

**Club toulousain *In Vino Veritas*
Verticale du Domaine Jean Louis Chave
Hermitage blanc 2004 - 1981**

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

La première est commentée par Pierre Citerne pour l'après-midi et Laurent Gibet pour le soir (2004-1993)

La seconde, faite en une seule séance, est commentée par Pierre Citerne (1992-1981).

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.

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 ne sont pas dégustés à l'aveugle.

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



1^{ère} partie : 2004 - 1993
Jeudi 10 Mai 2007

Ordre de dégustation :

(Nombre de dégustateurs : 11)



1. Domaine Chave Hermitage blanc 2004 :

DS AM16,5 - DS SOIR17,5 - PC16,5/17 - LG17+ - MS17.

Note moyenne AM : 16,6 et SOIR : 17,2 - Prix : 110 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

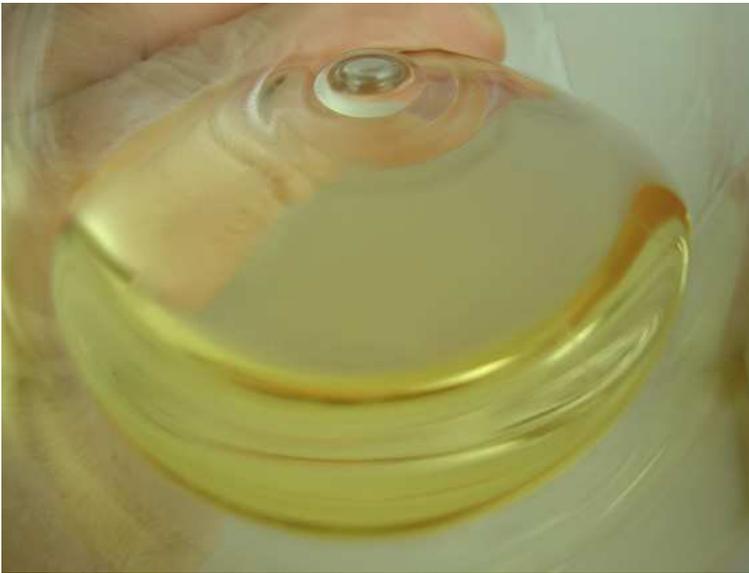
- Aspect très gras - ce sera une constante pendant toute la dégustation -, teinte déjà dorée.
- Nez profond et pur, encore sur l'élevage, évoquant l'amande douce.
- Dès l'attaque, on est saisi par la texture ample, glycinée de ce premier vin ; son velouté est à la hauteur de sa puissance alcoolique (14,5° annoncés), d'où un équilibre *sui generis* mais souverain. Grande saveur rhodanienne de pêche jaune, de réglisse blanche, de guimauve... amertume très racée en finale.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Robe dorée.
- Nez profond, crémeux faisant tourner des fragrances encore peu diverses mais sûres de yaourt au citron, de crème pâtissière, d'anis, de poivre.
- Bouche grasse, visqueuse, qui reste équilibrée car fine et suffisamment acide. Parfumée, épicée, feutrée, sa « force tranquille » emplit la bouche et bénéficie d'un prolongement conséquent, sans aucun avachissement.

Une entrée en matière tonitruante dans cette série qui sera menée tambour battant, avec un premier vin qui n'exprime bien entendu pas encore tout son potentiel.

Un vin qui d'une certaine manière va donner le « la » de cette formidable série.



2. Domaine Chave Hermitage blanc 2003 :

DS AM16 - DS SOIR16 - PC16+ - LG15,5 - MS15,5 .

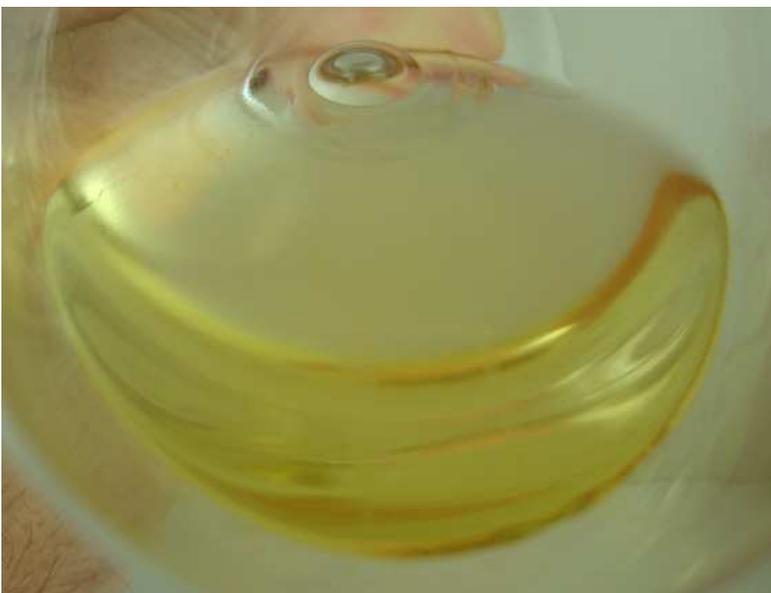
Note moyenne AM : 16 et SOIR : 15,7 - Prix : 145 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Très belle robe or profond, d'une viscosité impressionnante.
- Nez chatoyant, marquée par des notes lactiques (beurre, caramel mou...), évoquant aussi l'ananas confit, le touron (miel et amande grillée)...
- On retrouve ce caractère lactique en bouche, énormément de gras, peu de vivacité, une concentration énorme, qui donne au vin une sapidité presque saline (présence minérale, camphrée). Ce millésime caniculaire m'évoque certaines marsannes passerillées produites par la maison Chapoutier dans les années 80 (la cuvée "Velours") ; il parvient à conserver une réelle harmonie malgré sa puissance alcoolique et sa relative mollesse, grâce à son allonge et à sa constitution. Il sera intéressant d'en suivre l'évolution.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Robe dorée, plus fluo que celle du 2004.
- On retrouve bien dans ce vin l'impact caractéristique du millésime. L'expression aromatique est plus refermée, entêtante pour autant : elle allie des senteurs débridées de citron confit, de poire au sirop, de menthe poivrée, d'épices variées, de guimauve, de nougat.
- L'expression gustative est elle nettement plus languide, lascive pour une structure encore plus huileuse (et moins fine) que celle du 2004, adipeuse mais sans mollesse excessive. Un exercice de style ne masquant les conséquences du climat, dont les flaveurs spiritueuses rappellent celles d'une eau de vie. La persistance est trompeuse car elle se joue principalement sur la sensation alcoolique (les 15° d'alcool annoncés semblent en dessous de la réalité) avec une finale sur le gingembre qui titille joliment la langue.



3. Domaine Chave Hermitage blanc 2002 :

DS AM16,5 - DS SOIR15 - PC16 - LG15 - MS14,5.

Note moyenne AM : 16,3 et SOIR : 14,8 - Prix : 110 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Teinte jaune citron, un peu plus claire que les précédentes.
- Expression aromatique plutôt discrète, beurrée, biscuitée (élevage présent : le fond de verre reste grillé et épicé), déjà un peu évoluée (fruits confits et anis).
- Bonne vivacité en bouche ; la matière se montre assez mince (proportionnellement, le gras de la marsanne étant quand même bien présent); les saveurs anisées et confites sont intéressantes mais l'ensemble, quoique satisfaisant dans le contexte d'un millésime délicat, manque d'ampleur et d'éclat.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Robe jaune intense.
- Nez avec une pointe de réduction, plus végétal (fougère), fruité (fruits blancs, citron confit), nougat au miel.
- Bouche possédant une belle acidité mais un élan modéré. Les flaveurs de fenouil et de réglisse éloignent de la Bourgogne (à laquelle on a pu un temps penser). Relative déception pour une finale en rupture, trop expéditive.



4. Domaine Chave Hermitage blanc 2001 :

DS AM17,5 - DS SOIR18 - PC17/17,5 - LG18 - MS18.

Note moyenne AM : 17,3 et SOIR : 18 - Prix : 110 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Présentation majestueuse : vieil or, viscosité tapissant les parois du verre.
- Mesuré, discret au premier contact, beaucoup plus jeune que celui du 2002, le nez libère crescendo un fruit souverainement net et profond (abricot, amande, miel...), se complexifiant sensiblement à l'aération.
- Complexité et finesse en bouche aussi, malgré une puissance, une opulence impressionnante.

Ce vin possède tous les atouts pour évoluer vers un classicisme accompli.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Robe d'un jaune intense.
- Cortège d'odeurs particulièrement alléchantes pour un inventaire complexe, profond, excitant : pain grillé, miel, corbeille de fruits (mirabelle, pomme, poire, zestes d'orange), pain d'épices, minéral, anis, calament et même rhum.

L'ensemble est déjà joliment fondu, délectable, de grand caractère et très prégnant. Si la finale était dotée d'un petit supplément de punch (mais on a déjà le rhum), le vin serait prodigieux.



5. Domaine Chave Hermitage blanc 2000 :

DS AM15,5 - DS SOIR16,5 - PC15 - LG16,5 - MS16,5.

Note moyenne AM : 15,3 et SOIR : 16,5 - Prix : 102 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- La robe se fait un peu plus discrète
- Le nez prend des inflexions plus évoluées, confites, anisées et camphrées, proches de celles du 2002.
- Attaque vive, milieu de bouche agréablement rond mais assez frais, saveur classique de nougat et de fruits confits; d'un style (relativement) svelte, ce vin manque d'ampleur et de rémanence en regard des grands succès de la cuvée (notons à sa décharge qu'il est escorté par deux géants, 2001 et 1999). Il me semble que l'acidité ressort d'une manière un peu trop pointue en finale, nuisant à l'harmonie d'ensemble.

Le soir (Laurent Gibet) :

- L'olfaction est ici plus simple. Elle aligne des senteurs de jaune d'œuf, de beurre, de paille, de champignons, d'amande, d'oseille, de cire.
- L'expression est charnue mais moins complète que celle du 2001 (qui s'avère plus racé en termes de finesse et de complexité).



6. Pirate : Domaine des Remizières «Cuvée Emilie» 2000 :

DS AM16,5 - DS SOIR15,5 - PC17,5 - LG15 - MS15.

Note moyenne AM : 17 et SOIR : 15,2 - Prix : 35 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Robe très vive, jaune fluo, moins grasse que celles des vins de Chave, quelques particules en suspension.
- Nez très différent également, aromatique, direct, frais (herbacé ?), il pourrait évoquer le viognier (ou même la syrah !) et développe un discours très rhodanien : réglisse, guimauve, lard fumé, cigare...
- Bouche d'une belle densité, fraîche, avec une minéralité, une tension plus évidentes que dans les vins de Chave, même si la matière se montre nettement moins opulente et veloutée.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Nez légèrement réduit dégageant des senteurs de jaune d'œuf, de citron, de végétal. Placé à l'aveugle dans la série des blancs de Chave, il peut évoquer un chardonnay de la Côte de Beaune.
- L'expression est très correcte mais bien moins sophistiquée. Elle est moins expansive également, avec une acidité marquée et un taux d'alcool qui semble plus « nordiste ».



7. Domaine Chave Hermitage blanc 1999 :

DS AM17,5 - DS SOIR17,5/18 - PC17,5 - LG18 - MS18 .

Note moyenne AM : 17,5 et SOIR : 17,9 - Prix : 102 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Robe dans la lignée des 2003, 2001 : auguste.
- Nez profond, peu évolué malgré une pointe de cire et d'anis, proche du 2001 ; un fruit encore très présent, opulent, souligné de notes riches et pures de miel, de calisson, de sablé au beurre...
- C'est aussi le fruit qui domine en bouche (et donc une sensation de gourmandise, d'autant plus remarquable que les proportions du vin - gras, alcool, extrait - sont impressionnantes), un fruit évoquant la pêche jaune, l'abricot, la mirabelle... Merveilleux mariage du velours, de la puissance et de la subtilité.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Senteurs habituelles de citron confit, de raisin de corinthe, d'anis, d'épices, de pâte d'amande, de miel de châtaignier, de pomme cuite, de beurre et un peu de fumée.
- Bouche complète, à la fois riche et tonique, roborative et nerveuse, fine et longue. Pure, peut-être un brin moins élancée en l'état que le 2001.



8. Pirate : Domaine Sorrel «Les Rocoules» 1999 :

DS AM17,5 - DS SOIR17,5 - PC17 - LG17 - MS18 .

Note moyenne AM : 17,3 et SOIR : 17,5 - Prix : 35 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Robe encore assez pâle mais d'une grande viscosité.
- Expression aromatique puissante, "sauvage", mentholée, anisée, terpénique, presque pharmaceutique (j'y trouve tour à tour des évocations de miel de sapin, de pastille Valda, de Fernet Branca...).
- Matière très sérieuse, d'une grande amplitude et d'une profondeur de texture égale à celle du vin de Chave, l'allonge n'est pas en reste ; elle offre par son caractère posé et construit un contraste saisissant avec les arômes débridés présents en bouche comme au nez.

Un point de comparaison stylistique tout à fait intéressant au milieu de cette verticale, tout comme l'interprétation de l'Hermitage blanc du domaine des Remizières.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Nez remarquable pourvoyant des notes de craie (qui peuvent à l'aveugle orienter vers Chablis), de miel de montagne, de croûte de fromage et une tripotée d'épices (dont de la badiane).
- En bouche, le registre plus aigu est différent de celui de blanc 1999 de Chave (nettement plus trapu). On trouve de la sveltesse, de l'exigence, beaucoup de finesse et une grande persistance.

A noter que la richesse du millésime permet un vin pour le coup pas trop austère (le fameux style janséniste des vins de cette maison).

==> Rappel : vins dégustés au domaine en novembre 2000 (cr par Pierre Citerne)

Hermitage Blanc Sorrel 1999. Notes : DS14,5 – PC14,5 – LG15 – PP15. Moyenne : 14,5/15.

- Couleur vieil or dense.
- Nez réservé mais intense, parfum de miel et d'amande.
- Gras, équilibré et droit en bouche, finit sur une pointe d'amertume austère.

Hermitage Blanc Sorrel "Les Rocoules" 1999. Notes : DS15,5/16 – PC16 – LG15,5 – PP15,5. Moyenne : 15,5/16.

- Robe très visqueuse.
- Nez très puissant sans être démonstratif, miellé, épicé, on devine une complexité naissante.
- Beaucoup de gras et de miel en bouche, de droiture aussi, très belle longueur.



9. Domaine Chave Hermitage blanc 1998 :

DS AM16,5 - DS SOIR17/17,5 - PC16,5/17 - LG18,5 - MS17,5.

Note moyenne AM : 16,6 et SOIR : 17,8 - Prix : 102 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Robe "classique", dorée sans exagération.
- Beau nez distingué, frais, typé, finement nuancé de poire confite, de calisson, d'épices douces...
- Ce caractère raffiné et précis se retrouve en bouche ; tout est là, ampleur, fraîcheur, suavité, sapidité, avec mesure et même une certaine retenue.

Ce n'est pas le millésime le plus puissant, ni le plus extraverti, mais certainement l'un des plus élégants.

Le soir (Laurent Gibet) :

- On se réjouit ici d'un éventail d'exhalaisons remarquable : ananas victoria, poire au sirop, pomme, zestes d'orange, épices nombreuses, et bien sûr ici encore guimauve, anis, réglisse.
- Matière généreuse et fruitée, vraiment soyeuse, typée, pure, subtilement minérale, dotée mais nullement lourde, avec beaucoup d'aura. Tous les paramètres d'un grand vin sont présents (équilibre, longueur, complexité, rémanence).



10. Domaine Chave Hermitage blanc 1997 :

DS AM16 - DS SOIR15,5 - PC16,5 - LG15,5 - MS15,5.

Note moyenne AM : 16,3 et SOIR : 15,5 - Prix : 99 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Teinte soutenue, Suze ou Avèze ?
- Nez lactique et rôti (fruits secs grillés), évoquant la surmaturité du 2003 ; on peut aussi discerner des notes anisées, fumées et même une certaine animalité...
- Texture de liquoreux, très grand velours, léger manque de tension (de direction, d'évidence ?) : je lui trouve décidément beaucoup de points communs avec le 2003... L'expression aromatique est encore assez peu évoluée, la finale longue et plutôt tonique ; on peut donc fonder quelques espoirs sur l'évolution ultérieure de ce vin très riche.

Le soir (Laurent Gibet) :

- On trouve ici encore au-delà d'une pointe de réduction (pétard à mèche), un nez superbe de fraîcheur et de complexité conférée par l'âge. S'y côtoient des odeurs de citron, de paille, de cire, d'ananas rôti.
- Le vin, qui affirme une belle cohérence, n'a en revanche qu'une ampleur moyenne et sa finale a tendance à s'époumoner. Il rappelle, par ses restrictions, le 2002.



11. Domaine Chave Hermitage blanc 1996 :

DS AM15,5 - DS SOIR14,5 - PC(15) - LG15 - MS15.

Note moyenne AM : 15,5 et SOIR : 14,8 - Prix : 80 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Robe dorée, dans la moyenne.
- Le nez est évolué, évoquant le nougat, le café, le fumé ; évolution soulignée par une nette senteur alliagée.
- La matière, d'un volume satisfaisant, est innervée par une acidité présente, typique du millésime mais tranchante dans la typologie de l'Hermitage blanc ; cette fraîcheur bienvenue souligne malheureusement une saveur manquant d'éclat et de netteté (caractère iodé : fraîchin, moule crue !).

Le soir (Laurent Gibet) :

- Nez somptueux, avec un début d'oxydation qui n'est pas discuté par les dégustateurs présents (mais qui augmente au contraire le caractère). Minéral (crazeux), il conjugue des senteurs de citron, de paille, de pomme (évocation de calvados), d'iode.
- La bouche, relativement pauvre, déçoit quelque peu avec son acidité en avant. On sent que le fond est là mais, comparé aux autres vins de la série, il paraît frustrant, plus rachitique, plus haut perché également.

Ici encore, l'expression peut faire penser à la Bourgogne, mais avec des accents sudistes et un profil assez capiteux.



12. Domaine Chave Hermitage blanc 1995 :

DS AM18 - DS SOIR18,5/19 - PC18 - LG19 - MS19 .

Note moyenne AM : 18 et SOIR : 18,9 - Prix : 95 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

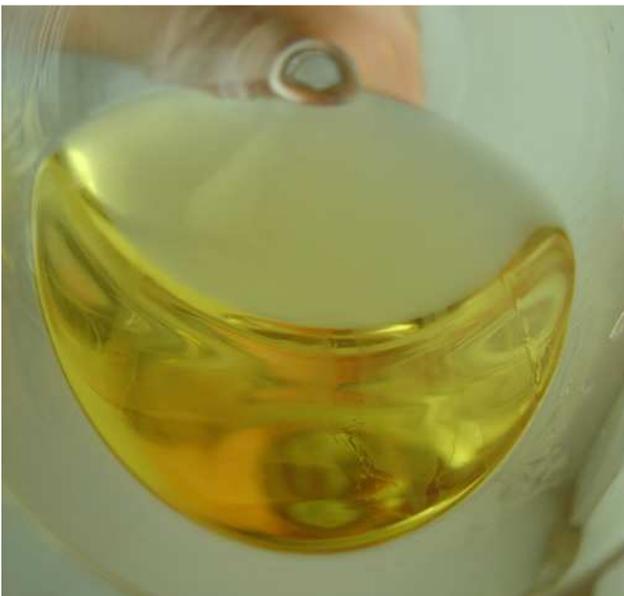
- Grande robe visqueuse, d'un or tendant vers le fluo...
- Nez superbe, d'emblée, dès l'ouverture : fruit très pur, souligné de notes toniques de poivre vert ou de gentiane.
- On reconnaît tout aussi rapidement la matière comme l'une des plus abouties, des plus amples et profondes; l'équilibre est parfait, la saveur pure et pénétrante (la réglisse, la guimauve, le miel, une pointe camphrée).

Grand vin, complet, souverain.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Impeccable collection de senteurs, muscatée, kaléidoscopique : panier de fruits frais (mirabelle, pêche, abricot, ananas, banane), rose, menthol, craie, réglisse, champignon. L'ensemble est très frais, très jeune, captivant de par son charme impitoyable. On y trouve une forme de démesure fruitée transparente qui peut évoquer une VT alsacienne ainsi qu'une sensualité racée qui rappelle un grand Condrieu. Un vin de jeunesse, avec une préservation de fruit assez insensée.
- Bouche exigeante et facile, sapide, très digeste, avec dans son sillage un formidable écho fruité.

Soulignons que ce vin surprenant possède une tenue à l'air digne de celle de plus grands blancs français.



13. Domaine Chave Hermitage blanc 1994 :

DS AM14,5 - DS SOIR13 - PC14/14,5 - LG13 - MS13,5.

Note moyenne AM : 14,5 et SOIR : 13,1 - Prix : 85 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- L'intensité de la robe n'est que moyenne.
- Au nez première impression peu nette, des notes iodées, moisiées qui se surimposent au fruit déjà bien évolué en lui-même (café, alliacés...) ; heureusement l'aération tend à épurer cette expression aromatique peu avenante.
- Matière assez légère, manquant d'éclat mais d'ampleur correcte, l'alcool ressort en fin de bouche : on reste sur sa faim.

Le soir (Laurent Gibet) :

On tombe en chute libre avec ce millésime plus difficile.

- Il y a un peu d'ingratitude dans cette réduction sensible qui couvre un spectre aromatique bien étroit : végétal, citron, miel.
- Le vin est balbutiant, étriqué. Il souffre de fadeur, pire de faux goûts et ne bénéficie d'aucune résilience en finale.



Depuis 94 : bouteille en verre fumé



Jusqu'à 93 : bouteille en verre « normal »



14. Domaine Chave Hermitage blanc 1993 :

DS AM16 - DS SOIR14,5 - PC16 - LG14 - MS14.

Note moyenne AM : **16** et SOIR : **14,2** - Prix : 70 €

L'après-midi (Pierre Citerne) :

- Des reflets vieil or dans cette robe plutôt discrète.
- Nez expressif, offert, intéressant, commençant à s'oxyder quelque peu (pomme cuite), très épicé (cannelle, safran, œillet d'Inde...).
- Bouche suave, de corpulence moyenne mais articulée, offrant une belle netteté de saveur, finale un peu fragile sur des amers soutenus de quinquina et de café.

Le soir (Laurent Gibet) :

- Notes de baba au rhum, d'ananas, d'eau de vie de prune, d'anis, de réglisse. Relativement simple également, mais avec plus de netteté que dans le cas du 1994.
- Bouche difficile à situer (certains avancent un chenin), limitée, un peu efflanquée (l'acidité a tendance à s'y imposer). Pointe amère en finale pour un vin qui n'a semble-t-il pas profité d'une maturité des baies suffisante.

==> Rappel - Vins dégustés au domaine en novembre 2000 (Rocoules, Péleat, l'Hermite et Maison Blanche)

Hermitage blanc 1999 (en cuves de pré-assemblage). Estimation de la note finale : **17**.

Pré-assemblage n°1 : Notes : DS17/17,5 – PC17/17,5 – LG17/17,5 – PP17/17,5. Moyenne : **17/17,5**.

- Précision et profondeur aromatique au nez, notes pures d'abricot et de vanille.
- Matière à la fois très grasse et très fraîche, superbe précision des arômes, grande longueur.

Pré-assemblage n°2 : Notes : DS16,5/17 – PC16/17 – LG16,5 – PP16,5. Moyenne : **16,5/17**.

- Encore plus riche et miellé que le précédent au nez, très profond, avec des notes de fleurs blanches lourdes.
- Matière extrêmement riche, avec une pointe de mollesse par rapport au précédent, saveurs miellées et florales très prenantes.

==> Rappel - Vin dégusté au domaine en novembre 2000 :

Hermitage blanc 1998. Notes : DS16 – PC16 – LG16,5 – PP16,5. Moyenne : **16/16,5**.

- Nez intense, puissant fond abricoté, mais peu volubile (mise en bouteille récente).
- Très gras en bouche, parfaitement équilibré, mais assez muet aromatiquement, peu expressif à ce stade.

==> **Rappel : Hermitage - Chave - Blanc 1996** dégusté le 9 février 2005 : PP16,5 – LG16,5+. Moyenne : **16,5**

- Ici aussi, c'est l'opulence qui nous accueille, se traduisant par des notes chaudes, grasses, corsées : vanille, fruits blancs, anis, iode, guimauve (la marsanne chuchote sa présence ?).
- Matière fort riche, à la finale un peu amère (pas encore tout à fait en place). Sensuelle, elle s'exprime avec moins de réticence que celle du Meursault après une bonne aération mais aussi avec tellement moins d'expressivité que celle du Riesling (cépage expansif et vin d'âge mûr).

==> **Rappel - Hermitage blanc - Jean-Louis Chave 1994** dégusté en mai 2003 : DS15,5 - PP15,5 – PC15/15,5 - LG15 – VM15. Note moyenne : **15,5** - Prix : 83 €

- Nez intense, alliant des senteurs de vanille, d'épices, de beurre, de menthe. Notes additionnelles acidulées de fruits exotiques (goyave, mangoustan).
- Bouche chaleureuse, grasse, elle aussi un peu sur la réserve. Les notes d'agrumes mentholés et le caractère un peu alangui peuvent faire pencher pour un assemblage marsanne/roussanne (dominé par la marsanne). Certains dégustateurs pensent à un vin étranger.



CONCLUSION par Laurent

- Cette verticale est d'un très haut niveau.
- Le parcours est réjouissant, jamais lassant (alors que nous avons affaire à des vins copieux, assurément très démonstratifs) :
 - les robes sont intenses.
 - les ensembles aromatiques sont typés, avec une idéale signature sudiste (générosité aromatique, épices, chaleur alcoolique relative).
 - les expressions sont (à quelques exceptions près excusables) parfumées, charnelles, pleines (larges et longues), racées.
 - les textures sont différentes, signées mais distinctes dans le cadre d'une oscillation autour d'un haut niveau qualitatif d'ensemble.
- Les vins sont à proposer à table, après carafage, avec des plats riches (comme par exemple du homard à la citronnelle et à la cardamome).
- Le domaine confirme sa capacité à produire des vins de garde de grand caractère qui peuvent prétendre rivaliser avec les meilleurs vins blancs bourguignons ou alsaciens.

2^{ème} partie : 1992 - 1981
Vendredi 25 Mai 2007



Ordre de dégustation :

(nombre de dégustateurs : 11)



1. Domaine Chave Hermitage blanc 1992 :

DS14,5 - PC15 - LG15 - PR15,5 - MS15 - CD15,5.

Note moyenne : 15,9 - Prix : 99 €

- Doré franc, aspect gras étonnant, on s'y habituera.
- Nez évolué, plaisant mais manquant de fraîcheur, de définition, nettement anisé, camphré et alliacé, biscuité aussi.
- Attaque vive, bonne ampleur en milieu de bouche, finale courte, abrupte ; la relative jeunesse de la matière contraste avec une gamme aromatique tertiaire (poireau, cire, cuir, cigare froid...).



2. Domaine Chave Hermitage blanc 1991 :

DS17,5 - PC17 - LG16 - PR17 - MS17 - CD16,5.

Note moyenne : **16,8** - Prix : 95 €

- Doré soutenu, très gras.
- Nez s'exprimant avec davantage de netteté et de profondeur que le précédent, mais dans le même registre biscuité, camphré et alliacé, heureusement relevé de notes mielleuses (cire, nougat).
- Bouche cohérente de bout en bout, dynamique, complète, à la fois grasse et (surtout) vive. Longue finale porteuse de riches saveurs de jaune d'œuf et de nougat.

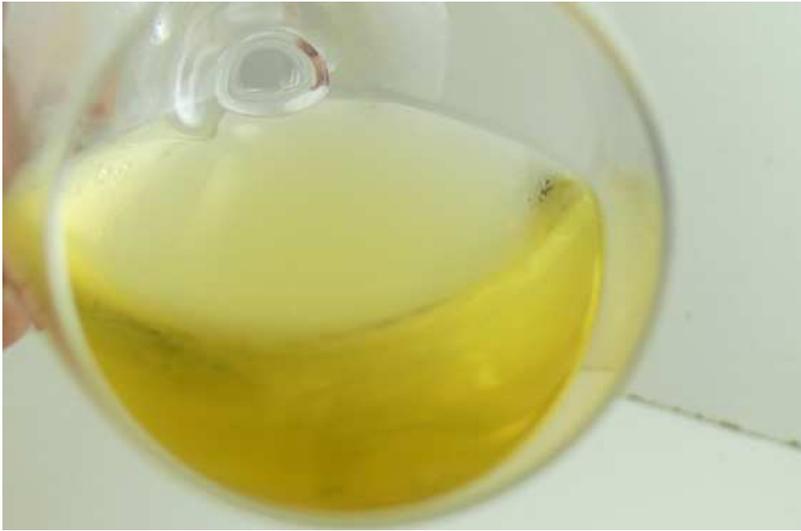


3. Pirate : Domaine Sorrel «Les Rocoules» 1991 :

DS16,5 - PC16,5/17 - LG16 - PR16,5 - MS16,5 - CD16.

Note moyenne : **16,4** - Prix : 38 €

- Robe assez pâle, encore animée de reflets verts, mais très grasse.
- Nez fortement mentholé, presque brutal, sans la civilité ni la rondeur aromatique des vins de Chave mais d'une puissance et d'une profondeur certaines ; on peut sentir l'eucalyptus, la bergamote, le beurre un peu rance, le jaune d'œuf...
- Matière très sèche, grasse, fraîche, peu amène, austère, mais possédant beaucoup d'aplomb et une fermeté minérale impressionnante.

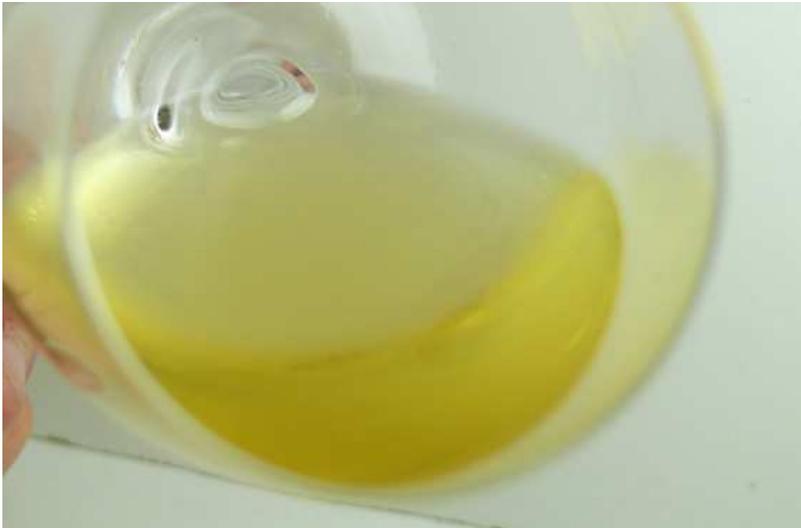


4. Domaine Chave Hermitage blanc 1990 :

DS17 - PC17,5/18 - LG17,5 - PR17 – MS18 - CD17,5.

Note moyenne : 17,5 - Prix : 95 €

- Robe riche et visqueuse, qui pourrait passer pour de la Suze...
- Grand nez où le raisin manifeste immédiatement sa présence fruitée, enrobant avec bonheur de senteurs de mirabelle et de poire mûre le cortège aromatique évolutif de la marsanne (cire, nougat, camphre, anis...), que l'on retrouvera ce soir sans grande variation dans tous les vins.
- Très gras, présent, ample en bouche, l'acidité contrebalance une chair étoffée, très pleine, lui conservant un certain allant ; la fin de bouche semble se relâcher quelque peu, le vin nous quitte chaleureux et alangui.



5. Domaine Chave Hermitage blanc 1989 :

DS17 - PC17,5 - LG17 - PR17 – MS17,5 - CD16,5.

Note moyenne : 17,1 - Prix : 80 €

- Belle robe visqueuse, jeune d'allure.
- Nez fin, expressif (belle suggestion de nougat), nuancé (notes camphrées, balsamiques et terpéniques, lavande, romarin, résine de pin...), profond, où une pointe d'oxydation commence à se manifester (fruits secs).
- La matière est à la hauteur de l'expression aromatique, pleine, sereine, soulignée par une amertume distinguée. Un peu plus vif que le 1990, un peu plus gras que le 1991, ce 1989 offre finalement une très jolie synthèse des deux.



6. Domaine Chave Hermitage blanc 1988 :

DS16 - PC17 - LG16 - PR16,5 – MS16 - CD16,5.

Note moyenne : **16,3** - Prix : 81 €

- Encore une très belle robe, imposante par sa teinte et sa viscosité.
- Le nez présente, en sus des habituelles notes biscuitées/miellées/cireuses/terpéniques, un caractère lactique affirmé (lait caillé).
- La matière se montre vive, fraîche, elle conserve l'ample toucher tapissant des trois beaux millésimes précédents, mais s'exprime de façon plus percutante, plus abrupte peut-être.

Certains dégustateurs auraient envie d'expliquer ce profil différent par un encépagement comportant plus de roussanne que de coutume.

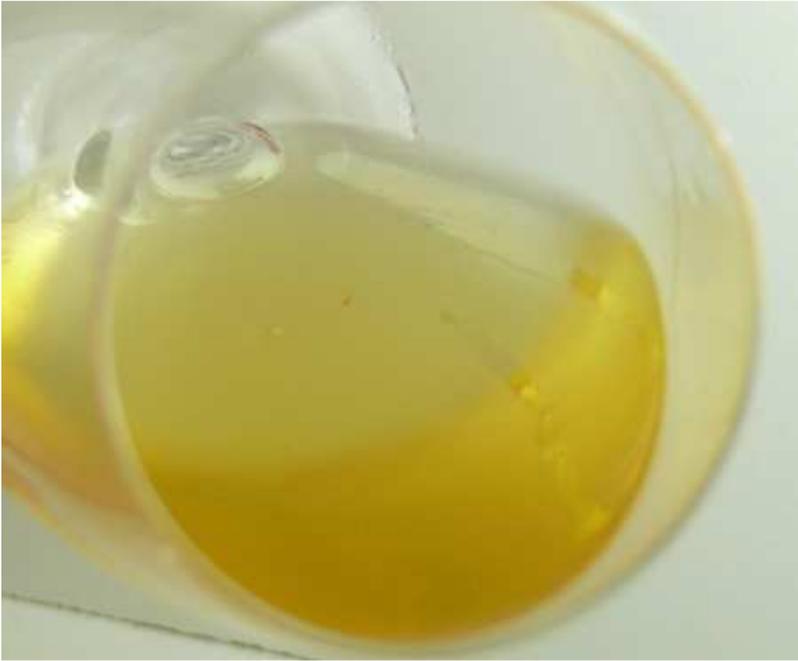


7. Domaine Chave Hermitage blanc 1987 :

DS15 - PC15 - LG16,5 - PR15,5 – MS15,5 - CD15,5.

Note moyenne : **15,5** - Prix : 78,50 €

- Nez évolué, assez fourni mais d'une netteté et d'un agrément discutables, fumé et légèrement herbacé, assez animal (vieux cuir...) et aussi un peu chloré...
- La densité est assez surprenante, long et large le vin occupe bien la bouche ; la saveur classique de nougat et de cire est suffisamment développée pour que certains dégustateurs parviennent à passer outre les pointes salines et iodées (pourriture ?) qui déparent l'ensemble.

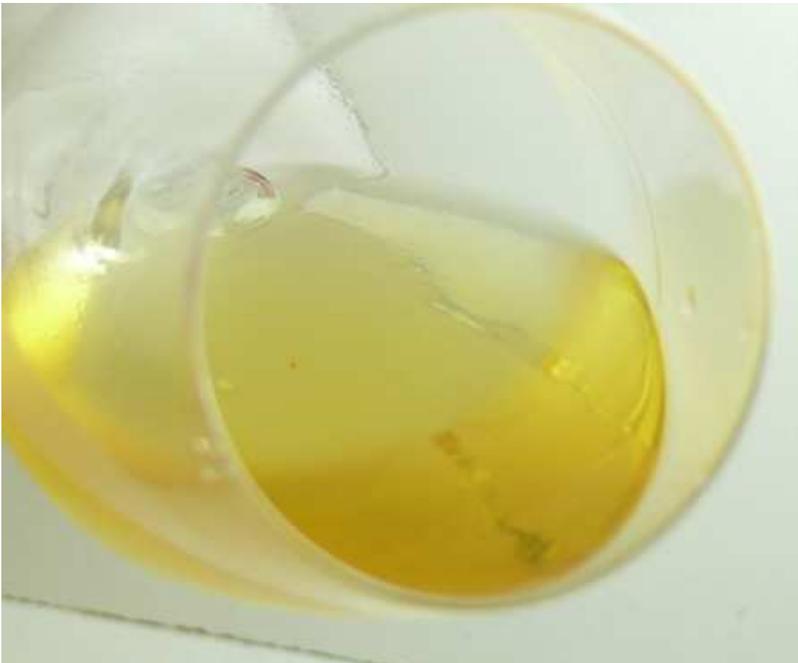


8. Domaine Chave Hermitage blanc 1986 :

DS15,5 - PC15,5 - LG14 - PR15 – MS14,5 - CD15.

Note moyenne : 14,9 - Prix : 75 €

- Expression aromatique linéaire mais nette, propre : dominante anisée, complémentaires camphrée et terpénique, impression de rousquille catalane...
- Frais, net, assez mince en bouche, linéaire aussi ; peu de volubilité, peu de plaisir mais une franchise de saveur bien supérieure à celle du 1987, finale tonique portée par l'acidité.



9. Domaine Chave Hermitage blanc 1985 :

DS16 - PC16/16,5 - LG15,5 - PR16 – MS16 - CD15,5.

Note moyenne : 15,9 - Prix : 125 €

- Terpénique, camphré (romarin, lavande...), organique (jaune d'œuf, poulailler), le nez est intense et profond, même s'il n'offre pas un charme évident.
- Le fruit est bien présent en bouche (davantage qu'au nez), la matière généreuse, encore vibrante, au gras ciselé par une acidité marquée ; saveur de brioche anisée et finale ferme.



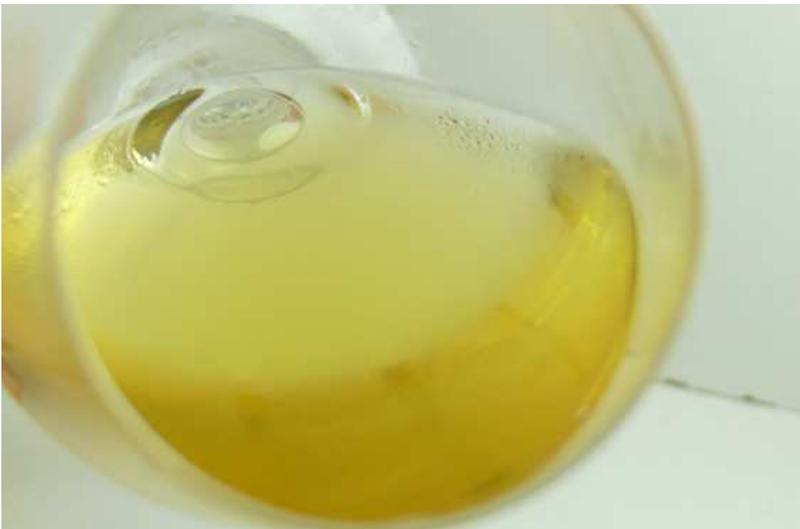
10. Domaine Chave Hermitage blanc 1984 :

DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - PR14 – MS15 - CD15,5.

Note moyenne : 14,7 - Prix : 110 €

- Nez de vin vieux, évoquant tout d'abord le café grillé et l'ail germé, on perçoit ensuite, à l'aération, des notes de cire, de pomme verte, de lait caillé...
- La bouche est tenue par une forte structure acide, un peu abrupte, un peu dure, mais qui donne du relief et de la vie à une matière d'ampleur honorable.

Encore un "petit" millésime ingambe, tout à fait gaillard pour son âge.



11. Domaine Chave Hermitage blanc 1983 :

DS17 - PC17 - LG16,5/17 - PR17 – MS16,5 - CD16.

Note moyenne : 16,7 - Prix : 105 €

- Bouquet complexe, opulent et surtout beaucoup plus jeune que les quatre précédents, le fruit est de retour : pêche au sirop, abricot sec...
- La bouche se montre plus sèche et tendue que le nez ne le laissait présager ; présente et cohérente mais plutôt mince, sans trop de gras, dominée par une acidité volontaire, elle offre une saveur plus fumée (tabac, créosote) que fruitée, plus de cinglant que de moelleux...



A partir de 83, la colerette change : de jaune, elle vire à l'or.
Apparaît également l'estampille bien connue...



12. Domaine Chave Hermitage blanc 1982 :

DS16,5 - PC16 - LG17,5 - PR17,5 – MS17 - CD17.

Note moyenne : **16,9** - Prix : 78,50 €

- Teinte dorée très soutenue.
- Assez réduit au premier nez (notes animales et alliacées), le vin exprime à l'aération un bouquet ample aux parfums de fruits confits et de calisson, mais surtout très mentholé, dominé par des notes d'eucalyptus et d'herbes sèches (suggestion de tisane, verveine, calament ?...).
- Plus de moelleux, de gras et plus d'alcool que dans les autres vins des années 80, une structure acide discrète : on retrouve le caractère plantureux des millésimes plus récents. Cette matière douce et corsée, bien vivante, véhicule des saveurs nettement évoluées, toujours dominées par l'aspect mentholé et une insistante pointe alliacée évoquant le poireau.



13. Domaine Chave Hermitage blanc 1981 :

DS14 – PC(13) - LG14,5 - PR13,5 – MS14,5 - CD14.

Note moyenne : **13,9** - Prix : 90 €

- C'est la première robe à présenter une nuance ambrée, orangée.
- Nez terpénique et camphré, moyennement net et dépourvu de fruit.
- Bouche sérieuse mais vraiment peu amène, très sèche, anguleuse (acidité et alcool saillants), dépourvue de liant et de saveur assez déplaisante (entre le carton humide et l'anis vert, tout près du liège...).



CONCLUSION

Première dégustation (2004-1993) homogène, de haute qualité. La concordance des impressions entre les séances de l'après-midi et du soir est assez remarquable.

Deuxième dégustation (1992 à 1981) globalement de haut niveau mais moins enthousiasmante que la première. Une certaine répétitivité des expressions, des arômes d'évolution parfois peu amènes (résine, camphre, alliacés, anis...), font que malgré la qualité des vins, leur longévité, leur sérieux, les matières profondes et cohérentes, on a plus de mal à se laisser émouvoir lorsque le plaisir pulpeux et immédiat du fruit a cédé sa place à des expressions plus rassises... Quel que soit leur âge, il y a en tout cas un travail d'appariement à table à envisager si l'on veut véritablement mettre ces vins en valeur.

La première dégustation a soulevé l'enthousiasme des participants, ces hermitages blancs ne sont pourtant pas faciles à appréhender dans leur jeunesse : gras, élevés, impressionnants de corpulence, parfois mutiques, mais d'une harmonie et d'une densité fruitée souvent extraordinaires.

L'équilibre des millésimes plus anciens est différent : moins gras, moins capiteux, ils présentent des structures acides plus marquées. Le changement se perçoit dès le 1991 et encore plus nettement à partir de 1988.

Évolution des vins qui fait que nous les percevons plus minces et plus vifs lorsque ils ont pris de l'âge ?

Évolution des facteurs climatiques et des réponses du matériel végétal ?

Recherche de la part du producteur d'une maturité plus poussée, tri plus sévère ?

Conjonction de plusieurs facteurs ?

Nous avons noté lors de la première dégustation que les vins les plus complets, les plus éblouissants, étaient ceux produits dans les grandes années de rouge (2001, 1999, 1995 - cf. verticale IVV Hermitage rouge du même domaine 2001-1978). D'une forme très élégante et plus retenue, 1998 peut rivaliser avec ce trio ; 2004 est sans doute du même calibre ; 2003 et 1997 offrent beaucoup de fond, un profil surmûri à l'opulence presque exagérée.

La seconde dégustation n'infirme pas la tendance, 1990 et 1989 semblent être les vins les plus complets, suivis par les très fins 1991 et 1988, les solides mais austères 1985 et 1983, et enfin l'opulent 1982 (plus réussi que le rouge 1982?) ; même si les "petits" millésimes (87, 84...) se montrent tout à fait honorables, péchant davantage par manque de netteté et d'agrément aromatique que par manque de matière.

Notons enfin l'excellente tenue des trois "pirates" ("Les Rocoules" 1999 et 1991 du domaine Sorrel, "Cuvée Émilie" du domaine de Remizières) qui, dans des styles différents, illustrent eux aussi les grandes qualités des blancs de l'Hermitage.



TABLEAU RECAPITULATIF

Vin Exceptionnel				
Chave 1995	<i>Hermitage blanc</i>	18,9	Aéré	95 €
Grand Vin				
Chave 2001	<i>Hermitage blanc</i>	18	Aéré	110 €
Excellent				
Chave 1999	<i>Hermitage blanc</i>	17,9		102 €
Chave 1998	<i>Hermitage blanc</i>	17,8	Aéré	102 €
Chave 1990	<i>Hermitage blanc</i>	17,5	Non aéré	95 €
Sorrel Rocoules 1999	<i>Hermitage blanc</i>	17,5		35 €
Chave 2004	<i>Hermitage blanc</i>	17,2	Aéré	110 €
Chave 1989	<i>Hermitage blanc</i>	17,1		80 €
Remizières 2000	<i>Hermitage blanc</i>	17,0	Non aéré	35 €
Très bons vins				
Chave 1982	<i>Hermitage blanc</i>	16,9	Non aéré	78,5 €
Chave 1991	<i>Hermitage blanc</i>	16,8	Non aéré	95 €
Chave 1983	<i>Hermitage blanc</i>	16,7	Non aéré	105 €
Chave 2000	<i>Hermitage blanc</i>	16,5	Aéré	102 €
Sorrel Rocoules 1991	<i>Hermitage blanc</i>	16,4	Non aéré	38 €
Chave 2002	<i>Hermitage blanc</i>	16,3	Non aéré	110 €
Chave 1997	<i>Hermitage blanc</i>	16,3	Non aéré	99 €
Chave 1988	<i>Hermitage blanc</i>	16,3	Non aéré	81 €
Chave 2003	<i>Hermitage blanc</i>	16,0		145 €
Chave 1993	<i>Hermitage blanc</i>	16,0	Non aéré	70 €
Bons vins				
Chave 1992	<i>Hermitage blanc</i>	15,9	Non aéré	99 €
Chave 1985	<i>Hermitage blanc</i>	15,9	Non aéré	125 €
Chave 1996	<i>Hermitage blanc</i>	15,5	Non aéré	80 €
Chave 1987	<i>Hermitage blanc</i>	15,5	Non aéré	78,5 €
Assez bons vins				
Chave 1986	<i>Hermitage blanc</i>	14,9	Non aéré	75 €
Chave 1984	<i>Hermitage blanc</i>	14,7	Non aéré	110 €
Chave 1994	<i>Hermitage blanc</i>	14,5	Non aéré	85 €
Chave 1981	<i>Hermitage blanc</i>	13,9	Non aéré	90 €

Remarque : la mention « Aéré » ou « Non aéré » précise le moment où le vin a été le mieux apprécié.

Quand rien n'est précisé, c'est que le vin s'est apprécié de la même façon dans les 2 cas.

Par contre, comme les vins de la seconde séance n'ont pas été aérés, j'ai précisé cela en italiques.

Moyenne de la dégustation	16,4	90 €
----------------------------------	-------------	-------------



Le club recrute très jeune...