/16,5)

Coing, miel, safran me semblant désigner un chenin botrytisé, riche (Layon SGN 1997 ?).

Bouche grasse, copieuse mais suffisamment fraîche (pour les amateurs de vins très sucrés du moins).

Plaisante (encore plus après cette série de Bordeaux 1996 ne laissant pas éclater leur joie).

## Sauternes Château Carbonnieu 2001 (LG17)

Ici aussi, le nez envoie du lourd : noix de coco, sirop d'érable, ananas, safran, agrumes.

Bouche riche mais fine et fraîche, croquante (on peut un peu penser à l'inattendu Johanès-Boubée 2001, au rapport qualité/prix imbattable).

### **Rappels :**

#### **a. Sauternes - Domaine de Carbonnieu "Sélection Prestige" 2001 : 16/12/2008 (LG)**

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

Flotte aromatique botrytisée : miel, safran, abricot, orange, cire, citron confit.

Bouche parfumée, assez fine mais manquant de tonus (on pourrait presque se tromper avec un Gaillac doux).

On peut être tenté de traverser la Garonne, en raison de cette apparence de Ste-Croix-du-Mont (coquille d'huître).

#### **b. Sauternes - Domaine de Carbonnieu « Sélection Prestige » 2001 : 12/6/08 (LG)**

DS14 - LG14. Note moyenne : **14**

Nez rôti de Sauternes : abricot, cire, safran. Bouche fruitée, épaisse, sans surprise.

#### **c. Sauternes - Domaine de Carbonnieu « Sélection Prestige » 2001 : 21/11/03 (PC)**

DS16 - PP15,5 - PC16 - LG15,5. Note moyenne : **15,8**

Robe dorée brillante et intense.

Nez très marqué par le botrytis : cire, champignon, safran, hydrocarbures – très puissant, riche, on cherche un peu le fruit et la pureté.

Bouche vraiment très liquoreuse, visqueuse, un peu lourde mais sauvée par une belle acidité qui réveille les notes classiques d'orange confite perceptibles en finale – Impressionnant, sans doute assez vite écœurant.

### **Conclusion sur les impressions à l'ouverture (par Philippe)**

Dans nos circonstances de dégustations, 1996 à Bordeaux a semblé jouer d'une certaine avarice...

Relativement peu en chair, serré, à la trame acide dominante, parfois encore tannique, il n'incite pas vraiment à l'orgie.

Par contre, si certains semblent tirer leur épingle du jeu avec un surcroît de gourmandise, il faut surtout reconnaître à l'ensemble un profil fort digeste, frais, avec des caractéristiques qui les destinent avant tout à la table plutôt qu'à ce genre d'exercice (peu flatteur, voire ingrat, avec les vins peu démonstratifs)...

Vivement, par contre, la dernière partie de dégustation...

Car, par-delà les surprises de l'aération (cf. Pape-Clément ou Chevalier), nous sommes régulièrement témoins de déconvenues de dégustation aussi surprenantes qu'inattendues, et ce malgré nos précautions de conservation et de protocole de service.

Mauvais jours ? Mauvaises nuits ? Mauvais dégustateurs ?

Rendez-vous le 13 Janvier...

Damned : c'est un Vendredi.

Croisons les doigts...

### **Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération (par Laurent)**

Cette première série de vins clairement faible laissera plus de frustrations que de réels souvenirs.

On y note trop de déceptions, à ce niveau de cru (et de prix), pour des vins manquant d'intérêt et de complexité (d'où des notes de dégustation volontairement succinctes), de coffre, de potentiel (si les gammes aromatiques, dans les meilleurs cas, sont susceptibles de s'affiner, il semble illusoire de penser que les matières pourront s'étoffer).

En général, les acidités sont encore plus sensibles lors de la dégustation du soir (des vins un peu verts dont on voit alors trop les côtes). Contrairement à ce qu'on lit souvent, on obtient les plus belles réussites en rive droite, avec 3 beaux vins issus de Pomerol (l'identification des rives restant un exercice épineux).

Phénomène curieux pour ces vins (en théorie) encore relativement jeunes, les notes du soir sont le plus souvent inférieures aux notes de l'après-midi (à l'exception de La Conseillante, de La Fleur Pétrus, de La Gaffelière et aussi des deux vins de Pessac que sont Pape-Clément et Chevalier, jugés suspects l'après-midi puis disculpés le soir).

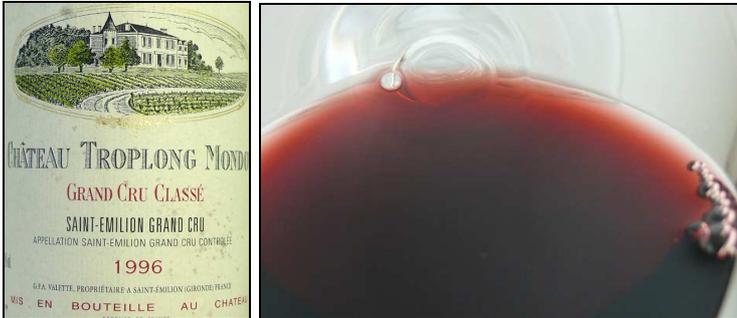
Les vins sont-ils alors objectivement moins bons ou faut-il considérer qu'ils sont analysés par une groupe de dégustateurs plus intransigent ?

Sont-ils, pourquoi pas, au moins aussi bons mais évalués par un groupe qui aime "globalement" moins les vins de Bordeaux ?

J'y reviendrai dans la conclusion de la troisième partie, au cours de laquelle ce phénomène sera encore plus remarquable.

3<sup>ème</sup> partie :  
Vendredi 13 janvier 2012

**Ordre de dégustation**  
(Nombre total de dégustateurs : 16)



**26. Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé : château Troplong-Mondot 1996**

A l'ouverture : DS12? - PRED. Note moyenne AM : **12 ou ED?**

Du rouge persistant, du grenat en bordure de disque, pour un vin sombre, encore jeune.

Introduction acceptable, quoique chiche et gaillardement acide, végétale et boisée, puis virant vers la colle Scotch, le vinaigre et une lente désunion.

Au bout de 15 minutes, le défaut est ce qui lui conviendrait le mieux...

Après 5 heures d'aération : DSED? - PC11 - LG12 - MS12,5. Note moyenne SOIR : **11,8?**

Vin boisé, avec des notes peu folichonnes, pharmaceutiques, de noix, de café, d'herbes aromatiques. Pointe acescente. Vraiment peu présentable.

Bouche débraillée, grenue, d'allant moyen. Goûts peu nobles, approximatifs.



**27. Saint-Julien : château Gruaud-Larose 1996**

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15,5. Note moyenne AM : **15,6**

Couleur grenat, moyennement sombre, aux reflets bruns au centre, brique en bordure.

Boisé tenace (moka) sur un nez à la révélation lente : cèdre, cèpes, feuilles mortes, terre battue, poivron, cuir, notes organiques de viande fraîche et de bouse. Fondu, évolué, plus ou moins séducteur selon les sensibilités aux défécations bovines...

Jolie matière, de maturité et richesse mesurées, mais de belle tenue, délivrée avec souplesse et glissant, dans un style séducteur, comme poli par le temps (mais en mode quelque peu accéléré, le vin faisant déjà papi...).

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC15 - LG14,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,1**

Viandé, avec des arômes de cassis, de sous-bois, de graphite et un soupçon de fumée.

Bouche trop acide à mon goût (finale difficile, pointue, qui a moins gêné la plupart de mes partenaires de dégustation), un peu grenue, manquant de reprise.



## 28. Pessac-Léognan : château Haut-Bailly 1996

A l'ouverture : DS15/15,5 - PR15/15,5. Note moyenne AM : **15,3**

Parure grenat, assez sombre, variant là aussi entre le brun et l'orangé.

Message frileux : maigres notes de tabac, cendre, résine, poivron, végétal, herbe sèche.

Coffre modeste, attributs aromatiques frugaux, mais texture singulièrement fine et élégante, équilibre juste, pour un ensemble harmonieux et délicat.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC12,5 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : **13,6**

Beaucoup de graphite. Corsé, tonique mais assez raide, pour une matière de volume moyen.



## 29. Pauillac : château Pontet-Canet 1996

A l'ouverture : DS14 - PR13,5/14. Note moyenne AM : **13,9**

Rubis et grenat entremêlés, sombres, avec des bords orangés.

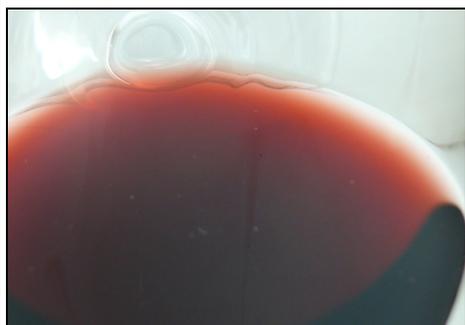
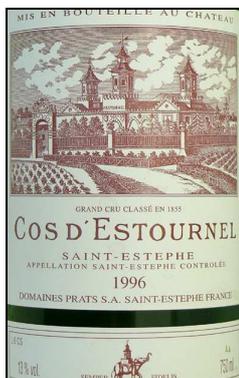
Encore un nez pusillanime, jouant à cache-cache au fond du verre : cassis, cerise, tabac, terre, chocolat, menthol.

Bouche pépère : quelques rondeurs, de la maturité, un peu d'alcool, message peu excitant mais livré avec une certaine finesse, de la suavité, dans un style bien plus Pomerol que Pauillac. Un peu sec en finale pour conclure ce service minimum.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - PC13 - LG13 - MS13,5/14. Note moyenne SOIR : **13,3**

Boisé, aromatiquement simple (les inévitables senteurs de cassis et d'herbes aromatiques).

Pas de longueur, manque cruel de sensualité, un peu rêche/vert, finale amère.



### 30. Saint-Estèphe : château Cos d'Estournel 1996

A l'ouverture : DS16,5 - PR16. Note moyenne AM : **16,3**

Aspect assez sombre, évoluant lentement vers le grenat, un peu de brique.

Enfin un peu de loquacité ! Expression fraîche, accorte, arborant les couleurs médocaines : boîte de cigare, tabac, cassis, cendre, viande.

Bordeaux « à l'ancienne », un peu fragile, porté par son acidité, mais avec une expression séveuse, racée, ce qu'il faut de pulpe et de maturité pour dérouler avec sérénité et une certaine classe.

Bref, c'est bon !

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16+ - LG15,5+ - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16**

Les choses s'arrangent, enfin, avec un peu de complexité aromatique, le verre dévoilant des odeurs mieux définies de poivron rôti, de cèdre, de cigare, de menthe et de cassis.

Cette bouteille est assez bien en place, suffisamment juteuse. Le socle est là (a minima) et l'expression, nerveuse et austère, tient bien l'air.



### 31. Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé : château Angélus 1996

A l'ouverture : DS15,5 - PR15,5. Note moyenne AM : **15,5**

Grenat, sombre, brun au cœur.

Illusion de syrah les premières secondes (cassis, olive noire, lard fumé), puis le merlot reprend ses droits, mûr, avec même une pointe d'alcool : cerise noire, chocolat, menthe, paille.

Belle matière, dense, charnue, mais avec une structure tannique encore carrée qui la canalise plus en longueur qu'en volume. Un savant mélange de douceur et de virilité, quelque peu perturbé en finale par un soupçon de sécheresse.

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC12 - LG13 - MS14. Note moyenne SOIR : **12,8**

Olfaction résolument mûre avec du tabac, de la mine de crayon, une réglisse prégnante. Peu à peu, un boisé caramélisé (presque hispanique) vient corrompre une bouche heurtée finissant sur un peu de sécheresse.

**Rappel :**

**Saint-Emilion 1<sup>er</sup> cru classé : château Angélus 1996 : 04/2007 à l'ouverture (PR)**

DS14 - MS14,5 - PR14. Note moyenne : **14,2**

Robe mate, assez fluide, rubis, toujours bien sombre.

Le nez reste assez discret, avare en notes fruitées, marqué par un début d'évolution autant qu'un caractère toujours frais. L'ensemble est assez déstabilisant puisque nous le situerions volontiers dans le Médoc avec une dominante cabernet.

La bouche est parfaitement cohérente, propre, fraîche, nette, dotée d'un joli jus, d'une beau toucher, d'une belle finesse. Mais elle se raidit un peu, marquée également de notes herbacées, voire liégeuses (nous évoquant le cabernet pas très mûr). La finale semble assez dure, plutôt austère, laissant une sensation de tabac froid en bouche qui s'accroît dans la dégustation.

**Saint-Emilion 1<sup>er</sup> cru classé : château Angélys 1996 : 04/2007 après 5h d'aération (LG)**

DS14 - PC14,5 - LG14. Note moyenne : **14,2**

Nez expressif, viandé, dans lequel on inventorie des notes très appréciables de fruit cuits, de cuir, de poivre.

On est en revanche déçu par une bouche à la finale rude, trop prompte, qui ne confirme pas les promesses d'un fumet très attractif. Nul soyeux et au contraire tanins grossiers (illustration parfaite de la difficulté du millésime sur cette rive ?).



### **32. Pauillac : château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1996**

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5. Note moyenne AM : **16,5**

Présentation grenat, sombre.

Estampille cabernet : terre humide, bouillon d'escargot, poivron, feuilles mortes, cèdre, camphre.

Une Comtesse masculine, non sans élégance et fraîcheur : de la sève, de l'ampleur, mais aussi de la fermeté, une structure pauillacaise sérieuse que la matière, mâcheuse, encaisse aisément.

Mes hommages, Madame la Comtesse...

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,4**

Un nez médocain souligné par une odeur forte de bouillon Kub. Matière peu dense, nous la dirons svelte, nerveuse.



### **33. Pomerol : château Trotanoy 1996**

A l'ouverture : DS17 - PR17. Note moyenne AM : **17**

Robe vieillotte, assez claire, à dominante orange et brune.

Parfum délicieusement fragile, éthéré, chatouillant les narines avec poésie et exotisme, un peu à la manière d'un grenache frais : zeste d'orange, fraise des bois, épices douces, décoction d'herbes, café, chocolat, feuilles de menthe... Sublime (le plus beau nez de la série) !

Souple, rond, suave, féminin, sphérique, tous les qualificatifs évoquent la sensualité, la douceur, la plénitude d'un vin résolument différent, un peu à la manière d'un Bel Air Marquis d'Aligre.

Mais vieux, très vieux même ! Est-ce une caractéristique de l'échantillon ?

Toujours est-il qu'à l'ouverture, nous bénéficions d'une fenêtre de tir d'une qualité remarquable.

En apparence vulnérable et éphémère : les dégustateurs du soir auront-ils notre chance ?

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16 - LG15/15,5 - MS16. *Note moyenne SOIR* : **15,8**

Olfaction dans un registre plus lascif, expressive : gelée de fruits (fraises, groseilles), épices, menthe, avec des accents sylvestres. Très merlot.

Bouche peu charpentée (un peu distendue) mais assez agréable, goûteuse du moins, prête à boire (des signes de fatigue ?). Eclat moyen (pour faire la fine bouche).



### 34. Pessac-Léognan : château Mission Haut Brion 1996

A l'ouverture : DSED - PRED. *Note moyenne AM* : **ED**

Panel grenat, brun et orange, évolué.

Arômes séculaires virant rapidement à la futaille, au carton, au liège ; bouche poussiéreuse, désunie, brutale.

Dommage que cet accident touche une des plus belles étiquettes de la série...

Après 5 heures d'aération : DSED - PCED - LGED - MSED. *Note moyenne SOIR* : **ED**

Malheureusement, vin bouchonné. Je pense qu'il aurait dominé la série (mais on sait l'influence irrémédiable du contexte).

**Rappel** : Pessac-Léognan - château Mission Haut Brion 1996 : 31/12/11 - 16,5/20+ (LG)

*Pas prêt à boire mais racé (cèdre, graphite), fin, cohérent, relativement puissant. Devrait bien vieillir.*



### 35. Saint-Julien : château Léoville-Barton 1996

A l'ouverture : DS17,5/18 - PR18. *Note moyenne AM* : **17,8**

Robe fière, assez sombre, au rouge persistant.

Jeunesse aromatique insolente pour un nez sanguin, floral, fruité : cassis, cerise, viande fraîche, cèdre, boîte de cigare, rien que du classique, surprenant par son interprétation encore primaire.

Enfin un vin vraiment mûr, étoffé, largement bâti, superbe de finesse, de densité, de puissance et enfin de persistance... Une présentation radieuse, pleine d'allure, de classe, regorgeant d'énergie.

Dans les minutes qui suivent l'œuvre du tire-bouchon, nous avons la sensation de profiter d'un rare privilège, celui de flirter avec le niveau des 1ers Grands Crus Classés.

Léoville Las Cases est alors annoncé avec évidence...

Chapeau, Barton !

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC13 - LG15 - MS15. *Note moyenne SOIR* : 14,9

Très médocain, structuré, austère. L'acidité est bien compensée par une chair correcte. Trace toutefois peu emballante, impersonnelle (et il lui sera aussi reproché une finale marquée par de l'alcool et de la sécheresse). A noter que l'analyse sera plus favorable (et plus conforme au jugement de l'après-midi) le lendemain, lors d'un dîner sur Langon, le "même" vin (cf. premier rappel, mais attention, vin non carafé, servi sur un plat) étant aligné dans une série de superbes bouteilles et en particulier à côté d'un excellent Lafite-Rothschild 1996. "Cette" bouteille de Léoville-Barton 1996 s'est avérée excellente aussi (déjà fondue, bien plus prête à boire que Lafite) et il aurait fallu pouvoir la tester après une longue aération ...

**Rappels :**

**a. Saint-Julien - château Léoville-Barton 1996 : 14/1/12 - 16,5/17 (LG)**

Beau profil aromatique et structurel médocain (cèdre, crayon noir, cassis, herbes aromatiques). Tension, longueur. Prêt à boire.

**b. Saint-Julien - château Léoville-Barton 1996 : 02/2002 (PC)**

DS : 15,5-16 - PC : 15 vers + ?. *Note moyenne* 15,4

Robe mate, peu intense en couleur.

Nez d'un grand classicisme, noble, fond fruité de cassis complété de notes grillées, fumées et viandées.

Expression austère en bouche, sur les tannins et l'acidité, peu charnu, avec une indéniable allonge mais aussi une sensation de creux en milieu de bouche.



**36. Pomerol : château L'Eglise-Clinet 1996**

A l'ouverture : DS15,5 - PR15. *Note moyenne AM* : 15,3

Aspect sombre sur un dégradé allant du brun à la brique.

Odeurs un peu décaties d'orangette, de paille sèche, de menthe.

Pas mal de vin, de rondeur en attaque, avec une certaine pulpe, mais aussi de l'acidité, des tanins qui s'affirment progressivement pour une virilité davantage typée St-Emilion que Pomerol ; finale chocolatée, sur un tempo un peu abrupt qui laisse une impression de vin quelque peu comprimé.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC(12) - LG14 - MS14. *Note moyenne SOIR* : 13,5

Nez très mûr, empyreumatique. Matière fondue, souple, bien neutre, dépréciée par sa relative fadeur.



**37. Margaux : château Palmer 1996**

A l'ouverture : DS15 - PR15,5/16. Note moyenne AM : **15,4**

Teinte de jeunot, rubis, légèrement saumoné sur les bords.

Nez laconique, laissant filer des traces florales et fruitées, fraîches, mais timides : cassis, résine, cèdre, pointe d'orange, menthol.

Jus plein, serré, ferme, viril même, manquant un peu de finesse ; plus que le délié et la souplesse du merlot (pourtant devinés en attaque, avec une pointe de douceur), on reste sur une impression de radinerie, le vin lâchant peu, se cachant derrière un profil carré, peut-être racé, mais encore secret.

Domage car le vin semble afficher une fraîcheur d'adolescent...

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13 - LG14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **13,6**

Aromatiquement simple, structuré par le cabernet-sauvignon, porté par une acidité forte (j'entendrai le terme "structure à vif").

**Rappel :**

**Margaux - château Palmer 1996 : 01/2011 à l'ouverture (PS)**

DS17 - PS16,5 + . Note moyenne : **16,8**

Robe présentant des signes classiques d'évolution. Nez est fermé et ne s'ouvrira guère laissant échapper de rares notes un peu anisées. L'attaque est fraîche. La bouche serrée. La matière est là mais le vin est austère. Il faut l'attendre.

**Margaux - château Palmer 1996 : 01/2011 à l'ouverture (MF)**

DS(15,5+) - PC(15) - LG(15) - MS(15) - PM? - MF(15). Note moyenne : **(15,1)**

Le nez ne se livre pour ainsi dire pas du tout, il apparaît totalement mutique, renfrogné, laissant échapper quelques timides senteurs de cuir et de fruits noirs. La bouche est à l'unisson, complètement muette et dissociée, au point que certains suspecteront un problème de bouteille en évoquant les TCA.



### **38. Saint-Julien : château Léoville Las Cases 1996**

A l'ouverture : DS16,5+ - PR17. Note moyenne AM : **16,8**

Rouge radieux, sombre, profond : éclat exceptionnel !

Panel de fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis) d'une fraîcheur éblouissante, mais encore un peu simples, relevés de très tentantes notes viandées.

Chair dense, large, mûre (tellement rare sur ce millésime...), savoureuse, persistante, au soyeux exceptionnel, mais manquant d'éclat, de liberté, de puissance même, pour rivaliser (aujourd'hui...) avec Barton. Son exceptionnelle jeunesse et sa beauté plastique pourraient bien changer la donne un jour...

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC(13,5)? - LG(15,5) - MS15. Note moyenne SOIR : **14,9**

Expression très "noire", foxée, exprimant le cassis, une puissante réglisse. Peu complexe.

Matière concentrée, solidement charpentée, assez avare en goût, très austère, étanche.

Plaisir en berne pour une présentation un peu "trou noir" et l'on est loin des impressions notées lors de la verticale du domaine (le vin s'est-il obstinément refermé ?). Parviendra-t-il à rayonner de nouveau ?

**Rappel :**

**Saint-Julien : château Léoville Las Cases 1996 : 01/2007**

DS18,5/19 - MS19 (Miguel Sennoun). Note moyenne : **18,9**

Robe très jeune et presque noire, opaque, profonde.

Nez superlatif de cassis, cèdre, épices, tabac blond et de cuir avec des touches de graphite.

Complexité absolue. Et ce n'est que le début !

Bouche fruitée, intense, pleine avec des notes d'orange. Fraîcheur, puissance, volume et longueur folle.

Un vrai monument car la présence en bouche est rare.

L'équilibre et la grande classe se combinent dans ce vin qui n'est qu'au début de sa très longue carrière. Exceptionnel sur un style résolument différent du 2000.



### 39. Pomerol : château L'Evangile 1996

A l'ouverture : DS14 - PR14,5. Note moyenne AM : **14,3**

Grenat et brique nous font reprendre quelques années...

Orange, fraise écrasée, menthe révèlent le merlot, assez sobrement.

Doucereux, souple, juteux, mais quelque peu poussiéreux, voire sec, sans grand relief : ça manque de tonus et d'accroche...

Un vin « gentil », quoi...

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : **13,8**

Fruit très mûr, cassis, herbes aromatiques.

Volume plus que moyen (nul embonpoint), trame pas vraiment guidée, peu harmonieuse.



### 40. Médoc: château Sociando-Mallet 1996

A l'ouverture : DS14,5 - PR(14). Note moyenne AM : **14,3**

Un peu de tout : du rouge, du grenat, de la brique, dans un ensemble sombre encore vaillant.

Introduction réductrice, sauvage, très animale, vite débordée par un boisé bien inconvenant.

Matière parmi les plus riches et pulpeuses, mais tactilement assez rustique, avec un rendu très décevant à l'ouverture : exercice qui paraît démonstratif, lourdement élevé, sans finesse, même sec en finale.

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC15 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : **15,6**

Cette bouteille décline principalement des parfums de cassis, de fumée, de viande rôtie et de zan. On trouve enfin une matière juteuse, tonique, équilibrée, pour un beau calibre, en mode austère. L'outsider s'avère probant (mais il faut avouer que la concurrence n'est pas très affûtée ce soir).

**Rappel : Haut-Médoc - château Sociando-Mallet 1996 : 11/2005 (MS)**

DS17 - PC17+ - MS17. Note moyenne : **17**

Insondable et dense, la robe est sombre.

Nez puissant et racé sur le cassis, le moka ou encore ces touches mentholées qui apportent un peu de fraîcheur dans un ensemble encore bien massif et fermé.

Bouche à la concentration importante mais assumée sur le terrain de l'équilibre, qui ne livre pas encore beaucoup d'arômes. Longue finale à la rémanence cyclique, telle un écho dans le palais, à l'acidité tonique et au grain juteux.

Un excellent médoc classique.



#### 41. Saint-Estèphe : château Calon-Ségur 1996

A l'ouverture : DS14 - PR14. Note moyenne AM : **14**

Accueil grenat, vers le brique, assez sombre.

Ni original ni très volubile, par contre très cabernet : végétal et fruits acidulés.

Un peu vert, effilé, peut-être pas maigre ni sec, sur un équilibre fin, juteux, mais assez vite limité.

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC16 - LG15 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : **15,6**

Ce vin donne l'impression de venir de la rive droite avec ses arômes très libournais de gelée de cassis, de sous-bois, de menthe, de réglisse et sa rondeur (un peu morne/renfrognée mais avec de la tenue).



#### 42. Pauillac : château Lynch-Bages 1996

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR16,5. Note moyenne AM : **16,1**

Robe entre grenat et orangé, bien sombre.

Séduisant, organique, déclinaison médocaine classique faite de cassis, poivron rôti, havane, cèdre, avec ce côté viande affriolant.

Très séveux, salivant, frais, restituant bien son pedigree à travers une certaine robustesse tannique, un rien rigide et sauvage sans accompagnement solide, mais avec beaucoup de présence, de caractère, d'identité : un Pauillac, un vrai !

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13 - LG13 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **13,6**

Notes tertiaires, avec du cuir, de la fumée (évoquant Pessac).

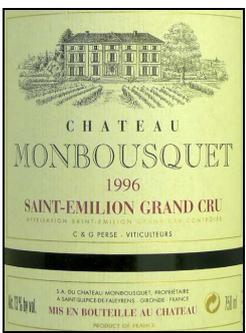
Ce soir, la matière paraît particulièrement facile, trop rapide, creuse ...

Patatras ! Désolé de ne pas pouvoir en dire beaucoup plus pour décrire ce vin ou pour tenter d'expliquer sa dégradation à l'air (si ce n'est qu'une bouteille ouverte la semaine suivante et dégustée en solo s'avèrera de nouveau fort décevante, dès l'ouverture - poivronnée, plate, courte).

**Rappel : Pauillac - château Lynch-Bages 1996 : 01/10/2009 (MF)**

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

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



#### 43. Saint-Emilion Grand Cru Classé : château Monbousquet 1996

A l'ouverture : DS12 - PR12. Note moyenne AM : 12

Couleur brunie, au grenat sombre.

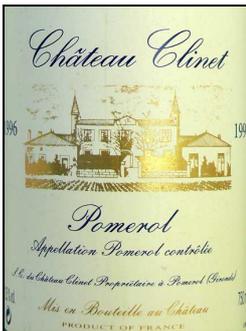
Nez doucereux, au fruité un peu cuit, marqué de cuir, de lard, mais un peu trop décliné en version « petit déjeuner » sur le café, la biscotte, le pain grillé.

Corps fluide, acide, maquillé par un bois fumé bien vulgaire.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - PC13,5 - LG12 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,1

D'emblée me vient l'impression d'avoir affaire à un syrah du Rhône Nord, avec ses inflexions spécifiques de cassis, de lard fumé, de poivre noir. Malheureusement, l'expression est bousillée par un élevage surpuissant, bien aventureux (c'est une école dans cette région ...).

La bouche se révèle pauvre en goût, peu charpentée, gâchée par de l'amertume.



#### 44. Pomerol : château Clinet 1996

A l'ouverture : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

Parure vieillissante, moyennement sombre, grenat, marquée de reflets bruns et orangés.

Cépage et rive signés par le zeste d'orange, la fraise, la cerise confite, le chocolat, le menthol, sans véritable relief, dans un style doux rudimentaire.

Bouche plutôt bancale, efflanquée, contenant difficilement l'acide et le sec.

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC11 - LG11,5 - MS12. Note moyenne SOIR : 11,6

Pas grand-chose à commenter si ce n'est une impression lactique et des notes de pruneau.

Bouche à l'avenant, indignement démunie, ne semblant être qu'un arc acide.

Uniquement le soir...

#### Margaux : château Bel Air-Marquis d'Aligre 1996 (LG16/20)

Expression patinée, de qualité, exprimant le cassis, le bouquet garni, la menthe (et nullement le bois).

Sans fard, savoureuse, pour des goûts fins.

#### Suisse Marie-Thérèse Chappaz Grain doux 2005 (LG 15,5/20)

(Petite arvine, petit rhin - riesling -, chardonnay)

Nez en joli medley fruité : ananas, agrumes, pomme.

Bouche moelleuse, paisible (gentille convient aussi, vu l'encépagement). Belle note citronnée, amenant de la fraîcheur.

## **Conclusion sur les impressions à l'ouverture**

Pas de changement notable par rapport à la première partie : on reste sur des caractéristiques modestes (notamment un réel manque de chair) qui révèlent un millésime bien moins excitant que sa brillante réputation voudrait nous le laisser croire...

Les merlots semblent assez vite évoluer, avec des résultats hétérogènes : robes brique, arômes redondants d'orange et de menthol, bouches légèrement suaves.

Les cabernets sont plus vivaces, marqués par la fraîcheur, le végétal, une certaine fermeté tannique.

Les meilleurs, parmi lesquels de brillants St-Julien, quelques jolis Pauillac, délivrent toutefois un bien joli message que les plaisirs de la table décupleront sans doute.

D'autres tirent leur épingle du jeu par de délicieux messages aromatiques ou leur douceur tactile.

Mais, de façon générale, ces vins ne parviennent pas à susciter une grande émotion : par rapport à l'attente qu'on est maintenant en droit d'exiger de ces flacons soit disant référents à travers le monde, la déception est palpable...

Comme Laurent, je constate une chute quasi régulière des appréciations entre les séances de l'après-midi et celles du soir.

Cette donnée n'est pas courante vis-à-vis de nos dégustations bordelaises précédentes, pourtant avec les mêmes répartitions de dégustateurs.

Parmi les nombreuses raisons qu'évoque Laurent dans sa conclusion, une est pourtant oubliée : chez IVV, habitué à notre protocole de dégustation, la quasi-totalité d'entre nous abordent la session du soir comme une session tout à fait normale, pensant être en mesure d'apprécier les vins dans des conditions optimales.

Hors, une aération de 5 h n'a rien de banal et quand on sait tous l'effet de l'oxygène sur le vin, à plus ou moins long terme, s'attendre ou exiger de nos échantillons qu'ils soient à leur pic de forme voire s'améliorent n'a pas de sens logique.

Notre protocole a ses limites, ne l'oublions pas...

## Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération

Beaucoup de doutes encore lors de cette seconde séance, bien morose, sur le faible niveau des vins (qui ne sont clairement pas des vins de chair), et sur leur "écroulement" à l'air également (expliquant des commentaires souvent lapidaires, pour des expressions décevantes, parfois anormalement indigentes). Cet écroulement est notable pour Palmer, Lynch-Bages, Haut-Bailly, l'Eglise-Clinet, Léoville Las Cases, Angéjus, Léoville-Barton (encore plus en note moyennée sur ce dernier vin). Calon-Ségur et Sociando-Mallet se goûtant mieux à la nuit tombée.

Les rendements de ces vins, issus d'un millésime pourtant très favorablement commenté dans de nombreux médias, étaient-ils trop élevés (on remarque beaucoup de robes usées) ?

Un millésime, notons-le, qui a contribué à aiguïser les appétits spéculatifs pour les grands crus bordelais.

Ont-ils été injustement encensés ?

Sont-ils dans une mauvaise passe ou victimes d'un déclin inéluctable (tant pis alors pour les buveurs d'étiquettes ...) ?

Des facteurs cognitifs plus ou moins conscients sont-ils également de nouveau à l'œuvre, de manière spectaculaire sur cette série du soir (notons que nous avons déjà constaté le phénomène dans d'autres cas, et régulièrement en sens inverse dans le cas du Clos de l'Arlet, avec des vins se bonifiant à l'air), pour mieux expliquer de surprenantes différences d'appréciation ?

On y constate en l'occurrence un net dépit, une assemblée perplexe (il est vrai qu'elle escomptait mieux) et d'ordinaire bien plus enthousiaste.

On sait bien cela dit que l'analyse sensorielle est un processus complexe.

Qu'une "photo" à un instant donné doit toujours être considérée avec prudence (encore plus ici).

On pourrait par exemple s'interroger sur la répartition des participants et son influence sur le résultat final, Didier étant le seul à participer aux deux séances de la journée.

Si les vins sont bien moins notés le soir, est-ce par ainsi parce qu'ils sont fragiles et ont objectivement nettement décliné ou parce que les dégustateurs du soir, au passage douchés à froid par une bien triste série de quatre premiers vins, s'entraînent mutuellement dans un jugement moins permissif, plus implacable ?

Dans notre protocole de dégustation bien particulier, quelle est l'influence de chacun de ces deux facteurs dans les si grandes variations constatées entre les deux séances ?

A ce sujet, une statistique sur l'attribution des notes par chaque dégustateur serait intéressante, avec en perspective le cas de Miguel, sensible, comme tout dégustateur l'est forcément, aux effets de contexte, qui note l'après-midi lors de la seconde partie et le soir lors de la troisième (et je fais ici l'hypothèse que son goût et son analyse pour ces Bordeaux sont stables, d'une partie à l'autre, sur deux séries de vins équivalentes en termes d'origines de terroir, de styles, de pedigree, ... - Didier me confiant juste que l'on pouvait considérer au départ la 3ème série de vins comme à peine plus huppée que la seconde).

Les diagnostics sur Léoville-Barton (vin regoûté à table de manière bien plus satisfaisante le lendemain mais sans avoir pu tester sa résistance à l'air) et Léoville Las Cases (à cinq heures et à sept ans d'intervalle) interpellent plus spécialement. Le lendemain également, Lafite-Rothschild 1996, longuement carafé et apprécié sur un beau repas, me semblera confirmer l'évolution rassurante d'un respectable vin de garde (un vin à la hauteur de son pedigree).

Prendrais-je pour finir le soin des mêmes précautions d'usage si nous avons à sanctionner des vins moins "prestigieux" (nous avons dans la même semaine pris souvent plus de plaisir sur des vins de Fronton à moins de 10 euros la bouteille) ?

Mais il est vrai que sur ces flacons dispendieux et réputés, nous escomptions des Bordeaux solides et sereins, de beau potentiel ...

Le contexte reste bien crucial et dans ce monde complexe du vin vivant, parcouru de signes divers, on ne se baigne en effet jamais dans la même rivière ...

## Tableau récapitulatif

<b>Vins excellents</b>			
1996	Château Léoville Barton	17,8	- 2,9
1996	Château Trotanoy	17,0	-1,2
<b>Très bons vins</b>			
1996	Château Léoville Poyferré	16,8	- 0,7
1996	Château Léoville Las Cases	16,8	- 1,9
1996	Château Ducru Beaucaillou	16,6	- 1,5
1996	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	16,5	- 1,1
1996	Château La Fleur Pétrus	16,3	+ 1,0
1996	Château Cos d'Estournel	16,3	- 0,3
1996	Vieux Château Certan	16,3	- 0,5
1996	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,2	- 0,4
1996	Château Lynch Bages	16,1	- 2,5
1996	Château Pape Clément	16,0	-
<b>Bons vins</b>			
1996	Château La Conseillante	15,8	+ 1,3
1996	Château Lagrange	15,8	- 1,5
1996	Château Montrose	15,8	- 1,7
1996	Château Calon Ségur	15,6	+ 1,6
1996	Château Sociando Mallet	15,6	+ 1,3
1996	Château Gruaud Larose	15,6	- 0,5
1996	Château Angélys	15,5	- 2,7
1996	Château Grand Puy Lacoste	15,4	- 0,4
1996	Château Palmer	15,4	- 1,8
1996	Château Haut Bailly	15,3	- 1,7
1996	Château L'Eglise Clinet	15,3	- 1,8
1996	Château Pavie Macquin	15,1	- 0,1
1996	Domaine de Chevalier	15,0	-
1996	Château Pibran	15,0	-
1996	Château Rauzan Ségla	15,0	- 1,2
<b>Assez bons vins</b>			
1996	Château Canon La Gaffelière	14,8	+ 1,1
1996	Château Moulin Haut Laroque	14,7	-
1996	Château L'Evangile	14,3	- 0,5
1996	Château Pichon Longueville Baron	14,0	+ 0,5
1996	Château Smith Haut Lafite	14,0	+ 0,3
1996	Château La Gomerie	14,0	- 0,2
1996	Château Pontet Canet	13,9	- 0,6
1996	Château Potensac	13,7	-
1996	Château Branaire Ducru	13,5	- 0,2
1996	Château Clinet	13,3	- 1,7
1996	Château La Tour Carnet	13,2	-
1996	Château Monbousquet	13,1	+ 1,1
1996	Château Malescasse	13,0	-
<b>Vins moyens</b>			
1996	Château Clos du Marquis	12,0	-
1996	Château Troplong Mondot	12,0	- 0,2
<b>Echantillons défectueux</b>			
1996	Les Pensées de Lafleur	ED	-
1996	Château Mission Haut Brion	ED	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

+ le vin s'est amélioré à l'aération

- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	<b>15,1</b>	Ecart moyen ( <i>en valeur absolue</i> )	<b>1,1</b>
---------------------------	-------------	--	------------