



## **Découverte des vins Le domaine des Oliviers en Languedoc Jeudi 14 septembre 2017**

**La dégustation est préparée et commentée par Sophie Mur.**

**On remercie le vigneron Michel Manuel pour son aide.**

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

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.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

Notes de dégustateurs confirmés : DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - CDC : Cécile Debroas Castaings – SM : Sophie Mur.

Les autres participants sont des amateurs qui n'ont pas l'habitude de déguster autant de vins. Leurs commentaires étaient parfois assez différents des dégustateurs confirmés, plus critiques.

Donc il est important de ne pas uniquement tenir compte de la note moyenne.

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 1 à 4**

**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 à 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 à 12,9 / Vin moyen :** souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

**Niveau 4 : 13 à 14,9 / Assez bon vin :** sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### **Niveaux supérieurs 5 à 10**

**Niveau 5 : 15 à 15,9 / Bon vin :** équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

**Niveau 6 : 16 à 16,9 / Très bon vin :** équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

**Niveau 7 : 17 à 17,9 / Excellent vin :** du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

**Niveau 8 : 18 à 18,9 / Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

**Niveau 9 : 19 à 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.

### **Ordre de dégustation**

(Nombre total de dégustateurs : 14)

#### **1. Coteaux du Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Les Amandiers" 2006** (Syrah 60% Grenache 40%)

DS12,5 - LG13 - CDC12 - SM12,5 **MOYENNE : 12,5**

Profondeur moyenne, robe légèrement brune.

Nez intense, prune.

Bouche franche, fine, souple, peu de tanins. Avec fraîcheur et finale un peu chaude. Longueur moyenne. Vin à boire dans l'année.

#### **2. Coteaux du Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Les Amandiers" 2005** (Syrah 60% Grenache 40%)

DS13 - LG13,5 - CDC13 - SM14 **MOYENNE : 13,4**

Profondeur moyenne, robe légèrement brune.

Nez qui s'ouvre peu à peu, notes de cuir, puis fruits noirs.

Bouche franche, fine, souple, plus de tanins et de l'ampleur. Notes de cassis, cerise, cuir. Finale un peu chaude. Longueur moyenne. Vin à boire dans l'année plus dense que le 2006.

#### **3. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph" 2011** (Grenache)

DS13,5 - LG13 - CDC14 - SM13 **MOYENNE 13,4**

Profondeur légère à moyenne, robe légèrement évoluée.

Nez fermé mais s'ouvre ensuite sur de la cerise, notes florales, style élégant

Bouche droite, fine, peu de tanins. Avec belle acidité. Longueur moyenne. Vin à boire dans l'année.

#### **4. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph" 2008** (Grenache)

DS16 - LG15,5/16 - CDC15,5 - SM16,5 **MOYENNE 16**

Profondeur légère, robe légèrement orangée.

Nez subtil sur des notes d'agrumes plus particulièrement l'orange, mais avec le temps fraise. Très joli.

Bouche avec peu de tanins tout en finesse, beaucoup de complexité (orange, rose, fleurs)... bouche avec un très bon équilibre acide alcool, qui est sur un style de grenache des côtes du Rhône vendange égrappée Belle longueur. Vin très plaisant. Vin à boire dans l'année.

#### **5. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph" 2007** (Grenache)

DS14 - LG14 - CDC14 - SM14 **MOYENNE 14**

Profondeur moyenne plus teinté que les deux précédents, robe légèrement évoluée.

Nez de figue, de prune, assez frais quand même. Maturité plus grande que pour les autres, vin plus gourmand et moins sur l'élégance du précédent.

Bouche franche, avec des tanins plus présents, une bonne ampleur. Finale sur des fruits cuits et épicés, vin donc à boire rapidement, dans le style des vins de Rasteau.

**6. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph" 2010**  
(Grenache)

*DS13 - LG13 - CDC13,5 - SM13* **MOYENNE 13,1**

Profondeur moyenne plus teinté que les trois précédents, robe légèrement rosée.

Nez intense de fruits mûrs, fruits confiturés, cassis, noirs. Mais à l'aération il s'oxyde assez vite.

Bouche franche, avec des tanins et du gras, notes épicées avec une finale un peu chaude. Vin qui pourra se garder encore un peu mais à ce jour nous fera bien plaisir.

**7. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph" 2006**  
(Grenache)

*DS15,5 - LG14,5/15 - CDC15 - SM17* **MOYENNE 15,6**

Profondeur moyenne, robe légèrement brune.

Nez puissant de tabac, sous bois, belle fraîcheur à l'aération (thym), jolie complexité.

Bouche avec tanins fins et élégants, arômes de boisé évoluant sur la garrigue, le thym, notes mentholées. Vin avec une belle maturité, à boire dans l'année.

**8. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph" 2009**  
(Grenache)

*DS13,5 - LG14 - CDC14 - SM14* **MOYENNE 13,9**

Profondeur légère, robe orangée.

Nez fermé qui s'ouvre peu à peu sur des notes grillées et épicées assez intense.

La bouche a peu de matière, elle se caractérise plus sur la délicatesse des arômes, floraux et notes boisées. Finale assez courte mais agréable. Vin à boire dans l'année.

**9. Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers "Sous le Vent" 2011**  
(Cabernet sauvignon 95% merlot 5%)

*DS15 - LG15 - CDC15 - SM13,5* **MOYENNE 14,6**

Profondeur moyenne, robe légèrement brune.

Attaque franche, puis vin souple avec jolie matière, finale généreuse chaude et fraîche (typé cabernet de Pessac L). Notes fumées

Vin avec une belle maturité, à boire dans l'année mais peu se garder un peu.

**10. Vin de Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers "Sous le Vent" 2008**  
(Cabernet sauvignon 95% merlot 5%)

*DS13 - LG14 - CDC14 - SM14* **MOYENNE 13,75**

Profondeur moyenne plus, robe légèrement brune.

Nez de sous bois, épicés, franc.

Bouche avec belle matière, tanins fins et mûrs, arômes de sous bois finale réglissée. Vin avec une belle maturité, à boire dans l'année.

**11. Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers "Sous le Vent" 2010**  
(Cabernet sauvignon 95% merlot 5%)

*DS12,5 - LG11 - CDC13 - SM14* **MOYENNE 12,6**

Profondeur moyenne plus, robe grenat.

Nez puissant frais mentholé avec petits fruits à l'eau de vie.

Attaque franche, vin généreux puissant mentholé, dans le style des cabernets d'Australie. Vin marqué par une surmaturé, plus dans le style puissant qu'élégant, à boire dans l'année.

### **12. Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers "Sous le Vent" 2009**

(Cabernet sauvignon 95% merlot 5%)

DS14,5 - LG14,5 - CDC14 - SM14 **MOYENNE 14,25**

Profondeur moyenne , robe légèrement brune

Nez complexe gourmand, prune et fruits noirs.

Attaque franche, vin avec une belle fraîcheur et des tanins qui réhaussent les notes de tabac et fruits confits. Style plus étoffé, vin à boire dans l'année.

### **13. Vin de Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers "Sous le Vent" 2007**

(Cabernet sauvignon 95% merlot 5%)

DS12 - LG12 - CDC12 - SM13 **MOYENNE 12,2**

Profondeur assez intense, robe grenat.

Nez marqué par le boisé vanillé et grillé qui domine les fruits rouges.

Vin généreux puissant marqué par une surmaturé, mais dont la longueur s'estompe plus vite que les autres. Vin à boire dans l'année.

### **14. Pays D'Oc : Domaine La Grange des Oliviers Cigalou 2012**

(Chenin)

DS11 - LG12,5 - CDC12 - SM11,5 **MOYENNE 11,5**

Jaune doré intense couleur miel.

Agrumes, melon mais reste discret

Bouche assez peu expressive, en acidité et en volume. Assez court, plaisant sur des notes de pommes.

Vin à boire dans l'année

### **15. Pays D'Oc : Domaine La Grange des Oliviers Cigalou 2011**

(Chenin)

**BOUCHONNE**

### **16. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2011**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS15,5 - LG15 - CDC15 - SM15 **MOYENNE 15,2**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez ouvert puissant et mûr sur des notes d'agrumes ananas papaye fruits exotiques, fruits confits

Bouche avec une belle fraîcheur, des épices, pate de coing et tendu dans un style de vin de Savenières.

Vin à forte expression aromatique à boire mais peu se garder encore un peu.

### **17. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2012**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS10 - LG10 - CDC10 - SM11 **MOYENNE 10,2**

Jaune doré mais plus clair.

Nez souffré qui agresse au premier nez. Arômes de citron et boisé moka.

Attaque franche et étriqué du au souffre ? bouche grillée avec belle acidité.

**18. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2010**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS14 - LG14 - CDC13,5 - SM14

**MOYENNE 13,8**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez dans le style du 2011 mais plus frais et des notes de rhum...

Bouche typique chenin de Loire Savennières, cirre d'abeille, rhum, belle maturité. Par rapport au 2011 finale plus lourde

Vin à forte expression aromatique à boire mais peu se garder encore un peu.

**19. Coteaux du Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2007**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS14,5 - LG14,5 - CDC14,5 - SM14,5

**MOYENNE 14,5**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez à forte expression oxydative, noix, mais avec aussi un beau fruité de coing.

Bouche avec un équilibre sur l'acidité, l'amertume et la sucrosité, style aussi de vin de Savennières, Vin à forte expression aromatique à boire.

**20. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2009**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS10 - LG11 - CDC11 - SM14

**MOYENNE 11,25**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez avec des notes grillées fumées, mélangées à des fruits confits

Bouche gourmande ronde aux notes de pain grillé, finale minérale qui fait saliver, mais dommage il est un peu court en bouche. Vin à boire assez vite.

**21. Coteaux du Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2008**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS13,5 - LG14,5 - CDC13,5 - SM13,5

**MOYENNE 13,7**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez assez complexe, notes d'ananas, résiné, pétrol

Bouche discrète et sensuelle, peu aromatique, évoluée mais une finale fraîche dans un style de vin de Rioja. Vin à fort caractère à boire dans l'année.

**22. Coteaux du Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody" 2006**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

DS12 - LG12,5 - CDC12 - SM11

**MOYENNE 11,8**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez de noix et de fumé

Bouche chaude et collante avec une finale dissociée, arômes de fruits confits

Vin à boire dans l'année

**23. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Grangier" 2011**

(Viognier majoritaire et Roussanne)

**BOUCHONNE**

**24. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Grangier" 2012**

(Viognier majoritaire et Roussanne)

DS10 - LG11 - CDC10 - SM10,5

**Vin souffré**

**25. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Grangier" 2010**

(Viognier majoritaire et Roussanne)

DS13 - LG12,5 - CDC13,5 - SM12

**MOYENNE 12,8**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez avec des notes grillées fumées, mélangées à des fruits confits

Bouche gourmande ronde aux notes de pain grillé, finale minérale qui fait saliver, mais dommage il est un peu court en bouche. Vin à boire assez vite.

**26. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Grangier" 2009**

(Viognier majoritaire et Roussanne)

DS10 - LG10 - CDC11 - SM11,5

**MOYENNE 10,6**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez de pain grillé intense qui domine le reste du vin

Bouche à forte expression de fumée

Vin à boire dans l'année

**27. Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Grangier" 2008**

(Viognier majoritaire et Roussanne)

DS14 - LG14,5 - CDC14 - SM14,5

**MOYENNE 14,2**

Jaune doré intense couleur miel.

Nez à forte expression oxydative, noix, mais avec aussi un beau fruité de coing.

Bouche avec un équilibre sur l'acidité, l'amertume et la sucrosité, style aussi de vin de Savennières, Vin à forte expression aromatique à boire.

**28. Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers Extase 2009**

(Chenin 80% et Muscat 20%)

**BOUCHONNE** (les deux bouteilles de 50 cl)

### Conclusion :

Dégustation très intéressante par sa grande variété de vins, de millésimes. C'est rare d'avoir autant de recul dans un même domaine. Certains dégustateurs ont été surpris par une variabilité dans les vins de même catégorie, tant au niveau de la matière, des arômes, de l'acidité et de l'alcool.

Dans l'ensemble les vins rouges ont été mieux notés que les blancs, surtout la série de Cuvée St Joseph. Certaines bouteilles été bouchonnées mais cela arrive. Les vins sont à maturité à 90 % et méritent la dégustation sur de belles tables.

Si on peut commander les vins préférés (ceux soulignés) et faire un groupage chez Sophie.

#### Rappel des notes par catégorie de vins

**Coteaux du Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Les Amandiers"** (Syrah 60% Grenache 40%)

**2006** MOYENNE : 12,5

**2005** MOYENNE : 13,4

**Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Cuvée Saint Joseph"** (100%Grenache)

**2011** MOYENNE 13,4

**2008** MOYENNE 16

**2007** MOYENNE 14

**2010** MOYENNE 13,1

**2006** MOYENNE 15,6

**2009** MOYENNE 13,9

**Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers "Sous le Vent"**

(Cabernet sauvignon 95% merlot 5%)

**2011** MOYENNE 14,6

**2008** MOYENNE 13,75

**2010** MOYENNE 12,6

**2009** MOYENNE 14,25

**2007** MOYENNE 12,2

**Pays D'Oc : Domaine La Grange des Oliviers Cigalou**

(Chenin)

**2012** MOYENNE 11,5

**2011** BOUCHONNE

**Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Melody"**

(Roussanne et un soupçon de Muscat)

**2011** MOYENNE 15,2

**2012** MOYENNE 10,2

**2010** MOYENNE 13,8

**2007** MOYENNE 14,5

**2009** MOYENNE 11,25

**2008** MOYENNE 13,7

**2006** MOYENNE 11,8

**Languedoc : Domaine La Grange des Oliviers "Grangier"**

(Viognier majoritaire et Roussanne)

**2011**BOUCHONNE

**2012** Vin souffré

**2010** MOYENNE 12,8

**2009** MOYENNE 10,6

**2008** MOYENNE 14,2

**Pays de L'Hérault : Domaine La Grange des Oliviers Extase 2009**  
(Chenin 80% et Muscat 20%) *BOUCHONNE* (les deux bouteilles de 50 cl)

**Niveau 1 : inférieur à 11 / Vin à éviter**

**Niveau 2 : 11 à 11,9 / Vin sans intérêt**

**Niveau 3 : 12 à 12,9 / Vin moyen**

**Niveau 4 : 13 à 14,9 / Assez bon vin**

**Niveau 5 : 15 à 15,9 / Bon vin**

**Niveau 6 : 16 à 16,9 / Très bon vin**

**Niveau 7 : 17 à 17,9 / Excellent vin**

**Niveau 8 : 18 à 18,9 / Grand vin**

**Niveau 9 : 19 à 19,9 / Vin exceptionnel**

**Niveau 10 : 20 / Vin mythique**