

**Club toulousain *In Vino Veritas*
Verticale Château Angélus
St Emilion 1^{er} Grand Cru Classé B**

**1^{ère} partie : 2004 - 1992
Mardi 17 Avril 2007**

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

La première est commentée par Philippe Ricard pour l'après-midi et Laurent Gibet pour le soir (2004-1992)

La seconde, faite en une seule séance, est commentée par Philippe Ricard (1991-1975).

Quelques commentaires de contexte :

La première 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 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 deux séances afin de montrer aux lecteurs les différences entre 2 dégustations espacées de 5 heures.

La seconde dégustation s'est déroulée en une seule phase : les millésimes goûtés présentant un certain âge, l'aération pouvait en effet s'avérer risquée. Les vins ont été carafés juste avant le service pour les débarasser de leur dépôt.

Les vins ne sont pas dégustés à l'aveugle.

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

Au sujet du prix indiqué des bouteilles : il correspond au prix d'achat aux enchères, chez les cavistes ou chez des particuliers, dans la période 2005/2006, sur une offre pas toujours évidente.

La côte moyenne a quelque peu évolué depuis, dans les 2 sens : rien d'étonnant donc de trouver certains vins plus chers, mais aussi meilleurs marché...



Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 13)



1. Angélu Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 2004

DS AM15 - DS SOIR15,5 - PC(14) - LG15,5+ - MS14,5/15 - PR15,5.

Note moyenne AM : 14,7 et SOIR : 15,3 - Prix : 55 €

L'après-midi :

- Robe légèrement mate, avec une certaine « épaisseur », d'une coloration violine tellement intense que l'ensemble paraît presque noir.
- Le nez nous accueille avec générosité, soulignant une forte maturité, une grosse richesse, dans un style des plus crémeux : la griotte, le cassis, mais aussi les arômes d'élevage tels le chocolat, la vanille, le bois, ainsi qu'une pointe d'alcool se marient intensément.
- La bouche confirme l'opulence devinée précédemment : la généreuse maturité du fruit (remarquable pour 2004), la richesse crémeuse de la matière, ronde et presque veloutée, la puissance aromatique (davantage que sa complexité), dominée à ce stade par l'élevage (chocolat, vanille, crème, réglisse, eucalyptus), donnent à cette bouche un aspect très flatteur, un peu trop d'ailleurs, gommant tout aussi généreusement la race du terroir. La finale, persistante, toujours riche, démontre une belle allonge, cependant un peu trop marquée par l'alcool, la vanille et le chocolat, laissant les amateurs de finesse un peu sur leur faim. Certains expriment alors une relative lassitude de dégustation.

A l'ouverture de cette bouteille, on perçoit donc un vin remarquablement fait, mais son expression actuelle ne nous séduit pas autant que le style hyper flatteur voudrait sans doute le faire : nous avons en effet l'impression de boire ce genre de très bon vin du Chili aux Etats Unis, partout où l'attente de certains consommateurs pour la dégustation immédiate est un facteur parfaitement intégré.

Le Grand vin, le Grand terroir sont ici encore en gestation.

Le soir :

- Robe noire.
- Expression très mûre avec un boisé lacté de classe : liqueur de cassis, épices, moka.
- Bouche charnue, sensuelle, croustillante, langoureuse, avec en même temps de l'austérité et de la finesse...

Boire assez frais car le taux d'alcool semble élevé. Un 2004 plutôt extrême (on peut lui reprocher une certaine décadence) dont il faudra surveiller les éventuels progrès.



2. Angéus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 2003

DS AM16/15,5 - DS SOIR16,5/17 - PC15/15,5 - LG16,5+ - MS16,5/17 - PR16 .

Note moyenne AM : 15,8 et SOIR : 16,7 - Prix : 135 €

L'après-midi :

- Si la jeunesse et l'intensité de la robe sont toujours aussi franches, le rubis commence à se faire une petite place parmi les notes violines et le caractère sombre s'écarte progressivement du noir. Par contre, c'est bien mat !
- Si le nez trahit toujours un enrobage boisé et crémeux, la nuance est plus sensible, avec un fruité plus intéressant : la framboise, la cerise, le cassis s'expriment plus franchement, avec un côté légèrement cuit et toujours quelques sensations d'alcool. L'expression est toujours très intense.
- La bouche dévoile davantage de matière, de densité, de complexité que pour le millésime précédent. Si le profil crémeux est ici moins évident, c'est la chaleur de 2003 qu'on perçoit davantage dans un style un peu alcooleux, chaleureux, signé de fruits cuits. L'équilibre n'est pour autant pas bousculé, l'ensemble ayant conservé une acidité juste. En fait, ce sont les tanins qui, contrairement à une dégustation du même vin, dans une rondeur parfaite, en Juin 2006, commencent à se faire ressentir par une très légère sécheresse, ce que certains aimeraient suivre attentivement, espérant être épargnés des mêmes déceptions que 1976 avait réservées à une majorité de Bordeaux... La finale, enfin, ponctue toujours dans un style quelque peu chaleureux, mais toujours très plaisant et longuement rémanent.

C'est un beau 2003, certes un peu chaleureux, mais qui a su éviter les caricatures pour conserver une belle complexité.

Par contre, l'absence de recul quant à l'évolution des tanins dans une année aussi extrême nous incite à la prudence.

Le soir :

- Nez mûr, plutôt explosif, boisé racé : roncier, mûre, cacao, graphite, épices.
- Bouche longue, fruitée, assez lascive mais pas si joufflue que cela (un très léger manque de chair, le 2003 paraissant curieusement plus filiforme que le 2004). Un vin doté, qui bénéficie d'une rassurante accroche astringente en finale.



3. Angéus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 2002

DS AM15 - DS SOIR15,5/16 - PC15/15,5 - LG16 - MS15,5/16 - PR14,5.

Note moyenne AM : 15 et SOIR : 15,9 - Prix : 67 €

L'après-midi :

- La robe semble toujours assez mate, dense, signée d'un rubis prononcé malgré la présence encore nette de reflets violines. L'intensité colorante est toujours de rigueur.
- Ce que le nez a perdu en maturité (notes herbacées), il l'a gagné en typicité et rendrait l'exercice à l'aveugle plus facile, le profil bordelais étant enfin plus évident ! Si l'élevage est toujours significatif, il s'exprime de moins en moins intensément, son boisé paraissant plus fondu (on distingue plus aisément le cèdre) et ses parfums caractéristiques moins expansifs (régliasse). Si l'intensité générale est toujours bonne, elle est cependant plus contenue.
- La toute première impression, sur un léger côté piquant d'acidité volatile, est heureusement fugace. Le vin exprime ensuite un profil moins mûr que pour les premières bouteilles : quelques notes herbacées, une maturité du fruit moins évidente, une acidité plus nette pourraient laisser penser à une relative verdeur. Mais la matière n'en patit pas complètement : l'acidité raffermi la bouche sans excès, le vin reste frais, digeste, juteux, avec un grain agréable et un boisé parfaitement honorable. La finale, à peine marquée d'une pointe de dureté, finit sur la fraîcheur et la fermeté.

Le soir :

- Nez alléchant : cacao, myrtille, figue fraîche. Evocation de rafle conférant une certaine fraîcheur et agréable profondeur minérale.
- La bouche est valorisée par une belle présence gourmande, à la fois veloutée et tannique. Aspect plus ligérien (fermeté fruitée) pour une carcasse moins charnue et plus abrupte. Un 2002 consistant et de garde.



4. Angéus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 2001

DS AM16 - DS SOIR17,5/18 - PC16 - LG17,5+ - MS18 - PR16.

Note moyenne AM : 16 et SOIR : 17,8 - Prix : 105 €

L'après-midi :

- La robe, toujours d'une fluidité moyenne, devient plus brillante, plus chatoyante. Rubis avec des reflets violines, elle reste parfaitement sombre.
- Même si le nez trahit toujours un élevage luxueux (chocolat), il perd davantage son caractère boisé, nettement plus fondu, pour mettre un peu plus en valeur les parfums de fruits rouges et de menthol. Il gagne en typicité.
- Bouche ronde, suave, particulièrement séveuse, parfaitement sincère, pleine de fraîcheur (menthol) et de fruit, de cèdre, juste à peine marquée de chocolat. Elle reste très bien équilibrée, mais surtout bien serrée, le corps étant très bien tenu, droit, tendu. Peut être pourrait-on regretter un certain manque de complexité à ce stade. La finale, bien tonique, s'étire remarquablement sur des notes de menthe poivrées.

Nous parions volontiers sur un très bel avenir...

Le soir :

- Nez minéral en diable, compact, empyreumatique : moka marqué, fruits noirs.
- Tanins remarquables pour une trame pleine, cohérente, juteuse, caressante, très persistante. Le prolongement est délicieusement suave, salivant, éclatant, la finale entraînée par une sensation de poussée continue bluffante.

Difficile de ne pas se resservir une belle rasade de ce vin en pleine forme, déjà fondu et prêt pour une longue croisière.

Bien plus dévoilé que le Léoville-Barton bu le 5 avril 2007 et j'attends avec impatience la comparaison avec la Conseillante 2001 (à l'encépagement plus exclusif), qui arrivera fin avril 2007 avec une énorme réputation sur ce millésime (lequel verra ponctuellement le dossard de l'autre ?)



5. Pirate : Cos d'Estournel Saint-Estèphe 2001

DS AM16,5/17 - DS SOIR17 - PC16,5 - LG17 - MS16,5 - PR16,5.

Note moyenne AM : 16,6 et SOIR : 16,8 - Prix : 65 €

L'après-midi :

- Robe de brillance moyenne, généreusement fournie en particules noirâtres, rubis à peine marqué de reflets violines, d'intensité colorante forte.
- Superbe nez racé, très Rive Gauche, empreint de tabac, de cèdre, de graphite, de cerise. Intense et infiniment classe !
- La bouche exprime une personnalité aromatique plus minérale que celle d'Angelus, avec, entre autre, ses notes de mines de crayon caractéristiques. Le corps est puissant, frais, d'une tenue impeccable, avec une texture moins ronde que pour le St Emilion : elle resserre davantage la bouche. La finale, fraîche, svelte, sans aucun creux, ponctue sur des notes mentholées, poivrées, minérales, mais avec quelques tanins qui restent ponctuellement sur les gencives. Très grosse rémanence, avec un vin qui n'arrête pas de revenir !

Le soir :

- Bel ensemble aromatique très « rive gauche » composé de senteurs de fraise, de minéral, de pain grillé, de végétal (poivron, herbes aromatiques).
- Beau classicisme en bouche pour une matière assez svelte, digeste, équilibrée (en l'état clairement plus réservée et possédant moins d'éclat qu'Angelus 2001 toutefois).

6. Pirate : Montrose Saint-Estèphe 2001

DS SOIR16,5/17 - LG16 - MS16.

Note moyenne : **16,3** - Prix : 45 €

Dégusté le soir uniquement :

- Ici aussi, un nez plus délié que dans le cas d'Angélus. Senteurs de minéral, de fraise, de réglisse, de poivron, d'estragon, de clou de girofle, et une légère évocation forestière (sous-bois).
- En bouche, on apprécie une belle expressivité, la fraîcheur, la finesse. Un style retenu, moins offert que dans le cas d'Angélus 2001, pas si ferme que cela, très buvable.



7. Angélus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 2000

DS AM17/17,5 - DS SOIR17,5 - PC17/17,5 - LG17 - MS17 - PR17,5.

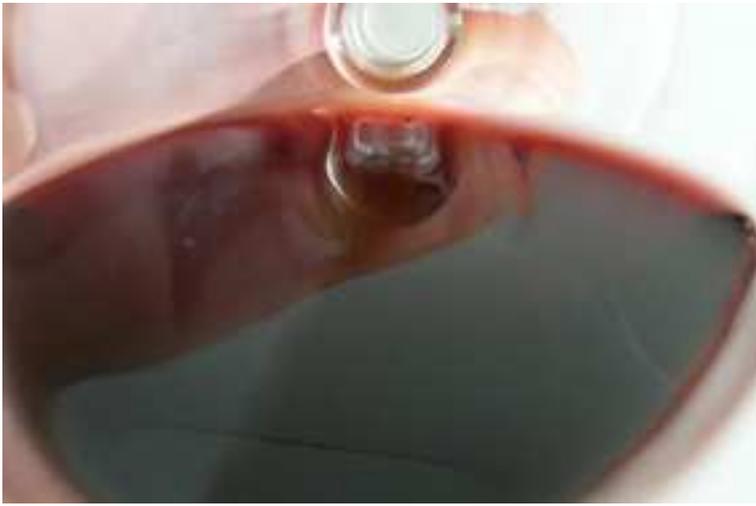
Note moyenne AM : **17,3** et SOIR : **17,2** - Prix : 205 €

L'après-midi :

- La robe conserve toujours une remarquable jeunesse : rubis profond, on décèle encore des notes violines dans un style presque noir, assez mat et une « épaisseur » bien visible. Impressionnant !
- Si l'élevage est décidément toujours patent (notes de chocolat, de caramel, style un peu crémeux et toujours flatteur), le bois continue toujours à se fondre élégamment : le fruit s'exprime alors avec davantage de franchise, soulignant à nouveau une très belle maturité du raisin (fruit presque cuit). Puis s'affirment des arômes de résine, de terre, de truffe, de menthol. Superbe nez, le plus racé et typé Rive Droite du début de la série !
- En bouche, on retrouve la majesté du grand vin : sève des plus nobles, texture beaucoup plus pulpeuse que crémeuse (arômes d'orange sanguine), voici un vin large, doté d'une grosse matière, bien volumineuse, mais jamais traitée dans l'excès : l'équilibre est exemplaire et la fraîcheur désaltérante. Il finit propre, long, frais, avec classe avant de nous faire profiter de retours généreux. Le vin tient son rang !

Le soir :

- Nez solaire mais sans lourdeur excessive ; on engrange avec bonheur des notes multiples de fruits noirs et rouges confiturés, de réglisse, d'herbes aromatiques (en décoction), de figue rôtie, de poivre, de boîte à cigares.
- Bouche au caractère plus exotique, au velours admirable, qui remplit la bouche de manière démonstrative (osée ?) et corsée mais se déroule sérieusement en finesse et sans chaleur trop excessive. Ses éléments sont mieux fusionnés que dans le cas du 2003.



8. Angélus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1998

DS AM16,5/17 - DS SOIR16 - PC15,5 - LG17 - MS17 - PR15.

Note moyenne AM : 15,8 et SOIR : 16,7 - Prix : 142 €

L'après-midi :

- Robe mate, toujours moyennement fluide, d'un rubis profond, très sombre, avec quelques particules noires en suspension.
- Le nez ne « pète » pas vraiment. Si la cerise et une pointe d'alcool confirment le caractère mûr du merlot, on note également une signature herbacée (herbe sèche, paille), et toujours ces sempiternels parfums de confiserie (caramel, chocolat). Par contre, le boisé est nullement décelable.
- En bouche, l'élevage se confirme par ses notes de confiserie, l'alcool perçu au nez également (cerise à l'eau de vie), de même que la maturité du fruit (cerise mûre), donnant à l'ensemble un caractère bien merlot. Le corps est moins large que les précédents, un peu plus strict, avec une fraîcheur (menthol) donnant une légère dureté à l'ensemble. Les tanins sont un peu moins ronds, asséchant quelque peu la matière. La finale confirme cette dernière impression, et malgré une belle longueur, laisse une certaine sensation de sécheresse en bouche.

Il est probable que le vin soit fermé à ce stade. Est-ce un besoin d'aération ou un passage que beaucoup de vins de garde connaissent ?

Le soir :

- Robe intense mais un peu plus mate.
- Olfaction profonde, corsée, racée. Le kiosque à odeurs est complexe : minéral, havane, rose ancienne, figue, poivre, réglisse.
- En bouche, c'est de la belle ouvrage : on se régale d'une production qui rappelle un peu le 2000, raisonnablement riche (cossue mais pas crémeuse), délectable. Longueur et relative fraîcheur complètent ce tableau d'excellence.



9. Angélu Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1997

DS AM14/13,5 - DS SOIR14,5 - PC14 - LG15,5/16 - MS15 - PR13,5.

Note moyenne AM : 13,8 et SOIR : 15,1 - Prix : 90 €

L'après-midi :

- Robe bien mate, fluide, plus claire que toutes les autres, marquée de rubis, mais aussi de teintes plus évoluées, quelque peu brunâtres.
- Nez bien différent des précédents ! Non seulement il exprime son caractère évolué (viande, animal), mais il le fait avec moins de virilité que pour les autres vins, davantage de distinction (notes d'humus, de feuilles mortes) : après la robe, cette élégance signe certainement un vin à son apogée...
- La bouche est assez surprenante, pour ne pas dire désunie ! Attaque bien mûre, presque sucrée, puis corps un peu flottant, léger, avec une matière discrète, assez fluide, quelques notes de paille et d'herbe sèche, une fraîcheur mentholée. Enfin une finale quelque peu alcooleuse, avec un retour sur les gencives et un goût persistant moyennement gracieux.

Le vin semble bel et bien avoir atteint son apogée et s'il se boit assez facilement aujourd'hui, nous ne lui prédisons pas un bel avenir...

Le soir :

- Robe moins tonitruante, plus évoluée.
- Nez joliment foxé, au bouquet floral fin et frais (mentholé), faisant penser au cigare.
- En bouche, la sphère est certes plus restreinte mais ce vin au charme un peu vieillot, plus court, possède tout de même de beaux atouts vu le millésime : il est prêt à boire et possède un éclat relatif qui le rend joyeux.



10. Angélu Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1996

DS AM14 - DS SOIR14 - PC14,5 - LG14 - MS14,5 - PR14.

Note moyenne AM : 14,2 et SOIR : 14,2 - Prix : 104 €

L'après-midi :

- Robe mate, assez fluide, rubis, toujours bien sombre.
- Le nez reste assez discret, avare en notes fruitées, marqué par un début d'évolution autant qu'un caractère toujours frais. L'ensemble est assez déstabilisant puisque nous le situerions volontiers dans le Médoc avec une dominante cabernet.
- La bouche est parfaitement cohérente, propre, fraîche, nette, dotée d'un joli jus, d'une beau toucher, d'une belle finesse. Mais elle se raidit un peu, marquée également de notes herbacées, voire liégeuses (nous évoquant le cabernet pas très mûr). La finale semble assez dure, plutôt austère, laissant une sensation de tabac froid en bouche qui s'accroît dans la dégustation.

Le soir :

- Nez expressif, viandé, dans lequel on inventorie des notes très appréciables de fruit cuits, de cuir, de poivre.
- On est en revanche déçu par une bouche à la finale rude, trop prompte, qui ne confirme pas les promesses d'un fumet très attractif. Nul soyeux et au contraire tanins grossiers (illustration parfaite de la difficulté du millésime sur cette rive ?).



11. Angélus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1995

DS AM13 - DS SOIR16,5 - PC13 - LG16,5 - MS16,5 - PR13.

Note moyenne AM : 13 et SOIR : 16,5 - Prix : 137 €

L'après-midi :

- A part 97, nous voici devant la première robe quelque peu évoluée : au rubis s'ajoutent maintenant quelques reflets grenats, dans un ensemble assez sombre, au brillant modéré.
- Nez particulièrement décevant, privé de fruit, sur des notes herbacées et alcooleuses. Discret et peu élégant.
- En bouche, le manque de pulpe est évident, la matière s'asséchant rapidement. Toujours aucune trace de fruit, mais une persistance des notes chocolatées et grillées lassantes car presque exclusives. C'est assez étriqué, presque déséquilibré. La finale confirme l'assèchement pour finir sur des notes de carton !

Le soir :

- Bouquet profond, sanguin, plus végétal, moins expansif que celui du 1996, sur des odeurs de cassis, de tabac, d'agrumes, de minéral, de figue.
- En bouche, l'austérité, qui confère de la vigueur au vin, est adroitement enjolivée dans une trame de qualité, ferme et sapide. Tanins un tantinet poudreux (aspect pulvérulent).

12. Pirate : Clos des Roches Chinon 1989

DS15,5 - LG15,5 - MS15,5.

Note moyenne : 15,5 - Prix : 20 €

Dégusté le soir uniquement : (Ce vin est servi par curiosité, le 95 évoquant quelques souvenirs de ce vin de Loire)

- Nez foxé, avec du végétal intense, nullement désagréable, démasquant un beau vin de Loire (bourgeon de cassis, poivron, petit pois). Notes supplémentaires de fruits rouges, de minéral et quelque chose qui s'apparente au riz soufflé Gaylord-Hauser.
- Bouche « à l'ancienne », fringante, un peu mince mais toute en modestie et qui a su bien vieillir en restant équilibrée et parfaitement désaltérante. L'acidité est là qui rappelle la groseille.



13. Angéus Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1994

DS AM16,5 - DS SOIR16 - PC16,5/17 - LG15 - MS16 - PR16,5.

Note moyenne AM : 16,6 et SOIR : 15,7 - Prix : 90 €

L'après-midi :

- Robe assez brillante, rubis sombre avec des reflets grenats plus présents, quelques particules en suspension. L'évolution reste modérée !
- Nez sur la mine de crayon, le poivron rouge bien mûr, le fruit, le tabac : droit, racé, ce serait à l'aveugle un très beau nez de cabernet sauvignon !
- En bouche, on découvre un corps plein, généreux, toujours élégamment fruité, bien complexe, vivant, équilibré : la terre, le tabac, le graphite s'expriment dans une matière bien juteuse, sans aucune sécheresse. Il manquerait peut-être d'un chouïa de pulpe et de rondeur pour en faire une grande réussite. La finale ponctue avec race et longueur un vin résolument brillant pour le millésime.

Le soir :

- Fond végétal qui poivronne et une certaine noblesse dans cet éventail aromatique : minéral, épices, cuir, pointe de truffe noire (*tuber melanosporum*).
- Matière dense, corsée, possédant un gras appréciable et une belle tenue. Tanins un peu grenus.

Un vin ici mis en scène dans un panel exigeant mais on imagine bien qu'il put beaucoup plaire lors de l'horizontale des Bordeaux 1994.

Dégusté le 6 Mars 2007

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, mais que nous avons situé, sans hésitation, sur la Rive Gauche...



14. Angélu Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1993

DS AM15,5 - DS SOIR13,5 - PC15,5 - LG13 - MS12,5 - PR15,5.

Note moyenne AM : 15,5 et SOIR : 13 - Prix : 84 €

L'après-midi :

- Robe mate, avec quelques particules noirâtres, toujours bien sombre, déjà fortement marquée par le grenat, bien que le rouge n'ait pas totalement disparu.
- Joli nez marqué de tabac, de graphite, de poivron au point de songer encore une fois à du cabernet (légère parenté avec le 94). Mais l'évolution est ici un peu plus nette, avec des parfums de viande, de sang, d'orange épicée (clou de girofle).
- Si la bouche révèle moins de matière que pour le 94, elle exploite davantage son élégance : souplesse, douceur, maturité, on évolue sur une belle harmonie. L'évolution est ici confirmée, avec noblesse. Le bois est parfaitement bien dosé, l'acidité marquée mais en rien déplacée, offrant au vin un caractère toujours agréable et bien vivant. La finale souligne l'élégance de cette bouche, avec des notes de tabac des plus distinguées.

Très beau travail et belle surprise pour un autre millésime difficile : le vin est très plaisant, à boire maintenant.

Le soir :

- Nez minéral, végétal, austère, qu'il faut aller chercher. Impression de peau d'orange.
- La bouche n'est pas dénuée d'un certain caractère mais elle paraît creuse, fatiguée, débordée par son acidité.

Aurait vraisemblablement souffert dans la surprenante verticale des Bordeaux 93 organisée fin 2006.



15. Angélu Saint-Emilion 1^{er} cru classé B en 1992

DS AM15 - DS SOIR14 - PC14,5/15 - LG11 - MS13,5 - PR15.

Note moyenne AM : 14,9 et SOIR : 12,8 - Prix : 89 €

L'après-midi :

- Robe assez mate, fluide, plus profondément grenat, d'une intensité colorante importante, bien qu'inférieure aux précédentes. L'évolution est ici bien marquée.
- Nez qui fait son âge, relativement évolué, quelque peu végétal (moyennement mûr), avec des notes de tabac assez présentes.
- Si le jus est toujours aussi agréable, la matière est légèrement fatiguée, un peu moins vivante que pour le 93 : le corps est moyennement dense, plus discret, empreint de tabac, de fumé, d'une léger côté iodé et surtout d'une jolie fraîcheur. Le vin se boit facilement ! La finale est longue, assez élégante, avec de beaux retours fumés.
A boire.

Le soir :

- Nez indigent sur le bouillon Kub, le poivron, le cassis.
- La bouche me fait plisser les yeux en raison d'une acidité insidieuse. Sans plus de commentaires ...

CONCLUSION Par Laurent

(rapide, en ce qu'elle ne saurait à l'évidence pas remplacer un stage d'étude sur place)

Haut niveau d'ensemble pour des vins stylés mais pour autant variés (selon les millésimes), puissants, corsés, racés, diserts et gourmands qui bénéficient de la générosité aromatique et structurale du merlot judicieusement combinée à l'assise et aux saveurs potentiellement racées du cabernet-franc.

Changement de style probable à partir de 2000 : les vins deviennent alors plus « modernes », « lissés », concentrés, alcoolisés. La maturité, la rondeur, la volubilité augmentent, tout en laissant encore de la place à la race et à la finesse (on connaît pire dans le secteur en termes de production de vins de foire, surboisés, tape-à-l'œil, édulcorés, éphémères, paradoxalement parfois secs).

Du moins après une bonne aération, car à l'ouverture, le vin a bien du mal à livrer ses origines, dissimulé derrière les notes d'un élevage certes luxueux, mais plus exclusif.

La comparaison des silhouettes du 1998 et du 2001 est instructive à cet égard (et le 1999 absent de cette série). Clairement travaillés pour une forme de plaisir immédiat, charnels (d'une certaine manière internationalisés), loquaces, ils conservent toutefois une reconfortante rigueur d'élaboration et semblent préserver un message, au passage impacté par certaines modes actuelles et par la carte de l'irréversible évolution climatique.

Il sera intéressant de suivre son évolution dans le temps (en écho avec ceux qui seront délivrés lors de la seconde verticale 1991-1975 du 26/4/07).



Petite remarque à propos des bouchons...

Voici un Château qui ne mégote pas sur leur qualité : très longs (55 mm), de très belle texture, ils restent parfaitement jeunes et intacts sur quasiment toute la série.

Exemplaire.

QUELQUES INDICES A RETENIR

La succession des 2 comptes-rendus permet de faire les remarques suivantes quant à l'aération :

- jusqu'au millésime 1995, tous les vins se sont mieux comportés après une longue aération
- les 3 vins les plus vieux y ont perdu parfois beaucoup...

D'une façon plus générale, nous remarquons que, concernant les Bordeaux rouges jeunes, l'aération est systématiquement bénéfique pour les vins de la rive droite avec pas mal de merlot.

Pour les vins rive gauche, en particulier le Medoc à majorité cabernet sauvignon, la règle est à peine moins évidente dans leur jeunesse : si de rares exemples prouvent un durcissement des tanins, la plupart sont flattés par l'exercice.

Par contre, après un vieillissement de 10 à 15 ans, l'exercice est plus délicat : les dégâts de l'aération sont plus nombreux, incitant à une grande prudence en la matière...



2^{ème} partie : 1991 - 1975
Jeudi 26 Avril 2007



Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 15)



1. Angélus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1991

DS12,5 - PC13,5 - LG15 - MS14 - PR14 . Note moyenne : 13,8 - Prix : 88 €

- Robe un peu mate, grenat, particulièrement sombre.
- Le nez présente un bouquet correct, avec ses notes corsées, les épices, le tabac, le caramel et surtout ses caractéristiques tertiaires (viande), mais l'ensemble est terni par le bois encore trop présent (sciure). L'alcool perceptible ajoute à la puissance de ce nez moyennement plaisant.
- La bouche saisit d'entrée par son acidité et ses tanins assez asséchants, accentué par le manque de gras du vin et une certaine amertume (verdeur, menthol, feuille de cassis). Certes, la race aromatique n'a pas disparu, le tabac, les épices, le graphite, une franche et appréciable évolution tertiaire étant bien présents. Par contre, le fruit n'y est plus, contrairement au bois qui ne s'est pas fait oublier et qui semble contraindre la matière. La finale, difficile, peu aimable, légèrement décharnée, accuse un certain manque de vie.

Si ce vin ne présente pas de défaut majeur, il ne provoque pas non plus l'enthousiasme.
Une sorte de service minimum du grand vin bordelais.



2. Angéus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1990

DS15,5 - PC16 - LG17 - MS16,5 - PR16 . Note moyenne : **16,2** - Prix : 290 €

- Robe encore brillante, grenat profond, avec un cœur presque noir et quelques particules en suspension.
- Ce nez a beaucoup d'évidence, de jeunesse, de complexité, de maturité : c'est un bouquet assez éclatant de tabac, d'épices, de graphite, de figue, corsé et typiquement viandé. Encore quelques notes d'élevage pour certains d'entre nous, ce qui ne gâche tout de même pas notre plaisir.
- La bouche est d'abord perturbée par une acidité volatile indélicate, qui met quelques instants à s'estomper. Assagi, le vin se livre alors, dans un style général assez chaud : capiteux, rond, avec une sensation d'alcool, il exprime des notes chaleureuses de fruits cuits ou à l'eau de vie. Des notes viandées, animales, de figue, un magnifique tabac viennent compléter la palette aromatique, encore un rien privée de tout son éclat par une emprise de l'élevage toujours perceptible (boisé, café, brûlé). La matière est très belle, s'exprimant avec finesse et concentration. La finale, privée d'un peu de longueur par la présence de l'alcool, s'exprime davantage en rétro-olfaction, avec de magnifiques retours de café, de zan, de tabac.

Indéniablement réussi, ce vin pourrait sans aucun doute tirer bien des bénéfices d'une aération de quelques heures, comme nous le faisons habituellement sur les millésimes plus jeunes.

Si beaucoup le parieraient bien volontiers, personne ne pourra le vérifier : il n' en reste plus une goutte !



3. Angéus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1989

DS17 - PC16,5 - LG18 - MS17,5/18 - PR17,5. Note moyenne : **17,4** - Prix : 250 €

- Robe bien brillante, grenat à peine tuilé en bordure de disque, avec toujours quelques traces rougeâtres ainsi que quelques particules noirâtres. Le cœur est toujours aussi sombre.
- Quel superbe nez ! Plus frais, moins évolué, voire encore jeune, il s'exprime sur le graphite, le goudron, les fruits noirs encore bien vivants, mûrs sans être cuits. Précis, profond, intense, ce nez nous régale...
- La bouche est à la hauteur de nos espérances : fraîche, très fine, elle affiche un jus irresistible ! La variété aromatique souligne la complexité de cette bouche, avec le tabac, le graphite, les épices (poivre, clous de girofle), les fruits noirs (cassis), l'orange, le café, dans un style corsé, racé, dense, très classe ! La finale prolonge généreusement notre plaisir, avec de longs retours salivant...

Ce vin a su rester jeune (aucune note animale) et conserve ainsi un avenir radieux.

Encore une fois cependant, nous mettons le même bémol, à savoir la persistance de notes boisées, bridant l'éclat et la pureté de cette bouche et privant le vin d'un statut davantage majestueux.



4. L'Angélus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1988

DS(14) – PC(13) - LG13 – MS(14) – PR(14). Note moyenne : (13,6) - Prix : 140 €

- Robe brillante, grenat virant sur le caramel, avec toujours un aspect des plus sombres.
- Ouuaaaaaah ! Le nez au caractère animal redoutable, avec une force rare ! Sans parler de violentes effluves de viandox, de nuoc mam, de sauce soja, de cep séché, le tout paraissant non seulement beaucoup plus vieux que prévu, mais surtout trop intense, au point d'être déplaisant pour certains.
- La bouche manque de cohérence : l'acidité quelque peu délurée, l'agressivité de certains arômes (toujours ce profil animal extrême), quelques fugaces sensations de verdeur viennent contrarier une matière juteuse, une maturité bien réelle ! Nous restons sur une impression de désunion, d'indiscipline : ça part dans tous les sens ! La finale ne nous rassure pas davantage et même si son allonge est certaine, avec des notes épicées et corsées de caractère, elle conserve rigidité et amertume.

Sans aucune harmonie, cette bouteille fait au moins 20 ans de plus que son âge !

Ce cas isolé dans la série et quelques souvenirs de dégustation font dire à certains que la bouteille a peut-être souffert de conditions de conservation deffectueuses, probablement avec un excès de chaleur au cours de sa vie.

A noter que c'est la dernière bouteille du domaine portant le nom de « L' Angélus », le château ayant depuis perdu son L.



5. L'Angélus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1986

DS15,5 - PC15,5 - LG14,5 - MS15 - PR15. Note moyenne : 15,1 - Prix : 83 €

- Robe assez mate, grenat quelque peu bruni, toujours sombre.
- Le nez évoque le graphite, les fruits à l'alcool, avec fraîcheur et un style à peine plus cabernet que merlot.
- La bouche par contre nous ramène vite sur la bonne rive, avec la sucrosité, la rondeur, la maturité du merlot. Si le vin a su conserver sa fraîcheur, son corsé, son fruit originel, il s'exprime plus en amplitude qu'en longueur, la matière étant un peu limitée, la complexité et la race mesurées. La finale reste harmonieuse, mais éphémère, l'alcool prenant un peu le dessus et coupant court à l'allonge.

Voici un St Emilion d'évolution très classique.

S'il ne démontre pas une grande classe, il faut souligner toutefois la grande facilité de le boire, son caractère juteux et un plaisir qui serait sans aucun doute plus évident à table, bien associé.

Enfin, nous apprécions pour la première fois l'absence de bois dans les arômes : avec Angélus, il faut savoir être patient...



6. Pirate à l'aveugle : Chateau Soutard Saint Emilion Grand Cru 1989

DS15,5 - PC15,5 - LG15 - MS15,5 - PR14,5. Note moyenne : 15,2 - Prix : 22 €

- Robe peu brillante, assez évoluée : teinte grenat, avec des reflets caramel et des notes brunies plus affirmées. Sombre, mais on commence à voir à travers. Quelques particules en suspension.
- Nez plus herbacé, plus minéral, plus cabernet. S'il présente toujours une certaine fraîcheur, il n'éclate pas vraiment, restant austère, peu expressif, peu varié.
- A nouveau une certaine sucrosité nous ramène d'entrée sur le merlot. Le vin s'exprime ensuite dans un jus agréable, avec quelques tanins poudreux, une jolie tension, mais avec sobriété et simplicité aromatique : sa relative austérité, pas forcément flatteuse, lui donne un profil sérieux, classique. La finale confirme cette bonne tenue, avec de belles retros de havane, mais toujours dans la mesure.



7. L'Angélu Saint-Emilion 1er cru classé B en 1985

DS15,5 - PC15,5 - LG15 - MS15,5 - PR15.

Note moyenne : **15,3** - Prix : 82 €

- Robe brillante, grenat bruni, avec des reflets caramels, très sombre.
- Le nez poussiéreux, contrit, sur des notes de maturité et d'herbe sèche à la fois ! Etrange et timoré.
- Si l'attaque s'affirme avec maturité, largeur et même sucrosité, la bouche a tendance ensuite à se « rétrécir », l'acidité passant devant la chair. Certes, ce vin a de la présence, de l'amplitude, un jus tentant, relevé de notes corsées, mais son manque de tension et de race aromatique limitent ses ambitions et sa longueur. Le contraste d'impressions successives de maturité et de verdeur nuit enfin à l'harmonie de l'ensemble, ce que confirme la finale.

Comme pour le 86, cette bouteille s'exprimerait certainement beaucoup mieux à table, ce qui nous manque terriblement ce soir avec ce genre de vin et nous frustre quelque peu...



8. L'Angélu Saint-Emilion 1er cru classé B en 1983

DS16,5 - PC16 - LG16,5/17 - MS16,5/17 - PR16,5. Note moyenne : **16,3** - Prix : 69 €

- Changement d'époque à partir de maintenant qui se matérialise sur toutes les robes : l'intensité colorante est plus faible. Assez terne, grenat vers le caramel quelque peu bruni, cette robe marque un pas de plus dans l'évolution.
- Nez fin, plein d'élégance, s'exprimant avec complexité, l'évidence en moins : on va chercher avec plaisir la délicatesse d'un fruit encore vivant, la fleur fanée, quelques expressions de fruits à l'eau de vie. Très distingué !
- La bouche dévoile un fondu total, un grand raffinement, une vraie délicatesse de texture : avec un alcool modéré, le vin reste équilibré, suave, d'une grande douceur, riche d'une belle palette aromatique : réglisse, fraise, fleur, c'est presque pinotant ! La finale est peut-être de longueur modeste, mais elle souligne un très joli tabac, dans un style général où chaque note semble juste.

C'est un vin d'élégance, de finesse : le niveau du crachoir, parfaitement stable, montre sa facilité et surtout son plaisir immédiat. Une bien jolie surprise !



9. L'Angéus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1982

DS11 - PC13 - LG13 - MS13 - PR12,5. Note moyenne : 12,5 - Prix : 108 €

- Robe brillante, grenat aux reflets tuilés, voire orangés. L'éclaircissement est confirmé.
- Si ce nez conserve une relative élégance (finesse, champignon), il exprime moins de noblesse, avec des impressions métalliques et alcooleuses.
- L'attaque, fondue, fluide, laisse présager d'une très jolie matière, bien juteuse. Mais patatras ! La fluidité trahit davantage un ensemble décharné, creux, sans véritable trame, une sincère dilution. Le vin s'arrête vite, tout juste corsé.

La marche est saisissante : on atterrit dans un autre monde...

Le vin a vécu...



10. L'Angéus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1979

DS13 - PC14,5 - LG14 - MS14 - PR13,5. Note moyenne : 13,8 - Prix : 96 €

- Robe terne, grenat à peine tuilé, d'une intensité colorante tout à fait bonne. Mais le noir est définitivement parti !
- Le nez s'affirme principalement sur des notes évidentes de poivron, mais aussi de fougère, de fumé, de champignon. Assez austère, peu flatteur, voire ingrat, il a tout de même su conserver sa fraîcheur.
- Si la matière est plus conséquente que dans le vin précédent, l'absence de maturité et une acidité vive le rendent sévère, abrupt. Peu concentré, acidulé, simple, il se boit néanmoins assez facilement, évoquant, avec plus de finesse tactile, le style des cabernets francs de Loire.

Encore un vin très modeste, mais que nous aurions sans doute mieux apprécié (en mangeant.

Certains le voient s'améliorer à l'aération, sans toutefois changer son profil général.



11. L'Angéus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1978

DS13 - PC13 - LG12 - MS13 - PR12. Note moyenne : 12,8 - Prix : 82 €

- Robe terne, grenat au reflets tuilés, toujours foncée, mais sans le caractère sombre des vins plus récents.
- Le nez est indigent, presque muet, tout juste signé par l'alcool.
- En bouche, seule l'acidité tient le vin, bien désuni, dilué, d'une banalité évidente. Un léger fumé, quelques traces de confiture (neutre) subsistent timidement. Mais le vin est à bout de souffle et s'effondre en finale, sur nos gencives.



12. L'Angélus Saint-Emilion 1er cru classé B en 1975

DS11 - PC11 - LG12 - MS12 - PR11,5. Note moyenne : 11,5 - Prix : 78 €

- Robe terne, caramel, assez sombre, avec quelques petites particules en suspension.
- Le nez est très timide, sans caractère particulier. Juste quelques notes évoluées (nuoc mam), métalliques, une douceur sucrée et alcoolique parviennent à se distinguer.
- La bouche est poussiéreuse, citrique, marquée par son acidité et ses tanins. Végétale, presque liégeuse, asséchante, verte, elle semble avoir perdu sa matière. La finale est cartonnée : la bouche finit totalement sèche.



13. Pirate à l'aveugle : Chateau Haut-Brion Pessac-Léognan 1983

DS17 - PC17 - LG17 - MS17 - PR16,5/17. Note moyenne : 17 - Prix : 120 €

- Robe brillante, grenat aux reflets tuilés et caramel, d'une belle intensité colorante.
- Après la mauvaise série des quatre derniers vins, ce nez éclatant nous réveille : très beau bouquet, complexe, vivant, frais, corsé, sur des notes d'épices, de poivre et surtout de fumé qui aiguille déjà vers Pessac Léognan. C'est intense, terriblement racé. Je sens qu'on va le boire !

- La bouche nous rappelle la majesté du classisme bordelais : si les tanins sont encore là, fermes et un rien austères, on s'éloigne de la rondeur des vins d'aujourd'hui pour apprécier à sa juste valeur l'infini raffinement, l'élégance, la rectitude, le superbe jus et la digestibilité de ces grands vins. Le cassis, la mûre, un magnifique havane, les épices et les notes corsées participent à l'éclat de la palette aromatique, dans un vin plein de vie et de fougue. La finale souligne cette distinction, tout en montrant les limites du millésime : la bouche reste sur une légère fermeté, voire une certaine sécheresse pour certains d'entre nous.

Si ce vin nous a tant séduits, c'est surtout à table, encore une fois, qu'on aurait préféré le partager.



CONCLUSION

Cette seconde série n'est vraiment pas flatteuse : hormis un superbe 89, un 90 de très bon niveau, un 83 vraiment surprenant, le reste de la dégustation est décevant !

Mais c'est surtout notre perplexité quant au style du Château que nous retenons.

S'il est vrai qu'une dégustation ponctuelle ne permet pas d'acquérir une connaissance suffisante pour en tirer des conclusions définitives, nous reportons tout de même nos impressions suivantes :

- exception faite de 1983, la période avant 1985 (date de la prise de commande de la propriété par Hubert de Bouard) trahit de profondes faiblesses sur les millésimes dégustés : si ces vins ont peut-être connu une jeunesse flatteuse, ils semblent avoir perdu leur âme depuis quelque temps déjà. Ceci dit, ce n'est pas une exception à Bordeaux dans ces années là...
- les millésimes 1985 à 2000 ont par contre démontré une progression sensible de la qualité, avec notamment une densification des matières. Si la régularité ne nous a pas encore paru constante, il est surtout difficile de distinguer un fil conducteur entre les petits millésimes étonnamment réussis, les grands millésimes moins éclatants qu'ailleurs, le classisme libournais de certaines bouteilles (St Emilion mais aussi Pomerol) et le profil plus médocain pour d'autres. Pas facile de s'y retrouver au point de se demander si le terroir d'Angéus, assurément bon, est aussi un terroir fort... Dans cette période, la signature boisée des vins est systématique, pas toujours appréciée lors de cette dégustation : sa disparition totale dans les millésimes anciens montrent la grande patience nécessaire pour que les vins digèrent ces arômes.
- depuis 2000, la perception change encore avec un travail d'élevage davantage soigné dont Laurent a bien résumé les caractéristiques dans la première conclusion. La régularité y gagne et le style du domaine semble mieux défini.

Nous sommes quand même curieux de connaître l'évolution de ces vins dans les années à venir...

Durant cette seconde partie, nous avons aussi fait la remarque presque systématique que beaucoup de ces vins se seraient mieux appréciés à table.

Ils donnaient en effet l'envie permanente de déguster une bonne côte de bœuf, ce que le pain, même de bonne qualité, n'a jamais pu remplacer !

C'est en tout cas bon signe, la finalité de tout vin digne de ce nom étant les plaisirs de la chair...

Petite observation : l'évolution des étiquettes, de la couleur des bouteilles et du nom du Château, illustrée ci-dessous...



Enfin, anecdote désagréable...

Nous aurions du goûter 2 autres bouteilles : les millésimes 1981 et 1961.

Mais une caisse de Dumas Gassac 2005 en a décidé autrement, chutant lourdement sur la verticale qui patientait gentiment dans la cave...

Et ça aurait pu être pire !

