

Azienda Agricola Giuseppe Mascarello e Figlio

Session du Vendredi 2 Décembre 2016

La dégustation a été préparée de longue date par Maxime France.
Le compte-rendu est écrit par Laurent Gibet.

Quelques commentaires de contexte :

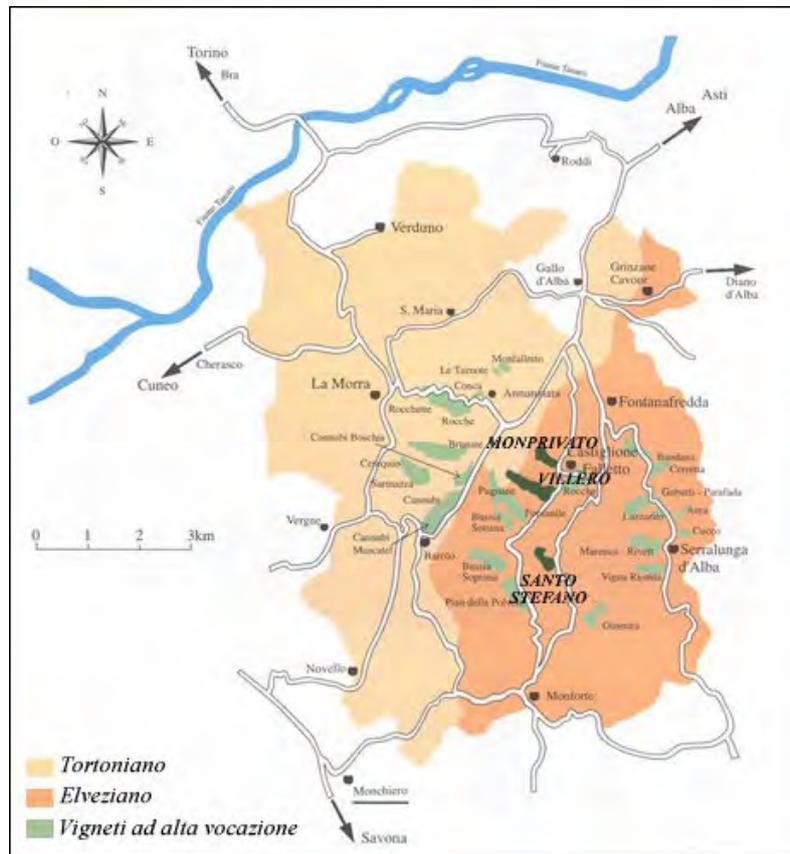
- Vins servis par trois, étiquettes découvertes.
- Les verres utilisés sont les « Authentis n°1 » de Spiegelau.
- Nombre de convives : 11

DS : Didier Sanchez – MS : Miguel Sennoun – LG : Laurent Gibet – PR : Philippe Ricard – MF : Maxime France – AA : Attila Aranyos – FM : François Martinez.

Pour accompagner les vins

*Gressini/Jambon noir de bigorre/ Tartines au lard de colonnata
Bruschetta de foies de volailles au thym
Vitello tonato
"Carne cruda" taillée au couteau
Polenta crémeuse et lard de colonnata
Osso Bucco
Fromages
Choux Vanille*

Photos et mise en page de Philippe Ricard



INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-11	Dégustation
Page 12	Conclusion
Page 13	Quelques flacons supplémentaires...

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...



Dolcetto D'Alba "Vigna Santo Stefano Di Perno" 2012

Floral et fruité, avec un aspect un peu terreux (cabernet-franc ?, gamay sur Morgon ?). Un dolcetto de haut vol, bien calibré, parfumé, gouleyant.

DS14,5 - PR15 - LG15 - MS14,5/15 - FM14,5 - AA14,5 - MF14



Barolo "Villero" 2012

Robe claire (on est sur Castiglione Falletto). Clafoutis, écorce d'orange et épices se côtoient dans un ensemble curieusement boisé (un peu comme dans le cas des vins de la Ribera del Duero, qui doivent eux leur note de noix de coco à l'élevage en fût). Fermeté tannique, acidité et alcool signent le cépage.

DS? - PR16/16,5+ - LG16,5 - MS15,5 - FM16 - AA15,5+ - MF15,5



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2012

Robe plus foncée (on est sur Monforte). Expression plus sombre/terrienne/virile, dotée d'une forte mâche. Terre remuée, cerise noire et épices pour une allure carrée, finissant sur une amertume saine.

DS16 - PR17,5+ - LG17 - MS17 - FM17,5 - AA17+ - FM16,5



Barolo "Monprivato" 2012

Nez fermé dans lequel on devine ces sublimes senteurs piémontaises que l'on retrouvera tout au long de la dégustation : terre humide, fleurs, fruits rouges, épices, quinquina, agrumes. Grande distinction aromatique et structurale, puissance minérale (craie), aérienne, pour un vin pourtant très concentré, la finesse de grain précédant une magistrale finale réglissée. Maxime s'amuse à imaginer cette cuvée comme un mélange des deux autres. Sur ce terroir, on sent en tout cas d'emblée que l'on va évoluer dans la cour des grands (vins rouges du monde).

DS17,5/18 - PR18+ - LG18,5 - MS18 - FM17,5 - AA18+ - MF17,5



Barolo "Villero" 2011

Délicatesse florale, fruitée et épicée pour une trame pleine de vie. Le vin se montre abordable, cohérent, gourmand, d'une certaine douceur (le millésime, généreux, l'explique).

DS15,5/16 - PR17 - LG16,5/17 - MS16,5 - FM17 - AA16 - MF17



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2011

Pointe de volatile et richesse accrue (gelée de fruits) pour ce vin terrien, fougueux, long.

DS16,5 - PR17,5 - LG17 - MS17,5/18 - FM17 - AA17,5 - MF16,5



Barolo "Monprivato" 2011

Grand jeu ici, avec de la gelée de fraises, des inflexions crayeuses, du quinquina, des tonalités balsamiques. Complet/complexé, puissant et fin, plus épanoui que le 2012. Je repense alors aux deux magnifiques 2011 bus récemment (Brunate de Rinaldi et Parafada de Massolino).

DS17,5 - PR18 - LG18 - MS18,5 - FM18 - AA18 - MF18

Rappel : Giuseppe Mascarello Barolo Monprivato 2011 : novembre 2015 - 17,5/20 (LG)

Joli puits de senteurs en accueil : écorce d'orange, fumée, gelée de cerises, miel, résine, agrumes. Matrice ample, d'un raffinement notable, guidant ces magnifiques arômes sur une belle longueur. Comme c'est le cas pour les meilleurs vins de la région, le quinquina apporte une amertume salivante (on sait l'amertume tellement appréciée dans cette belle région) et la fraîcheur est au rendez-vous dans un triptyque acide/tannin/alcool d'un remarquable équilibre.



Barolo "Villero" 2010

Superbes arômes pour cette cuvée, qui s'étoffe sur ce millésime fécond. Fleurs intenses, grenadine. Forte présence tannique pour des saveurs mûres, réglissées.

DS16 - PR17,5 - LG17 - MS17 - FM17 - AA16,5+ - MF16,5



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2010

Particulièrement riche, avec de la volatile. Le vin se montre renfermé, masculin, terreux, pour une finale heurtée, rébarbative (tannins revêches et un taux d'alcool prononcé ayant tendance à déstabiliser le vin). J'ai peur qu'il finisse par imploser.

DS15,5 - PR16,5+ - LG(15,5) - MS16 - FM17 - AA15,5 - MF15,5



Barolo "Monprivato" 2010

Ici aussi, on ressent la générosité du millésime. On devine de très beaux atouts mais le vin reste encore réticent. Le nez est toutefois assez jaillissant, crayeux de nouveau, la bouche exprimant la maturité du fruit par des saveurs de vin de liqueur (floc, pineau). Les éléments constitutifs de ce grand vin ne sont donc pas encore en place mais on ne peut guère douter de sa continuité en bouche, pour une sacrée profondeur de champ.

DS17- PR18+ - LG18+ - MS18+ - FM18 - AA17,5+ - MF17,5



Barolo "Villero" 2009

Vin mûr présentant une belle chair. Le volume est appréciable, la complexité au rendez-vous. Trame réglissée, raffinée (avec un côté bouquet de fleurs fraîches), sapide, persistante.

DS17,5 - PR17,5/18 - LG17,5 - MS17,5 - FM17,5 - AA17,5 - MF17,5



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2009

Sur ce millésime, la cuvée s'exprime brillamment, avec beaucoup plus de maîtrise que dans le cas du 2010. Longue présence en bouche, florale (jacinthe), épicée, fruitée, minérale. La maturité du fruit compense bien la générosité tannique.

DS17 - PR18/18,5 - LG18 - MS17,5/18 - FM18 - AA16,5 - MF17

Rappel : Giuseppe Mascarello Barolo Santo Stefano di Perno 2009 : novembre 2015 - 16,5-17/20 (LG)

Nez typé. Bouche fine et persistante, sur la cerise, le quinquina.



Barolo "Monprivato" 2009

Dans une série de haut niveau, ce vin s'avère réellement exceptionnel, très complexe (subtile intrication de terre, rose, framboise, kumquat, épices, réglisse, résine, châtaigne, ...), doté d'interminables saveurs fraîches. La sève et l'équilibre sont époustouffants, comme évidents (l'évidence des vins de classe mondiale). Puissance délicate, enivrante.

DS19 - PR19 - LG18,5/19 - MS19 - FM19 - AA19 - MF18,5



Barolo "Villero" 2008

Barolo classique pour une sève dense, qui ne lâche rien (dans les deux sens du terme). Elle est très dynamique mais on peut ainsi lui reprocher sa compacité, pour un manque de complexité gustative.

DS16,5 - PR18 - LG16,5/17 - MS17,5 - FM15 - AA17,5/18 - MF17

Rappel : Barolo Giuseppe Mascarello Villero 2008 : 6/2/2015 (LG)

Robe claire. Quinquina, guignolet, fraise et un sensible fond tannique. Ce vin faussement frêle me rappelle le Barolo 2010 de Burlotto.



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2008

Comme dans le cas du Villero 2012, je suis ici de nouveau perplexe face à une touche parasite, boisée. Cette note de coco est un désagrément qui dépare un vin pourtant longuement élevé à l'ancienne, en grands foudres. Peu convaincant, raide, trop simple et trop court.

DS? - PR15,5 - LG15 - MS16 - FM16 - AA16 - MF15,5



Châteauneuf du Pape : Pignan 2008

Encore un bijou d'Emmanuel Reynaud, impeccable, portant des saveurs d'épices, de savon d'Alep, de grenade, de fleurs. Eblouissant avec son magnifique délié, très sensuel. Même niveau qualitatif que Rayas 2008.

DS18 - PR18,5/19 - LG18,5 - MS18,5 - FM19 - AA19 - MF18



Azienda Agricola San Giuseppe de Stella di Campalto : Brunello di Montalcino Riserva 2009

Velouté de trame pour un grand vin, élégant, bouqueté (cuir, épices), terminant sur des goûts d'orange amère fins et frais. Difficile de distinguer le sangiovese du nebbiolo, dans ce contexte. Déjà viandé, il a peut-être évolué un peu vite.

DS17,5/18 - PR18,5 - LG18 - MS17,5 - FM18,5 - AA18,5 - MF17,5



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2007

Ce 2007 se montre vraiment peu harmonieux, brusque (tannins très saillants). La matière reste un peu creuse.

DS15,5 - PR16,5 - LG15 - MS16 - FM15 - AA17 - MF15,5



Barolo "Vigna Santo Stefano di Perno" 2005

Vin malheureusement bouchonné.

DSED - PRED - LGED - MSED - FMED - AAED - MFED

A titre indicatif : Barolo Giuseppe Mascarello Monprivato 2001 : 27/3/10 - 16/20 (LG)

Nez délicat : fraise, rose, poivre, amande, camphre, anis.
L'ensemble s'accompagne d'une note de champignon.
Bouche sans tapage mais cohérente, relativement acide et tannique.



Barolo "Monprivato" 2000

L'évolution se traduit par des notes de cerises à l'eau de vie, de fourrure, d'Amaro. Tannins et alcool sensibles, en raison d'une défaillance de pulpe.

DS17 - PR17,5 - LG16,5 - MS17,5 - FM17 - AA18 - MF17

A titre indicatif : Barolo Giuseppe Mascarello

Monprivato 1995 : 18/9/2015 - 16/20 (LG)

Nebbiolo coriace, qui pourrait mal évoluer en séchant.



Barolo "Monprivato" 1994

Le vin présente un bouquet tertiaire trop précoce : jus de viande, tabac, sauce soja prononcée. La matière me semble anormalement amère, trop friable. Comme Miguel, je pense qu'une autre bouteille (moins fatiguée ?) serait bienvenue.

DS15,5 - PR15,5/16 - LG14,5 - MS(15) - FM15 - AA16 - MF16



Barolo "Monprivato Riserva Ca d'Morissio" 2003

On décèle un énorme jus minéral dans ce 2003, très structuré, encore très jeune, inaltérable. Longue garde prévisible. J'avais trouvé le 2004 (18,5/19) un peu plus délié/radioux et d'une jeunesse complexe il y a quelques années (dans le style de Rayas).

DS17,5/18 - PR18+ - LG18 - MS18 - FM18 - AA18,5 - MF17,5

En guise de conclusion

Un grand cépage (en puissance racée), travaillé par un producteur traditionnel réputé ... et au final un parcours hors norme (avec des vins pirates qui ne s'en laissent pas compter). Le package acidité/alcool/tannins propre au nebbiolo y porte des goûts longs et typés, parfois propulsés par de la volatile, rarement vraiment dérangeante.

La Vigna Santo Stefano di Perno, très indisciplinée, dévoile un profil plus rustique. Sans surprise, le Monprivato possède un indéniable supplément de fond, un fort impact sur une grande allonge.

2012 est très prometteur, 2011 facile d'accès mais avec beaucoup de tenue, 2009 de grand standing (la grâce faite nebbiolo, encore plus pour le formidable Monprivato). Le millésime 2010, encore rétif, vous tient à bonne distance.

Comme lors de la dégustation des splendides baroli de Burlotto, j'ai éprouvé plus d'intérêt pour les vins jeunes (alors que je préfère de loin les grands Bordeaux après un vieillissement de 20/25 ans). Je me garderai toutefois de toute conclusion hâtive quant à la longévité réelle de ces vins (l'imposant Ca d'Morissio 2003 étant un vin hiératique un peu à part). Mais disons que le nebbiolo travaillé ainsi à l'ancienne s'aborde plutôt bien dans l'équilibre et l'explosive complexité de sa jeunesse florale et fruitée.

Quelques flacons supplémentaires...

J. J. Prüm Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2007 (AP30/08)

LG16,5 - AA16 - DS16,5 - MS16,5/17 - MF17 - FM16,5 - PR16

Représentatif du style maison, résolument protégé en soufre. Eclat, netteté, pour des parfums de lys, de citron, de pierres chaudes, de cassis, de lait de coco. Extrêmement digeste/friand.

Champagne Ulysse Collin Les Pierrières

LG17,5 - AA18 - DS17 - MS17 - MF17 - FM17 - PR17,5

Base 2009. Bel exemple d'excellent champagne de producteur, long, vigoureux. Goûts précis rappelant la poire et le fenouil. Le "base 2013" bu récemment au Bacaro était également une réussite notable.

François Cotat Sancerre Grande Côte 2005

LG17 - AA18 - DS17,5+ - MS17,5/18 - MF17,5 - FM18 - PR17,5+

Un vin facilement identifiable, avec cet esprit de sureau, impérial et gourmand. Jaillissement de citron, fleurs lourdes et pierres chauffées, un peu comme chez Prüm finalement.

Roumier Chambolle-Musigny 2014

LG16,5 - AA16 - DS16,5 - MS16,5 - MF15,5 - FM16 - PR16,5

Propos plutôt vibrant sur le kirsch, les épices, la betterave cuite au feu de bois (ce goût fumé des betteraves de mon tonton Joseph). Accents végétaux assez marqués (patate douce, tulipe) et profil peut-être un peu terrien pour cette AOC, racinaire (cf. les 2004). Il faudra suivre son évolution.

De Bartoli Marsala Superiore 10 anni

LG17 - AA16,5 - DS16,5 - MS17 - MF17 - FM17 - PR16,5

Rancio fortifié, avec une belle acidité de citron vert et une légère sensation sucrée. Difficile de ne pas s'égarer du côté de Madère, en cépage verdelho.

Sauternes Château d'Yquem 1998

LG17,5 - AA15,5 - DS16 - MS17,5 - MF16,5 - FM17,5/18 - PR16

Un botrytis de grande qualité, net, fin, long. Saveurs évoquant le safran, les pâtisseries orientales, la datte, les fruits confits, le pain d'épices. Il me semble toutefois que son vieillissement semble un peu accéléré. Pas certain qu'il faille l'attendre encore longtemps.