

**Club toulousain *In Vino Veritas*
Très rare verticale du Château Grillet
2002 - 1969**

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

La première (2002-1990) est commentée par Philippe Ricard pour l'après-midi et Laurent Gibet pour le soir.
La seconde (1989-1969), faite en une seule séance, est commentée par Philippe Ricard.

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.

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.

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 2004/2006, 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...

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



Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 12)



1. Château Grillet 2002 :

DS AM17,5 - DS SOIR17 - PC18 - LG16+ - PR17 - CD16,5 .

Note moyenne AM : 17,3 et SOIR : 16,5 - Prix : 43 €

L'après-midi :

- La première robe est d'une franche pâleur, tout juste relevée de reflets gris argenté. Relativement fluide, elle nous paraît un peu mate, chose étonnante pour un blanc.
- Le nez se découvre sous une impression de réduction, mais s'affirme en fait par son caractère intensément minéral, un profil camphré net. L'aération progressive révèle des parfums de fumé, grillé, guimauve, réglisse et enfin d'abricot.
- La bouche saisit par sa fraîcheur et surtout sa tenue impeccable : droite, formidablement tendue, elle maîtrise une expression pourtant généreuse. La guimauve, le malabar, toujours le camphre et ces sensations minérales aiguisées signent une force gustative indéniable, mais superbement contenue. La longueur et la persistance étonnantes de ce vin finissent par nous convaincre de l'excellence de cet échantillon...

Cette première bouteille (et première expérience pour beaucoup) nous saisit d'entrée : alors qu'un cousinage avec Condrieu était notre pronostic commun, cette tension d'un terroir aussi marqué, comparable au Clos St Hune en Alsace, nous a littéralement saisis !

Démarrer une série d'emblée sur une note aussi élevée, sans véritable repère, sur un millésime pourtant pas de grande réputation pourrait sembler quelque peu déroutant.

La suite va confirmer...

Le soir :

- Robe brillante aux reflets verts.
- Nez délicat, bien mûr, avec un poil de réduction (où est-ce le terroir et/ou l'élevage ?), d'influence marine. Il transporte des senteurs intéressantes d'iode, de fleurs, d'amande, d'agrumes, de minéral.
- Bouche grasse, dense, fine, qui annonce sa classe sans tapage (car le vin n'est pas prêt à boire) par une longueur certaine. Il n'y a pas d'explosion gustative mais un fuseau bien dirigé, aux goûts nets (aux saveurs décelées au nez s'ajoutent des notes de fruits blancs, de réglisse, de guimauve et de rose propres au cépage, mais ici sans aucun caractère variétal). Boisé (légères notes lactées) et alcool bien dosés. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable.

On commence dès le premier vin à deviner la spécificité attachante de ce cru.



2. Château Grillet 2001 :

DS AM17 - DS SOIR16 - PC17 - LG15,5+ - PR17 - CD16.

Note moyenne AM : 16,8 et SOIR : 15,8 - Prix : 43 €

L'après-midi :

- Nouvelle robe particulièrement claire, agrémentée de quelques reflets gris et de pointes d'un jaune assez lumineux. Grasse, légèrement mate, c'est presque une répétition du 2002.
- Le nez conserve ce profil identitaire fortement influencé par le minéral. Très frais, expressif, il laisse cependant la part belle aux fleurs et fruits blancs ainsi qu'à la guimauve.
- Si la tension persiste de façon étonnante, le vin semble davantage enrobé : la matière, ronde, grasse, s'affirme aussi avec largeur, l'expression généreuse des fruits (abricot, pêche) et des fleurs apaisant la fougue tranchante de la minéralité. D'une longueur moins impressionnante, la finale reste toutefois ferme, avec une belle rémanence sur le pamplemousse.

Si ce vin n'a pas la richesse abondante d'un Hermitage, il montre certaines ressemblances.

L'éclatante jeunesse en plus : on jurerait boire un 2005 !

Le soir :

- Nez plus débridé que celui du 2002. La gamme aromatique est la même, en plus développé : minéral, fruits blancs, agrumes, abricot, fleurs de pommiers, miel.
- La bouche s'exprime plus en puissance (alcool plus sensible) : elle s'avère plus large mais également moins longue. Elle est en tout cas servie par sa complexité, sa saveur imprégnante.

On peut ici penser à un Hermitage ou à un Condrieu (sans notes caricaturales toutefois).



3. Château Grillet 2000 :

DS AM17,5/18 - DS SOIR17,5/18 - PC17,5/18 - LG18 - PR18 - CD17.

Note moyenne AM : 17,6 et SOIR : 17,8 - Prix : 41 €

L'après-midi :

- Il est difficile de déceler une variation d'intensité colorante ! Couleur paille avec quelques reflets vert et jaune vif, grasse, cette robe reproduit le profil d'une jeunesse intacte.
- Nez très intense, profondément marqué par le camphre, presque chloré, des impressions de grillé, il exprime avec évidence sa minéralité intrinsèque.
- En bouche, les premières qualités de Grillet décelées dans les 2 premières bouteilles sont ici décuplées : richesse d'une matière prégnante à la signature aromatique complexe, limpide, minéralité tranchante, puissance maîtrisée, rectitude implacable, persistance étonnante...

A la fois long et large, riche et précis, ce vin a tout d'un grand !
Incrachable !

Le soir :

- Robe aux subtils reflets verts.
- Nez plus viril, réduit/grillé, très "infusion de roche". Exhalaisons complémentaires (récurrentes) de miel, d'amande, de fleurs de vergers, de tilleul, de menthol.
- En bouche, ces goûts fins et complexes sont finement architecturés. On profite d'une magistrale amplitude minérale et fruitée (jus d'orange, grenade), la générosité n'excluant nullement la rectitude.

Un grand vin, à la finesse ultime, sûr de lui, parfaitement sculpté



4. Château Grillet 1999 :

DS AM16 - DS SOIR14 - PC15/15,5 - LG14 - PR15,5 - CD16.

Note moyenne AM : 15,6 et SOIR : 14 - Prix : 76 €

L'après-midi :

- L'évolution est un mot qui semble difficile à caser dans ce compte-rendu ! Toujours pâle, avec des reflets grisâtres et quelques éclats dorés ultra lumineux, la robe semble gagner du poids avec un gras plus net.
- Nez familier, avec ses notes camphrées, grillées, bigrement minérales, mais avec une légère évolution iodée, résinée, un rien austère.
- En bouche, le gras est moins évident : l'acidité, plus marquée, accentue la fraîcheur du vin, plus juteux, notablement digeste. Moins mûr (pointe herbacée), moins large, il reste cependant droit. Persistance plus sommaire en finale, avec une légère signature amère, sur le pamplemousse.

Le soir :

- Nez proposant des senteurs de minéral, de végétal (fougère), d'amande, de fleurs de citronnier. Caractère appuyé, dans un registre austère (on peut penser à un Chablis ou à un Muscadet).
- La bouche, plus simple, citronnée, déçoit : elle est étriquée, dure, courte. Sa sapidité est relativement épargnée mais il semble que le domaine ait récolté une vendange manquant de maturité (Chave blanc 99 est lui grandiose).



5. Château Grillet 1998 :

DS AM18 - DS SOIR18/18,5 - PC18,5/19 - LG18,5 - PR19 - CD18.

Note moyenne AM : 18,7 et SOIR : 18,4 - Prix : 60 €

L'après-midi :

- Robe d'épaisseur moyenne, d'un paille qui semble jaunir légèrement, toujours avec quelques reflets vifs.
- Nez stupéfiant de jeunesse, exposant crânement ses parfums fruités, floraux, ainsi qu'une palette des plus complexes et intenses : citron, abricot, bergamote, guimauve, camphre, nougat, fleurs blanches... Fraicheur, subtilité, élégance...
- La bouche est une merveille : finesse sublimissime, équilibre parfait, style aérien, pétri de classe. Cette superbe matière explose dans une tenue minérale exemplaire, fière, droite, profondément digeste, avant une finale à l'harmonie quasi parfaite et une longueur phénoménale.

C'est jouissif !

On reste assis devant la qualité de ces vins !

Le soir :

- La livraison aromatique est celle d'un viognier littéralement magnifié, racé, unique : des notes muscatées éblouissantes (pêche, rose, abricot, pêche abricot), fumée, bâton de réglisse, fusent du verre. On se croirait en Alsace avec ces notes fruitées tellement girondes en liberté (réduction et minéralité plus en sourdine).
- En bouche, c'est un développement d'un équilibre souverain, qui monte brillamment en puissance. Élégance florale et panier d'épices délicatement grillées. Tout est en place sur une grande longueur, rien ne déborde. Tenue en bouche magique pour ce vin à part, lumineux.



6. Château Grillet 1997 :

DS AM16,5/17 - DS SOIR15,5 - PC17 - LG15 - PR16,5 - CD16,5.

Note moyenne AM : 16,7 et SOIR : 15,3 - Prix : 65 €

L'après-midi :

- La robe, de belle épaisseur, se pare d'une coloration à peine plus soutenue, marquée de quelques reflets fluos.
- Nez plus spontanément Hermitage, avec des notes d'encaustique, de cire, de nougat. Il reprend petit à petit ses repères, avec son expression plus typiquement minérale, camphrée. Le style est toutefois moins explosif, davantage sur la finesse.
- Si la bouche a su rester fraîche (acidité citronnée), elle prend davantage de rondeur, de largeur, sans pour autant renier sa finesse ni une certaine tension minérale. La finale joue davantage sur le registre de la puissance, avec une sensation d'alcool discrète, une amertume plus prononcée, une légère saveur fumée et une persistance plus sobre : elle semble exprimer un registre à peine plus chaud.

Le soir :

- La robe commence à doucement jaunir.
- Le nez, nettement plus limité, ressemble à celui du 1999 : il conjugue amande, fumée, agrumes et pierre à fusil.
- Bouche peu charnelle pour le coup, axée sur une colonne vertébrale acide relativement abrupte (mais ici sans verdeur). Fraîcheur et austérité pour ce vin auquel on s'acclimate malgré tout facilement, même s'il ne consent pas vraiment à "se mettre à table". Belle personnalité et finale sur l'acidité.

C'est le premier vin apprécié avec autant de différences entre les 2 séances.

==> Rappel : vin dégusté en décembre 1999 (cr par Pierre Citerne)

Château Grillet 1997. Notes entre 14 et 15

- Belle robe très pâle, mais grasse, dotée de curieux reflets rosés.
- Nez expressif et capiteux, muscaté, abricoté, pêche blanche, puis des notes plus lourdes de parfumerie, on retrouve le viognier.
- Bouche indéniablement concentrée, fortement acide, mince, austère, mais sapide et longue.

Ce vin se goûtait mieux après une nuit en carafe fermée, il était un peu plus exubérant aromatiquement et moins sévère en bouche.



7. Château Grillet 1996 :

DS AM(16?) - DS SOIR14,5 - PC17/18 - LG14,5 - PR17/18 - CD16.

Note moyenne AM : 17,3 et SOIR : 14,5 - Prix : 77 €

L'après-midi :

- Alors qu'on pensait que le jaune s'installait, timidement mais progressivement, nous retombons sur une coloration des plus pâles, aux reflets mêlés de gris et de vert selon la lumière. Strictement aucune évolution !
- Nez assez discret, bien juvénile, affirmant timidement sa minéralité, un semblant de réduction délicat. Fermé, toute en retenue, il ne livre que peu à peu quelques notes fumées et abricotées.
- La bouche semble dominée à ce stade par une prédominance acide : citron, pamplemousse, la fraîcheur est évidente et bride encore une matière pourtant généreuse, qui tapisse la bouche entière. Vin à la rectitude quasi austère, il sidère par sa jeunesse insolente, sa minéralité qui ressort puissamment, une persistance infinie qui laisse saliver un long moment.

A l'aveugle, ce vin aurait bluffé n'importe quel malheureux intrépide qui aurait osé parier sur son âge : à l'unisson, on aurait juré boire du 2005, voire du 2006 !

Le soir :

- Nez littoral avec ce mélange désormais mieux connu d'agrumes, de minéral, de fleurs. Peu expressif et un poil disgracieux (mais j'aime bien ce style).
- En bouche, on trouve une acidité dominante associée à une belle tension minérale. Les saveurs sont plus simples (citron) et la longueur moyenne. Il reste en surface mais il a du goût toutefois.



8. Château Grillet 1995 :

DS AM17,5 - DS SOIR17,5 - PC17,5 - LG16+ - PR18 - CD17,5.

Note moyenne AM : 17,6 et SOIR : 16,8 - Prix : 48 €

L'après-midi :

- Robe qui s'est légèrement laissée jaunir, quoique modérément, avec une épaisseur notable, des reflets vert et jaune fluo, toujours très lumineux.
- Nez qui pète ! Enfin un bouquet riche, dominé bien davantage par les fruits blancs mûrs, le tilleul, la mirabelle, le nougat, que par un quelconque caractère minéral ! Intense, ouvert, expressif, il laisse deviner les premiers signes d'une évolution bien discrète...
- En bouche aussi, ce tressaillement est ressenti : fruit net (mirabelle, abricot éclatant), matière bavarde (y en a partout !), la maturité s'exprime avec puissance, mais toujours dans un style juste, droit, parfaitement sec. Le vin ne s'avachit jamais, poursuit dans une finale dynamique, parfaitement persistante : s'il s'extravertit avec réjouissance, il n'en perd pas pour autant sa fraîcheur, son peps, sa vie et sa jeunesse...toujours éternelle !

Inutile de préciser que le niveau du crachoir est désespérément bas...et que nous avons perdu depuis notre latin quant à l'appréciation du vieillissement de ce vin, tout simplement hors normes !

Le soir :

- Encore de la retenue aromatique dans un panel muscaté, iodé, miellé. L'abricot pointe ici sous forme d'un fruit pas trop mûr. Senteurs supplémentaires d'ananas, de réglisse, de fruits blancs, d'épices (genièvre, cumin, girofle sont difficiles à discriminer). Un style ici encore différent (mais avec la griffe maison), compact, résolument blindé.
- Bouche de grande concentration, constrictive, valorisée par une réelle noblesse d'amertume. Cette sève d'une puissance rare (qui a tout de même plus de 10 ans) attend encore un futur épanouissement. Sa garde est stupéfiante.

Note : le vin s'est mieux dégusté dans l'après-midi (il semble s'être curieusement recroquevillé). Il était alors particulièrement frais et savoureux (Chave blanc 95 fut énorme aussi, dans un style plus délivré).



9. Château Grillet 1994 :

DS AM17 - DS SOIR17 - PC18/18,5 - LG17 - PR18 - CD17.

Note moyenne AM : 17,6 et SOIR : 17 - Prix : 37 €

L'après-midi :

- Robe épaisse, éclatante, légèrement dorée, aux superbes reflets argentés et jaune lumineux.
- Le nez est terriblement gourmand : la minéralité semble s'être effacée derrière une étonnante expression primaire de violette, d'abricot et de pêche jaune, de notes muscatées. Réjouissant ! On s'orienterait volontiers vers un Condrieu, plus précisément un Coteaux du Vernon 2005 !
- La bouche invite au plaisir immédiat : rondeur, volume, gras, pleine maturité, bel équilibre. Mais si la parenté de Condrieu est évoquée, ce vin n'en a pas les tendances molles ou lâches : la minéralité ne domine peut-être pas le débat, cependant elle reste la trame cachée qui tend admirablement bien le vin. La finale, gigantesque, confirme une fois de plus que dans ce vin, il y a tout, ou presque !

Même en petit millésime, nous avons la confirmation de la majesté de ce vin qui ne cesse de nous étonner, bouteille après bouteille.

Ce 94 est en tout cas le plus hédoniste de la série, un délice irrésistible...

Le soir :

- Le vin produit des notes vraiment jeunes, dans un registre réduit, très minéral. Le nez est donc encore une fois spécifique, plutôt ébouriffant : réglisse blanche, mirabelle, agrumes, rose, pomme, poire, poivre blanc (on se sent un peu en Alsace, de nouveau).
- Bouche à la fois exigeante et libérée, capable d'une percussive conséquente (elle me rappelle le formidable Gewuztraminer Hengst 2003 de Zind-Humbrecht, au caractère puissant et sec). Gros tempérament pour un vin carré qui possède encore un fort potentiel.



10. Château Grillet 1993 :

DS AM14,5 - DS SOIR14 - PC14,5 - LG14,5 - PR15 - CD15.

Note moyenne AM : 14,8 et SOIR : 14,3 - Prix : 43 €

L'après-midi :

- La robe est moins éclatante, mais plus colorée : on arrive progressivement à une teinte bouton d'or.
- Nez assez extraverti là encore, avec initialement un caractère lactique affirmé (style Roussane), l'abricot, les fruits blancs, mais aussi des notes de confit, de caramel (presque botrytisées), d'iode, avec toutefois une perception un peu moins nette : légère sensation de pourriture, de champignon, d'animal.
- En bouche, si le corset minéral semble à nouveau imperceptible (avec une présence d'alcool renforcée), on confirme quelques impressions bizarres, de fer, de mousseron, un relatif manque de netteté dans la texture. Plus chaleureux, plus court que ces prédécesseurs, mais toujours concentré, il trahit un léger relâchement, sans brider pourtant notre plaisir.

La qualité du millésime n'a pas permis de faire des miracles, mais force est de constater que le domaine s'en est honorablement sorti.

Le soir :

- Ingratitudo olfactive, réduction marquée. Approximation, pesanteur et quelques notes plus diffuses sont concédées : fruits blancs, pierre chaude, citron lacté, réglisse.
- Bouche clairement plus neutre, très gainée (à la limite de la raideur).



A noter des bouchons légèrement coniques.

L'étoile n'apparaît plus sur les millésimes récents, à compter du millésime 1994 (inclus).



11. Château Grillet 1992 :

DS AM15 - DS SOIR12 - PC15,5/16 - LG12,5 - PR15 - CD14,5.

Note moyenne AM : 15,1 et SOIR : 12,3 - Prix : 32 €

L'après-midi :

- Robe assez fluide, paille jaunie avec de vifs reflets dorés. L'intensité colorante est toujours contenue.
- Nez qui paraît atypique pour le domaine, sur des notes de cuir, de fumé, de cumin, de fenouil, de menthe verte. Intense, légèrement alcooleux, très mûr, ce nez trahit une légère évolution.
- Indéniablement, le vin est plus mince en bouche, quelque peu étriqué, mais malgré ça, toujours bien tenu, intéressant et net. La matière est plus timide, mais laisse apprécier des arômes de camphre, menthol, sucre d'orge, abricot, dans un style général très digeste. La finale est assez pauvre, mais ne flanche pas et résiste quelque peu.

Second « petit » millésime d'affilée, mais un vin qui s'en tire convenablement.

Enfin, à l'ouverture...

Le soir :

- Un nez qui se distingue de tous les autres, pittoresque, véhiculant des odeurs balsamiques en diable (résine, eucalyptus, lavande, romarin).
- Le citron s'adjoint dans une matière assez acide, trop expéditive. Les arômes interpellent mais la bouche n'est pas en mesure de suivre, dommage ! Le vin de loin le plus décevant de la série, avec une matière effondrée.



12. Château Grillet 1991 :

DS AM17 - DS SOIR17,5 - PC17 - LG16,5+ - PR16,5/17 - CD16.

Note moyenne AM : 16,7 et SOIR : 16,8 - Prix : 55 €

L'après-midi :

- On continue avec ces robes étonnamment claires : moyennement épaisse, juste jaunée, avec quelques reflets vert et or vif, elle défie toujours le temps.
- On retrouve à nouveau le profil aromatique des vins du début de la série, c'est à dire les plus jeunes : stupéfiant ! Minéralité affirmée, sensation de réduction, expression plutôt fermée, sur le nougat, le jaune d'œuf. Mais quand ce vin va-t-il enfin vieillir ?
- Si la fraîcheur est significative, le gras, la rondeur, l'amplitude, la grande maturité d'une matière généreuse dans la chair évoquent un vin plutôt enrobé, certes très présent, mais manquant un peu de transparence aromatique et de droiture pour prétendre à l'excellence absolue (le vin préfère s'élargir que s'allonger). La finale confirme tout de même une très grosse présence, avec une pointe d'amertume (pamplemousse).

Le soir :

- Nez réduit, minéral, dont on devine la force sous-jacente. C'est un puits de senteurs : rose flétrie, citron confit, menthe fraîche, propolis (comme un beau Corton-Charlemagne qui sentirait l'abricot sec).
- Bouche performante, sapide, stable. Elle ressemble un peu à celle du 1995 avec plus de générosité aromatique.

Ici encore un vin (pourtant déjà âgé) qui donne l'impression de ne pas encore avoir donné son maximum.



13. Château Grillet 1990 :

DS AM17,5/18 - DS SOIR17 - PC18,5/19 - LG15,5 - PR19 - CD17.

Note moyenne AM : 18,1 et SOIR : 16,3 - Prix : 75 €

L'après-midi :

- Malgré sa timidité, cette robe est la plus intense de toute, légèrement jaune avec quelques reflets vert.
- Nez d'une classe infinie : légèrement réduit, sincèrement minéral, mais dans un style bien ouvert, expressif, à la maturité élevée : la guimauve, la violette, l'abricot, le nougat s'affirment avec netteté et harmonie.
- Bouche jouissive, avec du gras, une tension remarquable qui tient la matière, la maturité, l'ampleur de ce vin. Parfaitement équilibré, doté d'une finesse sensationnelle, il se resserre progressivement pour finir avec majesté, sur une finale éternelle, marquée par l'abricot et le pamplemousse. Rien ne déborde, tout est parfaitement en place : sublimissime !

Le soir :

- On passe ici dans une gamme plus tertiaire en raison de ces notes de rose, d'abricot confituré, de citron, d'épices, de lavande, de fumée, mêlées à des odeurs plus vieilles de cire et de champignon.
- Le vin est capiteux, corsé. Cette matière à la maturité prononcée, moins calibrée "Grillet", qui a tendance à se prélasser, est donc riche et parfumée mais malheureusement passablement alanguie. La précision, la percussive et pire la longueur sont un peu oubliées.



CONCLUSION *par Philippe*

Qui connaît « Grillet » ?

A part quelques expériences isolées d'une poignée d'entre nous, ce domaine était un parfait mystère, entretenu par un silence assez récurrent dans la critique et chez les amateurs.

Si cette idée de verticale était donc intéressante, notre découverte est une révélation tonitruante : jamais une verticale n'a atteint une telle moyenne (quasiment 17 sur l'ensemble !).

Vin à part, parfaitement distinct de ses voisins de Condrieu ou d'Hermitage, il transcende véritablement le cépage viognier comme nous ne l'aurions jamais suspecté.

Jamais lourd, ni pâteux, il conserve une rectitude minérale sidérante, lui permettant tous les excès de richesse ou de volume, toujours bien tenus.

Aucune note boisée ou métallique, l'élevage semble en plus d'une justesse remarquable.

Mais sa caractéristique la plus marquante, c'est sa résistance au temps qui passe : d'une jeunesse étonnante, il nous a tous littéralement bluffés !

Robe constamment pâle, nez qui prend des années à se libérer, bouche en permanence pleine d'énergie, ce vin est un défi à nos références temporelles : aucun vin blanc sec ne semble vieillir aussi lentement, hormis les vins non ouillés jurassiens (et peut-être certains rieslings allemands...) , ce qui n'est pas peu dire...

Quant à la seconde partie, peu de suite de dégustation n'aura été attendue avec autant d'impatience ...

Comptez sur moi : j'y serai !



CONCLUSION *par Laurent*

Contrairement à ce que l'on pouvait craindre en fonction des rares bruits qui courent sur ce vin (et en fonction de la seule dégustation du 1997 il y a déjà quelques années), nous avons découvert avec bonheur un vin de haut niveau en effectuant une dégustation décapante (la suite en juillet 2007, avec des vins plus âgés).

Quelques remarques :

- l'austérité est relative, intégralement au service du vin (et de sa longévité).
- on y retrouve un réjouissant fond commun (attirail aromatique muscaté, minéral, végétal - noble -, accents sudistes) avec des variations aromatiques et structurelles appréciables.
- il y a donc une vraie signature et une spécificité des millésimes (ce qui ne rend jamais le parcours lassant), avec l'impression que le vin ne cherche pas à tout prix à plaire.
- Château Grillet est un vin d'esthète (même la forme et la couleur de la bouteille sont originales), à mettre en scène (il réclame je crois un minimum d'attention). Un vin de bouche (de table), net, salivant, fort mais merveilleusement délicat, savoureux.

Ces terrasses rhodaniennes granitiques en cirque sont un lieu de véritable consécration du viognier en permettant :

- un micro-cru à part, méconnu, sensible, sans esbroufe, singulier, impactant, au long cours, nullement caricatural.
- un viognier ciselé, spécial, qui sait se minéraliser, se fortifier, se complexifier, résultat d'un travail incomparable sur un cépage pourtant peu souvent coopératif.

==> *Pirate* : Maela, dernière recrue du club, nous présente un Cheval Blanc.



2^{ème} partie : 1989 - 1969
Jeudi 5 Juillet 2007



Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 12)



1. Chateau Grillet 1989 :

DS17,5/18 - PC18 - LG18 - PR18 - CD17,5 . Note moyenne : 17,9 - Prix : 47 €

- Robe plutôt épaisse, de teinte paille jaunie, avec quelques reflets d'un joli doré. La première bouteille de cette séance ne semble pas annoncer de rupture...
- Notre premier nez nous replonge dans l'« ambiance » Grillet : petite réduction passagère, puis affirmation d'une minéralité sans concession, saisissante, assez stricte, au parfum de coquille d'huître et de roche. Cette ingratitude relative se disperse ensuite, au fur et à mesure que le vin accepte de se livrer.
- Bouche d'une grande cohérence, fraîche, à l'acidité noble, parfaitement assimilée au fruit, à la minéralité tranchante, rectiligne, tendue (arômes de coquille d'huître et d'iode), à la matière volumineuse mais toujours subtile, fine. L'impression initiale d'austérité cède ensuite la place à une révélation aromatique plus complexe, sur l'abricot, l'anis, les agrumes, la guimauve, le calisson, avant de céder devant une finale serrée, marquée par la réglisse, d'une persistance imposante.

On recommence une nouvelle série avec un vin qui a su allier force et finesse, austérité et générosité : jamais lassant, il captive le dégustateur.

C'est reparti pour une démonstration de Grand Vin...



2. Château Grillet 1988 :

DS16,5 - PC16 - LG16,5 - PR16 - CD16,5 . Note moyenne : **16,3** - Prix : 63 €

La première appréciation visuelle est un bouchon totalement imbibé. Si sa qualité ne nous impressionne pas (remarque applicable à l'ensemble des bouchons), il ne fut la cause d'aucun défaut dans la liste des vins présentés...

- La robe est assez épaisse, paille, avec toujours des reflets vert d'une jeunesse provocante !
- Si nous sommes cueillis par un caractère réduit assez aigü, avec des notes alliées prononcées (étrange sensation de saucisson à l'ail...), la coquille d'huître, le fumé, le vin évolue peu à peu vers une expression plus fraîche (citron, agrumes) et une minéralité évoquant un profil chablisien.
- Si le gras renouvelle sa présence, il est d'emblée intimidé par une acidité prononcée (citron dominateur) au point de penser à une maturité mesurée sur cet échantillon. Le vin est particulièrement sec, avec une dominante de fumé en bouche. Puis cela s'estompe avec l'aération progressive : d'abord sur la tourbe, le vin s'oriente vers des notes plus fruitées, quoique assez sobres (abricot), une matière arrondie tout en étant encore sur l'amertume. La finale, moins majestueuse mais jamais agressive, nous imprègne de notes plus herbacées, sur les plantes aromatiques, l'infusion de thym.

Ce vin avait besoin de s'aérer quelques instants avant que s'estompe une première impression quelque peu bizarre...mais souffre vraisemblablement d'un léger déficit de maturité.



3. Château Grillet 1987 :

DS16,5/17 - PC16 - LG17 - PR17 - CD16 . Note moyenne : 16,6 - Prix : 37 €

- Robe grasse, pimpante, toujours paille à peine jaunie, avec son habituel cortège de reflets vert et or vif.
- De nouveau cette réduction noble au premier abord, puis l'affirmation de parfums de coquillage, camphre, praliné, cire, nougat, miel, de superbes effluves de fraise des bois et, pour finir, quelques notes de fromage dans un style encore une fois Chablisien.
- La bouche est un ravissement, un grand moment de charme : légèrement déficiente en acidité, elle s'exprime davantage par sa maturité épanouie. Très séduisante, beaucoup plus gourmande, moins tendue, elle laisse la part belle à de délicieux arômes de violette, fraise des bois, poire, pralin, caramel, miel. La finale a certes moins d'allonge, mais génère toujours autant de plaisir, sur un profil fruité évident, exempt de toute amertume, juste distingué par une touche sapide à propos. Décidément, même gourmand, ce vin ne lâche jamais rien...

Cette bouteille est une grande séductrice : elle a troqué une rigueur habituellement minérale, un peu stricte, très longue, pour une parure à la gourmandise irrésistible.

C'est un vrai régal dont le crachoir n'aura pas la moindre goutte.



4. Château Grillet 1986 :

DS17,5 - PC17,5 - LG17,5 - PR18 - CD18. Note moyenne : 17,7 - Prix : 39 €

- Cette robe s'ennorgueillit d'à peine plus de jaune, avec des reflets lumineux, façon Suze. L'épaisseur est moyenne et nous notons la présence de quelques particules sombres.
- Nez d'une évidente générosité : abricot, pomme, poire, citron, une légère touche exotique avec la banane, la goyave, la mangue. Une véritable corbeille de fruits ! Mûr, intense, sans aucune note réductrice, c'est un nez génial, terriblement jeune et frais.
- En bouche, on est immédiatement séduit par l'équilibre de ce vin, sa grande finesse, sa délicatesse : frais, à peine paré de quelques rondeurs, il est tendu et ouvert à la fois, tenu par une minéralité bien présente (coquille d'huître, iode), mais qui s'efface au profit d'un fruit plus épanoui. On retrouve ainsi tous les parfums relevés par le nez, plus quelques notes de citron vert, une légère distinction amère, avant une finale harmonieuse, toujours d'une bonne longueur.

Si le nez semble plus extraverti que la bouche, l'ensemble est marqué par sa générosité : c'est tellement bon qu'encre une fois, on ne peut que le boire...



5. Château Grillet 1985 :

DS18+ - PC18 - LG18+ - PR18,5 - CD17,5. Note moyenne : 18 - Prix : 67 €

- Jamais les robes ne laissent espérer longtemps une inflexion vers un vieillissement palpable : si la précédente nous semblait à peine plus jaune que d'habitude, nous retrouvons cette jeunesse intacte dans ce vin tout juste jaune, avec des reflets d'un doré vif et surtout des notes vertes semblant éternelles...
- Si nous devons définir un « classique » Grillet, ce nez en serait exemplaire : forte empreinte minérale, avec une impression initiale réduite, voire liégeuse pour certains, s'affirmant avec une pointe d'austérité par ses notes de coquille d'huître, d'iode, de camphre, puis dévoilant un fruit encore jeune (abricot) ainsi que des parfums floraux d'une grande fraîcheur. L'ensemble est intense, tendu, un peu strict : il nous paraît encore trop jeune, pas assez ouvert !
- La bouche est également très représentative de ce que nous devinons du style de ce vin : marqué par une acidité surprenante, le vin est frais, même un peu vif (sans toutefois nuire à son équilibre), articulé autour d'une colonne vertébrale minérale (coquillage, notes crayeuses), à la rigueur un peu austère, percutante, mais à la rectitude tranchante maîtrisant parfaitement une matière à la fois généreuse, très serrée et remarquablement fine. D'une longueur saisissante, la finale, sur l'amande, la réglisse, nous donne rendez-vous dans 10 ans. voire bien plus... Ce vin semble en effet cadencé, beaucoup trop jeune : sensationnel !



6. Château Grillet 1984 :

DS16 - PC15,5 - LG15,5 - PR16,5 - CD16,5. Note moyenne : **16** - Prix : 42 €

- Robe à nouveau éclatante, grasse, jaunie, au doré lumineux. On ne peut que se répéter...
- Nez mûr, dominé par un profil floral d'une grande fraîcheur, avec des notes de noisette, de camphre, une minéralité sous-jacente. Insensible au temps qui passe...
- Si l'attaque permet d'apprécier un gras généreux, la bouche est rattrapée par une acidité plus marquée (agrumes, citron vert), laquelle, doublée du profil minéral typique de ce vin, affirme une tenue d'une grande droiture, avec toutefois une domination quelque peu préjudiciable à la complexité de l'ensemble, le vin semblant moins nuancé. La finale prolonge la tension et le visage strict de ce vin, mais avec une longueur moins impressionnante, essentiellement marquée par le citron vert.

Toujours fidèle à son profil identitaire, ce vin manque toutefois un peu d'épaisseur, de diversité aromatique et d'allonge pour être aussi splendide que ses confrères...

Mais de là à boudier notre plaisir...



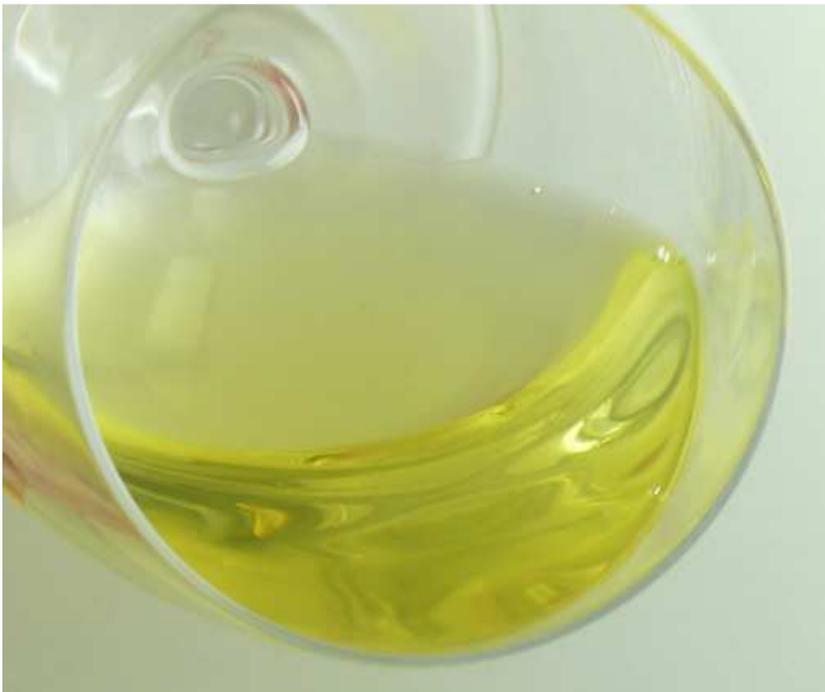
7. Château Grillet 1983 :

DS18,5+ - PC18,5 - LG18,5+ - PR18,5 - CD17,5. Note moyenne : **18,3** - Prix : 49 €

- Robe fidèle aux précédentes : jaunie, avec des éclats dorés, plus quelques notes grisées, une épaisseur moyenne et cette impression de s'être figée dans le temps.
- Nez assez strict, terriblement imprégnant, sur des notes de poisson, l'iode, la coquille, inspirant une métaphore salée. Léger côté fumé.
- Bouche huileuse, d'une très grande finesse de texture, véritable jus de roche... Austère, elle maîtrise un poids indéniable, une matière colossale, une grande complexité, un éclat et une superbe confondants ! Le fruit est tout juste perceptible, avec un côté chablisien déjà identifié dans des vins précédents. La finale signe une longueur et une persistance exemplaires...

Le vin est d'autant plus grand qu'il semble toujours en devenir : pas assez ouvert, assez difficile à appréhender en l'état, il semble devoir encore attendre.

Incroyable !



8. Château Grillet 1982 :

DS17 - PC17 - LG17 - PR16,5 - CD17. Note moyenne : **16,9** - Prix : 72 €

- Grasse, c'est la première robe plus franchement dorée : on peut enfin remarquer un semblant d'évolution !
- Nez au profil immédiat quelque peu passerillé : notes de miel, de raisin et de poire confits, de coing. Riche, très mûr, il évoque ensuite l'abricot, l'orange, puis enfin une touche oxydée avec la présence de fruits secs, un très léger rancio, privilégiant finalement de nouveau l'austérité au style initialement plus « liquoreux ». A l'aveugle, un chenin ligérien de 10/15 ans d'âge aurait très bien fait l'affaire !
- La bouche finit de nous éloigner de toute dérive liquoreuse : totalement dénuée de sucre, à peine oxydée, elle se raidit de nouveau sur sa trame minérale. La finale prolonge cette identité stricte, relevée par des notes de curry et de safran.

Château Grillet 1981 :

(Absente)

A l'attention d'un généreux vendeur : on est preneur !



9. Château Grillet 1980 :

DS17 - PC17,5 - LG17,5 - PR18 - CD17. Note moyenne : **17,4** - Prix : 69 €

- Robe qui se ressaisit vers sa jeunesse caractéristique : doré timide, reflets fluos, épaisseur moyenne.
- Nez fantastique : réduction d'une classe folle, sur le grillé, le fumé, le beurre, la noisette, sa distinction nous évoque les grands chardonnay de Coche Dury ou Auvénay, mais des millésimes 2000 !!!!! Aucune trace d'oxydation, jeunesse folle... et dégustateurs fous !
- Bouche toujours impressionnante de fraîcheur (agrumes, citron), expression généreuse d'un fruit éclatant, à la texture huileuse, la finesse délicieuse, au parfum étonnant de saumon fumé, voire d'œufs de saumon, mais aussi le caramel lacté, le gras, l'ampleur... Très belle finale, longue, persistante, généreuse... Nous confirmons nos impressions très « Meursault ».

(J'ai perdu la photo !)

10. Château Grillet 1979 :

DS17,5+ - PC18,5 - LG18 - PR18,5 - CD17,5. Note moyenne : 18 - Prix : 91 €

- Robe jaune doré, épaisse, nous rappelant cette tentative d'évolution initiée sur le 82.
- Nez initialement très réduit, avec des notes de sueur. Légèrement herbacé, alliacé, il se livre très lentement avant d'asseoir sa typicité : floral (rose, violette), minéral, camphré et enfin un fruit plus expressif (abricot, pêche).
- Bouche au fruité éclatant (ananas, abricot, melon), fraîche, à la finesse de texture sublime, elle contient toujours sa puissance par une minéralité discrète, mais toujours essentielle. L'ouverture, lente, révèle progressivement une plus grande complexité, avec de nouveaux arômes : guimauve, réglisse, violette, abricot, le tout sans aucune trace d'évolution ! La finale s'étire indéfiniment, pure, puissante.

Encore une fois, l'impression de découvrir un vin toujours en devenir s'impose : se dévoilant lentement, il ne semble pas encore prêt à boire...

Ce constat est presque déstabilisant !



11. Château Grillet 1973 :

DS17,5 - PC18,5 - LG18 - PR19 - CD18. Note moyenne : 18,2 - Prix : 70 €

- Robe qui confirme enfin une teinte plus dorée, quoique toujours timidement. Grasse, très brillante, toujours jeune, elle en impose...
- Nez réduit, initialement toujours typé Meursault, sur des parfums de café, grillé, toasté (semblant de boisé), dans un style opulent, évoquant même quelques notes rôties, presque botrytisées. La richesse du fruit se révèle ensuite, presque insolente : banane, pêche, citron, abricot, poire, mirabelle, ainsi qu'une légère sensation d'eau de vie de prune ! Superbe !
- Bouche bien grasse, huileuse, mais dont l'aspect initialement surmûr est vite contre-balançé par la grande fraîcheur de l'ensemble (citron). C'est un vin de contraste, un peu extrême, faisant un grand écart permanent entre sa richesse de matière, une sensation presque tannique et sa finesse de texture, sa légèreté, sa délicatesse. Rien ne semble forcé : naturel et équilibre sont saisissants ! La finale prolonge indéfiniment cette sensation magique d'une matière liquoreuse, mais sans le sucre, sans lassitude, sans écoeuement.



12. Château Grillet 1969 "Cuvée Renaissance" Tirage limité à 1730 btl's :

DS17+ - PC19 - LG18,5 - PR19 - CD18. Note moyenne : 18,3 - Prix : 60 €

- Robe au doré franc et vif, toujours « raisonnable », avec de superbes reflets or fluo. Grasse, auguste, elle confirme, malgré ses 38 ans, que l'âge n'a pas d'emprise sur elle...
- Nez avec cette réduction noble initialement perçue, puis évoluant ensuite sur le pain d'épice, le citron, les agrumes, une touche de café, la réglisse, la pêche... Intense, frais, sans aucune trace d'oxydation, il continue à défier le temps...
- Bouche très grasse, ample, marquée d'une subtile note d'alcool, mais qui ne renie jamais son équilibre : toujours fraîche, pleine d'allant, de peps, elle a su conserver sa nervosité... Matière de grande concentration, riche, elle exhibe généreusement ses arômes de citron confit, de camphre, de lavande, de réglisse, de fruits à l'eau de vie, sans jamais concéder la moindre faiblesse à une tenue exemplaire malgré un minéral moins expressif. Finale très distinguée, épicée (poivre, gingembre), elle affirme sa puissance et sa longueur sans jamais céder à la lourdeur. Encore une merveille que nous dégustons avec retenue, à la manière d'une liqueur. Que du bonheur !

De nouveau nous exprimons une impression de complexité contenue, d'épanouissement encore en devenir.

Si ma date de naissance est bien la même, ce vin a bien mieux que moi préservé toute sa force juvénile.

J'emporte cette bouteille dans ma cave où elle trônera dignement en souvenir d'une dégustation qui mérite bien des qualificatifs élogieux (je pense les avoir tous utilisés !!!), mais surtout celui de « magique ».



LES BOUTEILLES



Une bouteille de Château Grillet est marron, longiligne, presque autant qu'une bouteille alsacienne. L'étiquette est sobre, identique d'une année sur l'autre ; idem pour la colerette, jaune. A compter du millésime 91 inclus, les bouteilles ont leur forme actuelle. De 87 à 90 inclus, elles étaient plus petites, mais toujours de contenance 75 cl. De 86 à 79, nous notons une contenance de 70 cl. Pour la bouteille de 73, c'est 68 cl ! Quant à la bouteille de 69, nous n'avons trouvé aucune indication volumétrique...

CONCLUSION

Lors de ma première conclusion, je reconnais avoir laissé parler mon enthousiasme passionné, avec une certaine emphase, plutôt que de garder une ligne de conduite sobrement critique, neutre, peut-être plus juste. Je vais donc tenter de me contrôler cette fois-ci...

SUBLIMISSIME, GEANTISSIME, GENIALISSIME, FABULEUSISSIME, DEMENTIELLISSIME !
Désolé, j'ai pas pu...

En effet, si la première séance nous a révélé un grand vin, la seconde le confirme encore davantage... Jamais une moyenne de notation n'aura été aussi élevée : 17,2 sur l'ensemble des 25 vins ! Les plus expérimentés du club se posent même la question de savoir quel autre grand vin blanc sec pourrait réaliser une telle démonstration... Mis à part le Riesling Clos St Hune de Trimbach, les plus grands bourguignons (domaines d'Auvenay), rien n'a été dégusté d'aussi grand dans cette couleur (voire en rouge...), avec une telle régularité, sur autant de millésimes successifs. Cela laisse pantois, surtout s'agissant d'un vin mystérieux, méconnu, à la distribution discrète et confidentielle.

Concrètement, les remarques stipulées dans les premières conclusions sont plus que jamais confirmées :

- **jeunesse** déconcertante : nous n'avons pas réussi à prouver que Château Grillet pouvait vieillir ! Il est bon aussi de préciser que les bouteilles, achetées le plus souvent à l'unité, à des sources multiples, ont certainement résisté à bien des conservations différentes.
- profil organoleptique fortement régulier, relativement peu sensible aux différents types de millésimes, témoin d'un **terroir très fort** habilement valorisé plutôt que de l'expression du cépage (la plupart du temps méconnaissable en prenant Condrieu en référence) ou de la « patte » du vigneron. Dans ce profil, si l'**acidité** est préservée de façon surprenante pour la région, c'est surtout l'**expression minérale** du vin qui signe une constante régulièrement appréciée.
- aucune lourdeur, aucune saturation, aucune lassitude malgré la concentration des matières : Château Grillet est un vin **digeste, subtil, parfaitement droit** et adapté aux plus grands plaisirs de la table.

Mais attention, comme le soulignait Laurent dans sa première conclusion, le vin n'est pas un séducteur : au caractère trempé, ce n'est pas un vin de mode, fait pour plaire au plus grand nombre, ni pour se livrer spontanément. Il réclame de la patience et de l'attention pour l'associer au bon moment, avec le juste mets.

Pour ce qui est du conseil de service, c'est très clair : l'aération ne s'est jamais révélée déterminante.

Il est donc inutile de carafier ce vin, jeune ou vieux, longtemps à l'avance.

Par contre, pour se prévaloir de notes un peu trop réductrices à l'ouverture de certaines bouteilles, nous avons constaté qu'un service immédiat après carafage, lui-même suivant l'ouverture de la bouteille, était la présentation la plus adaptée.

Enfin, si l'aspect monétaire est rarement abordé dans nos comptes-rendus, il ne peut être ignoré dans ce cas précis...

Le rapport qualité-prix est tel qu'on se pose vraiment la question : « Outre le mystère qui l'entoure, comment se fait-il qu'un vin aussi exceptionnel ait su rester si raisonnable ? ».

Nous commençons à comprendre la force de Château Grillet qui, loin des modes et des feux de la rampe, défie tous les canons actuels.

C'est un des derniers trésors « accessibles » à l'amateur.

On s'incline...



TABLEAU RECAPITULATIF

Vin Exceptionnel				
1998	<i>Château Grillet</i>	18,7	Non aéré	60 €
Grand Vin				
1983	<i>Château Grillet</i>	18,3	<i>Non aéré</i>	49 €
1969	<i>Château Grillet</i>	18,3	<i>Non aéré</i>	60 €
1973	<i>Château Grillet</i>	18,2	<i>Non aéré</i>	70 €
1990	<i>Château Grillet</i>	18,1	Non aéré	75 €
1985	<i>Château Grillet</i>	18	<i>Non aéré</i>	67 €
1979	<i>Château Grillet</i>	18	<i>Non aéré</i>	91 €
Excellent				
1989	<i>Château Grillet</i>	17,9	<i>Non aéré</i>	47 €
2000	<i>Château Grillet</i>	17,8		41 €
1986	<i>Château Grillet</i>	17,7	<i>Non aéré</i>	39 €
1995	<i>Château Grillet</i>	17,6	Non aéré	48 €
1994	<i>Château Grillet</i>	17,6	Non aéré	37 €
1980	<i>Château Grillet</i>	17,4	<i>Non aéré</i>	69 €
2002	<i>Château Grillet</i>	17,3	<i>Non aéré</i>	43 €
1996	<i>Château Grillet</i>	17,3	<i>Non aéré</i>	77 €
Très bons vins				
1982	<i>Château Grillet</i>	16,9	<i>Non aéré</i>	72 €
2001	<i>Château Grillet</i>	16,8	Non aéré	43 €
1991	<i>Château Grillet</i>	16,8		55 €
1997	<i>Château Grillet</i>	16,7	Non aéré	65 €
1987	<i>Château Grillet</i>	16,6	<i>Non aéré</i>	37 €
1988	<i>Château Grillet</i>	16,3	<i>Non aéré</i>	63 €
1984	<i>Château Grillet</i>	16	<i>Non aéré</i>	42 €
Bons vins				
1999	<i>Château Grillet</i>	15,6	Non aéré	76 €
1992	<i>Château Grillet</i>	15,1	Non aéré	32 €
Assez bons vins				
1993	<i>Château Grillet</i>	14,8	Non aéré	43 €

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	17,2	56 €
----------------------------------	------	------