

Cabernet-franc de Loire : horizontale du millésime 2005

Sessions du Vendredi 08 Avril 2016



Chinon - www.chinon-valde Loire.com

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Cécile Debroas Castaigns pour la séance du soir.

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles sont issues de nos caves personnelles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales ; pour les besoins de la dégustation, elles ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en 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 - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - AA : Attila Aranyos.

Mise en page et photos de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Introduction
Pages 5-19	Dégustation
Page 20	Conclusion

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...

INTRODUCTION

Cette dégustation horizontale du millésime 2005 a été axée sur les vins rouges des trois appellations voisines suivantes : Saumur-Champigny, Bourgueil et Chinon.

Toutes les trois magnifient le cabernet-franc, cépage principal des vins rouges de la région. Bien que Saumur-Champigny accepte jusqu'à 15% de cépages accessoires (cabernet-sauvignon et pineau d'Aunis), et que Bourgueil et Chinon acceptent jusqu'à 10% de cabernet-sauvignon dans leur assemblage, toutes les cuvées dégustées ici sont constituées à 100% de cabernet-franc.

Les superficies de ces vignobles sont de :

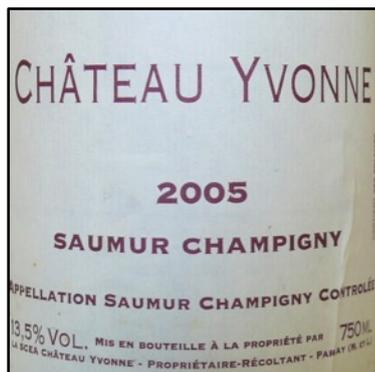
- 2400 ha pour Chinon
- 1400 ha pour Bourgueil
- 1075 ha pour Saumur-Champigny

Saumur-Champigny en Anjou, et Bourgueil et Chinon en Touraine, ont à quelques détails près les mêmes caractéristiques climatiques et géologiques, le vignoble saumurois étant un prolongement naturel à l'ouest du vignoble de Touraine.

Dans chacune de ces appellations, deux grands types de terroirs existent : des sols de sables, graves et argiles, notamment sur les terrasses et les bords de rivières, donnant des vins plus légers et plus fruités, et des sols argilo-calcaires sur tuffeau, notamment sur les coteaux, donnant des vins plus charpentés et plus puissants.

Pour ma part, j'attendais cette dégustation avec impatience, en espérant qu'elle répondrait aux grandes questions classiques que l'on se pose concernant les cabernets-francs de Loire : vins plus floraux sur les graviers ? Plus épicés, animaux, avec des arômes intenses et une plus grande trame sur le tuffeau ? Plus fruités et légers sur les sables ? Sont-ils les plus tendres sur Saumur-Champigny ? Les plus soyeux sur Chinon ? Les plus denses sur Bourgueil ? Ou vice-versa, concernant Bourgueil et Chinon ?

En tout cas, le millésime 2005 étant un millésime exceptionnel dans ces 3 appellations, cette dégustation promettait d'être passionnante, avec une majorité de vins réussis et matures. Effectivement, un été chaud et sec, ainsi que des nuits fraîches, ont contribué à une maturité parfaite et équilibrée de la vendange, permettant d'avoir, 10 ans après, des vins rouges de Loire encore sur la jeunesse, fringants, sur le fruit pour la plupart, et dont certains sont même aptes à vieillir encore.



Saumur-Champigny : Château Yvonne 2005

De robe moyenne, sombre, légèrement évoluée, ce vin a un nez intense, encore sur le fruit de la jeunesse (framboise, cerise, mûre), mais accompagné de quelques touches évoluées de tabac frais, de feuilles sèches. Il développe également des arômes boisés, de cèdre, légèrement fumés, de style bordelais, dus à l'élevage. Avec une attaque dynamique, la bouche est charnue, souple, juteuse.

Très joli vin qui nous amenait volontiers en Touraine et plus particulièrement à Chinon. Comme quoi Saumur-Champigny est très proche de Bourgueil et Chinon en expression et qualité. Effectivement, ce cabernet-franc se situe sur les terroirs argilo-calcaire et de tuffeau de l'appellation, donnant un vin plutôt sérieux et bien bâti, derrière son joli grain frais et juteux.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14 - PS14

Après aération :
DS15 - LG15 - CDC15,5 - MS15 - FM16 - AA15



Bourgueil : Domaine Yannick Amirault "Petite Cave" 2005

La robe est ici opaque, d'un rubis foncé presque violacé, encore très jeune. Après un premier nez fermé et austère, minéral, très graphite (mine de crayon), animal et rustique, l'aération développe des arômes floraux (violette, jacinthe) et de fruits noirs (cerise, noyaux). L'attaque est vive, nerveuse, assez austère, mais avec une belle matière charnue et dense, très tannique. Malgré l'expression relativement mûre et veloutée des tannins, ces derniers demandent à se patiner encore.

C'est donc un vin racé, dense, ayant de la sève, mais à attendre encore en cave.

Un vin qui nous a amené à Chinon de nouveau, à l'aveugle, et qui confirme une fois de plus que la différenciation entre l'expression des Bourgueils et celle des Chinons n'est pas aisée.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5/16+ - PS15,5

Après aération :
DS15,5/16 - LG15,5 - CDC16 - MS16 - FM15 - AA15,5

Chinon : Château de Coullaine "Les Picasses" 2005

Robe relativement jeune encore, assez foncée, rubis, aux reflets rouge carmin.
Un vin avec peu d'intensité au nez au premier abord, assez discret. Avec l'aération, le nez s'ouvre sur des arômes de cave, de terre, de fruits plutôt cuits, de cerise très mûre et de poivron rouge mûr, arômes qui ne contribuent pas à apporter de la précision au vin. La bouche se montre charnue et la sensation minérale de craie tapisse le palais, mais ce sont l'alcool et l'amertume qui ressortent en finale. L'acidité est bien présente aussi mais malheureusement, ce côté « surmûr » apporte un déséquilibre rédhibitoire, axé sur la chaleur.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15/15,5+ - PS16

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - CDC14,5 - MS14 - FM14 - AA14



Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2005 - Mise personnelle d'Eddy Gautier

Robe rubis, moyenne, légèrement évoluée. Avec des arômes très floraux (iris, violette), un peu verts (poivron vert) et animal, ce vin fait très chinon au nez (terre, bulbe, cave).
La bouche, quant à elle, est légère, mince, que je trouve pour ma part dure, austère, acide et minérale. On aimerait un peu plus de chair, un peu plus d'ampleur.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5/16+ - PS15,5

Après aération :
DS15,5/16 - LG15,5 - CDC16 - MS16 - FM15 - AA15,5



Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2005

Robe moyenne à claire, rubis

Joli nez, assez complexe et fin, sur les fruits rouges (cerise, griotte, groseille), également très floral (encore iris, bulbe), ainsi qu'avec des notes de graphite et même d'encens, et de bouillon d'escargot. L'attaque en bouche est très fraîche, dynamique, et assez souple. De densité fine et agréable, ce vin a un caractère plutôt simple, aérien, et une certaine subtilité.

C'est un vin pour amateurs de vins épurés, floraux, vieillis longuement en foudres de chêne.

Cette bouteille, de la même cuvée que la précédente, mais dont le vin a été plus longuement élevé en foudre, s'est montrée plus éclatante et plus structurée que la précédente. Toutefois, on lui a reproché un manque de puissance et d'intensité.

A l'ouverture :
DS15 - PR15+ - PS14,5

Après aération :
DS15,5+ - LG15 - CDC14,5 - MS15,5 - FM16 - AA15,5/16

Rappel : Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir) 2005 : 03/02/2012

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5+ - PS16. Note moyenne : **16,3** (PR)

Parure bordeaux, intense, moyennement claire.

Nez éclatant, s'offrant en corbeille de fruits (fraise, cerise, cassis...), bouquet de fleurs, avec des odeurs complémentaires de bâton de réglisse, poivron rôti, graphite.

Le style Lenoir s'impose d'entrée : délicatesse tannique, fraîcheur, jamais de passage en force, d'extraction poussée ou encore de bois, juste une tenue précise, toute en subtilité, tension, bâtie en 2005 sur une matière charnue et mûre. Pas de bodybuilding donc, mais de la prestance, du jus, de l'allonge, laissant en bouche une sensation fortement minérale. Un futur grand, à l'aube d'une très longue vie...

Un futur grand, à l'aube d'une très longue vie...

Après 5h d'aération : DS16,5/17 - PC16,5+ - LG15,5 - MS16,5 - MF16,5 - EG16+. Note moyenne : **16,3** (PC)

Très dense, y compris de robe, tendu, d'une grande netteté. Le vin classique et complet. A ce stade, il s'ouvre et se referme selon son bon plaisir, mais ce qu'on entraperçoit est magnifique de précision et de profondeur.



Chinon : Domaine Alliet "Vieilles Vignes" 2005

Robe rubis foncé soutenu

Avec des arômes très intenses de mûre, de cassis, de cerise, d'encre, de mine de crayon et une petite pointe boisée fumée et mentholée, la bouche est fraîche, dense, suave, gourmande, avec du corps sur des tannins fins. Belle longueur et encore de belles années devant lui.

A l'ouverture :
DS16 - PR16 - PS16

Après aération :
DS16 - LG16 - CDC16 - MS15,5 - FM15,5 - AA16,5

Rappels :

a. Chinon "Vieilles Vignes" 2005 : visite au domaine décembre 2014 - 16,5+ (PR)

Magnifiquement Chinon, frais, serré, structuré mais avec de la pulpe, sapide, allongé, longuement rémanent : vin d'un grand millésime, intact.

b. Chinon - Domaine Philippe Alliet « Vieilles Vignes » 2005 : mars 2014 (CDC)

A l'ouverture : DS16 - PR16,5+ - PS16. Note moyenne : **16,2**

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16 - MS15,5 - CDC16,5. Note moyenne : **16**

Robe rubis foncée, opaque, encore jeune.

Nez concentré de graphite, de cerise noire, de prune, de myrtille, de réglisse.

En bouche, nous avons une grosse matière, des tannins robustes, de la puissance, de la chair. Un vin assez spectaculaire.

Millésime mûr mais bien équilibré par une fraîcheur encore présente, encore jeune, qui vieillira bien.

c. Chinon : Philippe Alliet "Vieilles Vignes" 2005 : Novembre 2008 (PR)

DS15,5/16 - LG15,5 - PR15,5 - MS15,5/16 - MF15 - EG15 . Note moyenne : **15,4**

Apparence particulièrement sombre, saturée, violine, peu brillante.

Relief aromatique certain avec ces notes de gibier, fourrure, terre humide. Le cépage s'affirme peu à peu sur le poivron grillé, le petit pois.

Une certaine virilité dans cette bouche encore marquée par l'extraction, les tanins, l'acidité mais où l'ensemble, concentré, séveux, présente de sérieux gages pour l'avenir.

d. Chinon - Philippe Alliet "Vieilles Vignes" 2005 : 15/04/08 (LG)

DS AM 15,5/16 - DS Soir 16+ - LG16 - MS16 - CD15. Note moyenne : **15,8**

Nez animal, crayeux avec du végétal noble et un cassis impérial.

Jus solide, sanguin, aux goûts puissants (encre), de garde.

Chinon : Domaine Bernard Baudry "Le Clos Guillot" 2005

Robe très foncée, rubis.

Un vin semblant avoir malheureusement mal vieilli, au nez évolué de tabac, de camphre, un peu fané. Malgré tout, on sent en bouche une belle structure dense, tannique, une trame de style bordelais, de la concentration, plus d'extraction que sur les vins précédents, et du jus. Mais le fruit manque et est fatigué. Ce qui est dommage pour un vin comme celui-ci, qui est censé être une des meilleures cuvées de l'appellation.

Il est toutefois possible que cela soit imputable à cette bouteille particulièrement, qui aurait mal vieilli.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15+ - PS15,5

Après aération :
DS15,5 - LG14,5/15 - CDC14,5 - MS14 - FM14 - AA14,5

Rappel : Domaine Bernard Baudry - Chinon "Clos Guillot" 2005 : mars 2007 au domaine (PC)

Le vin se présente sous un jour assez austère, plein, extrait, capiteux (14,4° !), avec une texture un peu lâche que la jeunesse des vignes pourrait expliquer.



Saumur-Champigny : Domaine du Clos Rougeard "Le Bourg" 2005

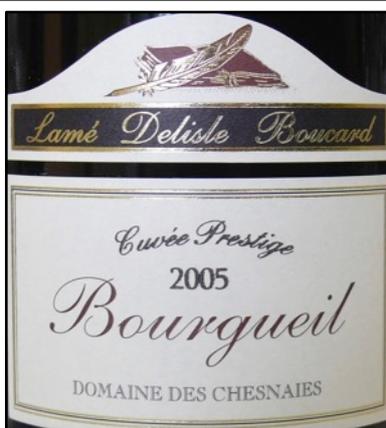
Robe moyennement foncée rubis

Un vin bien typé cabernet-franc, aux arômes bien nets, un peu animal, menthol, boisé, dégageant beaucoup de finesse de grain dans cette riche matière. Malgré tout, il a été difficile de le noter car le bois est très marqué (trop à mon goût personnel) et le vin sort de la typicité de l'appellation. Il dégage toutefois une grande finesse de grain, et beaucoup de subtilité, dues à un travail d'orfèvre et de patience, sur de longs élevages notamment.

(Personnellement, mes notes reflètent bien évidemment l'idée que je me fais de la qualité des vins, mais elles sont aussi fortement imputées par ce que je considère comme étant représentatif ou non de l'appellation).

A l'ouverture :
DS(15,5/16) - PR15,5+ - PS13

Après aération :
DS(15+) - LG(13) - CDC(15) - MS15 - FM15,5 - AA(16)



Saumur-Champigny
Domaine René-Noël Legrand
"Les Rogelins" 2005

Robe foncée, rubis.
Vin agréable mais simple, sans grande prétention, manquant de complexité. Arômes de fruits rouges, de cerise, de bouillon d'escargot, légèrement lacté, vanillé, boisé. L'attaque est vive et souple, la bouche charnue, avec un joli petit grain en fin de bouche, mais il manque malheureusement d'intensité et de complexité.

A l'ouverture :
DS14 - PR15 - PS14

Après aération :
DS14,5 - LG14 - CDC14 - MS14,5 - FM14 - AA14,5

Bourgueil : Domaine des Chesnais Lamé Delisle Boucard
"Cuvée Prestige" 2005

Robe foncée
Un côté lacté, boisé, qui cache un peu le fruit du cabernet-franc (cerise, poivron, simple). La bouche est végétale, dure, austère, simple, un peu mince. Vin peu plaisant.

A l'ouverture :
DS14 - PR14 - PS15

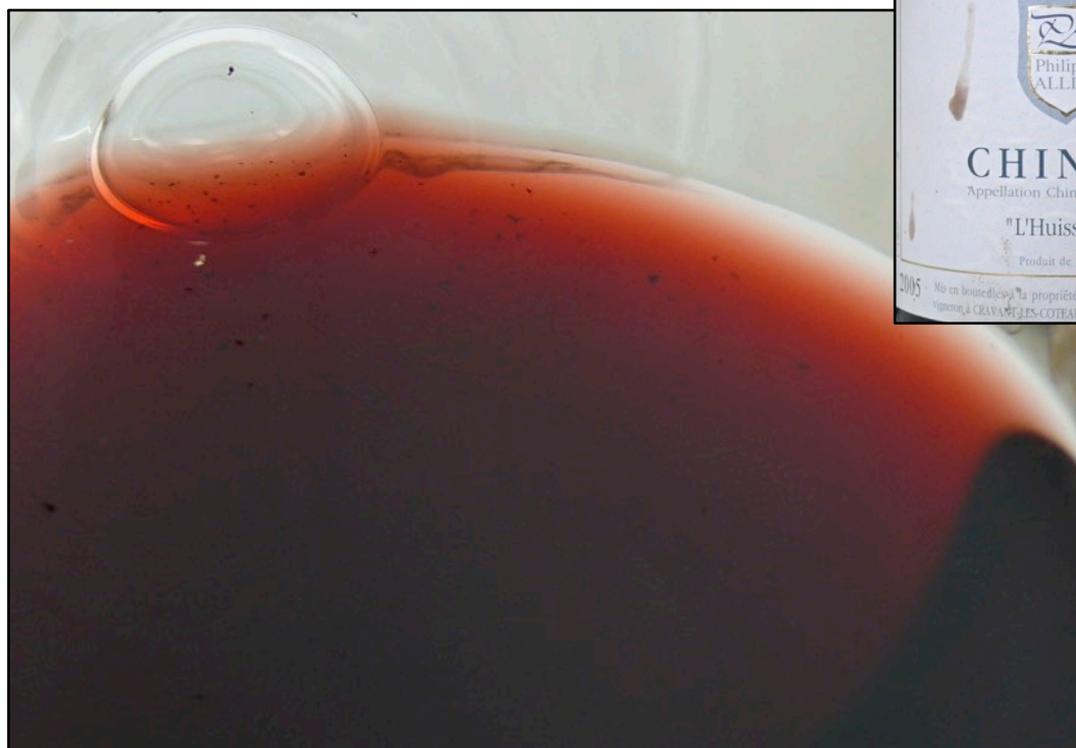
Après aération :
DS13,5 - LG13 - CDC13,5 - MS13,5 - FM13 - AA13,5

Chinon
Pascal Brunet
"Vieilles Vignes" 2005

Robe très foncée, opaque de couleur rouge carmin.
Nez tout d'abord fermé, semblant réduit, puis finalement avec peu d'expression, terne
C'est à un vin déstructuré que nous avons à faire, acide, vert, amer, l'alcool ressortant.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - PS13,5

Après aération :
DS13,5 - LG14,5 - CDC13,5 - MS14 - FM14 - AA13



Chinon : Domaine Alliet "L'Huisserie" 2005

Robe foncée, rubis, sang.

Magnifique Chinon aux arômes intenses et complexes, de violette, de framboise, de poivron rouge mûr, de cave, de graphite, de thé noir, de fumée, de tabac frais, de cuir. Un concentré de nez de Chinon.

La bouche est vive, dynamique, avec beaucoup de chair, de concentration et de finesse dans le grain. Un vin puissant et complexe finissant sur une jolie minéralité qui s'allonge longtemps en fin de bouche. Un grand plaisir.

Cette cuvée s'avère ici au-dessus des cuvées "Vieilles vignes" et "Coteau de Noiré" du domaine Alliet.

A l'ouverture :
 DS17,5 - PR17 - PS16,5

Après aération :
 DS17 - LG16 - CDC17 - MS17 - FM16,5 - AA17,5

Rappels :

a. Chinon - Domaine Alliet "L'Huisserie" 2005 : Mai 2008 (PR)

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

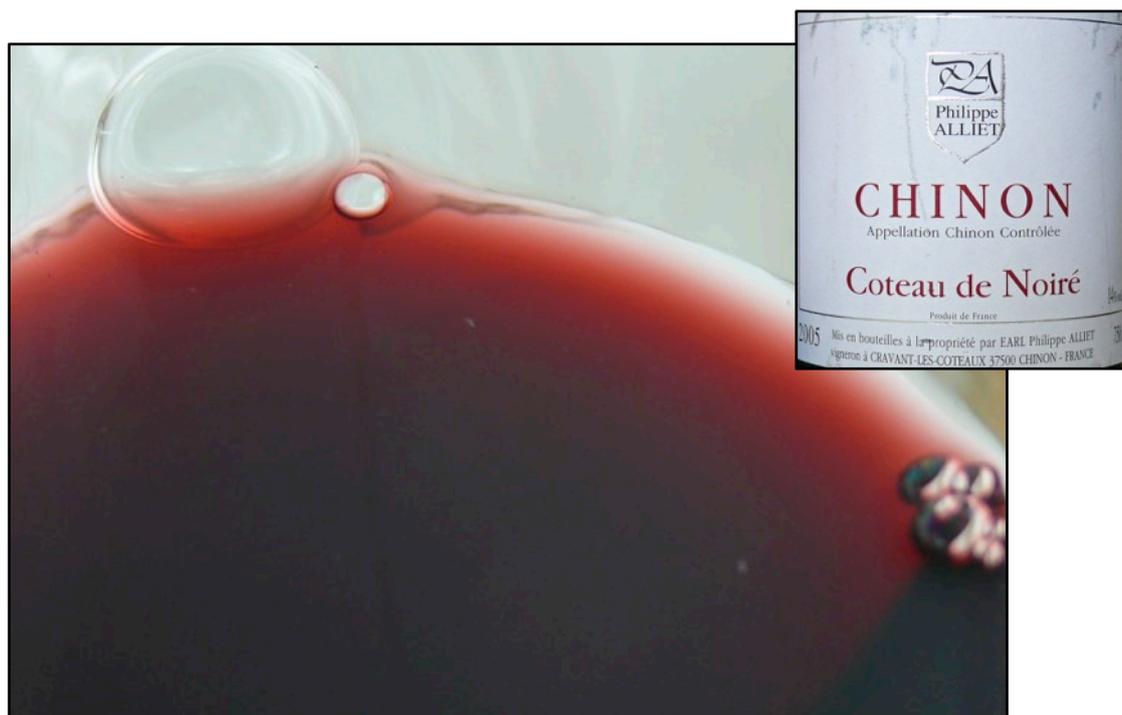
Robe prune, presque noire.

Joli nez cassis, un peu mentholé, avec une présence animale et minérale sous-jacente, quelques notes boisées sans excès.

Bouche assez fine, avec un côté gourmand (sensation de résiduel) certainement lié au millésime généreux, une profondeur relative (jeunesse des vignes), mais une tenue sans reproche, un joli fruité, une finale propre imprégnée de traces crayeuses.

b. Chinon - Domaine Alliet "L'Huisserie" 2005 : mars 2007 en élevage (PC)

Fruit profond, marqué par le bois mais possédant beaucoup de répondant, une persistance très intéressante en finale. La vigne est encore très jeune.



Chinon : Domaine Alliet "Coteau de Noiré" 2005

Robe opaque très foncée, reflets rouge sang.

Beaucoup d'intensité au nez encore avec cette cuvée du domaine Alliet, mais cette fois des arômes d'évolution type bouquet garni, vieille cave, encre, et un boisé qui recouvre les autres arômes, donnant un caractère lacté au vin, avec des notes de vanille et de noix de coco.

La bouche, qui pourrait être jolie, dense, et fraîche, s'en trouve plutôt un brin décharnée, avec des tannins plutôt grossiers. Ce n'est pas la première fois que nous trouvons cette cuvée malheureusement trop boisée. Elle est pourtant, chez de nombreux journalistes spécialisés, considérée comme la meilleure du domaine, au-dessus de "L'Huisserie" et des "Vieilles Vignes" que nous lui préférons largement.

A l'ouverture :
 DS14? - PR14,5/15 - PS14

Après aération :
 DS14? - LG13,5 - CDC14 - MS(14) - FM14 - AA(15)

Rappels :

a. Chinon - Domaine Alliet "Coteau de Noiré" 2005 : décembre 2014 au domaine - 15,5+/20 (PR)

Jus superlatif, concentré, intense, salivant, tonique, gainé, mais submergé par son bois : un "vrai" Bordeaux!

b. Chinon - Domaine Alliet "Coteau de Noiré" 2005 : mars 2014 (CDC)

A l'ouverture : DS? - PR(14,5) - PS15. Note moyenne : (14,7)

Après 5 heures d'aération : DS? - LG(14,5) - MS(14) - (CDC14). Note moyenne : (14,2?)

Robe encore opaque, mais plus brillante, plus rouge que le Vieilles Vignes.

Ici, nous avons un nez cuit de cassis, de Viandox et d'herbes aromatiques.

La bouche est sèche, avec des arômes de coco, très boisés, et un certain manque de fraîcheur.

Ce vin possède malgré tout pas mal d'intensité, donc à voir en vieillissant, car il est peut-être fermé à ce stade.

c. Chinon - Domaine Alliet "Coteau de Noiré" 2005 : mars 2007 en élevage (PC)

L'échantillon coule noir ; la matière se montre chaleureuse, extraite, supérieurement riche, luxueusement mais tapageusement boisée (violette, noix de coco, profusion d'épices douces). Très impressionnant, mais peut-être plus proche stylistiquement d'un tempranillo nouvelle vague (Artadi, Allende, Pingus...), que de ce qu'on attend (naïvement ?) d'un cabernet de Loire, même très mûr, même "de garde"...

Bourgueil
Domaine de la Chevalerie
"Vin de Garde" 2005

Robe opaque, rouge foncé.
Avec peu de marqueurs du cabernet-franc, le nez est peu intense, réduit au début, très simple, sur des arômes de cerise très mûre, de pneu brûlé, de poussière. On pourrait presque le prendre pour un gamay ou un carignan. La bouche aussi est très mûre, mince.

Un vin encore difficile à noter à cause d'un certain manque de typicité.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5 - PS15

Après aération :
DS14 - LG14 - CDC14 - MS14 - FM13 - AA14,5

Saumur-Champigny
Château de Villeneuve
"Le Grand Clos" 2005

Vin bouchonné.

A l'ouverture :
DSED - PRED - PSED

Après aération :
DSED - LGED - CDCED - MSED - FMED - AAED



Bourgueil
Domaine Pierre & Catherine Breton
"Les Perrières" 2005

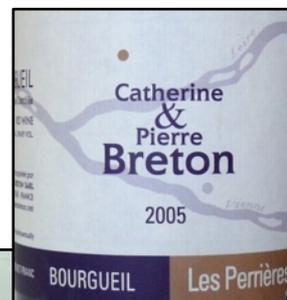
Robe opaque, rouge rubis.
Belles intensité et complexité aromatique pour ce vin, avec un caractère floral (violette, iris, jacinthe), accompagné de réglisse, de graphite, de suie, et de fruits noirs (cerise noire, mûre, cassis), avec finesse. La bouche est elle aussi très fine, ciselée, en longueur, avec des tannins soyeux, une certaine sève et densité.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR15,5/16+ - PS15,5

Après aération :
DS15,5/16 - LG15,5 - CDC16 - MS16 - FM16 - AA16

Rappel : Bourgueil - Domaine Pierre & Catherine Breton "Les Perrières" 2005 : mars 2007 au domaine (PC)

L'élevage ne semble pas dominer le fruit, expression suave et "luxueuse" de violette épicée, de forêt noire... Chair très généreuse, structure racée, moelleux étonnant (14,75°...).



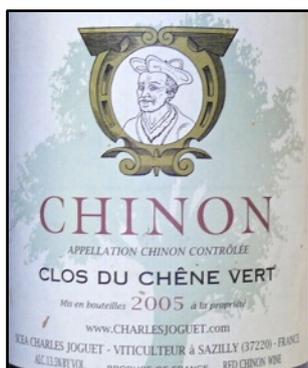
Chinon : Domaine Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2005

Robe très foncée, rouge rubis.

Avec un nez vraiment typé Chinon (framboise, cave, poivron confit, tabac frais, graphite, thé noir), complexe et précis, voilà un très joli vin, frais, dense, charnu, et tout en finesse aromatique. On reste tout de même sur une austérité toute chinonaise, mais le grain est fin et la finale longue et « crayeuse » (minérale).

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5/15+ - PS15

Après aération :
DS16 - LG17 - CDC16,5 - MS16,5 - FM17 - AA16



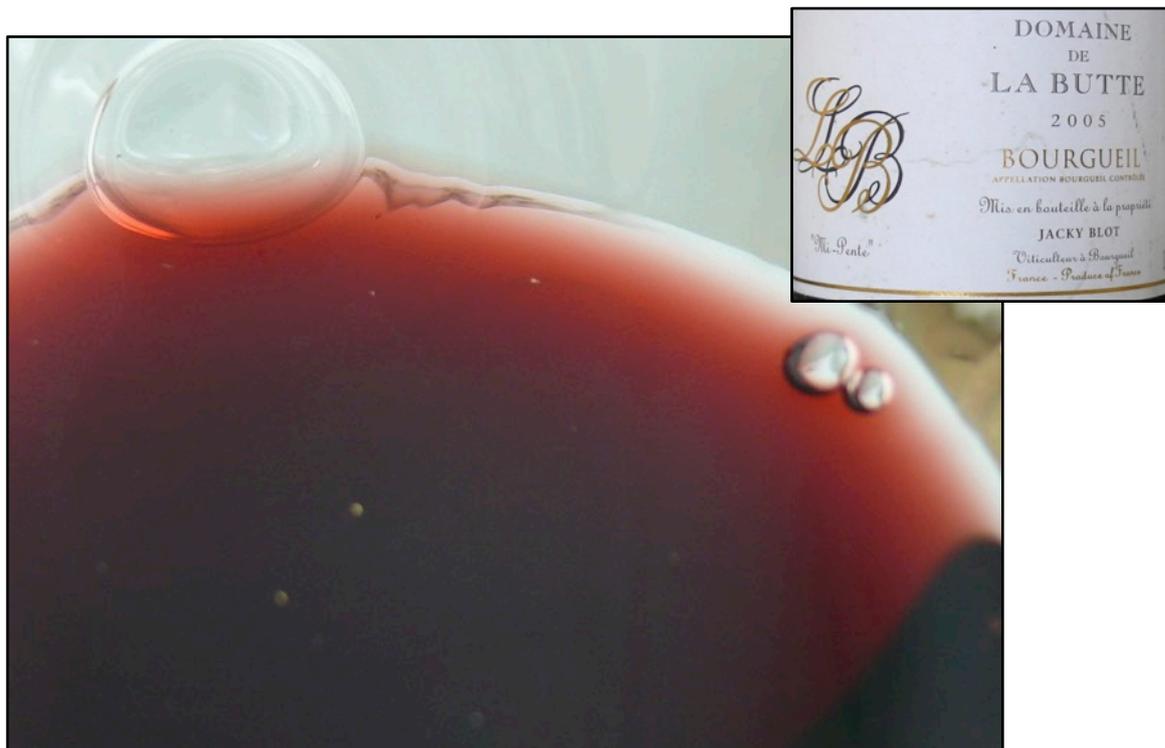
Saumur-Champigny : Domaine des Roches Neuves "La Marginale" 2005

Robe opaque, rouge sang profonde.

Avec une belle intensité aromatique florale et de fruits frais, accompagnée de réglisse, d'épices et d'une note fumée, ce vin a une acidité vibrante, un joli jus. Il est à la fois séveux, délicat et charnu, très agréable. Ce grain de tannin très fin, délicat, est dû à une vinification en grande partie de vendanges entières. En effet, Thierry Germain est inspiré par les frères Foucault (Clos Rougeard), à la différence que 2005 est son premier millésime sans bois neuf.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5/16+ - PS13,5

Après aération :
DS15,5 - LG15/15,5 - CDC15,5 - MS15,5/16 - FM15 - AA16



Bourgueil : Domaine de La Butte (Jacky Blot) "Mi-Pente" 2005

Robe opaque, noire, reflets rouge sang.

Des arômes très boisés arrivent en premier, suivis par des notes mentholées et évoluées, de sous-bois, d'épices. On sent beaucoup de concentration dans ce vin, mais plutôt dûe à une extraction poussée et un élevage important, qui le rendent finalement difficilement identifiable. On aurait presque pu penser à un Saint-Emilion de bas étage. La finale marquée par un long élevage en fûts s'en trouve également asséchante. Je trouve souvent Jacky Blot et ses vins très médiatiques mais ces derniers ne m'ont jamais impressionnée. C'est plaisant, agréable, mais souvent sans personnalité ni profondeur, non ?

A l'ouverture :
DS14 - PR13,5 - PS14

Après aération :
DS14 - LG13,5 - CDC14 - MS14 - FM14 - AA14,5

Rappels :

a. Bourgueil : Domaine de la Butte (Jacky Blot) "Mi-Pente" 2005 : 03/07/2008 (LG)

DS14 - PC15 - LG14,5/15 - MS14. Note moyenne : **14,4**

Un nez qui renarde (marinade de gibier). Substrat tannique, un peu rêche mais fruité (myrtille, cassis).

b. Bourgueil - Domaine de la Butte (Jacky Blot) "Mi-Pente" 2005 : 27/5/08 (LG)

DS13,5 - DS13,5 - PC13,5 - LG14 - MS14 - CD13. Note moyenne : **13,6**

Nez assez profond (encre), fumé, végétal, fruité (cassis), sans oublier bien sûr l'inévitable réglisse.

Substrat souple, pulpeux.

c. Bourgueil - Domaine de la Butte (Jacky Blot) "Mi-Pente" 2005 : 15/4/08 (LG)

DS14,5 - DS14,5 - LG15 - MS15 - CD14. Note moyenne : **14,6**

Puissance minérale, fleurs capiteuses, réglisse, cassis.

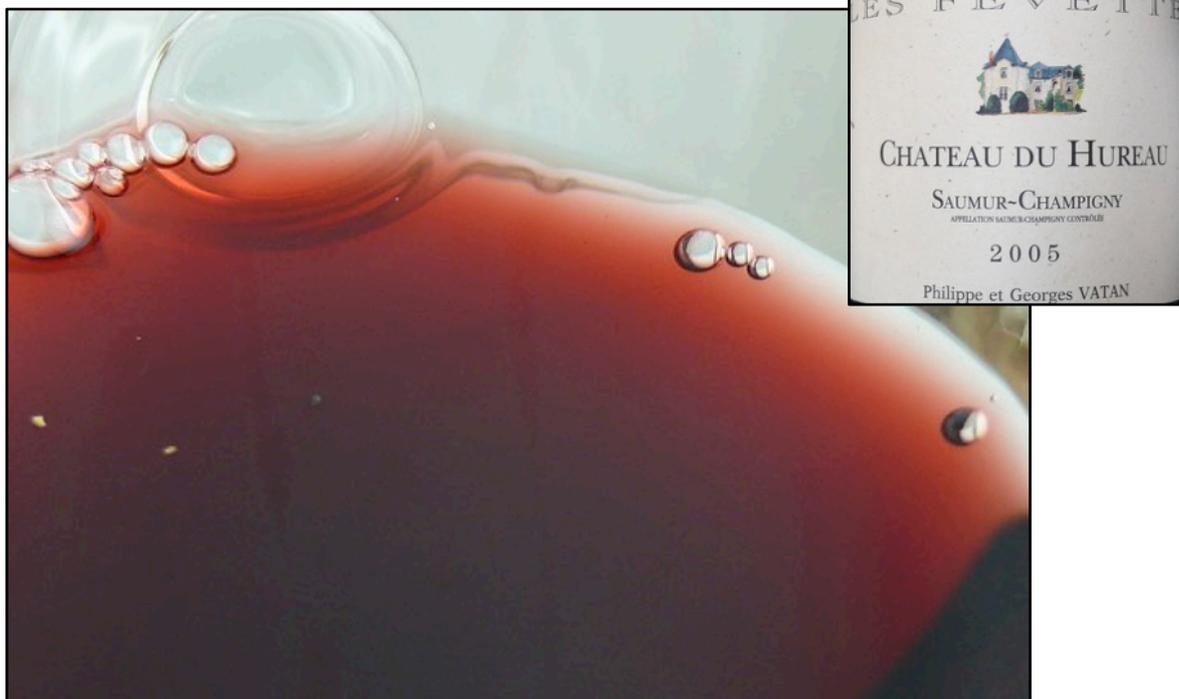
Bouche concentrée, qui mettra encore pas mal de temps à se faire.

d. Bourgueil - Domaine de la Butte (Jacky Blot) "Mi-Pente" 2005 : 22/1/08 (LG)

DS13 - LG14 - MS14 - Note moyenne : **13,7**

Nez boisé laissant passer des senteurs herbacées ligériennes de minéral, de poivron, de cassis, de zan.

On a en bouche l'emprise un peu brute d'un cabernet-franc dur, astringent, dont il faudra surveiller l'évolution.



Saumur-Champigny : château du Hureau "Les Févettes" 2005

Robe opaque, rubis, légèrement tuilée.

Avec une expression de fruit très simple, de cerise et de cassis cuit, un peu monolithique, le nez est banal et ressemble à ce que peut donner une macération carbonique ou une macération pré-fermentaire à froid. En bouche, c'est un vin austère, froid, aux tannins secs et durs.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR15 - PS13,5

Après aération :
DS13,5 - LG13 - CDC13,5 - MS13,5 - FM13 - AA14

Rappel : Saumur-Champigny - Château du Hureau "Fevettes" 2005 : avril 2008

A l'ouverture : DS15,5+ - PR15 - CD15. Note moyenne : **15,2 (PR)**

Robe toute aussi noire, juste prune sur son disque.

Nez plein fruit (cassis, myrtille), franc, à la fraîcheur un rien végétale.

Malgré un trame tannique encore austère, serrée, la matière dévoile une chair certaine, mûre, privilégiant un fruit charmeur. Finale fraîche, sur une nouvelle sensation végétale.

Après 5h d'aération : DS15,5 - LG14,5+ - MS15,5. Note moyenne : **15,2 (LG)**

Notes de cassis, de café froid, de goudron

Bouche corpulente, d'une belle fraîcheur fruitée encore passablement compressée (le cépage et le millésime).

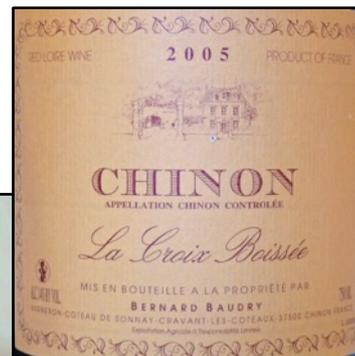
Chinon : Domaine Bernard Baudry "La Croix Boissée" 2005

Robe opaque rubis.

Encore un très beau vin d'allure très chinonaise, avec un nez intense, concentré et précis de graphite, de senteurs de cave, de terre, de bouillon d'escargot, si typique des parcelles de tuffeau de Chinon. Les tannins sont bien enrobés et soyeux et apportent une belle assise. L'acidité mordante quant à elle apporte beaucoup de dynamisme. L'ensemble est parfaitement équilibré, savoureux, dense, bâti pour la garde.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR16/16,5+ - PS15

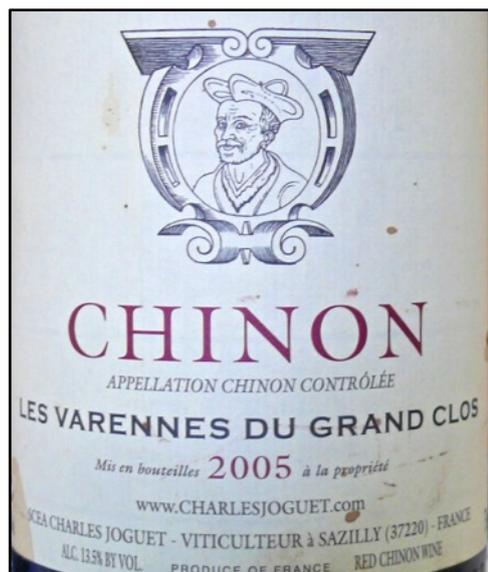
Après aération :
DS16 - LG16,5/17 - CDC16,5 - MS16,5/17 -
FM17 - AA17



Vin bouchonné.

A l'ouverture :
DSED - PRED - PSED

Après aération :
DSED - LGED - CDCED - MSED - FMED -
AAED



Chinon : Domaine Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005

Robe profonde, foncée, rouge sang.

Nez sur le fruit, les épices et l'alcool, un peu simple, avec un caractère trop lacté qui nous fait penser à un boisé important (mais est-ce vraiment un élevage en bois ici ?). La bouche est dense mais son aromatique est simple. Elle est également dure, avec une finale sèche. Nous avons à faire à un vin décevant le soir alors qu'il semble il ait apporté plus de plaisir à l'ouverture l'après-midi. Une incompréhension pour ce vin qui nous montré de plus beaux atouts auparavant. Défaut possible sur cette bouteille.

A l'ouverture :
 DS15 - PR15 - PS14,5

Après aération :
 DS13 - LG13 - CDC13,5 - MS13,5 - FM14 - AA(14,5)

Rappels :

a. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005 : 22/03/2013 (PR)

A l'ouverture : DS16 - PR16,5 - PS16. Note moyenne : **16,2**

Belle jeunesse dans cette robe, rubis légèrement prune, sombre.

Nez concentré, intense, fruité, mûr, assez solaire sans perdre en fraîcheur : fraise écrasée, cerise, framboise, cassis, mûre, poivron confit.

Fondu, gourmand, charnu, intense, jouissant pleinement de sa belle maturité comme de son acidité : vin à l'équilibre plus serein, mâche, concentrée, savoureuse, finissant sur des impressions crayeuses. Tous les atouts d'un « gros » millésime que l'élevage, cette fois, n'a heureusement pas étouffé : on retrouve enfin l'expressivité du cabernet franc...

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG15,5 - MS16 - FM16. Note moyenne : **15,6**

b. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005 - 3/7/08

DS15 - PC ? - LG15,5/16 - MS15. Note moyenne : 15,3 ?

Nez profond, mûr : cassis, trait de vert, poivron rouge. Minéral et gourmand. En bouche, on note une appréciable puissance contenue.

c. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005 - 1/4/08

A l'ouverture : DS15+ - PR14,5 - CD14. Note moyenne : **14,5 (PR)**

Robe noire, bords violine. Olfaction intense et stricte de fruits noirs, poivron rouge, ronce, tabac.

Riche, puissant, mais encore renfrogné, non ménagé par une présence minérale austère et une force tannique asséchante pour certains.

Après 5h d'aération : DS15,5/16 - LG15,5+ - MS16. Note moyenne : **15,8 (LG)**

De la verticalité dans ce nez fruité et minéral, très réglissé, aux inflexions végétales.

Bouche encore bourrue, concentrée, taillée pour l'aventure (un peu comme les 1989 ?). Ici, le vin gagne clairement à être aéré.



**Saumur-Champigny
Domaine du Clos Rougeard
"Les Poyeux" 2005**

Robe : foncée, rouge sang légèrement tuillée.

Nez dense, d'une grande finesse, avec des arômes de framboise, fraise, fumée, suie, graphite, et une sensation d'élevage bordelais important mais très subtile.

La bouche est également très jolie, délicate et puissante à la fois. Les tannins sont très soyeux. Le boisé est très présent sans toutefois étouffer l'essence du vin. Ce vin a une personnalité affirmée, mais encore une fois, il est difficile à noter (donc peut-être sous-évalué?) tant il ne correspond à aucun standard de l'appellation ou des cabernets-francs de Loire.

A l'ouverture :
DS(15,5/16) - PR15,5/16+ - PS14,5

Après aération :
DS(16) - LG(15) - CDC(16,5) - MS15+ - FM17
- AA17



**Chinon
Domaine Olga Raffault
"Cuvée Les Picasses" 2005**

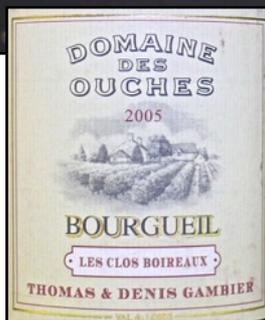
Robe : moyenne rubis, légèrement tuillée.

Nez très net de Chinon encore, sur le graphite, les senteurs de cave, de terre, de framboise fumée, les épices, le menthol.

Un vin plein d'énergie, du dynamisme, avec d'emblée à l'attaque cette sensation minérale de craie qui tapisse le palais. La bouche est peut-être un peu mince, mais la sève est là, avec ce côté juteux et décomplexé des Chinons à l'ancienne (élevage tout simple en vieux foudre dans les caves de tuffeau).

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5 - PS14,5

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - CDC16 - MS15,5/16 - FM15
AA14,5



**Bourgueil
Domaine des Ouches
"Les Clos Boireaux" 2005**

Nez de bouquet garni, sauce soja: vin fatigué, usé, dépassé. Probablement une mauvaise conservation ou un mauvais bouchon.

A l'ouverture :
DS12? - PR(?) - PS13

Après aération :
DS12? - LG(13) - CDCED - MSED - FMED -
AAED

CONCLUSION

Sur les vins bus lors de la seconde séance

Il aurait été intéressant de faire ressortir des caractéristiques propres à chacune des trois appellations au cours de cette dégustation, et c'est ce qui rendait cette dernière d'autant plus attrayante, mais il fut finalement difficile de dégager une réelle typicité de chaque appellation, laquelle la différencierait des deux autres. En effet, les terroirs étant similaires, nous avons finalement remarqué davantage de différences entre les vins de terroirs distincts d'une même appellation qu'entre les appellations elles-mêmes.

Toutefois, la spécificité des cabernets-francs sur tuffeau, c'est à dire les arômes typés de graphite, de mine de crayon, de fumé, ainsi que les sensations minérales tactiles (sensation de craie) qui tapissent le palais et les gencives, semble plus souvent marquée sur les vins de Chinon. Cette « minéralité » paraît d'autant plus présente (ou plutôt ressentie !) que les vins sont moins extraits et moins travaillés, plus dans l'épure.

Ce sont également des vins de Chinon qui sont ressortis comme les meilleurs au cours de la soirée (domaine Philippe Alliet et Domaine Bernard Baudry), si on écarte le Clos Rougeard qui reste un ovni dans le paysage, apprécié par certains mais controversé par d'autres.

Sans trop de surprise, ce sont les vins du domaine Philippe Alliet qui ont été le plus appréciés en terme de qualité, la cuvée L'Huisserie en tête. Nous avons fait une verticale des cuvées Vieilles Vignes et Coteau de Noiré il y a un an. Nous avons beaucoup aimé la cuvée Vieilles Vignes et avons noté que la cuvée « Coteau de Noiré » était trop boisée à notre goût. Elle nous a de nouveau déçus par son boisé trop appuyé ici. Toutefois, Philippe Alliet nous avait laissé entendre, lors d'une visite chez lui l'an dernier, qu'il écourtait dorénavant l'élevage en bois neuf sur cette cuvée. Il sera donc intéressant de suivre son évolution à partir du millésime 2014. La cuvée l'Huisserie, moins renommée que Noiré dans la presse spécialisée, nous a donc davantage séduits lors de cette séance, notamment par cet élevage en bois moins poussé, à mon avis juste parfait.

Les deux cuvées du Clos Rougeard, bien que très bien notées, n'ont pas été, quant à elles, à la hauteur de leur réputation. Il est assez surprenant de voir la spéculation poussée autour de ces vins, certes excellents, mais perdant beaucoup d'identité derrière un élevage appuyé en fût de chêne. Ceci est une conclusion tout à fait personnelle en écho à l'éternel dilemme entre la recherche d'une expression de terroir la plus pure possible et l'utilisation de longs élevages en bois neuf qui, certes, peut enrichir la complexité d'un vin, mais aussi dominer cette même notion de terroir. Il n'empêche que les vins du Clos Rougeard affichent généralement une belle personnalité, beaucoup de profondeur et une présence bien particulière assez mémorable.

Viennent ensuite les domaines Charles Joguet (encore sur Chinon), Pierre et Catherine Breton (Bourgueil) ainsi que Yannick Amirault (Bourgueil), et la cuvée « La Marginale » de Thierry Germain en Saumur-Champigny.

Pour plusieurs des vins dégustés, notamment les plus grands, nous retiendrons que ce beau millésime 2005 est certes très agréable à boire actuellement mais qu'il demande à se patiner plusieurs années encore (5 à 10 ans) pour être à son optimum. Rendez-vous alors dans quelques années pour une nouvelle horizontale.

Rejoignez-nous sur notre page Facebook In Vino Veritas Toulouse...