

## Horizontale Bordeaux 2004

Sessions du Vendredi 12 Décembre 2014 et Vendredi 23 Janvier 2015

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet.

### Quelques commentaires de contexte :

Il s'agit de la seconde dégustation sur la même thématique : la quasi totalité de ces vins avait déjà été dégustée en Octobre 2007.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en 2 journées et sur deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

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

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 - CDC : Cécile Debroas Castaing - MS : Miguel Sennoun.

Mise en page de Philippe Ricard

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-24	1 <sup>ère</sup> Session
Page 25	Conclusion de la 1 <sup>ère</sup> Session
Pages 26-46	2 <sup>ème</sup> Session
Page 47	Conclusion de la 2 <sup>ème</sup> Session

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

**1<sup>ère</sup> session : Vendredi 12 Décembre 2014**

**Ordre de dégustation**

(Nombre total de dégustateurs : 14)



**Les Grands Chênes (Magrez) - Médoc 2004**

Evolution assez correcte : cassis, menthe, bouquet garni, réglisse, tabac, poivron rôti. Bouche plutôt souple, courte (la matière retombe trop vite). Une partie des dégustateurs la trouve trop marquée par le bois. Voici donc de nouveau un outsider ayant déjà dans sa jeunesse damé le pion à certains crus plus huppés (tel Reignac qui devrait être goûté dans la seconde session en janvier 2015). Il était particulièrement intéressant de suivre son évolution. Il ne fait pas d'étincelles ce soir, à l'instar de la plupart des autres vins, au demeurant. Pour Cécile : "Pas très long mais du fruit et un bois plutôt fin et élégant ... rien à redire ...".

A l'ouverture :  
DS14 - PR13,5

Après aération :  
DS14 - PC14,5 - LG14,5/15 - CDC15,5 - MS13,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS17 - PR17 - CD16,5 - BLG17. Note moyenne AM : 16,9 (PR)*

*Robe brillante, assez fluide, très sombre, rubis aux reflets prune.*

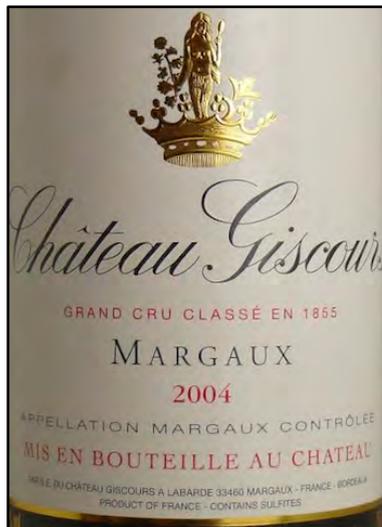
*Nez évident de fruit (cerise noire, cassis), relativement pur et spontané (pas de trace boisée), frais (menthe poivrée).*

*Finesse élocuente, maturité juste, délicieusement expressive, n'écrasant ni la fraîcheur ni la franchise d'une bouche au fruité presque gourmand. Belle concentration, bel équilibre pour ce vin généreux, aux tanins fondus. La finale laisse juste percevoir quelques notes chauffées, réglissées, l'eucalyptus, mais sans excès, sans brider l'harmonie générale.*

*Le soir : DS17 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,5 (LG)*

*Un nez nullement aguicheur (comme certains autres vins huppés de la série) : ni "sucré", ni velouté, aucune oeillade boisée vulgaire. Le fruit est assez crémeux mais englobé dans une trame austère qui sent la cerise, la myrtille, la terre humide, la créosote, le cachou. Bouche virile, de bonne tenue, aux fortes saveurs de goudron. Elle semble limitée en termes de tannins et de longueur (le terroir n'est peut-être pas de premier choix ?). L'élevage semble aussi plus permissif (moins travaillé, ostentatoire ?).*

*J'avoue avoir été sensible (biais cognitif) à l'enthousiasme général de mes partenaires de dégustation sur cette expression solide et sérieuse (ma note immédiate étant plus basse).*



### Château Giscours - Margaux 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Moins mûr que Grands Chênes. Le poivron est très présent, accompagnant du chocolat, le tout dans un ensemble lacté/vanillé un peu paradoxal. Peu d'éclat aromatique, tannins légèrement saillants, finale aussi brève que raide.

A l'ouverture :  
 DS14,5/15 - PR15

Après aération :  
 DS14,5 - PC15 - LG14 - CDC14 - MS14

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15,5+ - PR15 - CD15,5 - BLG15. Note moyenne AM : 15,3 (PR)*

*Robe assez fluide, assez brillante, violine, sombre.*

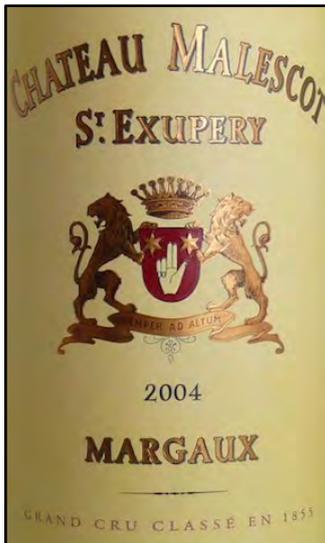
*Nez riche et concentré, sur une expression de fruits mûrs et frais (cassis, cerise noire), un boisé fin, avec juste une petite touche de végétalité (poivron).*

*Matière assez modeste mais joliment présentée : finesse de tanins, léger côté gourmand (lié à sa rondeur et sa belle maturité), fraîcheur. Finale poivrée, mentholée, qui ne s'attarde pas trop.*

*Le soir : DS15,5/16 - PC16 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,9 (LG)*

*Nez loquace, solaire, au fruit affable, agrémenté de belles senteurs de cannelle. Bouche soyeuse, riche, avec du fond. En attente, elle reste encore un peu impersonnelle.*

*J'avoue avoir été sensible (biais cognitif) à l'enthousiasme général de mes partenaires de dégustation sur cette expression solide et sérieuse (ma note immédiate étant plus basse).*



**Château Malescot-Saint-Exupéry - Margaux 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Une certaine expressivité aromatique, viandée, épicée, avec du cassis, du chocolat fourré à la menthe. Puissance intermédiaire mais saveurs juteuses assez plaisantes, fines et fraîches.

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR15,5

Après aération :  
 DS15,5 - PC14,5 - LG15,5 - CDC16 - MS15

*Rappel de 2007 :*

L'après-midi : DS15,5 - PR14,5 - CD16 - BLG15. Note moyenne AM : **15,3** (PR)

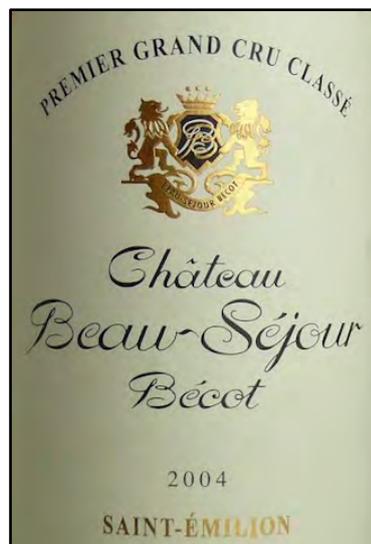
*Robe prune, sombre, brillante, assez fluide.*

*Nez particulièrement frais dans cette série, mais un peu strict, à la maturité contenue, voire même quelque peu de végétalité (poivron, fougère).*

*L'acidité prend le pas sur la maturité en bouche, donnant un profil assez étroit, à l'apparence un peu maigre, ce qui n'est pas forcément le cas. Les tanins sont encore un peu saillants, ce qui n'offre pas davantage de flatterie à un vin qui en aurait besoin en l'état, mais qui semble attendre son heure...*

Le soir : DS15 - PC15 - LG16,5 - MS15. Note moyenne SOIR : **15,4** (LG)

*Boisé précis mais marqué, cassis, minéral, réglisse. Grande présence en bouche, acidité au cordeau, astringence garante de longévité. Un vin restant fin, encore rétif, en tension, durable, taillé pour l'aventure.*



**Château Beau-Séjour Bécot - Saint-Émilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B 2004**

Impression de vert, de terre, de bourbon conféré par l'élevage (un peu comme à Madiran). Style grossier, brusque, avec ces impressions contradictoires de verdure et de chaleur.

A l'ouverture :  
DS14,5 - PR14,5

Après aération :  
DS13,5 - PC13/13,5 - LG13 - CDC13,5 - MS14

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14,5 - PR15 - CD14,5 - BLG16. Note moyenne AM : 15 (PR)*

*Robe assez fluide, très brillante, prune très sombre.*

*Nez obséquieux, large, sur un registre chaleureux et particulièrement mûr : cerise noir, alcool, kirsch, fruits cuits, ainsi qu'une touche de fumé.*

*Si la maturité un peu exubérante et les arômes boisés (barrique chauffée, réglisse, grillé, goudron, chocolat) marquent une attaque un peu « tape à l'œil », la matière n'en recèle pas moins un joli fond, dense, gras, mais avec un jus assez élégant, des notes fumées distinguées. La finale n'échappe pas pour autant à une certaine chaleur, sans toutefois tomber dans la caricature.*

*Le soir : DS15 - PC14/14,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 14,9 (LG)*

*Ici encore, un nez marqué par la maturité : confiture de mûres, moka. Le boisé est appuyé. Bouche dans un registre plutôt flatteur (sucrosité ?), lestée par trop d'alcool mais pour autant dynamisante. Le grain est fin, le milieu de bouche convenable et la finale seulement moyenne.*



### Château Figeac Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B 2004

Nez curieux, avec un cassis exacerbé, tirant vers l'eucalyptus. Bouche désespérément plate.

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR16

Après aération :  
 DS(13) - PC(12) - LG12 - CDC14 - MS(13)

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 14,3 (PR)*

*Robe fluide, assez mate, prune, sombre.*

*Olfaction mesurée, élégante mais stricte.*

*Matière onctueuse, crémeuse, sur un arrondi et un fruité aimables (cerise noire, prune) trahissant une certaine nonchalance. Le tempo assure alors un regain de tension appréciable, valorisant un fond généreux, confirmant dans une finale rafraîchissante, mentholée, poivrée.*

*Le soir : DS15 - PC14/14,5 - LG13,5 - MS15,5 . Note moyenne SOIR : 14,6 (LG)*

*Nez évoquant presque Châteauneuf : fruit cuit, corsé, particulièrement épicé. Bouche dans un style extrême, non dénuée de finesse mais manquant singulièrement de typicité et de fraîcheur.*



### Château Pichon-Longueville Baron- Pauillac 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Cassis, menthe, terre humide. Bouche plutôt concentrée, mûre, fermée ?

A l'ouverture :  
DS16,5 - PR16,5/17

Après aération :  
DS16,5 - PC15,5 - LG15,5 - CDC16,5 - MS16,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16 - PR14,5/15 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 14,7 (PR)*

*Robe assez fluide, brillante, prune, particulièrement sombre.*

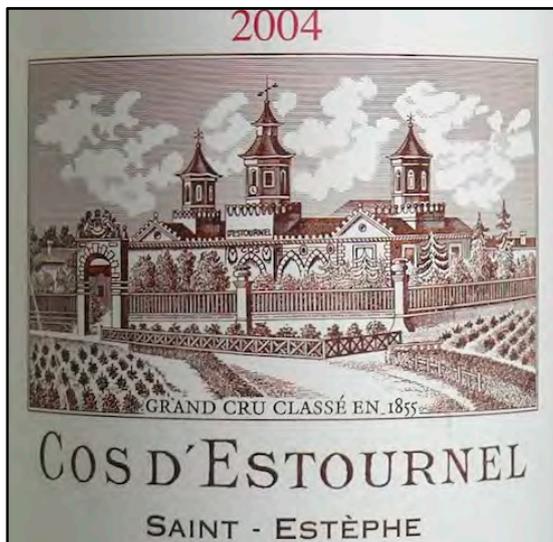
*Nez chaleureux, marqué par l'alcool, un fruit avachi qui déborde avec emphase : cerise noire, mûre, prune, voire pruneau.*

*Bouche hésitante : bien que tolérante à l'égard d'une matière ultra mûre, presque chaude, à la limite du caramel, elle se ressaisit ensuite autour d'une trame acide, épicée, mentholée, poivrée ! Cette dualité entre tension acide et mollesse fruitée déroute un peu, malgré une finale plus sereine, tendue, fraîche. Le vin donne l'impression de se chercher...*

*Le soir : DS16,5/17 - PC16,5 - LG17,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,9 (LG)*

*Nez profond, mûr, à l'aspect un peu oriental : cassis, tabac, réglisse. Matière suave, soyeuse, d'une grande délicatesse (presque arachnéenne, comme sur un grand Margaux). Trame superbe, sans défaillance, à l'expression tactile très enviable.*

*Encore une aération qui change radicalement la donne...*



**Château Cos d'Estournel - Saint-Estèphe 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Bouquet garni, fumée, cassis, pain grillé. Mâche dense mais fine, plutôt goûteuse, peut-être encore sur la réserve.

A l'ouverture :  
 DS17- PR17

Après aération :  
 DS17 - PC16 - LG16 - CDC16,5 - MS16,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15 - PR15,5 - CD16 - BLG15,5. Note moyenne AM : **15,5** (PR)*

*Pas de surprise : la série continue sur le noir ! Moyennement fluide et brillante, à peine violine sur les bords... Du déjà vu !*

*1<sup>er</sup> nez réduit, sur des notes animales, le cuir, laissant ensuite place à un ensemble de fruits noirs bien mûrs, de réglisse, assez riche mais parfaitement frais.*

*Expression encore un peu simple d'un vin toujours dominé par son élevage (barrique brûlée, cacao, café), valorisé par sa finesse de texture, son juteux délicieux, sa fraîcheur acide.*

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

*Nez apparaissant plus vert, relativement plus indigent (plus leste également). Notes comptées de cassis, de réglisse, d'herbes aromatiques. Trame poids plume, aux tannins plus grossiers (enveloppe bien plus réduite que dans le cas d'Angélus 2004).*



**Château Léoville-Poyferré - Saint-Julien 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Un cru déjà plusieurs fois particulièrement apprécié, dans différents contextes. Ce soir, le nez apparaît chiche, boisé, confituré. La matière, sous la pression du bois, ne raconte pas grand-chose de très enthousiasmant non plus. Le vin est méconnaissable. Est-ce irrémédiable (j'entends des échos plus ou moins optimistes sur ce sujet autour de la table, Cécile incriminant notamment une bouteille "fatiguée") ?

A l'ouverture :  
 DS16 - PR16/16,5

Après aération :  
 DS15,5 - PC13,5 - LG13,5 - CDC14 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15 - PR14 - CD15 - BLG15. Note moyenne AM : **14,8** (PR)*

*Robe moyennement fluide, prune, très sombre et très brillante.*

*Nez discret, sur un fruit mûr (cerise noire, prune, mûre), quelques notes alcooleuses. Pas de signature boisée, mais un style plutôt extrait.*

*Bouche assise sur une matière large, riche, à la limite de la mollesse, intensément fruitée et mûre au point de paraître légèrement sucrée, évoquant un vin de dégustation assez extrait plus qu'un vin pour la table. Affirmation progressive d'une certaine raideur, le vin finissant de façon plus boisée et quelque peu asséchante.*

*Le soir : DS16,5/17 - PC17 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : **16,8** (LG)*

*Nez subtilement crémeux, corsé, réglissé. Beau boisé. Bouche dotée d'une remarquable compacité, au grain fin, valorisée par une tension remarquable, qui ira loin. C'est la troisième fois que je déguste ce vin à ce niveau.*

*A noter le grand écart entre les 2 séances...*



### Château Palmer - Margaux 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Nez exprimant la torrification, le cèdre, le graphite. Bouche virile, en gestation. Un style boisé, concentré, aux antipodes de celui de bel Air Marquis d'Aligre.

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR16/16,5

Après aération :  
 DS15,5 - PC16 - LG15+ - CDC15 - MS16,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16,5+ - PR16 - CD16 - BLG15. Note moyenne AM : **15,9** (PR)*

*Robe plutôt mate, assez fluide, prune intensément sombre.*

*Nez alléchant sur la ronce, un fruité de belle maturité (mûre, cassis), une pointe d'alcool, mais sans faiblesse : reste pointu.*

*Bouche à la finesse réjouissante, dotée d'une jolie matière, concentrée et équilibrée. Encore un peu de retenue à ce stade, un élevage encore sensible (aspect crémeux, notes de chocolat) mais cohérent. Finale appliquée, un peu austère, mais bien persistante.*

*Le soir : DS17 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,5** (LG)*

*Boisé encore marqué. Bouche concentrée et ronde (sous forme d'un beau fuseau fin), glissante mais clairement sur la réserve, réglissée.*



### Château Monbousquet - Saint-Emilion Grand Cru 2004

Gros cassis de nouveau (mais sans aller jusqu'à l'eucalyptus trouvé sur Figeac), viande rôtie, herbes aromatiques. On pourrait croire à la présence de syrah. Trame corsée, à la fois acide et sucrée, svelte. Profil gustatif malheureusement trop limité.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR16

Après aération :  
 DS15 - PC(14,5) - LG14,5 - CDC15,5 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14 - PR14 - CD15 - BLG14. Note moyenne AM : 14,3 (PR)*

*Encore une bien jolie robe, assez fluide, très brillante, de couleur prune, profonde, particulièrement sombre.*

*Nez de marmelade, de fraise cuite, de crème brûlée, à la maturité et au boisé débordants, marqué également d'herbes sèches.*

*Bouche exprimant un style plutôt forcé : extraction, boisé prononcé, maturité mais aussi relâchement, finale plutôt amère, sur une certaine végétalité (eucalyptus). Style moderne qui se veut flatteur à défaut d'être sincèrement harmonieux.*

*Le soir : DS15,5 - PC15,5/16 - LG16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9 (LG)*

*Nez pouvant entraîner vers le nord de la vallée du Rhône. Poitrine de porc fumée, suie, poivre, violette, explosion de fruits rouges et noirs, pourraient ainsi être les attributs olfactifs d'une belle Côte-Rôtie. Bouche dans un registre exubérant, portée par une belle acidité. Tonicité, belle accroche pour ce style à part, à l'extraction très raisonnable.*

*Un vin propice à susciter la curiosité.*



### Château La Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

Mutique et surtout chétive (terriblement mince). Difficile de comprendre comment la matière a pu ainsi se "volatiliser".

A l'ouverture :  
 DS15 - PR15,5

Après aération :  
 DS14,5 - PC13 - LG13 - CDC13,5 - MS14

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD15 - BLG16. Note moyenne AM : **14,9** (PR)*

*Robe assez fluide, moyennement brillante, d'un joli prune, sombre mais sans excès.*

*Nez plutôt sobre, sur des notes de fruits cuits, de fruits à l'alcool, avec une pointe de poivron.*

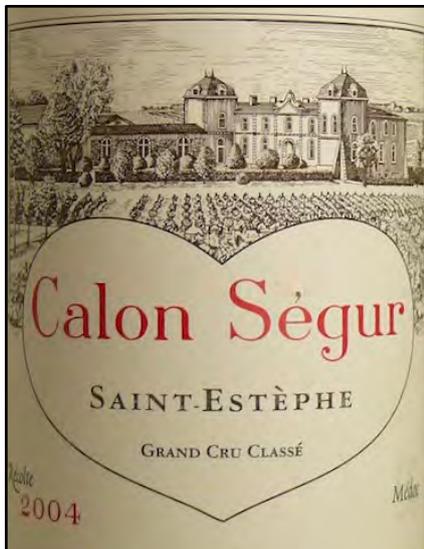
*Bouche toute aussi discrète, souple, élégante, fine, mais assez simple, courte, à l'expression aromatique quelque peu monolithique.*

*L'appellation Pessac est là aussi introuvable...*

*Le soir : DS17 - PC17 - LG17,5 - MS17,5. Note moyenne SOIR : **17,3** (LG)*

*Belle robe, nullement saturée. Olfaction de grande classe : pain grillé, cassis, cèdre, bois précieux, vapeurs empyreumatiques subtiles (cet aspect boucané). Bouche aux saveurs accentuées, très fine, parfaitement équilibrée. Race aromatique et structurelle pour cette construction très distinguée, de grande garde. On lui donne rendez-vous dans 10 ans pour (on l'espère) un beau voyage gastronomique.*

*Nouvelle prouesse de l'aération, pour une quasi-résurrection !*



**Château Calon-Ségur - Saint-Estèphe 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Nez puissant, racinaire, rappelant le cabernet-franc ligérien (poivron, cassis, café, fumée, cave). Matière sérieuse, austère, s'allongeant bien.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR13,5

Après aération :  
 DS15 - PC15 - LG15 - CDC16 - MS16

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5/17 - CD16,5 - BLG16. Note moyenne AM : **16,5** (PR)*

*Robe moyennement fluide, très brillante, violine, intensément sombre.*

*Nez impactant, identitaire, sincèrement rive gauche (depuis le début de la série, je me laisserais bien dire : « enfin ! ») : cerise, cèdre, fougère, herbe grasse, poivron rouge, ronce, café.*

*Bouche assez sérieuse : ossature tannique encore virile, mais très noble, matière dense, serrée, d'une belle finesse. Beaucoup de fond, moins de végétalité qu'au nez mais un fruité élancé, un équilibre précis. Finale racée, un rien austère mais pénétrante.*

*Le soir : DS16 - PC15+ - LG16 - MS15. Note moyenne SOIR : **15,5** (LG)*

*Nez nettement plus végétal exprimant pas mal de bourgeon de cassis. Bouche austère, sans trop d'éclat mais équilibrée. Sans faire d'étincelles, elle dispose toutefois de fond, de jus, de finesse ; ces atouts garantissent un bon potentiel. Belle finale légèrement amère, réglissée.*

*Suite de la collection de surprises entre les 2 séances...*



### Château Bel Air-Marquis d'Aligre - Margaux 2004

Discret mais avec de la classe (poivron rôti, réglisse, notes orientales). Matière sans tapage mais, et c'est encore plus vrai dans cette lassante série de clones, particulièrement libre, sapide et digeste. Ce Bordeaux à l'écart des modes, que nous suivons de près avec bonheur depuis plusieurs années, exprime encore ce soir avec brio la légendaire finesse margalienne. A part, il ne fait sans surprise pas l'unanimité autour de la table. Pour Cécile : "dissocié en bouche et nez peu précis".

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR16+

Après aération :  
 DS16 - PC16,5 - LG16,5 - CDC14,5 - MS16

Rappel de 2010 lors de la verticale du Château :

L'après-midi : DS15,5 - PR16+ - CD16,5. Note moyenne AM : **16 (PR)**

Le premier échantillon affiche la couleur, révélant un vin qui ne va cesser de nous surprendre en défiant les canons bordelais actuels : loin des masses impénétrables et noirâtres de ses jeunes confrères aquitains, Bel Air Marquis d'Aligre prend l'allure d'un pinot noir, rubis, moyennement sombre, plutôt terne.

Le nez confirme ce caractère singulier... Essayez seulement d'imaginer l'inimaginable : un Bordeaux sans bois... Un rien timide, tout en finesse, il distille prudemment des notes de cerise, de fraise, de prune, légèrement rehaussé par un trait de vert rafraîchissant, mentholé. Comme tout Bel Air Marquis d'Aligre, il lui faut de l'air, encore de l'air, pour gagner en intensité et en complexité, nous entraînant dans un parcours olfactif souvent fascinant, toujours délicat.

En bouche, de suite une révélation : la finesse ! L'appellation aurait bâti sa légende dessus, mais c'est la première fois qu'elle me semble ainsi révélée... Enfin le Margaux de mon imaginaire ! Loin de toute recherche d'extraction, de gras, de richesse, de maturité flatteuse, c'est la délicatesse du fruit qui prime, sa présence aérienne, en filigrane tout le long de cette bouche tendue, fraîche, parfaitement digeste. Certes, la matière de ce 2004 n'a ni la densité ni la puissance d'un grand vin, mais affiche déjà une classe folle et une jeunesse insolente...

Le ton est donné.

Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15 - MS15 - PM16. Note moyenne SOIR : **15,3 (LG)**

Robe peu intense.

Départ pusillanime sur des senteurs herbacées : cassis, menthe, poivron vert, noyau, réglisse. Impression de pas mal de cabernet-franc (profil presque ligérien).

Bouche fine et assez longue, fondue autant que retenue (récalcitrante). Belle réglisse pour prolonger les saveurs.

A noter que ce vin mesuré, nullement tonitruant (fait pour plaire immédiatement?), prendra du fruit et s'étoffera quelque peu au fil de la dégustation (les vins de BAMA sont bel et bien tourbillonnants).

A noter également que le premier contact me l'a fait trouver plutôt amer.



### Château La Conseillante - Pomerol 2004

Démonstratif, encore jeune, avec du cassis, de la fumée, de la réglisse. Bouche assez concentrée, relativement souple, mûre, cohérente. Sérieuse à défaut d'être véritablement inspirée.

A l'ouverture :  
 DS16 - PR16,5/17

Après aération :  
 DS15,5 - PC15,5/16 - LG15 - CDC15 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD17 - BLG16,5. Note moyenne AM : **16,6** (PR)*

*Robe assez fluide, violine, très sombre et brillante.*

*Puissance et subtilité, maturité et noblesse, ce nez est un vrai plaisir olfactif : épices, cèdre, cerise noire, camphre, c'est à la fois net, complexe et racé. Craquant !*

*Jus irrésistible, mêlé de finesse, d'élégance, d'amplitude. Corps généreux, concentré. Finale resserrée, droite, avec une bien jolie rétro sur les fruits rouges et la réglisse.*

*Le soir : DS14 - PC13,5 - LG14 - MS13. Note moyenne SOIR : **13,6** (LG)*

*Nez boisé pour des senteurs de cassis, d'amande, de minéral. Bouche très réglissée, tout en fermeté, chaleureuse, pas vraiment conciliante. Face à un profil tellement bougon, une rémission est-elle envisageable ?*

*Résultats éprouvants pour ceux qui vivent des convictions...*



### Château Pontet-Canet - Pauillac 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Nez mûr et boisé, un peu à la manière d'un tempranillo. Matière marquée par le bois, pour une finale un peu sèche. Comme dans le cas de Léoville-Poyferré, il est difficile d'imaginer qu'elle puisse se remettre d'un tel traitement de choc.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR15,5

Après aération :  
 DS14,5 - PC14 - LG14 - CDC14 - MS14,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16 - PR15,5 - CD14,5 - BLG14. Note moyenne AM : 15 (PR)*

*Robe prune, bien brillante, sombre, assez fluide.*

*Expression intense d'un fruit très mûr, presque confit, sur la cerise noire, la marmelade de prune, le kirsch, sans aucune déviation boisée. Quelques notes alcooleuses confirment cette maturité.*

*Si la maturité s'affirme en bouche (rondeur, alcool), elle n'en est pas pour autant pesante : belle tenue acide, trame serrée, beau toucher de bouche. Certes, l'expression aromatique est en l'état encore un peu sobre, mais l'ensemble possède un fond sérieux, des tanins fermes mais mûrs. Finale austère, sur des notes d'herbes séchées, de menthol, avec une légère amertume, mais dans un style sérieux non démenti.*

*Le soir : DS14,5 - PC(14,5) - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,5 (LG)*

*Nez crémeux, très mûr, corsé, avec des odeurs de réglisse, de cacao, de goudron, de gelée de mûres. Opulence aromatique, un peu sudiste. Bouche très concentrée, finale astringente pour une finale trop subite (elle décroche trop vite). Goûts pimentés et tannins plus rugueux.*



### Château Ducru-Beaucaillou - Saint-Julien 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

De la verdeur dans une expression dure, linéaire. Je ne m'étends pas (mais je note que le vin a été très apprécié l'après-midi).

A l'ouverture :  
 DS17 - PR17/17,5

Après aération :  
 DS15 - PC14,5 - LG14 - CDC14 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD15,5 - BLG14. Note moyenne AM : 14,6 (PR)*

*Robe fluide, brillante, rubis aux reflets violines, assez sombre.*

*Nez avenant, présentant ouvertement ses effluves de cerise, cassis, ronce, menthol.*

*Accroche acide sensible en bouche, le vin étant presque nerveux ! Structure serrée, fraîche, bridant quelque peu une maturité moins évidente qu'au nez, avec une pointe de verdeur (poivron). Finale aux tanins légèrement secs, sur la réglisse, le menthol, le poivre noir.*

*Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15,5/16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,6 (LG)*

*Expression rafraîchissante, fine, avec beaucoup de cassis. Le vin livre peu dans un mode viril, corsé. Mâche de garde, dopée par une acidité notable.*



### Château Lynch-Bages - Pauillac 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Matière assez solide, à la fois souple et acidulée. Alcool sensible. Du graphite et un cassis presque rhodanien. Difficile de s'enthousiasmer.

A l'ouverture :  
 DS14,5 - PR14/14,5

Après aération :  
 DS14,5 - PC15 - LG15 - CDC15,5 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD17 - BLG16. Note moyenne AM : **16,5** (PR)*

*Encore une robe plaisante, assez fluide, fortement colorée, à l'aspect prune très brillant.*

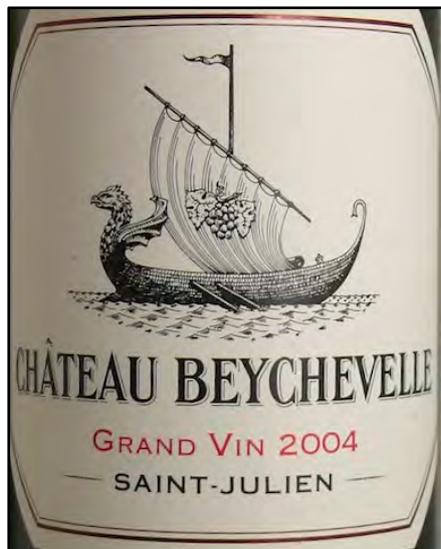
*Nez réjouissant, riche, mûr, ouvert et surtout racé : fruits noirs, cèdre, bois noble, camphre, graphite. On apprécie toujours une lecture claire des origines d'un vin...*

*Très belle tenue en bouche pour un vin frais, droit, dense, aux tanins racés, mais à la texture fort juteuse, fine, préservée de tout boisé maladroit. Finale réglissée, impactante, serrée. Très joli Pauillac !*

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

*Ensemble mûr, sans éclat particulier, de chocolat noir, de réglisse, de cassis, de violette. Bouche fine, veloutée, de densité moyenne. Standard pour un relatif manque de chair.*

*Nouvelle différence notable avec une appréciation difficile pour les noctambules...*



**Château Beychevelle - Saint-Julien 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Une production une nouvelle fois régentée par le bois, ankylosée, et une absence totale de plaisir en bouche. Le vin se goûte bien mal et sa description sera brève. Ce sera malheureusement également le cas pour les vins suivants.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR16

Après aération :  
 DS14 - PC13,5 - LG13 - CDC13,5 - MS14

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD14,5 - BLG14. Note moyenne AM : 14,3 (PR)*

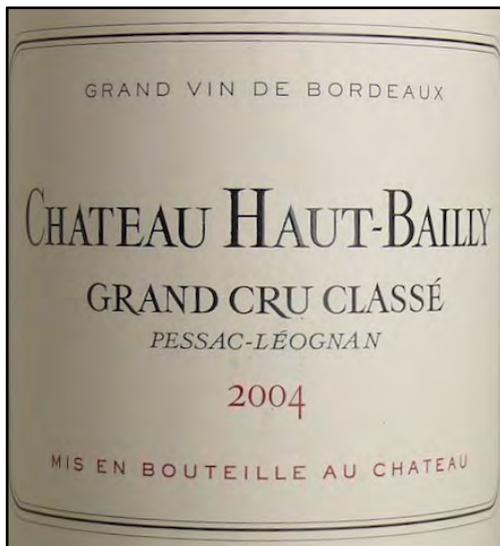
*Robe assez fluide et mate, rubis aux reflets prune, plutôt sombre.*

*Nez racoleur, concerto en bois majeur sur des notes de café, moka, toast, amande grillée, relevé d'alcool de fruit et de sucre en sirop.*

*Bouche aimable, dont le principal attrait à ce stade est sa gourmandise immédiate, sa rondeur, sa maturité, son petit côté « bien élevé ». Un peu limitée, elle n'échappe pas complètement à une tendance mollassonne qui l'éloigne de la distinction bordelaise.*

*Le soir : DS16 - PC16 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 16 (LG)*

*Le vin sent fortement le moka. Effluves additionnels de fruits noirs (cassis, myrtille), d'herbes aromatiques, de suie (caractère fuligineux). Bouche de belle densité, charnue, portée par une acidité fiable et fortifiante, terminée par un superbe retour fruité (qui participe de la persistance). Constant, consensuel et une tenue en bouche vraiment appréciable.*



### Château Haut-Bailly - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

Un Pessac boisé, tannique (avec en même temps une légère sensation sucrée), amer. Terriblement dans le moule, il provoque (à ce stade du moins) une belle dose d'indifférence.

A l'ouverture :  
 DS14,5 - PR14

Après aération :  
 DS14 - PC14 - LG14 - CDC14 - MS14,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - CD16,5 - BLG15. Note moyenne AM : 15,6 (PR)*

*Robe moyennement fluide, mate, violine, très sombre.*

*Nez au caractère sudiste, expression quelque peu banale d'une maturité prononcée (cerise, prune), soulignée de quelques notes alcooleuses.*

*Le vin se révèle en bouche : riche en attaque, il se pose ensuite sur une matière mûre mais sans excès, fraîche, équilibrée, plus juste, dotée d'un jus très plaisant. S'affirme ensuite une structure tannique encore un peu dure, stricte, mais classieuse, avant de finir fraîchement dans une finale tonique, sur la menthe poivrée.*

*Le soir : DS16,5 - PC16 - LG17 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,5 (LG)*

*Nez organique, avec des senteurs de fleurs, de moka. Bouche solide, tonique. Du naturel, de l'allonge, de l'équilibre (alcool modéré), ainsi que de la précision pour cette interprétation juvénile, juteuse, salivante. Grande franchise de fruit en dépit de quelques notes animales.*

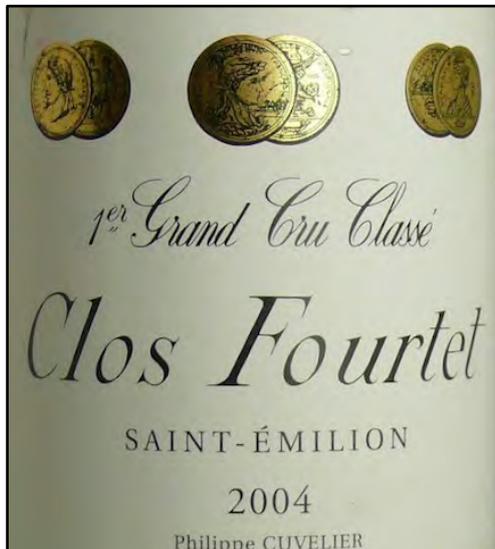


**Château Smith Haut Lafitte - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004**

Nez sans complexité, brimé par l'élevage. Bouche sans charme, muette, amère

A l'ouverture :  
DS13 - PR12

Après aération :  
DS13 - PC12,5 - LG13 - CDC13,5 - MS13



### Clos Fourtet Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B 2004

Velouté, impersonnel avec ses petits goûts doucereux de cassis et d'épices qui évoquent le Languedoc (ce qui est d'autant plus surprenant vu le millésime).

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR16,5

Après aération :  
 DS14,5 - PC14,5 - LG13,5 - CDC13,5 - MS14,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD15 - BLG14. Note moyenne AM : **14,4** (PR)*

*Robe fluide, assez brillante, rubis aux reflets prune, modérément sombre.*

*Nez capiteux, relevant une maturité presque extrême, sur la cerise cuite, la fraise écrasée, la confiture de prune, de mûre, une présence d'alcool significative, le tout évoquant un vin muté du Roussillon !*

*Ces sensations solaires se retrouvent en bouche : brûlure alcoolique entêtante, sensation sucrée, maturité sans mesure. La matière est assez grasse, enrobante, chauffant progressivement la bouche pour finir en finale sur une envie de poser son verre... et boire de l'eau !*

*Le soir : DS14 - PC(13/14) - LG14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **13,8** (LG)*

*Boisé imposant et des odeurs de menthol et de zeste d'orange. Matière opulente, dodue, impression sucrée. Facile d'accès mais elle manque de classe.*

## CONCLUSION

*Sur les vins bus lors de la seconde séance*

Nous avons donc ce soir rencontré une série de vins bien décevante. Les matières sont souvent bancales, en déficit de densité, de cohérence (quand elles sont à la fois mûres et vertes, tel Haut-Bailly 2004) ou bien encore victimes d'un élevage indélicat.

Le peu d'harmonie (vins durs, manquant de raffinement de chair) et la répétitivité (expressions sans grandes nuances) sont patents. C'est un peu comme si on ne voyait qu'une seule tête, qui plus est peu engageante, et une certaine lassitude s'installe au fil de la dégustation.

Quelques vins tirent toutefois leur épingle du jeu (austères, encore peu complexes mais construits, ils pourraient sensiblement s'améliorer avec 5 à 10 ans de garde supplémentaire et devenir d'honorables compagnons de table - je pense ici en premier lieu à Cos d'Estournel).

Il convient en même temps de rester prudent sur la représentativité de quelques flacons, qu'il faudrait regoûter (en particulier Léoville-Poyferré et Mission Haut-Brion), en les comparant si possible aux premiers crus, absents de cette dégustation, car jugés trop chers.

Merci quoiqu'il en soit à Monsieur Boyer de nous avoir un peu sortis de la torpeur avec son vilain petit canard de Bel Air Marquis d'Aligre 2004, à l'élégance savoureuse. Ce n'est pas le meilleur millésime du domaine bien sûr, mais il semble démentir l'idée que les vins de ce soir, sur un millésime intermédiaire, seraient victimes de facteurs handicapants tel que le stade d'évolution des vins à 10 ans d'âge ou les méfaits potentiels d'une soirée défavorable (conditions climatiques, humeur des dégustateurs, ...).

Le lecteur curieux pourra se pencher sur les "mystères" de l'évolution de ces 2004, depuis la dégustation de 2007 (et éventuellement sur les fluctuations entre après-midi et soirée). Je le laisse interpréter ces biais pas toujours rationnels avec sa propre subjectivité.

Quant à savoir s'il préférera acheter des grands crus bordelais 2004 ou des vins de Marcillac 2009, c'est une autre histoire ...

**2<sup>ème</sup> session : Vendredi 23 Janvier 2015**

**Ordre de dégustation**

(Nombre total de dégustateurs : 14)



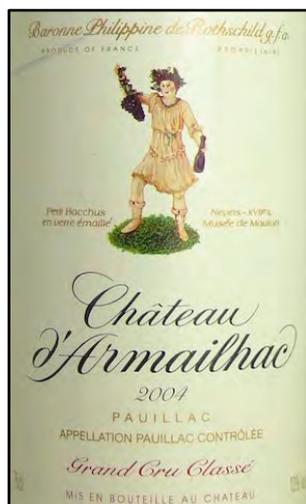
**Château Branaire-Ducru - Saint-Julien 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Arômes classiques de la rive gauche (cassis, cèdre, graphite, réglisse, ...), matière faiblarde, finale limitée.

A l'ouverture :  
DS13,5 - PC11 - PR13

Après aération :  
DS14 - LG14 - CDC14 - MS12,5

Rappel de 2007 :  
Vin bouchonné.

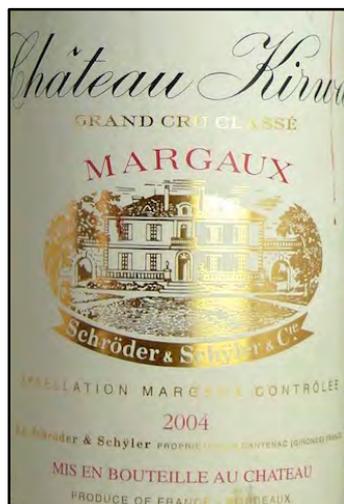


**Château d'Armailhac - Pauillac 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Nez plus confituré, mentholé. Boisé moka. Notes animales (qu'un œnologue pourrait prendre pour une présence de bretts). Cru ordinaire, bref, taciturne.

A l'ouverture :  
 DS13 - PC13 - PR13,5

Après aération :  
 DS13,5 - LG13,5 - CDC13,5 - MS13,5

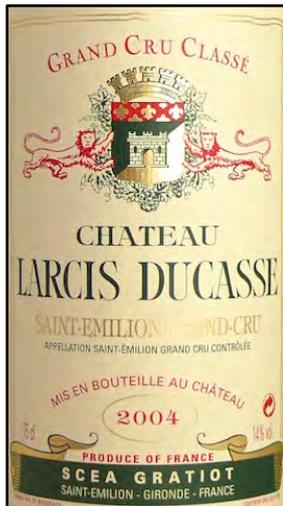


**Château Kirwan - Margaux 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Matière relativement concentrée, pénalisée par une fâcheuse verdeur. Boisé présent et tannins un peu rugueux (St-Estèphe ?).

A l'ouverture :  
 DS13,5 - PC14 - PR13,5

Après aération :  
 DS14 - LG13,5 - CDC14 - MS15

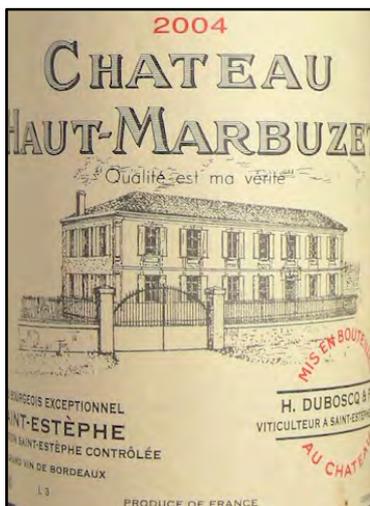


**Château Larcis-Ducasse - Saint-Émilion Grand Cru Classé 2004**

Gelée de cassis, épices, pointe truffée et de la rondeur (de l'alcool) pour penser à la rive droite. Un doute sur la netteté aromatique est émis par Pierre l'après-midi.

A l'ouverture :  
DS14 - PC(?) - PR13,5

Après aération :  
DS14,5 - LG14,5 - CDC15 - MS(ED?)

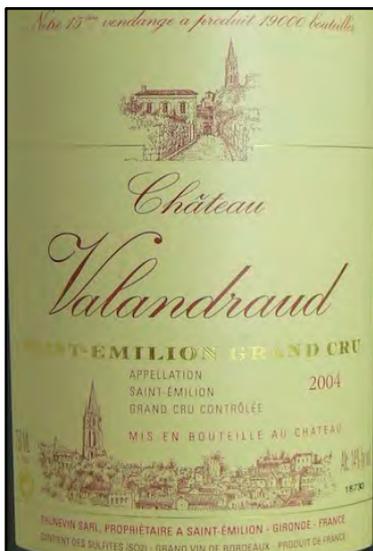


**Château Haut-Marbuzet - Saint-Estèphe 2004**

Beaucoup de tristesse dans ce vin frêle, amer, acide, trop boisé. On ne s'attarde pas...

A l'ouverture :  
DS13 - PC13 - PR13,5

Après aération :  
DS13 - LG13 - CDC13 - MS13,5



### Château Valandraud - Saint-Emilion Grand Cru 2004

Voici un cru qui va nous faire beaucoup échanger. L'olfaction, sur le cassis et les herbes aromatiques, est également solaire, épicée et surtout singulièrement marquée par le bourbon, comme en Rioja (ou Ribera del Duero, un peu comme chez Pingus). La trame est plutôt dense et riche en alcool, impressionnante (harangueuse, sensuelle ?) sans réellement convaincre. Elle donne une impression de sucrosité (méridionale) d'autant plus surprenante vu le millésime. Une version très particulière du St-Emilion, donc...

A l'ouverture :  
 DS(14) - PC(12) - PR14

Après aération :  
 DS(14) - LG14,5 - CDC14 - MS(14)

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16 - PR16 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 15 (PR)*

*Robe assez fluide, très brillante, violine, très foncée, jusqu'à virer au noir.*

*Olfactions luxueuses d'un élevage généreux, sur le bois précieux, la cannelle, le menthol, la réglisse, le cacao. Le fruit (cerise noire) parvient quand même à s'affirmer, avec une fraîcheur qu'on n'attendait pas aussi respectée aux premiers effluves...*

*Style sophistiqué dans une bouche elle aussi sous le joug d'un élevage bien assis, avec une matière encore signée de tanins virils, mais racés. Ensemble toutefois bien équilibré, avec même une fraîcheur presque croquante, une finesse indéniable, une tension noble. La finale donne de la voix, poivrée, avec puissance.*

*Cette bouteille divise le groupe de l'après-midi : certains restent circonspects face aux traces d'un élevage bien démonstratif, tandis que d'autres apprécient une matière bien en place, mais encore trop jeune pour s'épanouir.*

*Le soir : DS14 - PC14,5 - LG15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,5 (LG)*

*Les notes insolites de riz soufflé (déjà repérées sur ce vin lors d'une première dégustation) me font immédiatement penser à Valandraud. Le fruit est mûr et l'élevage de qualité. Senteurs de fleurs, de biscotte. En bouche on devine une grande méticulosité d'élaboration. Mais ce soir, le vin est plutôt capiteux et semble manquer de socle, restant un peu en façade.*



### Château Brane-Cantenac - Margaux 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Cuvée offrant un certain raffinement complexe, avec une agréable pointe tertiaire (champignons, truffe noire). Délicieusement corsée et juteuse mais je trouve qu'elle manque un peu d'impact.

A l'ouverture :  
 DS16 - PC16,5/17 - PR15,5/16

Après aération :  
 DS16 - LG15,5 - CDC16,5 - MS16,5

#### Rappel de 2007 :

*L'après-midi* : DS13,5 - PR13 - CD14 - BLG13. Note moyenne AM : **13,4** (PR)

Robe fluide, brillante, prune, bien sombre.

Nez timoré, sur une expression contrainte, presque végétale, un fruité mesuré (guigne).

Profil gustatif assez monolithique (rose), sur une matière acide, un rien fluette, loin des maturités démonstratives de ses partenaires de séance. Finale quelque peu expéditive.

*Le soir* : DS14 - PC12,5 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **13,8** (LG)

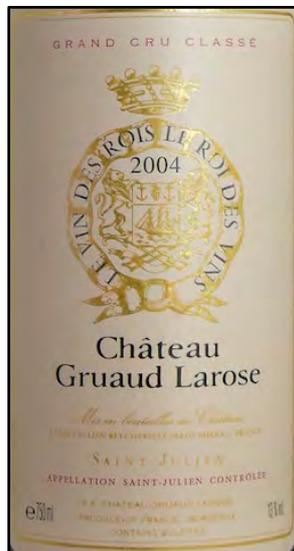
Fruit très mûr pour des senteurs de moka et de cassis. Bouche nette, correctement fruitée, qui bénéficie d'une acidité satisfaisante. Structure trop lâche (un creux certain en milieu de bouche). Expression faible, un peu standardisée.

#### Rappel de 2010 :

*L'après-midi* : DS15,5/16 - CD16,5. Note moyenne AM : **16,1**

*Le soir* : DS15,5 - PC15 - LG15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : **15,4** (MF)

Le bouquet est marqué au départ par une pointe animale viandée, puis, à l'aération, apparaissent des notes de fruits noirs et de menthol. La bouche est fraîche, à la "buvabilité" intéressante, déjà très accessible et nullement polluée par les stigmates d'un élevage trop démonstratif. On apprécie à nouveau cette franche expression fruitée...



**Château Gruaud-Larose - Saint-Julien 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Toasté, banal, avec un aspect empyreumatique pouvant faire penser à Pessac. Peu emballant, trop ordinaire.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PC15 - PR14,5/15

Après aération :  
DS15,5/16 - LG14,5 - CDC15 - MS15

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15 - PR14 - CD14,5 - BLG14. Note moyenne AM : 14,4 (PR)*

*Robe toujours appréciable, sur une teinte violine concentrée, brillante.*

*Initialement dominé par des arômes viandés, le vin évolue rapidement pour asseoir une maturité poussée, un riche panel de fruits cuits, de cerises à l'alcool, d'anis, dans un style tout compte fait plus sudiste que bordelais...*

*Derrière une attaque flatteuse, ronde, mûre, au léger sucré, s'enfuit un corps bien simple, mince, s'entêtant ensuite dans une finale chaleureuse.*

*On aurait volontiers parié sur un Merlot plus méditerranéen !*

*Le soir : DS16,5 - PC16 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,8 (LG)*

*Nez de qualité : cassis, graphite, cèdre, fleurs, minéral. Peu expansif mais tout en élégance. La bouche est un ensemble harmonieux, unitaire, bien structuré, fortifié par une acidité qui devrait emmener le vin assez loin dans le temps. Le jus et la fermeté de la structure tannique font penser à un beau Pauillac (Grand Puy Lacoste).*

*La différence entre les 2 séances devient une règle... De quoi rigoler face aux certitudes...*



**Château Lafon-Rochet - Saint-Estèphe 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Boisé pas assez discret, tannins saillants, médiocre, en service minimum sur les saveurs (cassis, réglisse).

A l'ouverture :  
DS13,5/14 - PC(13) - PR13,5/14

Après aération :  
DS13,5 - LG13,5 - CDC13,5 - MS13,5



**Château Grand-Puy-Lacoste - Pauillac 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Expression peu sophistiquée, avec de la menthe et un peu d'alcool. Fruit estompé, tannins grenus.

A l'ouverture :  
 DS14 - PC15 - PR13,5/14

Après aération :  
 DS14,5 - LG14,5/15 - CDC14 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14 - PR13,5 - CD14,5 - BLG13. Note moyenne AM : 13,8 (PR)*

*Nez assez fluide, moyennement brillant, sombre, prune à violine.*

*Sensations encore assez austères au nez, avec un fruité relativement mûr (cerise, cassis), mais toujours frais, mentholé. Boisé bien présent (vanille, toasté).*

*Bouche quelque peu introvertie, austère, recroquevillée sur une acidité prononcée, une matière peu généreuse à ce stade. Finale stricte et fuyante, laissant de l'amertume en bouche.*

*Le soir : DS15,5 - PC15,5/16 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,8 (LG)*

*Olfaction sur le cassis, le graphite, la réglisse, dans une belle austérité fruitée. En bouche, on sent la force d'un vin très dynamique tendu, qui tire, qui désaltère aussi.*



**Château Montrose - Saint-Estèphe 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

Joli vin constitué, proposant de juteuses saveurs médocaines (cassis, réglisse, bouquet garni). Austère et animal à ce stade, ce vin encore très jeune semble lui taillé pour s'améliorer dans les 5 à 10 ans qui viennent.

A l'ouverture :  
 DS16,5 - PC16,5+ - PR16,5

Après aération :  
 DS16,5/17 - LG16,5+ - CDC16,5 - MS16,5/17

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5/17 - CD16 - BLG16. Note moyenne AM : 16,4 (PR)*

*Robe assez fluide et mate, violine, à l'intensité colorante virant au noir.*

*1<sup>er</sup> nez assez réduit, sur la tripaille, laissant rapidement place à une expression végétale distinguée, sur le poivron rouge, la ronce, l'herbe sèche, enfin un fruité mûr plus évident (fruits noirs). Ensemble racé et excitant !*

*Bouche campée sur une structure tannique aussi noble qu'austère, ne bridant en rien le plaisir d'une superbe matière, ample, fraîche, équilibrée, sérieuse, précise, à l'expression médocaine classique. Finale imprégnante, stylée, en l'état un peu marquée par des tanins peu amicaux pour nos gencives...*

*Le soir : DS17,5 - PC16 - LG16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,5 (LG)*

*Nez de caractère, sans concession, iodé, animal (très « St-Estèphe ») : sol de cave, encens, cassis puissant, encre. En bouche, on apprécie la vitalité d'un beau vin de garde.*



**Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande - Pauillac 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004**

L'opposé de Montrose en terme de constitution. On regrette ici un profil lacté, manquant de socle (on dirait un second vin), avec des tannins rustiques.

A l'ouverture :  
 DS13,5 - PC13 - PR13,5

Après aération :  
 DS13,5 - LG14 - CDC14 - MS13,5/14

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 13,8 (PR)*

*Très belle robe, assez fluide, à la coloration prune profonde, brillante, très sombre.*

*Olfaction très mûre, presque chaude, lactée, anisée, paillée.*

*Bouche bien sévère, à l'attaque solaire, chaude, au corps peu charnu, marqué par l'alcool et un assèchement progressif. Finale revêche, ingrate pour nos gencives...*

*Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 15 (LG)*

*Robe violacée. Nez mûr, avec des notes principales de crème de cassis légèrement lactée et de réglisse. En bouche, le discours est assez solaire, plus rustaud. On bénéficie de fruit et d'une certaine vivacité mais la bulle apparaît un peu creuse.*



### Château Léoville-Las-Cases - Saint-Julien 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Peu loquace, monolithique, ce Léoville-Las-Cases très renfrogné ne se livre pas. A peine consent-il quelques parfums de cassis, de graphite, de réglisse. Matière intermédiaire, il faudra suivre son évolution dans les 10 ans. Des doutes l'après-midi.

A l'ouverture :  
 DS14,5 - PC(?) - PR(13,5/14)

Après aération :  
 DS15 - LG15,5 - CDC14,5 - MS15

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15 - PR15 - CD15 - BLG15. Note moyenne AM : 15 (PR)*

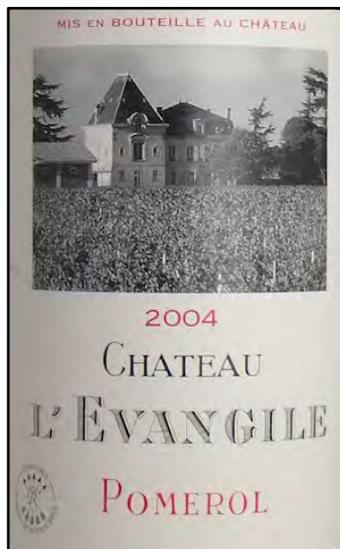
*Robe très brillante, assez fluide, prune à violine, sombre.*

*1<sup>er</sup> nez persistant sur le caramel suivi d'effluves très mûrs de fruits confiturés, de crème de cassis, de poivron rouge, de foin coupé, de menthe.*

*Attaque riche sur une maturité exacerbée, une sensation de suavité. Le vin semble ensuite se chercher entre un boisé racé (cèdre, bois noble) ou simpliste (brûlé, café), entre fraîcheur et sensation alcooleuse. Assez déstabilisant et surtout décevant pour ce vin, méconnaissable à ce stade.*

*Le soir : DS15 - PC15+ - LG(14,5) - MS15. Note moyenne SOIR : 14,9 (LG)*

*Il y a une retenue appréciable (en termes d'alcool et de maturité) dans cette olfaction offrant de la réglisse, pas mal de cassis et une agréable touche de violette confite. Bouche restant assez pauvre, finissant trop vite. Une silhouette manquant clairement de formes. On attendait un vin peut-être plus « gonflé ». Sa minceur actuelle serait-elle un leurre ?*



### Château L'Évangile - Pomerol 2004

Elevage un peu “nouille” avec ce boisé moka aguicheur dissimulant une trame gringalette, malheureusement bien inoffensive.

A l'ouverture :  
 DS(15) - PC13 - PR14

Après aération :  
 DS(15) - LG14 - CDC14 - MS(14)

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15 - PR14,5 - CD14 - BLG15. Note moyenne AM : **14,6** (PR)*

*Robe presque mate, assez fluide, rubis aux reflets violines. Assez bonne intensité colorante.*

*Impressions olfactives bridées par un élevage de qualité (cèdre, boîte à cigare), mais à ce stade encore disgracieux : boisé toasté, brûlé, café, vanille.*

*La bouche trahit elle aussi une emprise boisée d'un vin encore dans son cocon (bois brûlé, chocolat, réglisse, eucalyptus), sans être pour autant dépourvue de fraîcheur (belle acidité), de matière, de maturité tant dans le fruit que dans le tanin. Mais la race de Pomerol est à ce stade peu évidente...*

*Le soir : DS15 - PC14,5 - LG(15) - MS14. Note moyenne SOIR : **14,6** (LG)*

*Panel aromatique de rive droite : moka, myrtille, cacao, épices, fumée. L'ensemble est tout de même bien ardent. Bouche assez soyeuse mais l'élevage masque le fond et le taux d'alcool important risque de déséquilibrer le vin.*



### Château Pape-Clément - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

Comme pour Montrose, on trouve heureusement ici une matière dense (sans être considérable), digne, soulignée de belles notes de moka, de fumée (pour presque faire penser à une syrah du Rhône Nord). Le vin est en place, agréablement frais et persistant, encore en phase de jeunesse.

A l'ouverture :  
 DS16 - PC16 - PR16

Après aération :  
 DS16 - LG16+ - CDC16,5 - MS16,5

*Rappel de 2007 :*

L'après-midi : DS14 - PR14 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : **14** (PR)

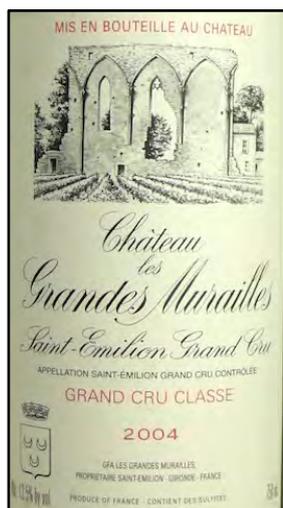
Robe brillante, d'une certaine épaisseur, prune, particulièrement sombre.

Opulence olfactive dans l'expression sans retenue d'un fruit compoté (cerise burlat), l'alcool, le tout souligné par un élevage sans nuances : bois chauffé, chocolat, eucalyptus, crème, toasté...

Bouche contenue dans une démonstration de barrique de bois neuf ostentatoire : mollesse crémeuse, notes de sucre, de caramel, arômes empyreumatiques intenses, alcool chaleureux. Le vin se resserre timidement, dans une finale à la fraîcheur contenue, aux amers persistants.

Le soir : DS15,5 - PC(15) - LG(15) - MS15. Note moyenne SOIR : **15,1** (LG)

Notes très mûres, particulièrement sudistes (premier nez de Côte-Rôtie : lard, violette, poivre). Bouche travaillée, extraite, qui tend presque à sécher. Flaveurs de poivre, de fumée. Un vin qui semble bien « forcé », boosté, et qui manque cruellement d'élégance. Jugement tempéré, analogue à celui émis lors de la dégustation du 5/7/07 (note de 14,5/20).

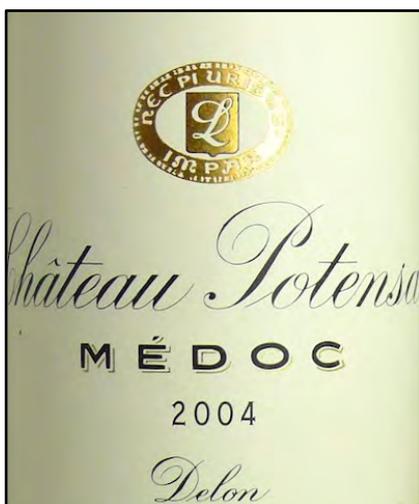


**Château Les Grandes Murailles - Saint-Emilion Grand Cru Classé 2004**

Boisé, petit volume, plat.

A l'ouverture :  
DS13,5 - PC13 - PR13,5

Après aération :  
DS13,5 - LG13,5 - CDC14 - MS13,5



**Château Potensac - Médoc 2004**

Matière simplifiée, flagada. Fadeur, impact végétal. Le tableau est peu réjouissant.

A l'ouverture :  
DS13,5 - PC12 - PR(13,5/14)

Après aération :  
DS13,5 - LG13 - CDC13 - MS13,5



### Château Saint-Pierre - Saint-Julien 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

Une certaine solidité pour ce vin délivrant des notes peu variées de crayon noir, de bouquet garni macéré.

A l'ouverture :  
 DS14 - PC13,5 - PR(14,5)

Après aération :  
 DS14,5 - LG15 - CDC14,5 - MS14

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15,5 - PR16,5 - CD16 - BLG16. Note moyenne AM : 16 (PR)*

*Robe moyennement brillante et fluide, mais profonde, presque noire, tout juste violine sur son disque.*

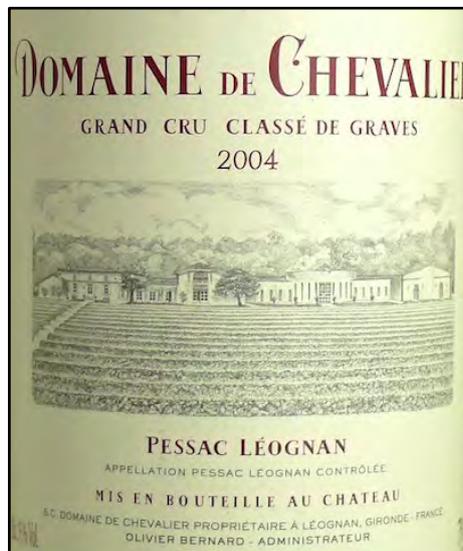
*Nez concentré et mûr, mêlant son fruité intense (cassis, prune) à un boisé prononcé : notes de crème, de chocolat, d'eucalyptus.*

*Belle générosité de matière, de fruit, à la souplesse, au soyeux et la maturité très Rive Droite, au boisé encore sensible (léger brûlé, toast, café, menthol), toutefois sans caricature : ensemble riche mais équilibré, avec une certaine noblesse. Finale étirée, fraîche, sur des arômes persistants de fumé et de réglisse. C'est bien fait !*

*Le soir : DS14,5 - PC13,5 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14 (LG)*

*Robe foncée. Nez mûr, corsé, grillé, pour une sensation de soupe de fruits acides. Boisé encore bien présent. Bouche au socle tout relatif, un peu pâteuse. Assez précaire, sans grand plaisir.*

*Premier grand écart entre les 2 séances, avec pour commencer une aération quelque peu assassine...*



### Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

A vin simple, description réduite. Poignée d'herbes aromatiques, cassis, pointe fumée pour une matière trop flottante.

A l'ouverture :  
 DS13,5 - PC(12) - PR13

Après aération :  
 DS13,5 - LG14 - CDC13,5 - MS(13)

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS15,5/16 - PR15,5/16 - CD15,5 - BLG16. Note moyenne AM : 15,6 (PR)*

*Robe très sombre, assez brillante, moyennement fluide, tout juste prune.*

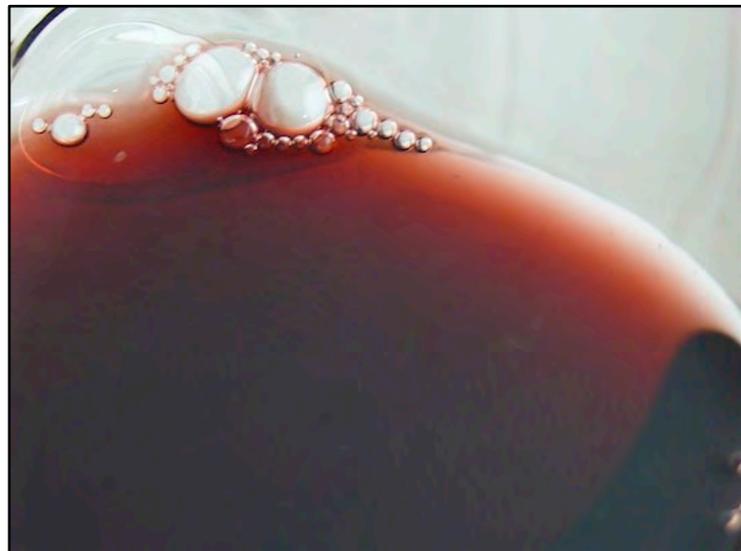
*Nez travaillé, particulièrement boisé, sur des notes de toasté, de crème, de vanille, de fraise cuite. Particulièrement mûr, mais derrière son élevage.*

*Bouche toute en largeur, bâtie sur une superbe matière, concentrée, ultra mûre, mais desservie à ce stade par un élevage à l'expression pommadée, trop policée, dominant une finale tannique, marquée par le bois neuf. A attendre bien sagement !*

*Au fait : Pessac méconnaissable à l'aveugle...*

*Le soir : DS14,5 - PC15 - LG14,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 14,9 (LG)*

*Comme dans le cas de Cos d'Estournel, il me semble deviner un léger déficit en maturité de fruit. La bouche est marquée par pas mal d'alcool, pour des saveurs plus acides de groseille. Harmonie en berne en raison d'une désobligeante pointe végétale en milieu de bouche (verdeur/amertume) et d'une finale bien abrupte. Un peu passe-partout et peu typé Pessac.*



### Château Canon-La-Gaffelière - Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B 2004

Pas grand-chose à dire pour une expression peu nuancée, corsée.

A l'ouverture :  
DS14 - PC14,5 - PR14

Après aération :  
DS14 - LG14 - CDC14 - MS14,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS14 - PR14 - CD14 - BLG13. Note moyenne AM : 13,8 (PR)*

*Belle robe profonde, assez fluide, quasiment noire, brillante, avec une légère coloration prune sur ses bords.*

*Nez assez gourmand, très mûr, sur un boisé appuyé, quelques notes d'eucalyptus, d'anis et de paille.*

*Bouche ronde, quelque peu alanguie, avec des impressions sucrées poussant à la mollesse. Arômes boisés dominants. Finale quelque peu chauffante, avec un alcool persistant.*

*Le soir : DS15 - PC14,5 - LG15,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,9 (LG)*

*Nez animal, avec du cassis et beaucoup de réglisse. Bouche concentrée mais en même temps plutôt coulante. Tannins de qualité et légère sensation sucrée (comme dans le cas de Monbousquet).*



### Château Malartic-Lagravière - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

Classique avec sa matière légère mais cohérente, assez douce.

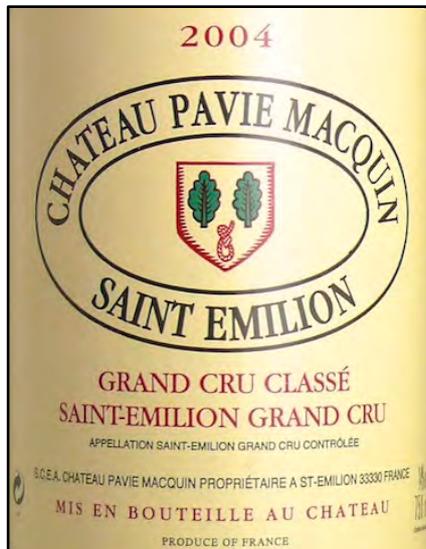
A l'ouverture :  
DS15,5 - PC15 - PR15,5

Après aération :  
DS15,5 - LG15 - CDC15 - MS15

*Rappel de 2007 :*

*Le soir (vin non goûté l'après-midi) : DS15,5 - PC16,5 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 16 (LG)*

*Expressivité fruitée ragaillardissante, avec des effluves de bois précieux, de fumée légère. Belle composition fine et fraîche, florale, pour une impression légèrement sucrée.*



### Château Pavie-Macquin - Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B 2004

Vin bouchonné.

A l'ouverture :  
DSED - PCED - PR13,5/14

Après aération :  
DSED - LGED - CDCED - MSED

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS13 - PR13,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 13,6 (PR)*

*Robe majestueuse, prune, très sombre, très brillante, à la fluidité relative.*

*Pas de doute : c'est un vin muté, une liqueur de chocolat et de fruits cuits ! Une erreur d'étiquetage ?*

*Expression sans demi-mesure ni trop d'équilibre de fruits cuits, d'alcool, de richesse chaleureuse, sur un arôme écrasant de chocolat, confirmant notre dérive naturelle vers Perpignan plutôt que Bordeaux.*

*Le soir : DS16 - PC14,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,3 (LG)*

*Boisé marqué et fruit compoté : cerise confite, liqueur de fruits. Bouche assez capiteuse, semblant manquer en l'état de spontanéité. La densité est là mais l'expression est pour le moment peu nuancée, bien enjolivée mais sans trop de relief. Il faudra bien sûr revoir tout cela dans quelques années car l'expression n'est pas stabilisée.*

*Encore des changements non négligeables après 5h d'aération...*



### Château Léoville-Barton - Saint-Julien 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2004

On découvre ici une belle bouteille, offrant une sève assez complexe (cassis, graphite, santal, inflexions animales de qualité, ...) et joliment dynamique, plus suave que celle de Léoville-Las-Cases. Elle possède du moins le substrat qui manque à tant de 2004. Pour Philippe l'après-midi, la note entre parenthèse est justifiée par l'impression d'une réduction excessive. Je pense qu'il en est de même pour Pierre.

A l'ouverture :  
 DS15,5/16 - PC(?) - PR(15,5+)

Après aération :  
 DS16,5 - LG16 - CDC15,5 - MS16

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS17,5 - PR17,5 - CD17 - BLG17. Note moyenne AM : 17,3 (PR)*

*Jolie robe violine, sombre, assez fluide, très brillante.*

*Nez raffiné, frais, sur un fruité mûr (cerise, noyau), un boisé noble (cèdre), une race certaine.*

*Superbe expression d'un vin déjà parfaitement en place : remarquable finesse de tanins, concentration, équilibre, maturité, belle diversité aromatique (cèdre, réglisse, prune, cerise burlat), race indéniable. Finale d'une grande harmonie, dotée d'une superbe et longue rétro-olfaction.*

*Le soir : DS13 - PC11 - LG13,5 - MS13. Note moyenne SOIR : 12,7 (LG)*

*Manque de précision aromatique, ingérence de la volatile, boisé marqué. Une bouche qui part dans tous les sens, floue, alcooleuse, laminée. A revoir, naturellement (le vin était magnifique lors de la session de l'après-midi).*

*A 15h30, ce vin semble titiller les plus grands ; à 21h00, il paraît quasi défectueux...*



### Château Sociando-Mallet - Haut-Médoc 2004

Sérieux, régulier, avec son jus graphité, réglissé. Il est réjouissant de terminer sur 2 bouteilles satisfaisantes, après une série impliquant trop de vins "pas au niveau".

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PC14,5 - PR15,5

Après aération :  
 DS15,5 - LG15,5 - CDC15 - MS15,5

*Rappel de 2007 :*

*L'après-midi : DS16,5 - PR16 - CD15,5 - BLG15,5. Note moyenne AM : 15,9 (PR)*

*Robe assez fluide et brillante, à la couleur prune dominée par un noir profond.*

*1<sup>er</sup> nez dans l'écurie ! L'air affirme ensuite son profil strict et austère, à la maturité contenue, aux notes presque végétales, sur le poivron et la réglisse.*

*La rondeur et le gras de l'attaque ne persistent pas longtemps : le vin se replie sur son acidité, sa puissance tannique, sa matière encore brute en l'état. La finale est plus élégante, plus fine, offrant une belle rétro fruitée.*

*Potentiel évident pour un vin qui attend sagement son heure...*

*Le soir : DS16,5 - PC17 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,8 (LG)*

*Un vin dans sa gangue, un peu sauvage et végétal, exhalant des notes de cassis, de mine de crayon, de réglisse puissante. Serré, corseté, il peut s'enorgueillir de ce tremplin tannique viable et d'une réelle franchise de fruit pour viser un déploiement très satisfaisant dans quelques années.*

## CONCLUSION

*Sur les vins bus lors de la seconde séance*

Nous avons ce soir de nouveau scruté une série de vins globalement décevante (vins maigres, pas assez mûrs, peu complexes/radieux/hédonistes) mais avec tout de même plus de rythme, de contrastes, de joie de vivre aussi. Les notes restent unanimement basses.

Nous avons ainsi profité d'une belle ambiance (un groupe animé, des avis souvent très divergents), pour un moment moins lugubre (et l'on sait l'influence du contexte dans l'appréciation des vins, encore plus ici dans une horizontale de - jeunes - Bordeaux, thème de dégustation particulièrement épineux, avec des vins souvent taiseux et pas faciles à discriminer).

Il est vraiment dommage de ne pas avoir pu goûter de nouveau le grand vin de Reignac (on a vu dans la première séance que le roturier Grands Chênes 2004 n'a pas confirmé ses promesses).

Valandraud est à part, hispanisant/déconcertant.

Les bouteilles qui se présentent le mieux sont Brane-Cantenac, Montrose, Pape-Clément et Léoville-Barton (dans la session vespérale du moins).

Sociando-Mallet sauve les meubles et il faudra revoir le spartiate Léoville-Las-Cases (il est vrai d'un commerce pas toujours très facile).

Des flacons certes pas inoubliables mais qui pourront parfaitement convenir à une belle pièce de bœuf grillée.