

Club toulousain *In Vino Veritas* Horizontale prestigieuse du millésime 1994 à Bordeaux

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, a été répartie en 2 séances.

Chaque séance est commentée par Philippe Ricard pour la dégustation de l'après-midi et Miguel Sennoun pour le soir.

Quelques commentaires de contexte :

Chaque dégustation s'est déroulée en deux phases : l'après-midi puis le soir avec la même bouteille. Didier Sanchez a participé aux deux séances.

Comme d'habitude certains vins ne se révèlent que le soir en raison de l'influence d'une aération de 4/5 heures. D'autres, se dégustent très mal, certains s'écroulent... Les notes de Didier Sanchez (DS AM et DS SOIR) sont le reflet de ces variations.

Le compte rendu porte sur les vins de l'après-midi. En raison de très fortes variations entre l'après-midi et le soir sur certains vins, nous publions une rédaction à deux plumes (uniquement pour les vins dont les écarts sont très importants).

Les vins sont dégustés à l'aveugle.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - MS : Miguel Sennoun - PR : Philippe Ricard.

1^{ère} partie Mardi 6 Mars 2007



Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 18)



1. Rauzan Segla Margaux 1994 :

DS AM15 - DS SOIR13,5 - PC15 - MS12,5 - PR14. .

Note moyenne AM : 14,7 et SOIR : 13 - Prix : 40 €

- Robe grenat, moyennement brillante, de très bonne intensité colorante, avec quelques particules en suspension.
- Notre premier nez de la série est fort joli, empreint de cèdre, de menthol, légèrement herbacé : assez mature, il a bien évolué, dans un registre classique et élégant.
- La bouche a su conserver une certaine race aromatique, avec des arômes de cassis, de cuir, de bois précieux, dans un style médocain classique et relativement fin.
Certes, le corps n'est pas très large, la maturité contenue (notes herbacées), les tanins, sans être secs, manquent un peu de rondeur, mais l'équilibre a su être préservé, l'âme de la Rive Gauche également.

Ce charme tout relatif est quelque peu mis à mal par l'aération, la dégustation nocturne amplifiant les quelques réserves.

Le vin ne doit plus attendre...



2. Gruaud Larose Saint-Julien 1994 :

DS AM14,5 - DS SOIR15 - PC14,5 - MS15 - PR13.

Note moyenne AM : 14 et SOIR : 15 - Prix : 37 €

- Robe grenat aux reflets tuilés, modérément foncée, brillante : l'évolution est ici davantage marquée.
- Le nez semble plus mûr, marqué d'une certaine animalité, de cèdre, dans un style très fin, élégant : ça plait !
- La bouche commence sur un registre mûr (cerise), pulpeux, avec des tanins fondus, puis s'exprime modérément, sans trop de chair ni de complexité, mais dans un registre de finesse et de plaisir, à défaut de véritable race. La finale s'étire timidement, dans une harmonie limitée et une rémanence sur de légers amers, laissant une sensation de tabac froid et de fumé.

Ce vin ne tiendra pas longtemps...

La tendance générale va à la Rive Droite, plutôt St Emilion...

Ce pronostic malheureux n'est que le début d'une véritable déroute en la matière...

La consolation vient quand même de la part non négligeable de Merlot (30%), cépage qui nous avait mal aiguillé.



3. Angélus Saint-Emilion 1994 :

DS AM17,5 - DS SOIR17,5 - PC17,5/18 - MS17,5 - PR17,5.

Note moyenne AM : 17,6 et SOIR : 17,5 - Prix : 74 €

- Jolie robe grenat intense, presque rougeoyante, bien foncée, brillante, avec son lot de particules noirâtres : l'évolution est ici mesurée.
- Nez enchanteur, puissant et frais à la fois ! Le cèdre, la boîte à cigare, le poivre, le tabac s'élèvent avec intensité et jeunesse, dans un style racé et envoûtant.
- En bouche, le plaisir monte d'un cran : superbe sensation tactile (fruité, velouté, tanins nobles), matière structurée, intense, tendue, belle complexité aromatique, grande finesse, tout est parfaitement en place ! La finale souligne cette classe, avec distinction et persistance : le vin reste longtemps en bouche, pour notre plus grand plaisir...

Que de louanges pour cette bouteille dont la jeunesse laisse espérer encore un bel avenir !

Sans hésitation, nous parions sur la Rive Gauche...

Et vlan !



4. Lafleur Pomerol 1994 :

DS AM(12,5) - DS SOIRED- PC(12?) - MSED- PR(12?).

Note moyenne AM : 12?-ED et SOIR : ED - Prix : 155 €

- Robe brillante, grenat, de coloration assez sombre, avec là aussi beaucoup de particules en suspension.
- Nez végétal, poussiéreux, herbacé, mentholé, moyennement intense : tellement étrange que certains évoquent déjà un défaut lié au bouchon.
- Bouche un peu alcooleuse, avec un soupçon de sucre (les vieux démons de la Chaptalisation sont alors évoqués), des tanins qui ressortent, un corps plutôt mince, voire étriqué, une matière maladroite, peu de maturité (encore le végétal, omniprésent), une finale dure, sans aucun charme.

Arrêtez, n'en jetez plus : il semblerait qu'on ait mis en bouteille tous nos préjugés sur ce Millésime peu réputé...

Le 94 comme on le craignait !

Snif : mon premier Lafleur... (et dire qu'il n'y en aura certainement pas beaucoup d'autres !)

La vérité est toute autre : la première suspicion de vin à problème, évoqué l'après-midi, est confirmée le soir : vin bouchonné !

Ça ne me console pas vraiment...



5. Vieux Château Certan Pomerol 1994 :

DS AM14 - DS SOIR16,5/17 - PC14 - MS16,5/17 - PR13,5.

Note moyenne AM : **13,8** et SOIR : **16,8** - Prix : 56 €

L'après-midi :

- Robe très brillante, grenat aux reflets tuilés, avec une bonne matière colorante.
- Nez relativement timide, s'exprimant frileusement sur des notes de tabac et de fumé.
- Bouche tannique, un peu étriquée, un rien fluette, marquée d'une certaine acidité volatile. Le menthol, les notes de sous-bois, une touche animale et une finale poivrée (mais courte) tentent de tenir le vin aromatiquement. Mais l'ensemble est un peu simple.
A boire.

Quant au pronostic ?

Rive gauche !

Le soir :

- Nez très engageant et précis, qui exprime sa complexité sur les registres du cuir, de l'orange et de la noix. Ces notes d'évolution ne nous paraissent cependant pas nuire à l'avenir de ce beau vin.
- La bouche charnue mais tendue, jeune et juteuse nous a conquise ce soir. Un beau volume et une finesse exemplaire qu'on ne retrouve que sur les grands terroirs.



6. Léoville Las Cases Saint-Julien 1994 :

DS AM13,5 - DS SOIR17,5 - PC12,5/13 - MS17,5 - PR14.

Note moyenne AM : **13,5** et SOIR : **17,5** - Prix : 68 €

L'après-midi :

- Robe très brillante, d'un grenat profond, intense, presque encore rougeoyant. C'est en tout cas très sombre, et très jeune !
- Nez pas vraiment couleur locale, sur des fruits trop mûrs, voire cuits (notamment le cassis), le goudron, le cèdre : c'est l'Amérique !
- Bouche quelque peu frustrante, car malgré la présence indéniable de vin, de puissance, de volume, tout ne semble pas parfaitement en place ! Si l'attaque est plutôt ronde et mûre, la jeunesse encore sensible, le corps s'exprime sans race pour finir sur une finale relativement alcooleuse, bien peu élégante, voire déplaisante, les amers restant en bouche et les tanins sur les gencives !

Zéro pointé en ce qui concerne la race.

La rondeur apparente nous oriente vers le Merlot de la Rive Droite...

Et dire qu'on a parmi nous les vice-champions de France de la dégustation à l'aveugle RVF 2006 !

Le soir :

- Robe très nette, brillante, encore jeune.
- Nez élégant tout en finesse, complexe, ouvert, sur l'orange sanguine et le cèdre.
- Bouche structurée qui nous guide à l'aveugle vers la rive gauche. Très longue, propre. Encore très jeune.

Dégusté le 28/01/05 : DS16,5 - MS16,5. Note moyenne du groupe : **16,5/17** - Prix : 56 €

- La robe laisse apparaître quelques traces d'évolution.
- Le nez est étroit, sur des notes d'herbes sèches et de paille. Un côté mentholé lui apporte une touche de fraîcheur. Donne l'impression d'une très forte proportion de cabernets sauvignon en limite de maturité.
- Attaque de bouche mure et ronde. Belle fraîcheur. Assez longue et sans creux. Les tanins sont assez discrets et ne sèchent pas.

Ce 1994 n'a pas le gras et la maturité parfaite des grands millésimes, mais il est tout de même une grande réussite pour l'année.

A boire dès à présent et pendant quelques années encore.



7. Pape Clément Pessac-Léognan 1994 :

DS AM14 - DS SOIR14,5 - PC15 - MS15 - PR14.

Note moyenne AM : **14,7** et SOIR : **14,8** - Prix : 41 €

- Robe moyennement brillante, grenat intense, dotée d'une très bonne coloration.
- Nez assez raffiné, exprimant sobrement des notes de confiserie (chocolat), de fumé, de paille.
- Bouche appréciée essentiellement pour ses arômes élégants (herbacé, verveine, léger fumé). Le corps est un peu léger, mais se tient correctement grâce à des tanins affirmés. La finale s'étire correctement, mais signe aussi un relatif manque de mûrié, une infime verdeur.

Suite à une mise prudente (et tout aussi médiocre) sur Pomerol, 2 types de comportement prédictif s'affirmeront dès lors :

- ceux qui annoncent tout le contraire de ce qu'ils pensent (tactique qui marchera pas mal)
- ceux qui n'osent plus rien dire (ma pomme...)



8. Grand Puy Lacoste Pauillac 1994 :

DS AM16,5/17 - DS SOIR15 - PC16/16,5 - MS14,5 - PR17.

Note moyenne AM : 16,7 et SOIR : 14,8 - Prix : 38 €

- Robe brillante, grenat avec des reflets briques, une forte intensité colorante et un nombre généreux de particules en suspension : on va mâcher !
- Nez d'une belle complexité aromatique (animal, herbacé, cassis, menthol, tabac), d'une belle finesse : voici de la race et un appel à la consommation. Assez irresistible !
- Bouche faite pour le plaisir ! Attaque ronde, belle tenue, beau jus, une harmonie évidente, un équilibre juste : le fumé, les fruits mûrs, le cassis s'expriment dans un style jeune et féminin. La finale laisse perdurer ses sensations avant de voir le vin revenir, la salive avec !

Beau vin que l'aération semble infléchir vers des sensations moins plaisantes : il faut le boire dès l'ouverture.





9. Canon La Gaffelière Saint-Emilion 1994 :

DS AM16 - DS SOIR14,5 - PC16- MS14,5 - PR16.

Note moyenne AM : 16 et SOIR : 14,5 - Prix : 42 €

- Robe profonde, très brillante, grenat intense, foncée, avec une densité de particules significatives.
- Le nez semble très beau, jeune, intense, mais pas particulièrement serein : les fruits surmûrs s'associent étonnamment avec les notes herbacées, le tout avec pas mal d'acidité volatile.
- Bouche toujours marquée par cette dualité entre les notes végétales et une grande maturité de fruit : avec en plus une pointe de cuir, on a là une belle complexité aromatique ! La matière est fort belle, avec un beau jus, bien valorisée jusque dans la finale, longue et rémanente, à peine perturbée par quelques tanins asséchants.

L'ensemble est plus plaisant à l'ouverture de la bouteille qu'après une période d'aération.

Lui aussi n'aimerait pas la carafe !

Au fait, des imprudents ont osé prononcé Rive Gauche...

« Perdus » : je crois que c'est le mot qui nous caractérise le mieux !



10. Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1994 :

DS AM16,5/17 - DS SOIR14 - PC16,5/17 - MS14 - PR16,5.

Note moyenne AM : 16,7 et SOIR : 14 - Prix : 50 €

L'après-midi :

- Robe brillante, grenat encore une fois intense, semblant encore marquée par le rouge ! Très belle coloration, foncée, très jeune. Et encore quelques particules...
- Nez caricatural de Cabernet Sauvignon : fumé, brûlé, tabac, cèdre, les parfums s'expriment avec très forte maturité et intensité. Ça envoie ! Hyper racé...
- En bouche, pas de problème, « y a du vin » ! Gros volume, grosse matière, concentration, mais aussi structure : les arômes de camphre, de brûlé, de fumé, de fruit, de moka font du rentre dedans ! Le style est un peu démonstratif, notamment souligné par des notes d'alcool et de sucre, mais conserve là aussi de l'équilibre et du style. La finale, malgré une pointe d'alcool, conserve de la fraîcheur (menthol) et s'étale sur une grosse longueur.

Contre toute attente, on parie Rive Gauche.

Même Pauillac et Mouton (on pouvait tout de même pas avoir tout juste...)

Le soir :

- Le nez présente un côté empyreumatique, goudron/bois si puissant qu'il en devient désagréable et gêne la majorité des dégustateurs. On sent derrière ces arômes que le vin est complexe, truffé.
- La bouche, toute en rondeur est très puissante, mais l'alcool ressort, et nous empêche de l'apprécier. Un vin qui s'est malheureusement dégradé entre les deux sessions.

Dégusté le 12/10/06 : DS AM14,5 - DS SOIR15,5 - PC15,5 - MS15 - CD14,5 - VR14. Note moyenne AM : **14,3** et SOIR : **15,3**.

- Robe évoluée.
- Nez bizarre, un peu sur le caoutchouc... ?
- En bouche, l'ensemble est frais mais très léger.

Insuffisant pour le standing du château.

A boire vite !



11. Figeac Saint-Emilion 1994 :

DS AM14/13,5 - DS SOIR13 - PC14/14,5 - MS13 - PR14.

Note moyenne AM : **14** et SOIR : **13** - Prix : 60 €

- Robe moyennement brillante, grenat aux reflets briques, d'intensité colorante correcte, mais moins forte que les précédentes.
- Nez sur le caramel, quelques notes herbacées et alcooleuses. L'ensemble est de qualité moyenne, avec une race très relative...
- Bouche un peu étroite et fluette, s'exprimant timidement sur des arômes de brûlé, de caramel, de paille, dans une matière polie (tanins totalement fondus). La finale n'est pas d'une grande harmonie, ni d'une grande persistance, mais tout semble bien en place.

Le vin est tout simplement sur une pente descendante : il aurait du être bu.



12. Léoville Barton Saint-Julien 1994 :

DS AM12,5 - DS SOIR13 - PC12 - MS13 - PR13.

Note moyenne AM : 12,5 et SOIR : 13 - Prix : 44 €

- Robe très brillante, tout juste grenat, très fortement colorée : c'est la robe la plus jeune de la dégustation ! Superbe !
- Nez plutôt monolithique, relativement pauvre : marqué par l'élevage, par des notes de pâtisserie, de bonbon. Le situer à Bordeaux n'est pas évident, alors le placer sur la bonne rive (y aurait pas une île au milieu ?)...
- Bouche ronde malgré la présence de tanins, mais bien juteuse, avec des arômes de cèdre, de réglisse, de caramel, puis des notes herbacées qui persistent peu harmonieusement jusqu'en finale. Si l'équilibre général est bon, l'ensemble manque de typicité et surtout de plaisir.



13. Pichon Comtesse de Lalande Pauillac 1994 :

DS AM14,5 - DS SOIR15,5 - PC14/14,5 - MS15 - PR14.

Note moyenne AM : 14,2 et SOIR : 15,2 - Prix : 67 €

- Robe brillante, grenat, particulièrement foncée, avec beaucoup de particules en suspension.
- Nez marqué par un petit côté fumé, une touche animale et une belle maturité : il a su rester assez jeune et intense, avec une race correcte.
- Bouche ronde et aimable (sensation sucrée), avec des tanins complètement fondus, donnant de la suavité à l'ensemble. Le fumé, le café, les fruits à l'alcool se font remarquer dans un joli corps, s'exprimant avec intensité mais sans trop de typicité. La finale, longue, assez chaleureuse, nous rappelle par contre l'alcool, avant de rester en bouche de façon un peu dure, moyennement harmonieuse, herbacée, un peu décevante.

Certains fous osent encore jouer aux pronostics : Pomerol...

Je me marre (mais mieux vaut que je me taise, je serais ridicule !)



14. Sociando Mallet Médoc 1994 :

DS AM16,5/17 - DS SOIR14 - PC17,5 - MS13,5 - PR16,5.

Note moyenne AM : 16,8 et SOIR : 13,8 - Prix : 32 €

L'après-midi :

- Robe assez mate, grenat, d'une très grande intensité colorante, avec beaucoup de particules noirâtres.
- Nez toujours jeune, dans un style épuré, exprimant sobrement des notes herbacées, de café et fruits frais.
- Bouche vivante ! Des fruits, du naturel, de la fraîcheur, un super jus : le plaisir de la jeunesse, la finesse des tanins parfaitement intégrés, aucune agressivité, tout est bon et appelle la jouissance ! La finale, sur le cèdre et la réglisse, s'étire de façon tout aussi juteuse et plaisante.

Cette « buvabilité », ce côté vivant et juvénile nous impressionnent.

Et comble de plaisir : certains parient sur Sociando Mallet !

C'est pas beau, ça !

Le soir :

- Nez brutal, baroque qui nous évoque particulièrement le bois de santal.
- Encore une fois entre l'après-midi et le soir l'alcool ressort et gêne les dégustateurs. La bouche s'exprime ce soir-là sur un registre plutôt végétal, à l'amertume prononcée avec une sucrosité importante.

Dégusté le 04/11/05 : *DS14,5 - PC14,5 - MS14,5. Note moyenne : 14,5*

- Robe encore une fois dense.
- Premier vin de la série au nez évolué, presque tertiaire où l'humus et les sous-bois apparaissent en filigrane.
- Attaque un peu sucrée, sur des arômes d'orange et d'épices. La matière délivre une grosse décharge tannique en bouche, elle a l'austérité du millésime et tend à sécher en finale.



15. Ausone Saint-Emilion 1994 :

DS AM14 - DS SOIR14 - PC13 - MS14 - PR13,5.

Note moyenne AM : 13,5 et SOIR : 14 - Prix : 135 €

- Robe mate, grenat aux reflets tuilés, d'intensité colorante moyenne : l'ensemble paraît assez évolué.
- Nez peu bavard, sur la paille, la résine, le bonbon, le café, le caramel : ça reste assez timide et d'une race peu évidente.
- Bouche étroite, gringalette, assez austère et monolithique, avec des tanins un peu secs, une finale sobre et peu élégante.

Le vin semble fatigué.

Ce n'est vraiment pas le Ausone de maintenant.

Mais ce dernier, on n'est pas près d'en boire !



16. Haut Brion Pessac-Léognan 1994 :

DS AM16,5 - DS SOIR16 - PC16 - MS15 - PR16.

Note moyenne AM : 16,1 et SOIR : 15,5 - Prix : 136 €

- Robe plutôt mate, grenat, de bonne intensité colorante.
- Nez assez élégant, toujours frais et jeune, sur des parfums de viande fraîche, de tabac, quelques notes lactiques : c'est assez mûr, mais d'intensité moyenne. Un nez qui n'explose pas, loin de là !
- Bouche fort charmante, assez ronde et féminine, dotée d'un très beau jus, un corps charnu, un bon équilibre. De la race, des tanins relativement fins et surtout une finale longue, dotée d'un très beau retour. C'est bon !



17. L'Eglise Clinet Pomerol 1994 :

DS AM17 - DS SOIR16,5 - PC17,5 - MS16 - PR18.

Note moyenne AM : 17,5 et SOIR : 16,3 - Prix : 58 €

- Robe brillante, grenat, particulièrement foncée.
- Nez sensiblement jeune, intense, exprimant des parfums de fumé, de fruits très mûrs (cerise noire), d'épices douces, de graphite (minéral). Complexe et très beau !
- Bouche délicieuse, dotée de tanins superbes, conférant à l'ensemble toucher de bouche divin, raffinement, suavité et féminité ! Le corps est ample, la trame serrée, le tout avec beaucoup de puissance et de profondeur. La finale souligne cette élégance, cette harmonie et cette finesse.

Que c'est bon !

Enfin, que c'était bon : mon verre est déjà vide !

Et vous savez quoi : le pronostic était sur Pomerol !

Aurait on trouvé la clé pour déchiffrer ce Millésime piégeux ?



18. Le Bon Pasteur Pomerol 1994 :

DS AM16 - DS SOIR14,5 - PC16,5 - MS14,5 - PR17.

Note moyenne AM : 16,5 et SOIR : 14,5 - Prix : 32 €

L'après-midi :

- Robe brillante, grenat aux reflets briques, d'une très bonne intensité colorante, avec quelques particules en suspension.
- Nez de fruits mûrs, de résine, de paille, d'intensité relative, mais très typé Pomerol.
- Bouche ronde, avec quelques sucres en attaque, des tanins d'un grand raffinement, un corps dense, volumineux, sur les fruits mûrs. Très belle tenue, belle structure et surtout très jolie matière, d'une grande finesse. La finale est charmante, tendue, bien persistante.

Pomerol ne fait aucun doute !

Le soir :

Dernier vin de notre série, donc on ne peut exclure l'effet fatigue, cependant le vin nous est apparu comme classique avec un joli fruit, mais banal et un peu austère.

Nous sommes passé à côté.



19. L'Evangile Pomerol 1994 :

DS AM13 - DS SOIR13(?)ED - PCED- MS14 (?)ED - PR14.

Note moyenne AM : (13,5)-ED et SOIR : ED - Prix : 69 €

- Superbe robe, profonde, brillante, très colorée, grenat, mais empreinte encore d'aspect rougeâtre. Toujours quelques particules en suspension.
- Nez étonnant de cabernet pas très mûr : notes franchement herbacées, végétales (ça sent la rafle !) et le cèdre. Moyennement élégant !
- Bouche bizarre, car si l'attaque évoque un jus ample, volumineux, bien mûr, la suite nous rappelle la rafle, les herbes, le pépin de raisin, avec des tanins durs et astringents... Le corps est assez dense, large, mais n'est jamais bien mis en valeur. La finale se désunit quelque peu, avec un retour du végétal, très dur, et une sensation amère déplaisante.

Pierre et Vincent pensent sincèrement à un défaut de la bouteille.

Bingo : le soir, c'est bouchonné !



20. Mouton Rothschild Pauillac 1994 :

DS AM16,5 - DS SOIR16,5 - PC12 - MS17 - PR13,5.

Note moyenne AM : 14 et SOIR : 16,8 - Prix : 140 €

L'après-midi :

- Robe divine, bien qu'assez mate : la couleur, très sombre, est presque encore rubis, bien que le grenat soit dominant. Jeunesse saisissante !
- Nez intense, puissant, assez racé, de belle maturité, mais sur des notes d'alcool peu harmonieuses.
- Bouche ronde, un rien sucrée, sur des fruits très mûrs, un corps plein, volumineux, puissant, mais pas vraiment très fin, avec notamment des tanins qui se révèlent en finale, un rien accrocheurs et asséchants. La finale, justement, insiste sur une impression sucrée, alcooleuse et une relative désunion : retour disgracieux et sévère sur des notes herbacées.

A noter la grande disparité des notes de l'après midi, Didier Sanchez ne partageant pas ces impressions et confirmant les siennes le soir venu.

Le soir :

- Robe très jeune.
- Nez avenant qui développe beaucoup de fraîcheur. Sur la fraise, le menthol, le cèdre. Une première impression terpénique disparaît à l'aération.
- L'intensité et le jus d'un tout grand, le vin plait à tout le monde ce soir là. Il nous paraît bien jeune, et surtout plein de potentiel. La découverte de l'étiquette nous conduit à un débat sur le côté racoleur de Mouton... mais après tout si c'est bon...



21. Clinet Pomerol 1994 :

DS AM15,5 - DS SOIR14 - PC16 - MS13,5 - PR14,5.

Note moyenne AM : **15,5** et SOIR : **13,8** - Prix : 60 €

- Robe mate, grenat presque tuilée, d'une très forte intensité colorante, avec quelques fines particules noires en suspension.
- Nez catalan ! Du caramel, des fruits ultra mûrs (cerise noire), à la limite de la surmaturité, des fruits à l'alcool, des épices : le style est suffisamment chaud, presque solaire, pour nous évoquer le sud et la montagne du Canigou !
- Bouche particulièrement expressive ! Si l'acidité semble juste en attaque, dominée par la rondeur et quelques notes d'alcool (ceci dit beaucoup moins présent qu'au nez : sa contribution va à la puissance perçue), l'équilibre se retrouve dans un corps concentré, doté d'une matière généreuse, une trame serrée, une puissance indéniable tout comme un charme certain, notamment par ses arômes de fruits très mûrs et ses épices. La finale, poivrée, fait cependant ressortir des tanins plus durs et austères, qui restent bien calés dans les gencives...

C'est un vin sans concession, manquant un peu de subtilité, mais pas de générosité !

D'ailleurs Pierre y est particulièrement sensible...

Beaucoup misent sur le bon cheval : Clinet ne fait plus de doute.



22. Château Margaux Margaux 1994 :

DS AM16,5 - DS SOIR16 - PC15 - MS15,5 - PR14,5.

Note moyenne AM : **15,3** et SOIR : **16** - Prix : 190 €

- Quelle robe, intense, profonde ! Le rouge est encore présent, même si le grenat signe un relatif vieillissement. Très belle intensité colorante, mais l'ensemble est assez mat.
- Nez bien peu disert : les fruits mûrs, quelques notes de fruits à l'alcool parviennent à se distinguer, mais le style, outre timide, est assez monolithique.
- La bouche est plus avenante, surtout grâce à sa texture, assez soyeuse, parfaitement ronde et juteuse, signée de tanins magnifiquement fondus. L'équilibre est de plus irréprochable, mais le corps manque un chouïa de chair, de densité, de race aromatique. La finale, assez longue, préserve assez longtemps cette sensation parfaitement polie de la matière.



23. Lynch Bages Pauillac 1994 :

DS AMED - DS SOIRED - PC1ED - MSED - PRED .

Note moyenne AM : **ED** et SOIR : **ED** - Prix : 50 €

Vin bouchonné.

Domage, car la robe, magnifique, nous laissait beaucoup d'espoirs.

Mais que ces arômes de liège et d'hûître pas fraîche ne sont pas élégants !

Fichu bouchon...



CONCLUSION

Le Millésime 1994 n'est certes pas le plus médiatique en Bordelais.

Mais quand on aligne de telles bouteilles, chaque amateur a le palpitant qui s'excite !

Profitons en, car avec la folie spéculative de l'époque, on n'est pas prêt de faire ce genre d'horizontale dans les années 2000 !

Ce que nous retenons, tout d'abord, c'est qu'aucun des « monstres » sacrés de Bordeaux ne nous a impressionnés dans cette première série : si 1^{ers} ils sont en terme de classement de 1855, mais aussi de prix (de loin), ils le sont nettement moins en terme de plaisir gustatif...

Ne comptez donc pas sur moi pour courir après dans les enchères !

Par contre, 2 « seconds » couteaux tiennent fièrement leur rang et dominent la mêlée : Angéus et Léoville Las Cases (un chou-chou du club), même si cette fois l'aération lui a sauvé la vie !

Du bonheur !

L'Eglise Clinet fait presque aussi bien et complète à merveille ce beau podium.

Pour le reste, il faut encore une fois souligner la performance de Sociando Mallet, qui, même s'il n'aime pas l'aération dans ce Millésime, a encore bluffé l'assemblée durant l'après-midi.

Voici donc un rapport qualité prix vraiment intéressant pour 1994.

D'ailleurs pas uniquement dans ce millésime, ce qui n'est un scoop pour personne !
La remarque pourrait parfaitement s'appliquer à Grand Puy Lacoste...

D'une manière plus générale, il faut quand même reconnaître que le niveau est tout à fait bon.
Certes, avec la crème bordelaise et des moyennes tarifaires conséquentes, il serait difficile d'exiger moins.
Mais nos craintes sur le Millésime 94 nous laissaient imaginer des vins plus tanniques, durs, austères, acides, que ceux que nous avons rencontrés.

Il est vrai que quelques bouches sucrées de-ci de-là nous ont ramenés au bon vieux temps de la chaptalisation, que certaines finales ont confirmé nos craintes.

Mais dans l'ensemble, la surprise fut plutôt bonne !

Avec ce retour en arrière, nous pouvons aussi apprécier les progrès qu'ont fait beaucoup de ces Châteaux depuis.
Ausone, Léoville Barton, Pape Clément sont aujourd'hui à des niveaux bien supérieurs à ce que nous avons pu apprécier dans cette horizontale et les « petites » années marquent beaucoup moins de telles irrégularités.

Tant mieux !

Enfin, pour finir, il faut noter la totale perte de repères que nous a laissée cette dégustation : non seulement identifier les Châteaux s'est avéré totalement infaisable, mais pire, trouver les bonnes Rives fut un exercice absolument déroutant !

A en perdre son latin...

A confirmer dans la seconde partie de cette horizontale prestigieuse...

QUELQUES INDICES A RETENIR

D'habitude, je me permets de glisser certaines caractéristiques pour bien identifier les vins.

Je pense que notre modeste performance en la matière (doux euphémisme...) impose une certaine retenue...

A la rigueur, sur ce Millésime, je pourrais vous conseiller :

- Caractéristiques de la Rive Droite : cf Rive Gauche
- Caractéristiques de la Rive Gauche : cf Rive Droite

Bonne chance !

2ème partie Vendredi 23 Mars 2007



Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 15)



1. Kirwan Margaux 1994 :

DS AM13,5 - DS SOIR14 - PC13 - MS14,5 - PR13,5.

Note moyenne AM : 13,3 et SOIR : 14,3 - Prix : 29 €

- Très brillante, relativement claire, la robe semble ne pas avoir pris de rides tellement son rubis est persistant, à peine marqué de traces orangées en bordure de disque.
- Nez assez sympathique, où s'expriment avec retenue le sous-bois, le fumé et une légère impression herbacée. Élégant, mais assez simple.
- Malgré son attaque large, la bouche paraît s'enfuir peu à peu dans un corps svelte, certes franc et jeune, mais court et sans trop d'ambition. Les tanins, anguleux, un boisé fumé persistant et une matière un rien asséchante témoignent d'un élevage remarqué, à défaut d'être remarquable...

Kirwan est annoncé...

C'est le début d'une dégustation étonnante, bien différente de la première...



2. Latour à Pomerol Pomerol 1994 :

DS AM16 - DS SOIR15,5 - PC15,5 - MS15,5 - PR15.

Note moyenne AM : 15,5 et SOIR : 15,5 - Prix : 38 €

- La robe commence tout juste à prendre une coloration grenat, mais conserve une tonalité rougeoyante, dans un ensemble assez profond, bien brillant, à l'intensité colorante bonne. La jeunesse persiste !
- Nez frais, lacté, mûr, sur la cerise, le noyau, des notes terreuses : l'évolution est vraiment contenue.
- Belle bouche, dominée par sa finesse et son velouté. Tanins mûrs, acidité marquée (elle semble tendre le vin), suavité, élégance, quelques arômes de fumé et une pointe animale constituent le profil de cette bouche, vraiment très agréable.

Le velouté et le fruit mûr font penser à un Pomerol (justement Latour), tandis que l'aspect fumé sème le doute, évoquant les caractéristiques d'un Pessac Léognan.



3. Beauséjour Bécot Saint-Emilion 1994 :

DS AM14 - DS SOIR14,5 - PC13,5 - MS15 - PR14,5.

Note moyenne AM : 14 et SOIR : 14,75 - Prix : 29 €

- Robe plutôt mate, assez sombre, elle aussi encore partagée entre le rouge soutenu et le grenat.
- Le nez se refuse à trop s'exprimer : peu intense, mais aussi pas très mûr, il semble quelque peu poussiéreux, marqué par le menthol et, pour certains, l'acidité volatile. L'évolution est plus significative.
- La bouche poursuit sur les mêmes impressions, partagée entre sa mâche, sa concentration, son intensité et son manque de maturité (profil végétal), son aspect poussiéreux qui privent le vin de tout charme. La finale, un peu fumée et animale, ne relève pas l'harmonie de l'ensemble : un peu dure, elle garde le vin sur les gencives.

L'estimation sur la Rive Gauche (genre Cabernet pas très mûr), St Estèphe ou Pauillac, nous rappelle nos égarements de la première séance...



4. Haut Bailly Pessac-Léognan 1994 :

DS AM15 - DS SOIR15 - PC14,5/15 - MS15 - PR14 .

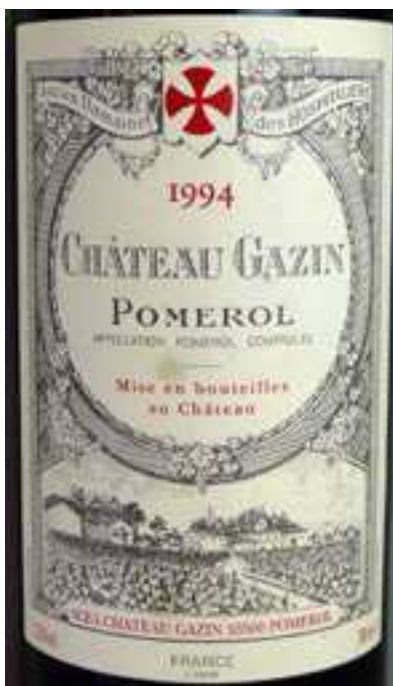
Note moyenne AM : 14,6 et SOIR : 15 - Prix : 32 €

- Robe peu brillante, tendant plus nettement vers le grenat. Belle intensité colorante.
- Nez frais, intense, d'un joli classicisme, marqué par la terre, une pointe herbacée et une légère sensation d'alcool.
- La bouche est un peu plus dissociée : si l'attaque exprime une belle rondeur (sensation sucrée), une relative maturité, un équilibre juste, elle manque aussi de tension, de délicatesse de matière, les tanins n'étant pas encore suffisamment intégrés. La finale a beau s'étirer convenablement, elle souffre là aussi de tanins manquant de finesse.

Le vin devrait être bu.

Dégusté le 6/02/07 : *DS14,5 - PC15 - LG13,5 - MS14,5 - BLG14.*

- Nez rappelant un peu celui du 1997, moins mûr donc, pour des notes de nuoc-mam, de sous-bois et d'herbes aromatiques, avec un fruit amoindri.
- Bouche à boire sans attendre, plus étriquée et plus anguleuse.



5 Gazin Pomerol 1994 :

DS AM15,5/16 - DS SOIR16,5 - PC16 - MS16,5 - PR15,5.

Note moyenne AM : 15,8 et SOIR : 16,5 - Prix : 40 €

- Robe moyennement brillante, d'un très beau grenat et d'une coloration soutenue.
- Nez très mûr, presque confituré, exprimant intensément le jus de viande, de beaux parfums de tabac : frais, jeune, c'est indéniablement un nez classe !
- La signature de la bouche est sa maturité : avec des tanins fondus, enrobants, elle expose sa rondeur, sa générosité et un profil quelque peu capiteux... Le tabac, la résine s'imposent dans ce vin juteux qui, malgré un léger creux en fin de bouche, se reprend avec élégance et harmonie pour persister de fort belle manière !

Cette maturité nous aiguille avec succès sur Pomerol...



6. Cheval Blanc Saint-Emilion 1994 :

DS AM12 - DS SOIR17,5 - PC12 - MS17,5 - PR12,5.

Note moyenne AM : 12,2 et SOIR : 17,5 - Prix : 126 €

L'après-midi :

- Robe presque grenat, brillante, de belle intensité colorante.
- L'élevage marque un nez peu grandiose, souffrant d'une certaine acidité volatile, mais aussi de notes herbacées, de fût, de cèdre et de menthol. Impossible de s'enthousiasmer !
- En bouche aussi, le bois a pris le dessus sur une matière en apparence mal valorisée : si la sucrosité est assez nette, l'attaque particulièrement ronde, les tanins affirment ensuite de la dureté, l'acidité volatile est confirmée, la dominante mentholée maladroite et la finale, chaude, conclue sur un vin manquant d'équilibre. Aucune classe !

C'est un vin qui nous semble s'être complètement effondré !

La découverte de la bouteille ne laisse pas insensible...

Le soir :

- Un nez qui nous conduit immédiatement sur la rive droite, avec ses accents de menthol, de rose, de fraise, ses épices. Il s'ouvre à l'aération et gagne en précision. A noter toutefois une touche de caramel qui évoque un lointain passage en barriques.
- Bouche concentrée mais élégante, emprunte d'une superbe vitalité, et qui nous a procuré beaucoup de plaisir de manière unanime. Une corbeille de fruits rouges, beaucoup de longueur, un potentiel qui nous saute aux yeux, impossible d'expliquer la différence entre les deux dégustations, si ce n'est qu'un vin sait être capricieux.

Cette bouteille marque un record d'amélioration entre les notations de l'après-midi et du soir (5,3 points !), toutes dégustations confondues !

Si les premiers dégustateurs ont rempli le crachoir, les seconds n'ont pas vraiment eu le même réflexe...Les veinards !



7. L'Evangile Pomerol 1994 :

DS AM16+ - DS SOIR17,5 - PC15,5+ - MS17 - PR16+.

Note moyenne AM : 15,8+ et SOIR : 17,3 - Prix : 69 €

L'après-midi :

- Robe relativement mâte, d'un rouge sombre relevé de reflets grenats et d'une très belle intensité colorante. Voici encore une robe profonde, accrochée à sa jeunesse !
- Nez sur le pruneau, le végétal, le menthol et l'anis. Style intense, frais malgré quelques notes alcooleuses. Timide, il semble ne pas vouloir se mettre à nu instantanément : il lui faut du temps...
- En bouche aussi le vin évolue peu à peu : attaque marquée par l'alcool donnant gras et rondeur immédiats, grosse matière au premier abord un peu bourrue, signée initialement par des arômes de menthol et d'eucalyptus exhubérants, dans un style qui manque d'épure. Puis, le vin semble s'affiner, exhibant alors son fond, son sérieux, sa densité, une belle maturité, dans un style frais et équilibré (les sensations alcooleuses disparaissent) où plus rien n'accroche. La finale reste serrée, tendue, longue.

On sent indéniablement un potentiel remarquable dans ce vin qui laisse espérer une dégustation nocturne explosive...

Le soir :

Le soir on retrouve les mêmes sensations mis à part l'alcool, qui ne nous parait pas ressortir.

- Le nez est serré, mais sérieux.
- Quant à la bouche, ronde et juteuse d'un côté mais aussi racée et tendue, offre un aperçu d'un assemblage cabernet/merlot savamment réalisé. La longueur du fruit nous marque particulièrement.



8. Lafleur Pomerol 1994 :

DS AM(ED ?) - DS SOIR15,5 - PC1(ED ?) - MS15 - PR1(ED ?).*

Note moyenne AM : (ED ?) et SOIR : 15,3 - Prix : 155 €

L'après-midi :

- Encore une belle robe, brillante, avec des traces rubis intenses et un grenat s'affirmant juste sur le disque ! Belle intensité colorante.
- Le nez nous laisse perplexes, avec des impressions de paille moisie, de poussière, de verdure : c'est pas très net tout ça !
- La bouche est complètement dissociée, avec une matière faible, dominée par l'acidité et des tanins particulièrement asséchants : le vin reste collé sur les muqueuses, avec en plus une terrible impression liégeuse. Beurk !

Le bouchon semble coupable, mais toutefois de manière moins évidente que sur la bouteille de la première dégustation.

La découverte de la bouteille confirme un second Lafleur bouchonné d'affilée, ce qui, pour une caisse achetée en primeur, laisse penser aux dégâts causés par l'épisode Trichloroanisol.

En effet, le bouchon, sous ses aspects parfaitement juvénile, ne présentent pas le moindre signe physique de faiblesse...

Bref, re-snif !

Le soir :

- Nez marqué de poivron, assez monolithique, serré.
- Bouche austère, presque herbacée. Aucun plaisir pour le moment, et pourtant on croit ce soir là qu'il pourrait peut-être s'améliorer car la matière est conséquente.

Après la résurrection de Cheval Blanc, la séance du soir révèle une seconde surprise de taille : la bouteille n'a pas du tout le défaut suspecté (pourtant avec évidence) !

Ceci dit, ce vin n'est pas complètement mûr...et ce n'est pas un grand Lafleur...



9. Latour Pauillac 1994 :

DS AM15,5 - DS SOIR16 - PC14/14,5 - MS16 - PR14.

Note moyenne AM : 14,6 et SOIR : 16 - Prix : 163 €

L'après-midi :

- Quelle robe, brillante, au grenat profond, à la très belle intensité colorante ! On y plongerait !
- Superbe nez, quelque peu lactique, avec le cèdre des grands Médocs, le tabac, les épices : sa grande fraîcheur, sa race, son élégance sont envoûtants !
- A contrario, la bouche est une petite déception : si la matière est fort belle, serrée, bien marquée par de beaux arômes de tabac et de cèdre, elle semble ne pas avoir digéré, à ce stade, un boisé dominateur, des tanins un peu durs, se raidissant peu à peu et apportant une touche d'amertume disgracieuse. La finale, bien que longue et persistante, confirme ces impressions.

Cette austérité nous aiguille sur Pauillac.

En découvrant la bouteille, on espère tous pouvoir parier sur un bénéfice d'une garde supplémentaire, sans en être complètement persuadés...

A noter la qualité exceptionnelle du bouchon, dans un état parfaitement neuf !

Le soir :

Le soir le vin est perçu comme un « grand » encore fermé, sur la réserve. La race est bien présente mais le vin fait jeune, monolithique et encore marqué de son élevage.



10. Palmer Margaux 1994 :

DS AM16,5/17 - DS SOIR14,5 - PC17 - MS14 - PR16,5.

Note moyenne AM : 16,8 et SOIR : 14,3 - Prix : 63 €

- Robe brillante, assez sombre, plus marquée par les notes grenat, mais toujours relevée d'impressions rougeâtres !
- Sublime nez au fruit mûr jaillissant, frais, parfaitement expressif, relevé d'épices et d'un léger fumé ! D'apparente simplicité, c'est en fait un nez racé, d'une grande finesse, absolument pas parasité par le bois.
- La bouche est au diapason : fraîche, équilibrée, très agréable, elle s'articule sur ce fruit éclatant, les notes fumées, presque tourbées, le menthol. Rien d'exubérant ni de spectaculaire : pas de gras, mais de la finesse (tanins imperceptibles) et une vraie franchise qui perdurent jusque dans une finale distinguée, d'une jolie longueur.
Bravo !

Cette subtilité nous avait fait penser, à tort, à un Pomerol (Pétrus était sur le bord des lèvres) : on avait oublié l'élégance, la finesse et le profil féminin que peuvent avoir certains Margaux.

Par contre, le vin s'écroule un peu le soir, nous indiquant son manque de résistance à l'aération.

Mais quel régal à l'ouverture !



11. Pichon Baron Pauillac 1994 :

DS AM15,5 - DS SOIR14,5 - PC16/16,5 - MS14,5 - PR15.

Note moyenne AM : **15,6** et SOIR : **14,5** - Prix : 37 €

- Encore une robe qui ne trahit pas la superbe des précédentes : bien qu'un peu mate, elle expose toujours une couleur bien rouge dans un ensemble où le grenat commence à peine à trahir des notes d'évolution. Très belle intensité colorante.
- Nez puissant, intense, où se mêlent en premier lieu la paille séchée, le camphre, la réglisse, puis des notes d'alcool, enfin des fruits cuits. Racé, ce nez a un très beau fond, à défaut d'être gourmand.
- Bouche marquée d'abord par son alcool, sa maturité, sa rondeur (évoquant le Merlot de la Rive Droite), puis affirmant davantage de fraîcheur (menthol), une texture assez fine, de la densité, de la profondeur. Pas mal du tout ! La finale propose une belle allonge : le vin reste longtemps...

Encore une bouteille où le Millésime a été particulièrement bien géré : jolie réussite.

La découverte d'un Pauillac contrarie radicalement nos pronostics, un peu comme lors de la première séance...

Mais comme l'erreur est plus rare cette fois-ci, on s'en remettra vite !



12. Lafite - Rothschild Pauillac 1994 :

DS AM17,5 - DS SOIR17 - PC17,5 - MS17 - PR17,5.

Note moyenne AM : **17,5** et SOIR : **17** - Prix : 172 €

- Quelle robe foncée ! En plus brillante, « pleine » de rouge, elle affiche une jeunesse insolente !
- Nez classe, distingué : le cèdre, le camphre, les bois nobles, le graphite s'expriment encore de façon quelque peu retenue, fermée, mais avec quand même une indéniable complexité.
- Sans aucun doute, la bouche a tout d'une grande ! Ou plutôt d'un grand vin : alcool imperceptible, tanins d'une finesse sublime (ce sont les plus fins de la série !), fruit incisif, d'une jeunesse intacte, profondeur, densité, tension, très grosse matière... Et surtout quelle finale, au retour infini, très typé par le graphite. J'adore... Et glou et glou et glou....

Certains sont sûrs de leur fait : c'est Lafite !



13. Pétrus Pomerol 1994 :

DS AM16,5/17 - DS SOIR17,5 - PC17 - MS17 - PR15,5.

Note moyenne AM : 16,3 et SOIR : 17,3 - Prix : 680 €

- Décidément, les robes sont toutes au top : brillante, hyper foncée, celle-ci affiche encore une fois une rougeur intacte, à peine marquée de reflets grenats... On ne s'en lasse pas !
- Nez baroque, intense, assez alcooleux, où s'expriment des notes de pruneaux, dans un style surmûr, presque comme un Vendanges Tardives ! Quelque peu atypique tout de même !
- Bouche qui exprime elle aussi cette énorme maturité, quasi explosive, dans un style pulpeux, ample, riche, mais qui a su conserver une superbe fraîcheur, une vraie complexité, de la profondeur... Aucune brutalité dans ce vin de caractère affirmé, majestueux et qui confirme son éclat dans une finale épicée, d'une longueur étonnante : le vin reste et revient généreusement !

Ce ne peut être qu'un grand Pomerol et la découverte Petrus réjouit les connaisseurs. Pour ce vin aussi, la qualité du bouchon est à souligner : il est presque intact !



14. La Conseillante Pomerol 1994 :

DS AM13 - DS SOIR16,5 - PC13 - MS16,5 - PR12,5.

Note moyenne AM : 12,8 et SOIR : 16,5 - Prix : 79 €

L'après-midi :

- Si cette robe ne montre toujours pas de signe d'une évolution sensible, elle marque davantage le grenat. Très brillante, elle est par contre d'une intensité colorante plus mesurée.
- Nez plutôt végétal, herbacé, sur les fleurs fanées, le bois et l'alcool : assez expressif, mais manquant de fond et un peu marqué par l'élevage.
- Bouche dissociée, d'abord marquée par une sucrosité nette, un gras prononcé, mais en même temps par une acidité exagérée, une matière fluette, en plus cachée par le bois. La finale semble étriquée, caramélisée, avec des tanins collés aux gencives.

Le soir :

- La Conseillante offre un nez sur la réglisse et les roses fanées, un joli fruit type mûre... un nez assez complexe et tout en finesse.
- La bouche nous apparaît harmonieuse, c'est à n'y rien comprendre. Un beau jus associé à un fruit croquant, frais et intense.

Décidément, c'est la journée des révélations !

A condition bien entendu d'être parmi les bienheureux notcambules : je crois que je vais arrêter de préférer la lumière du jour pour les photos !

Tant pis si toutes les robes seront noires comme à Cahors !



15. Lynch Bages Pauillac 1994 :

Prix : 50 €

Vin bouchonnée pour la deuxième fois !

Et même le soir, na (ça suffit les miracles) !

Encore une caisse achetée en primeur, conservée dans d'excellentes conditions et qui laisse suspecter les méfaits ravageurs des Trichloroanisols...



16. Trotanoy Pomerol 1994 :

DS AM15- DS SOIR15,5 - PC15/15,5 - MS15,5 - PR14.

Note moyenne AM : 14,8 et SOIR : 15,5 - Prix : 98 €

- On va finir par se répéter, mais voici encore une robe au rouge saisissant, avec quelques reflets grenats, d'une très belle intensité colorante. Juste un peu terne.
- Nez animal, organique, très mûr également, sur l'orange, l'alcool et le fumé : intense mais moyennement typé.
- En bouche, les sucres et les tanins se distinguent particulièrement : à la rondeur des premiers succède la sécheresse des seconds. Malgré ça, le vin est bien présent, avec une certaine densité, de la mâche, une signature animale certaine, mais aussi des amers exprimés en retour dans une finale modérément harmonieuse.

Pomerol et Pessac Léognan (encore le côté fumé perturbateur) sont les plus souvent cités.



17. Pontet Canet Pauillac 1994 :

DS AM15,5+ - DS SOIR16,5 - PC(15) - MS16,5 - PR14,5.

Note moyenne AM : 15 et SOIR : 16,5 - Prix : 40 €

- Les robes se suivent et se ressemblent : assez brillante, très rouge, très sombre, très jeune, très belle !
- Nez médocain, à la fois mûr (fruits rouges frais), mais aussi serré, assez strict (cendre, suie) : c'est plaisant et classique.
- La bouche n'est pas à son aise, car enserrée dans des tanins plutôt secs, stricts, asséchants, la première gorgée étant presque rebutante ! Ceci dit, le corps est assez dense, la matière sérieuse, et l'ensemble s'ouvre au fur et à mesure de l'aération. Mais quelle austérité à ce stade !

Le style médocain est confirmé par tous et on évoque Montrose...

Toujours est il qu'on prédit une amélioration certaine pour le soir (heu, je peux rester ?).

Ce qui finira par se confirmer...

Vincent confirme : une bouteille bue récemment après un long carafage fut carrément magnifique !



18. Léoville Poyferre Saint-Julien 1994 :

DS AM15,5/16 - DS SOIR14 - PC16 - MS14 - PR15.

Note moyenne AM : 15,6 et SOIR : 14 - Prix : 31 €

- Robe brillante, au grenat plus présent, quoique toujours mesuré, et à l'intensité colorante particulièrement soutenue.
- Nez relativement végétal, herbacé, mais souligné d'un superbe parfum de fraise et une pointe de fumé. On est loin de la surmaturité, dans un style assez austère, sans exubérance, mais avec de la finesse et de la race. Médocaine, sans aucun doute.
- Bouche soulignée d'une très belle finesse aromatique, avec cette fraise particulièrement élégante, ce fumé, les fleurs fanées. Le corps est tendu, tenu par des tanins racés, d'abord présents, légèrement durs, mais qui finissent par s'intégrer. La finale est persistante, toujours signée de cette belle finesse.

Les paris vont sur St Julien, plutôt Ducru Beaucaillou.

Presque !



19. Mission Haut Brion Pessac-Léognan 1994 :

DS AM15 - DS SOIR17,5 - PC15 - MS18 - PR14,5.

Note moyenne AM : 14,8 et SOIR : 17,8 - Prix : 68 €

L'après-midi :

- Robe brillante, bien foncée, grenat avec toujours un fond rougeoyant.
- Nez toujours bien fruité, avec aussi des parfums de tabac, de fumé et une pointe de végétal. Intense et puissant.
- Bouche assez virile, ne faisant pas vraiment dans la dentelle, avec une certaine rugosité. Les tanins sont encore présents, une pointe de sucre également, ainsi qu'une signature fumée qui nous oriente vers Pessac Léognan. La matière est d'une densité évidente, avec un potentiel certain, mais l'ensemble est un peu dur à digérer en l'état, car trop fougueux. La finale souligne davantage la puissance du vin, avec des notes d'alcool, d'épices et une persistance impressionnante.

Beaucoup parient sur La Mission Haut Brion, tout en suggérant encore de la patience pour attendre ce vin, ou tout du moins un carafage conséquent.

Et encore un moment magique pour les couchés-tards !

Le soir :

- Fumée, suie, le registre aromatique de l'après-midi est confirmé le soir. On y ressent une force et une race, singulières.
- Bouche dans le même registre que le nez (goudron, suie), explosive en concentration, et très longue. Les tanins nous paraissent particulièrement fins, bien que nettement perceptibles, ce que l'on placera sur le dos de la jeunesse.



20. Montrose Saint-Estèphe 1994 :

DS AM14,5 - DS SOIR14,5 - PC15 - MS14 - PR14,5.

Note moyenne AM : 14,7 et SOIR : 14,3 - Prix : 45 €

- Robe brillante, grenat, particulièrement foncée.
- Nez très puissant et intense, avec des notes de fruits rouges, de confiture, d'animal.
- Bouche encore un peu austère, trahissant un léger déficit de maturité, mais avec une relative délicatesse aromatique. Ce sont surtout les tanins qui finissent par nuire à la rondeur de la matière, asséchant légèrement la fin de bouche. La finale, justement, conserve ce profil un peu strict, contrarié par quelques tanins trop anguleux.

La Rive Gauche ne fait de doute pour personne.



21. La Fleur Petrus Pomerol 1994 :

DS AM15 - DS SOIR14 - PC15,5 - MS14 - PR15.

Note moyenne AM : 15,2 et SOIR : 14 - Prix : 48 €

- Robe moyennement brillante, où le grenat et le rouge sombre tentent de se faire une place de choix, dans une intensité colorante bien soutenue.
- Nez d'abord herbacé, anisé (un peu vers Cahors), puis relevé par la fraise, la fraîcheur du menthol. Intense, mais surtout mûr et chaleureux, ce nez, bien agréable, nous oriente déjà vers Pomerol.
- La bouche est d'une aimable rondeur, portée par un fruit presque gourmand, la réglisse, des tanins intégrés qui participent à la douceur de la texture. L'ensemble est souple, avec une relative densité, un joli volume. La finale prolonge cette élégance.

Pomerol est confirmé, sans hésitations...



22. Troplong Mondot Saint-Emilion 1994 :

DS AM14/13,5 - DS SOIR12,5 - PC14 - MS12,5 - PR13,5.

Note moyenne AM : 13,8 et SOIR : 12,5 - Prix : 36 €

- Robe très brillante, d'une grande jeunesse : le grenat est à peine perceptible et c'est encore le rouge bien sombre qui prédomine.
- Au nez, la maturité est flagrante et exprime les fruits, le menthol, dans un style gourmand. Le Merlot doit dominer, et la Rive Droite aussi...
- La bouche est moins mûre, et même si l'attaque semble d'une certaine rondeur, elle est vite contrariée par des tanins plus rugueux, manquant de finesse, presque agressifs. Le menthol, particulièrement puissant, ajoute un supplément de « violence », ressentie en particulier dans la finale. Et même si le vin n'est pas dénué d'un fond certain, d'une bonne densité, la matière n'arrive pas à s'exprimer avec harmonie.



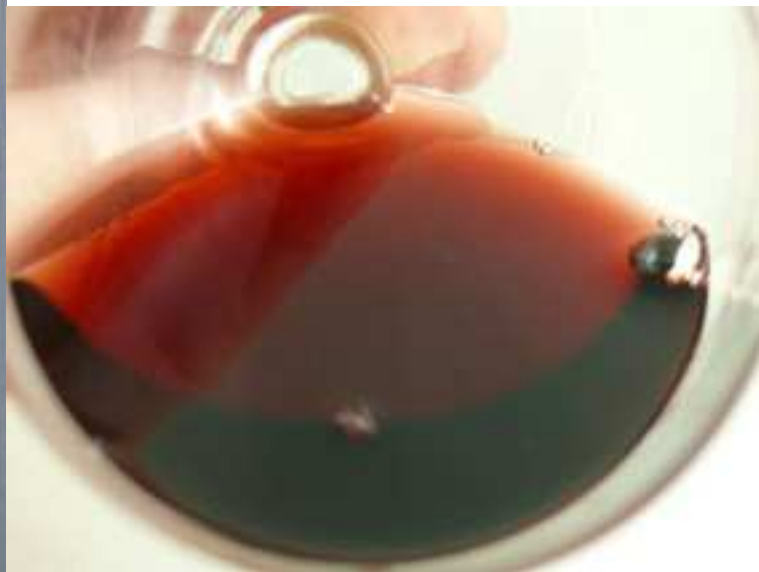
23. Ducru Beaucaillou Saint-Julien 1994 :

DS AM16 - DS SOIR15 - PC16 - MS15 - PR16.

Note moyenne AM : 16 et SOIR : 15 - Prix : 52 €

- Robe très brillante, presque grenat, encore une fois bien sombre.
- Le nez est fruité, un peu anisé, avec aussi des parfums de camphre, de fumé, une pointe herbacée évoquant le Cabernet pas très mûr. On part de suite Rive Gauche.
- La bouche augmente encore le plaisir : attaque assez ronde (quelques sucres), corps juteux, avec des fruits mûrs qui ressortent davantage qu'au nez, une belle acidité, des tanins certes présents mais racés, qui ne gâchent rien, même s'ils confèrent à l'ensemble un style un peu strict. La finale est bien serrée, fraîche, apporte une grande allonge pour une salive qui revient avec insistance.

Ducru, sans hésitations.



24. La Tour Haut Brion Pessac-Léognan 1994 :

DS AM14,5 - DS SOIR14 - PC14,5 - MS14 - PR14.

Note moyenne AM : 14,4 et SOIR : 14 - Prix : 30 €

- Robe très brillante, davantage marquée par le grenat (début d'évolution) et une bonne intensité colorante.
- Nez particulièrement mûr, presque confit, avec aussi des notes alcooleuses, animales et de fumé. Déjà évolué, ce nez nous oriente vers Pomerol.
- La bouche ne présente pas beaucoup de matière, de densité et de race : elle est tenue par ses arômes, un bois un peu présent et surtout des notes de fumé récurrentes, jusqu'en finale, qui nous font alors basculer sur Pessac Léognan. Une certaine rondeur et amabilité caractérisent l'ensemble.



25. Beauregard Pomerol 1994 :

DS AM12,5 - DS SOIR12 - PC13 - MS12 - PR13.

Note moyenne AM : 12,8 et SOIR : 12 - Prix : 32 €

- Robe grenat plus nette, assez mate, d'intensité colorante bonne : c'est indéniablement évolué. Premières traces de particules noirâtres (alors que la première dégustation les collectionnait !).
- Nez très organique, boisé, plutôt « arrondi », assez simple et peu racé.
- Bouche à la rondeur presque fadasse (sucrosité marquée), soulignée par un élevage au style « commercial » : notes boisées, grillées, chocolatées, chauffées. Un fruité correct et une fraîcheur mentholée tentent de relever le vin, mais celui-ci, atypique dans cette série, sans classe, finit de manière quelconque, dans une finale vite écourtée...



CONCLUSION

Quelle seconde partie de dégustation !

Souvenez vous de la première : ensemble de qualité mais qui « pétait » rarement, véritable fiasco en ce qui concerne l'identification des Rives, amélioration des notes plutôt modérée entre l'après-midi et la soirée, robes assez évoluées.

Pour la seconde dégustation : c'est radicalement l'inverse !

A croire qu'on ne goûtait pas le même Millésime !

A un point tel que nous avons vécu là un moment particulier de dégustation au club, défiant les références, bousculant nos préjugés, mais surtout bluffant de qualité : cette seconde séance de dégustation a atteint un tel niveau que certains ont connu une sorte d'état de grâce, d'euphorie !

Et dire que Didier Sanchez a failli ne pas monter cette dégustation, crainte du Millésime oblige...

Le pire, c'est que personne n'y comprend quelque chose !!!!

Question statistique, il est étonnant de constater l'amélioration généralisée de la qualité perçue des vins après l'aération : une telle proportion (seulement 6 vins sur 25 n'ont pas apprécié l'opération !) est une chose rare dans nos dégustations.

Certains écarts étaient en plus hors normes : Cheval Blanc qui pulvérise les records de progression, La Mission Haut Brion, L'Evangile et La Conseillante faisant presque aussi bien, sans parler de Lafleur qui ressuscite d'un défaut de bouchon qui l'aurait destiné, en d'autres circonstances, à un vidage dans l'évier en bonne et digne forme...

Sans oublier qu'aucun vin ne s'est « cassé la figure ».

Une vraie cour des miracles !

Pour rentrer un peu dans les détails, signalons l'excellente tenue des ténors, car hormis Latour et Lafleur, tous les autres trustent les meilleures notes.

Ce qui est quand même rassurant pour la Place bordelaise...

Les bons rapports qualité prix de cette série semblent revenir conjointement à Pontet Canet et Gazin.

A signaler surtout la meilleure note de la dégustation pour la Mission Haut Brion, presque à 18/20, lequel, avec un tarif de 68 Euros, ne craint pas vraiment la concurrence dans cette séance...

A noter également qu'au niveau des Appellations, c'est Pomerol qui signe la plus grande homogénéité de cette dégustation.

Quant aux vins, nous n'avons eu de cesse d'apprécier de superbes robes, à peine marquées par l'évolution, souvent évidentes de jeunesse.

Les définitions étaient presque parfaitement fidèles aux caractéristiques des 2 Rives, voire des appellations, ce qui fut une vraie leçon : maturité, rondeur, fruit pour les Merlots, une certaine austérité, de la rigueur, le cèdre, le tabac, quelques notes herbacées pour les Cabernets Sauvignons, le fumé caractéristique des Pessac Léognan...

Un genre "Chant du Cygne" des 94 ?

TABLEAU RECAPITULATIF

Excellents vins				
Mission Haut Brion	<i>Pessac Léognan</i>	17,8	Aéré	68 €
Angélus	<i>St Émilion</i>	17,6		74 €
Cheval Blanc	<i>St Émilion</i>	17,5	Aéré	126 €
L'Eglise Clinet	<i>Pomerol</i>	17,5	Non aéré	58 €
Lafite	<i>Pauillac</i>	17,5		172 €
Léoville Las Cases	<i>St Julien</i>	17,5	Aéré	68 €
L'Évangile	<i>Pomerol</i>	17,3	Aéré	69 €
Pétrus	<i>Pomerol</i>	17,3	Aéré	680 €
Très bons vins				
Mouton	<i>Pauillac</i>	16,8	Aéré	140 €
Palmer	<i>Margaux</i>	16,8	Non aéré	63 €
Sociando Mallet	<i>Haut Médoc</i>	16,8	Non aéré	32 €
Vieux Château Certan	<i>Pomerol</i>	16,8	Aéré	56 €
Cos d'Estournel	<i>St Estèphe</i>	16,7	Non aéré	50 €
Grand Puy Lacoste	<i>Pauillac</i>	16,7	Non aéré	38 €
Bon Pasteur	<i>Pomerol</i>	16,5	Non aéré	32 €
La Conseillante	<i>Pomerol</i>	16,5	Aéré	79 €
Gazin	<i>Pomerol</i>	16,5	Aéré	40 €
Pontet Canet	<i>Pauillac</i>	16,5	Aéré	40 €
Haut Brion	<i>Pessac Léognan</i>	16,1	Non aéré	136 €
Canon La Gaffelière	<i>St Émilion</i>	16	Non aéré	42 €
Ducru Beaucaillou	<i>St Julien</i>	16	Non aéré	52 €
Latour	<i>Pauillac</i>	16	Aéré	165 €
Margaux	<i>Margaux</i>	16	Aéré	190 €
Bons vins				
Léoville Poyferré	<i>St Julien</i>	15,6	Non aéré	31 €
Pichon Baron	<i>Pauillac</i>	15,6	Non aéré	37 €
Clinet	<i>Pomerol</i>	15,5	Non aéré	60 €
Latour à Pomerol	<i>Pomerol</i>	15,5		38 €
Trotanoy	<i>Pomerol</i>	15,5	Aéré	98 €
Lafleur	<i>Pomerol</i>	15,3	Aéré	155 €
La Fleur Pétrus	<i>Pomerol</i>	15,2	Non aéré	48 €
Pichon Comtesse	<i>Pauillac</i>	15,2	Aéré	67 €
Gruaud Larose	<i>St Julien</i>	15	Aéré	37 €
Haut Bailly	<i>Pessac Léognan</i>	15		32 €
Assez bons vins				
Beauséjour Bécot	<i>St Émilion</i>	14,8	Aéré	29 €
Pape Clément	<i>Pessac Léognan</i>	14,8		41 €
Montrose	<i>St Estèphe</i>	14,7		45 €
Rauzan Ségla	<i>Margaux</i>	14,7	Non aéré	40 €
Kirwan	<i>Margaux</i>	14,3	Aéré	29 €
Ausone	<i>St Émilion</i>	14		135 €
Figeac	<i>St Émilion</i>	14	Non aéré	60 €
La Tour Haut Brion	<i>Pessac Léognan</i>	14		30 €
Troplong Mondot	<i>St Émilion</i>	13,8	Non aéré	36 €
Léoville Barton	<i>St Julien</i>	13		44 €
Vin moyen				
Beauregard	<i>Pomerol</i>	12,8		32 €
Non noté				
Lynch Bages	<i>Pauillac</i>	NIL		50 €