Club toulousain *In Vino Veritas*
Horizontale Bordeaux rouge 2004

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, a été répartie en 2 séances et commentée par Philippe Ricard pour l'après-midi et Laurent Gibet pour le soir.

Quelques commentaires de contexte :
La dégustation s'est déroulée en deux phases : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.
Le compte rendu porte sur les deux séances.
Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.
Les notes de Didier Sanchez, présent aux 2 séances, sont le reflet de ces variations.
Les vins sont dégustés à l'aveugle.
Les verres utilisés sont les «Expert» de Spiegelau.
DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne – LG : Laurent Gibet – PR : Philippe Ricard – MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume – BLG : Bertrand Le Guern.

1ère partie
Jeudi 25 Octobre 2007

Ordre de dégustation du soir
(Nombre de dégustateurs total : 17)

1. Château Brane-Cantenac Margaux 2ème Grand Cru Classé 2004
65% Cabernet Sauvignon/30 % Merlot/5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS13,5 - PR13 - CD14 - BLG13. Note moyenne AM : **13,4***

- Robe fluide, brillante, prune, bien sombre.
- Nez timoré, sur une expression contrainte, presque végétale, un fruité mesuré (guigne).
- Profil gustatif assez monolithique (rose), sur une matière acide, un rien fluette, loin des maturités démonstratives de ses partenaires de séance. Finale quelque peu expéditive.

Le soir : *DS14 - PC12,5 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **13,8***

Fruit très mûr pour des senteurs de moka et de cassis. Bouche nette, correctement fruitée, qui bénéficie d'une acidité satisfaisante. Structure trop lâche (un creux certain en milieu de bouche). Expression faible, un peu standardisée.

2. Château Branaire-Ducru - Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé 2004

70% Cabernet Sauvignon/22 % Merlot/4% Petit Verdot/ 4% Cabernet Franc – 13°
Vin bouchonné.

3. Château Beychevelle - Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé 2004

46% Cabernet Sauvignon/42 % Merlot/7% Cabernet Franc/5% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS14,5 - PR14 - CD14,5 - BLG14. Note moyenne AM : **14,3***

- Robe assez fluide et mate, rubis aux reflets prune, plutôt sombre.
- Nez racoleur, concerto en bois majeur sur des notes de café, moka, toast, amande grillée, relevé d'alcool de fruit et de sucre en sirop.
- Bouche aimable, dont le principal attrait à ce stade est sa gourmandise immédiate, sa rondeur, sa maturité, son petit côté « bien élevé ». Un peu limitée, elle n'échappe pas complètement à une tendance mollassonne qui l'éloigne de la distinction bordelaise.

Le soir : *DS16 - PC16 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR :* ***16***
Le vin sent fortement le moka. Effluves additionnels de fruits noirs (cassis, myrtille), d'herbes aromatiques, de suie (caractère fuligineux). Bouche de belle densité, charnue, portée par une acidité fiable et fortifiante, terminée par un superbe retour fruité (qui participe de la persistance). Constant, consensuel et une tenue en bouche vraiment appréciable.

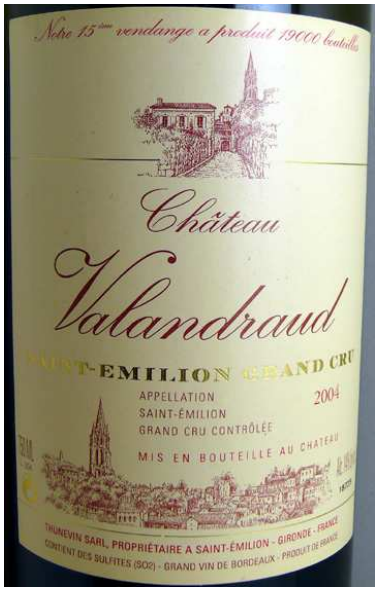
4. Château Pontet-Canet - Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2004

65% Cabernet Sauvignon/29 % Merlot/4% Cabernet Franc/2%Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS16 - PR15,5 - CD14,5 - BLG14. Note moyenne AM :* ***15***

- Robe prune, bien brillante, sombre, assez fluide.
- Expression intense d'un fruit très mûr, presque confit, sur la cerise noire, la marmelade de prune, le kirsch, sans aucune déviation boisée. Quelques notes alcooleuses confirment cette maturité.
- Si la maturité s'affirme en bouche (rondeur, alcool), elle n'en est pas pour autant pesante : belle tenue acide, trame serrée, beau toucher de bouche. Certes, l'expression aromatique est en l'état encore un peu sobre, mais l'ensemble possède un fond sérieux, des tanins fermes mais mûrs. Finale austère, sur des notes d'herbes séchées, de menthol, avec une légère amertume, mais dans un style sérieux non démenti.

Le soir : *DS14,5 – PC(14,5) - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR :* ***14,5***
Nez crémeux, très mûr, corsé, avec des odeurs de réglisse, de cacao, de goudron, de gelée de mûres. Opulence aromatique, un peu sudiste. Bouche très concentrée, finale astringente pour une finale trop subite (elle décroche trop vite). Goûts pimentés et tannins plus rugueux.



5. Château Valandraud - Saint-Emilion Grand Cru 2004

70 % Merlot/25% Cabernet Franc/2% Cabernet Sauvignon – 14°

L'après-midi : *DS16 - PR16 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : **15***

- Robe assez fluide, très brillante, violine, très foncée, jusqu'à virer au noir.
- Olfactions luxueuses d'un élevage généreux, sur le bois précieux, la canelle, le menthol, la réglisse, le cacao. Le fruit (cerise noire) parvient quand-même à s'affirmer, avec une fraîcheur qu'on attendait pas aussi respectée aux premiers effluves…
- Style sophistiqué dans une bouche elle aussi sous le joug d'un élevage bien assis, avec une matière encore signée de tanins virils, mais racés. Ensemble toutefois bien équilibré, avec même une fraîcheur presque croquante, une finesse indéniable, une tension noble. La finale donne de la voix, poivrée, avec puissance.

Cette bouteille divise le groupe de l'après-midi : certains restent circonspects face aux traces d'un élevage bien démonstratif, tandis que d'autres apprécient une matière bien en place, mais encore trop jeune pour s'épanouir.

Le soir : *DS14 - PC14,5 - LG15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,5***

Les notes insolites de riz soufflé (déjà repérées sur ce vin lors d'une première dégustation) me font immédiatement penser à Valandraud. Le fruit est mûr et l'élevage de qualité. Senteurs de fleurs, de biscotte. En bouche on devine une grande méticulosité d'élaboration. Mais ce soir, le vin est plutôt capiteux et semble manquer de socle, restant un peu en façade.

6. Château Pape Clément - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

60% Cabernet Sauvignon/40 % Merlot – 13°

L'après-midi : *DS14 - PR14 - CD14 - BLG14 . Note moyenne AM : **14***

- Robe brillante, d'une certaine épaisseur, prune, particulièrement sombre.
- Opulence olfactive dans l'expression sans retenue d'un fruit compoté (cerise burlat), l'alcool, le tout souligné par un élevage sans nuances : bois chauffé, chocolat, eucalytpus, crème, toasté…
- Bouche contenue dans une démonstration de barrique de bois neuf ostentatoire : molesse crémeuse, notes de sucre, de caramel, arômes empyreumathiques intenses, alcool chaleureux. Le vin se resserre timidement, dans une finale à la fraîcheur contenue, aux amers persistants.

Le soir : *DS15,5 – PC(15) – LG(15) - MS15. Note moyenne SOIR : **15,1***

Notes très mûres, particulièrement sudistes (premier nez de Côte-Rôtie : lard, violette, poivre). Bouche travaillée, extraite, qui tend presque à sécher. Flaveurs de poivre, de fumée. Un vin qui semble bien « forcé », boosté, et qui manque cruellement d'élégance. Jugement tempéré, analogue à celui émis lors de la dégustation du 5/7/07 (note de 14,5/20).

Rappel : Bu en Juillet 2007 au club : ***14/20***

- *Robe plutôt mate, particulièrement sombre, presque noire, laissant deviner sur son disque sa teinte violine.*
- *Nez sur les fruits compotés, la cerise noire, le pruneau, le cassis, dans un style chaleureux, crémeux et intensément boisé (vanille, caramel), soulignant une prédominance de l'élevage.*
- *Bouche très souple, ronde, presque chaude, où le profil de vin d'élevage domine encore outrageusement : matière lactique, boisée, avec des tanins quelque peu asséchants, une légère amertume, avant une finale puissante, assez sucrée, entre la rondeur et l'alcool.*

Style général un peu solaire et concentré, plus typé Languedoc que Bordeaux.

7. Château Beau-Séjour Bécot - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B 2004

70 % Merlot/24% Cabernet Franc/6% Cabernet Sauvignon – 14°

L'après-midi : *DS14,5 - PR15 - CD14,5 - BLG16. Note moyenne AM :* ***15***

- Robe assez fluide, très brillante, prune très sombre.
- Nez obséquieux, large, sur un registre chaleureux et particulièrement mûr : cerise noir, alcool, kirch, fruits cuits, ainsi qu'une touche de fumé.
- Si la maturité un peu exubérante et les arômes boisés (barrique chauffée, réglisse, grillé, goudron, chocolat) marquent une attaque un peu « tape à l'œil », la matière n'en recèle pas moins un joli fond, dense, gras, mais avec un jus assez élégant, des notes fumées distinguées. La finale n'échappe pas pour autant à une certaine chaleur, sans toutefois tomber dans la caricature.

Le soir : *DS15 - PC14/14,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR :* ***14,9***

Ici encore, un nez marqué par la maturité : confiture de mûres, moka. Le boisé est appuyé. Bouche dans un registre plutôt flatteur (sucrosité ?), lestée par trop d'alcool mais pour autant dynamisante. Le grain est fin, le milieu de bouche convenable et la finale seulement moyenne.

8. Château Haut-Bailly - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

65% Cabernet Sauvignon/25 % Merlot/10% Cabernet Franc – 12,5°

L'après-midi : *DS15,5 - PR15,5 - CD16,5 - BLG15. Note moyenne AM : **15,6***

- Robe moyennement fluide, mate, violine, très sombre.
- Nez au caractère sudiste, expression quelque peu banale d'une maturité prononcée (cerise, prune), soulignée de quelques notes alcooleuses.
- Le vin se révèle en bouche : riche en attaque, il se pose ensuite sur une matière mûre mais sans excès, fraîche, équilibrée, plus juste, dotée d'un jus très plaisant. S'affirme ensuite une structure tannique encore un peu dure, stricte, mais classieuse, avant de finir fraîchement dans une finale tonique, sur la menthe poivrée.

Le soir : *DS16,5 - PC16 - LG17 - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,5***

Nez organique, avec des senteurs de fleurs, de moka. Bouche solide, tonique. Du naturel, de l'allonge, de l'équilibre (alcool modéré), ainsi que de la précision pour cette interprétation juvénile, juteuse, salivante. Grande franchise de fruit en dépit de quelques notes animales.

9. Château Les Grands Chênes (Magrez) - Médoc 2004

50 % Merlot/45% Cabernet Sauvignon/5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS17 - PR17 - CD16,5 - BLG17. Note moyenne AM : **16,9***

- Robe brillante, assez fluide, très sombre, rubis aux reflets prune.
- Nez évident de fruit (cerise noire, cassis), relativement pur et spontané (pas de trace boisée), frais (menthe poivrée).
- Finesse éloquente, maturité juste, délicieusement expressive, n'écrasant ni la fraîcheur ni la franchise d'une bouche au fruité presque gourmand. Belle concentration, bel équilibre pour ce vin généreux, aux tanins fondus. La finale laisse juste percevoir quelques notes chauffées, réglissées, l'eucalyptus, mais sans excès, sans brider l'harmonie générale.

Le soir : *DS17 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,5***

Un nez nullement aguicheur (comme certains autres vins huppés de la série) : ni "sucré", ni velouté, aucune oeillade boisée vulgaire. Le fruit est assez crémeux mais englobé dans une trame austère qui sent la cerise, la myrtille, la terre humide, la créosote, le cachou. Bouche virile, de bonne tenue, aux fortes flaveurs de goudron. Elle semble limitée en termes de tannins et de longueur (le terroir n'est peut-être pas de premier choix ?). L'élevage semble aussi plus permissif (moins travaillé, ostentatoire ?).

J'avoue avoir été sensible (biais cognitif) à l'enthousiasme général de mes partenaires de dégustation sur cette expression solide et sérieuse (ma note immédiate étant plus basse).

10. Clos Fourtet - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B 2004

85 % Merlot/10% Cabernet Sauvignon/5% Cabernet Franc – 13,5°

L'après-midi : *DS14,5 - PR14 - CD15 - BLG14. Note moyenne AM : **14,4***

- Robe fluide, assez brillante, rubis aux reflets prune, modérément sombre.
- Nez capiteux, relevant une maturité presque extrême, sur la cerise cuite, la fraise écrasée, la confiture de prune, de mûre, une présence d'alcool significative, le tout évoquant un vin muté du Roussillon !
- Ces sensations solaires se retrouvent en bouche : brûlure alcoolique entêtante, sensation sucrée, maturité sans mesure. La matière est assez grasse, enrobante, chauffant progressivement la bouche pour finir en finale sur une envie de poser son verre… et boire de l'eau !

Le soir : *DS14 – PC(13/14) - LG14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **13,8***

Boisé imposant et des odeurs de menthol et de zeste d'orange. Matière opulente, dodue, impression sucrée. Facile d'accès mais elle manque de classe.

11. Château Planquette - Médoc 2004

50 % Merlot/ 50% Cabernet Sauvignon.

Le soir (vin pas goûté l'après-midi) : *DS14,5 - PC17 – LG(15,5) - MS15,5. Note moyenne SOIR :* ***15,6***
Le nez semble profond mais il reste assez renfrogné (réduction ?), avec des notes d'amande et de pomme (éthanal ?). L'effet « usage restrictif du soufre » me semble manifeste (notes moins nettes, plus erratiques, profil plus versatile). La bouche est très marquée par un beau cassis dominateur de cabernet-sauvignon. Elle est dopée par une acidité cinglante pour les uns, remarquable pour les autres (le vin tranche dans une série de Bordeaux 2004 parfois bien lourdement lestés par la maturité des baies et le degré alcoolique). Un vin de belle facture, qui se range aux côtés des vins les plus frais de la série, avec une silhouette un peu plus frêle cependant.

Pour info : bu la veille : 15+/20
Nez mis en valeur par un boisé de qualité, exprimant un beau pack de senteurs assez masculines de terre, de moka, de cacao, de fruits noirs, de fumée, de zeste d'orange et en moins attendu de miel et d'estragon. Direct, avec de l'éclat. Bouche à la mâche prometteuse, cohérente et fine, alliant force et douceur. Elle s'appuie sur une acidité de confiance

12. Château Calon-Ségur – Saint-Estèphe 3ème Grand Cru Classé 2004

60% Cabernet Sauvignon/30 % Merlot/10% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS16,5/17 - PR16,5/17 - CD16,5 - BLG16. Note moyenne AM :* ***16,5***

- Robe moyennement fluide, très brillante, violine, intensément sombre.
- Nez impactant, identitaire, sincèrement rive gauche (depuis le début de la série, je me laisserais bien dire : « enfin ! ») : cerise, cèdre, fougère, herbe grasse, poivron rouge, ronce, café.
- Bouche assez sérieuse : ossature tannique encore virile, mais très noble, matière dense, serrée, d'une belle finesse. Beaucoup de fond, moins de végétalité qu'au nez mais un fruité élancé, un équilibre précis. Finale racée, un rien austère mais pénétrante.

Le soir : *DS16 - PC15+ - LG16 - MS15. Note moyenne SOIR :* ***15,5***
Nez nettement plus végétal exprimant pas mal de bourgeon de cassis. Bouche austère, sans trop d'éclat mais équilibrée. Sans faire d'étincelles, elle dispose toutefois de fond, de jus, de finesse ; ces atouts garantissent un bon potentiel. Belle finale légèrement amère, réglissée.

13. Château Léoville Poyferré - Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé 2004

58% Cabernet Sauvignon/31 % Merlot/9% Petit Verdot/2% Cabernet Franc – 13,5°

L'après-midi : *DS15 - PR14 - CD15 - BLG15. Note moyenne AM : **14,8***

- Robe moyennement fluide, prune, très sombre et très brillante.
- Nez discret, sur un fruit mûr (cerise noire, prune, mûre), quelques notes alcooleuses. Pas de signature boisée, mais un style plutôt extrait.
- Bouche assise sur une matière large, riche, à la limite de la mollesse, intensément fruitée et mûre au point de paraître légèrement sucrée, évoquant un vin de dégustation assez extrait plus qu'un vin pour la table. Affirmation progressive d'une certaine raideur, le vin finissant de façon plus boisée et quelque peu asséchante.

Le soir : *DS16,5/17 - PC17 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : **16,8***

Nez subtilement crémeux, corsé, réglissé. Beau boisé. Bouche dotée d'une remarquable compacité, au grain fin, valorisée par une tension remarquable, qui ira loin. C'est la troisième fois que je déguste ce vin à ce niveau.

A noter le grand écart entre les 2 séances…

14. Château Pichon-Longueville - Pauillac 2ème Grand Cru Classé 2004

60% Cabernet Sauvignon/33 % Merlot/7% Cabernet Franc – 13,5°

L'après-midi : *DS16 - PR14,5/15 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM :* ***14,7***

- Robe assez fluide, brillante, prune, particulièrement sombre.
- Nez chaleureux, marqué par l'alcool, un fruit avachi qui déborde avec emphase : cerise noire, mûre, prune, voire pruneau.
- Bouche hésitante : bien que tolérante à l'égard d'une matière ultra mûre, presque chaude, à la limite du caramel, elle se ressaisit ensuite autour d'une trame acide, épicée, mentholée, poivrée ! Cette dualité entre tension acide et mollesse fruitée déroute un peu, malgré une finale plus sereine, tendue, fraîche. Le vin donne l'impression de se chercher…

Le soir : *DS16,5/17 - PC16,5 - LG17,5 - MS17. Note moyenne SOIR :* ***16,9***
Nez profond, mûr, à l'aspect un peu oriental : cassis, tabac, réglisse. Matière suave, soyeuse, d'une grande délicatesse (presque arachnéenne, comme sur un grand Margaux). Trame superbe, sans défaillance, à l'expression tactile très enviable.

Encore une aération qui change radicalement la donne…

15. Château L'Evangile - Pomerol 2004

78 % Merlot/22% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS15 - PR14,5 - CD14 - BLG15. Note moyenne AM :* ***14,6***

- Robe presque mate, assez fluide, rubis aux reflets violines. Assez bonne intensité colorante.
- Impressions olfactives bridées par un élevage de qualité (cèdre, boîte à cigare), mais à ce stade encore disgracieux : boisé toasté, brûlé, café, vanille.
- La bouche trahit elle aussi une emprise boisée d'un vin encore dans son cocon (bois brûlé, chocolat, réglisse, eucalyptus), sans être pour autant dépourvue de fraîcheur (belle acidité), de matière, de maturité tant dans le fruit que dans le tanin. Mais la race de Pomerol est à ce stade peu évidente…

Le soir : *DS15 - PC14,5 – LG(15) - MS14. Note moyenne SOIR :* ***14,6***
Panel aromatique de rive droite : moka, myrtille, cacao, épices, fumée. L'ensemble est tout de même bien ardent. Bouche assez soyeuse mais l'élevage masque le fond et le taux d'alcool important risque de déséquilibrer le vin.

16. Château Ducru-Beaucaillou - Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé 2004

70% Cabernet Sauvignon/25 % Merlot/5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS14,5 - PR14,5 - CD15,5 - BLG14. Note moyenne AM : **14,6***

- Robe fluide, brillante, rubis aux reflets violines, assez sombre.
- Nez avenant, présentant ouvertement ses effluves de cerise, cassis, ronce, menthol.
- Accroche acide sensible en bouche, le vin étant presque nerveux ! Structure serrée, fraîche, bridant quelque peu une maturité moins évidente qu'au nez, avec une pointe de verdeur (poivron). Finale aux tanins légèrement secs, sur la réglisse, le menthol, le poivre noir.

Le soir : *DS15,5 - PC15 - LG15,5/16 - MS16. Note moyenne SOIR : **15,6***
Expression rafraîchissante, fine, avec beaucoup de cassis. Le vin livre peu dans un mode viril, corsé. Mâche de garde, dopée par une acidité notable.

17. Château Figeac - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B 2004

35% Cabernet Franc/35% Cabernet Sauvignon/30 % Merlot/ - 13°

L'après-midi : *DS14,5 - PR14,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : **14,3***

- Robe fluide, assez mate, prune, sombre.
- Olfaction mesurée, élégante mais stricte.
- Matière onctueuse, crémeuse, sur un arrondi et un fruité aimables (cerise noire, prune) trahissant une certaine nonchalance. Le tempo assure alors un regain de tension appréciable, valorisant un fond généreux, confirmant dans une finale rafraîchissante, mentholée, poivrée.

Le soir : *DS15 - PC14/14,5 - LG13,5 - MS15,5 . Note moyenne SOIR :* ***14,6***
Nez évoquant presque châteauneuf : fruit cuit, corsé, particulièrement épicé. Bouche dans un style extrême, non dénuée de finesse mais manquant singulièrement de typicité et de fraîcheur.

18. Château Montrose - Saint-Estèphe 2ème Grand Cru Classé 2004

65% Cabernet Sauvignon/25 % Merlot/10% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS16,5/17 - PR16,5/17 - CD16 - BLG16. Note moyenne AM :* ***16,4***

- Robe assez fluide et mate, violine, à l'intensité colorante virant au noir.
- 1er nez assez réduit, sur la tripaille, laissant rapidement place à une expression végétale distinguée, sur le poivron rouge, la ronce, l'herbe sèche, enfin un fruité mûr plus évident (fruits noirs). Ensemble racé et excitant !
- Bouche campée sur une structure tannique aussi noble qu'austère, ne bridant en rien le plaisir d'une superbe matière, ample, fraîche, équilibrée, sérieuse, précise, à l'expression médocaine classique. Finale imprégnante, stylée, en l'état un peu marquée par des tanins peu amicaux pour nos gencives…

Le soir : *DS17,5 - PC16 - LG16,5 - MS16. Note moyenne SOIR :* ***16,5***
Nez de caractère, sans concession, iodé, animal (très « St-Estèphe ») : sol de cave, encens, cassis puissant, encre. En bouche, on apprécie la vitalité d'un beau vin de garde.

19. Château Palmer - Margaux 3ème Grand Cru Classé 2004

47% Cabernet Sauvignon/47 % Merlot/6% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS16,5+ - PR16 - CD16 - BLG15. Note moyenne AM : **15,9***

- Robe plutôt mate, assez fluide, prune intensément sombre.
- Nez alléchant sur la ronce, un fruité de belle maturité (mûre, cassis), une pointe d'alcool, mais sans faiblesse : reste pointu.
- Bouche à la finesse réjouissante, dotée d'une jolie matière, concentrée et équilibrée. Encore un peu de retenue à ce stade, un élevage encore sensible (aspect crémeux, notes de chocolat) mais cohérent. Finale appliquée, un peu austère, mais bien persistante.

Le soir : *DS17 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,5***
Boisé encore marqué. Bouche concentrée et ronde (sous forme d'un beau fuseau fin), glissante mais clairement sur la réserve, réglissée.

Conclusion de l'après-midi pour cette 1ère approche

A l'ouverture des bouteilles, la dégustation s'avère globalement bonne, avec une certaine homogénéité.

Certes, la jeunesse de ces vins ne nous a évidemment pas permis de les apprécier dans leur phase la plus flatteuse, mais ce premier point sur le millésime nous permet de faire un petit bilan.

Tout d'abord, nous avons tous été surpris des maturités intenses, parfois même chaleureuses (présence d'alcool souvent observée), évoquant des caractères sudistes.
Pourtant, aucun d'entre nous n'avait le souvenir d'un millésime hyper mûr à Bordeaux…
Preuve que la recherche de la pleine maturité du raisin avant vendanges n'est plus un vain mot !
Mais nous serions aussi curieux de connaître le détail des techniques de vinification, l'œnologie moderne et les progrés techniques en la matière pouvant certainement jouer un rôle influant…

Ensuite, hormis quelques exceptions, il faut noter une majorité de vins exempts d'arômes boisés, de signature d'élevage disproportionné.
Assez rassurant dans un contexte où l'inverse semblait être assez souvent pointé du doigt…

Durant cette première séance, les St Estèphe se sont particulièrement bien exprimés, avec une race qui faisait plaisir dans un contexte où l'identité bordelaise était parfois mise à mal…
A noter surtout la remarquable démonstration des Grands Chênes à l'expression réjouissante : honnêtement, nous ne l'attendions pas à la tête de ce classement, même s'il s'était déjà illustré dans d'autres contextes.
Son terroir plus modeste permet peut-être une expression plus immédiate, contrairement à ses voisins de dégustation, à la révélation beaucoup plus lente…
Ce qui ne doit rien enlever au talent de son géniteur…

Conclusion du soir pour cette 1ère approche

On constate sans surprise de nouvelles fluctuations sur l'état de présentation des vins :

- Pichon-Baron 2004 massif comme un Cahors ou jugé frêle lors du GJE
- Pape-Clément 2004 moins convaincant qu'au GJE, et qui sera toutefois mieux apprécié lors de la seconde session

Léoville Poyferré 2004, stable, confirme sa classe sur 3 dégustations. Déguster plusieurs fois est un moyen de rendre l'appréciation sur une cuvée bien évidemment plus fiable.

Les vins sont mûrs (avec des taux d'alcool qui semblent souvent trop élevés).

Grands Chênes 2004 (qui confirmera lors de la 2ème séance) et Planquette 2004 (dans un style résolument à part, plus frais), peu onéreux (de l'ordre de 15 euros chez les cavistes), dament le pion à des vins au pedigree plus important.

2ème partie
Mardi 20 Novembre 2007

Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 16)

1. Château Saint-Pierre - Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé 2004

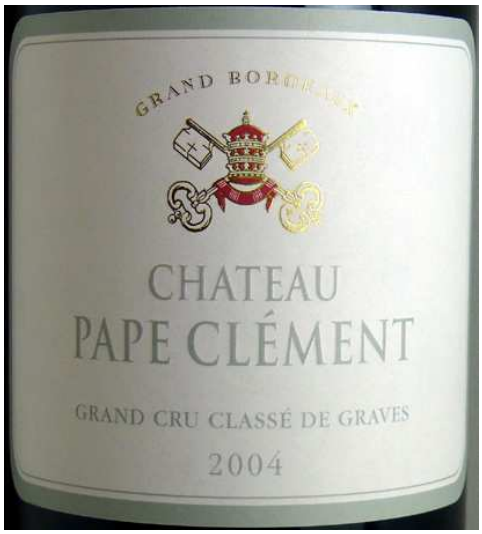
70 % Cabernet Sauvignon/ 25% Merlot/ 5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS15,5 - PR16,5 - CD16 - BLG16. Note moyenne AM : **16***

- Robe moyennement brillante et fluide, mais profonde, presque noire, tout juste violine sur son disque.
- Nez concentré et mûr, mêlant son fruité intense (cassis, prune) à un boisé prononcé : notes de crème, de chocolat, d'eucalyptus.
- Belle générosité de matière, de fruit, à la souplesse, au soyeux et la maturité très Rive Droite, au boisé encore sensible (léger brûlé, toast, café, menthol), toutefois sans caricature : ensemble riche mais équilibré, avec une certaine noblesse. Finale étirée, fraîche, sur des arômes persistants de fumé et de réglisse. C'est bien fait !

Le soir : *DS14,5 - PC13,5 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : **14***
Robe foncée. Nez mûr, corsé, grillé, pour une sensation de soupe de fruits acides. Boisé encore bien présent. Bouche au socle tout relatif, un peu pâteuse. Assez précaire, sans grand plaisir.

Premier grand écart entre les 2 séances, avec pour commencer une aération quelque peu assassine…



2. Château Pape Clément - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

60% Cabernet Sauvignon/40 % Merlot – 13°

L'après-midi : *DS16,5/17 - PR16,5 - CD16,5 - BLG16,5. Note moyenne AM :* ***16,6***

- Noir, c'est noir ! Robe brillante, moyennement fluide, au violet discret sur les bords…
- Ensemble olfactif frais, sur une large palette de fruits noirs bien mûrs (cerise confite, cassis, mûre), une pointe camphrée, un boisé séduisant.
- Fraîcheur d'un fruit respecté, élégance et noblesse du boisé, finesse des tanins, ensemble équilibré, serré, tendu. Tout est en place.

C'est à se demander si on goûte le même vin que lors de nos deux précédentes expériences…

Le soir : *DS15,5+ - PC15,5 - LG15,5+ - MS16. Note moyenne SOIR :* ***15,6+***

Robe noire, pour un vin coulant épais. Nez profond, épicé, fumé, encore copieusement boisé. Notes de fruits noirs, de cacao, pour une sauvagerie relative conférant du caractère. Bouche dense, un peu morose, concédant peu. Certains imaginent un Madiran (avec des tannins toutefois plutôt policés). Un vin puissant, de garde, qui progressera dans les prochaines années. Reste assez classique, avec de la vitalité et une fraîcheur heureusement préservée. Se goûte mieux que lors des 2 dégustations précédentes (ou son côté syrah, presque sudiste, nettement plus relâché, était bien intrigant).

3. Château Angélus - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B 2004

50% Cabernet Franc/ 45% Merlot/ 5 % Cabernet Sauvignon – 14°

L'après-midi : *DS15,5/16 - PR15,5/16 - CD15,5 - BLG15. Note moyenne AM :* ***15,5***

- Décidément, on ne quitte plus le noir : robe saturée ! Encore une fois, il faut aller chercher une maigre couleur sur le disque, un violine discret. Ensemble brillant, moyennement fluide.
- Nez exprimant maturité et richesse : crème de cassis, menthol, poivron rouge, griotte.
- Enorme concentration dans une bouche semblant privilégier l'extraction à la finesse, mais où s'apprécient la grande maturité, la suavité, presque la gourmandise de la matière. Vin initialement tout en largeur, plein fruit, assez crémeux, mais se resserrant habilement autour de son acidité, avant une finale tannique, imprégnante, assez fortement réglissée.

Le soir : *DS16/16,5 - PC16,5 - LG17 - MS16,5. Note moyenne SOIR :* ***16,5***
Robe noire. Nez sur le moka, le minéral et en même temps disposant d'un important fond fruité doux (légèrement lacté). Bouche concentrée, avec de beaux tannins aiguisés (rive gauche ?). Style sphérique, fiable. Très beau support acide accompagnant le déploiement de cette matière élégante.

Rappel : goûté de façon très similaire en avril 2007 lors de la verticale des vins du domaine, avec les mêmes différences entre après-midi et soir.

4. Château Cos d'Estournel - Saint-Estèphe 2ème Grand Cru Classé 2004

74 % Cabernet Sauvignon/23% Merlot/3% Cabernet Franc – 13,5°

L'après-midi : *DS15 - PR15,5 - CD16 - BLG15,5. Note moyenne AM :* ***15,5***

- Pas de surprise : la série continue sur le noir ! Moyennement fluide et brillante, à peine violine sur les bords… Du déjà vu !
- 1er nez réduit, sur des notes animales, le cuir, laissant ensuite place à un ensemble de fruits noirs bien mûrs, de réglisse, assez riche mais parfaitement frais.
- Expression encore un peu simple d'un vin toujours dominé par son élevage (barrique brûlée, cacao, café), valorisé par sa finesse de texture, son juteux délicieux, sa fraîcheur acide.

Le soir : *DS15 - PC14,5 - LG15 - MS15. Note moyenne SOIR :* ***14,9***
Nez apparaissant plus vert, relativement plus indigent (plus leste également). Notes comptées de cassis, de réglisse, d'herbes aromatiques. Trame poids plume, aux tannins plus grossiers (enveloppe bien plus réduite que dans le cas d'Angélus 2004).

5. Château Les Grands Chênes (Magrez) - Médoc 2004

50 % Merlot/45% Cabernet Sauvignon/5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS13,5 - PR13,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM :* ***13,8***

- Robe brillante, assez fluide, prune, de forte intensité colorante.
- Nez mêlant fraîcheur et maturité dans une enveloppe toujours dominée par l'élevage : poivron rouge, cerise noire, café, fumé, grillé.
- Richesse ostentatoire en bouche, privilégiant la démonstration d'un élevage sans mesure (enrobant la bouche de crème, d'impression de sucrosité) à toute forme d'élégance et de subtilité. Finale brutale, sans finesse, plutôt brève.

Le soir : *DS16,5 - PC16,5 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR :* ***16,5***

Robe foncée. Nez expressif, vivant, déclinant des senteurs de fruits noirs, de moka, de fleurs capiteuses. La matière remplit bien la bouche, avec des tannins arrondis. Cohérence, délicatesse et suavité, pour un joli grain, qui a l'heur d'offrir en prime un beau suivi.

Enorme différence entre les 2 séances où seule la dégustation du soir permet de retrouver le vin bu le 25 Octobre.
On réunit en l'espace de 5 heures tous les arguments qui alimentent les polémiques des forums internet…

6. Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

65 % Cabernet Sauvignon/ 30% Merlot/ 5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS15,5/16 - PR15,5/16 - CD15,5 - BLG16. Note moyenne AM :* ***15,6***

- Robe très sombre, assez brillante, moyennement fluide, tout juste prune.
- Nez travaillé, particulièrement boisé, sur des notes de toasté, de crème, de vanille, de fraise cuite. Particulièrement mûr, mais derrière son élevage.
- Bouche toute en largeur, bâtie sur une superbe matière, concentrée, ultra mûre, mais desservie à ce stade par un élevage à l'expression pommadée, trop policée, dominant une finale tannique, marquée par le bois neuf. A attendre bien sagement !

Au fait : Pessac méconnaissable à l'aveugle…

Le soir : *DS14,5 - PC15 - LG14,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR :* ***14,9***

Comme dans le cas de Cos d'Estournel, il me semble deviner un léger déficit en maturité de fruit. La bouche est marquée par pas mal d'alcool, pour des flaveurs plus acides de groseille. Harmonie en berne en raison d'une désobligeante pointe végétale en milieu de bouche (verdeur/amertume) et d'une finale bien abrupte. Un peu passe-partout et peu typé Pessac.

7. Château Léoville-Las-Cases - Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé 2004

67 % Cabernet Sauvignon/ 17% Merlot/ 13% Cabernet Franc/ 3% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS15 - PR15 - CD15 - BLG15. Note moyenne AM :* ***15***

- Robe très brillante, assez fluide, prune à violine, sombre.
- 1er nez persistant sur le caramel suivi d'effluves très mûrs de fruits confiturés, de crème de cassis, de poivron rouge, de foin coupé, de menthe.
- Attaque riche sur une maturité exacerbée, une sensation de suavité. Le vin semble ensuite se chercher entre un boisé racé (cèdre, bois noble) ou simpliste (brûlé, café), entre fraîcheur et sensation alcooleuse. Assez déstabilisant et surtout décevant pour ce vin, méconnaissable à ce stade.

Le soir : *DS15 - PC15+ - LG(14,5) - MS15. Note moyenne SOIR :* ***14,9***

Il y a une retenue appréciable (en termes d'alcool et de maturité) dans cette olfaction offrant de la réglisse, pas mal de cassis et une agréable touche de violette confite. Bouche restant assez pauvre, finissant trop vite. Une silhouette manquant clairement de formes. On attendait un vin peut-être plus « gonflé ». Sa minceur actuelle serait-elle un leurre ?

8. Château La Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

50 % Cabernet Sauvignon/ 40% Merlot/ 10% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS14,5 - PR14 - CD15 - BLG16. Note moyenne AM :* ***14,9***

- Robe assez fluide, moyennement brillante, d'un joli prune, sombre mais sans excès.
- Nez plutôt sobre, sur des notes de fruits cuits, de fruits à l'alcool, avec une pointe de poivron.
- Bouche toute aussi discrète, souple, élégante, fine, mais assez simple, courte, à l'expression aromatique quelque peu monolithique.

L'appellation Pessac est là aussi introuvable…

Le soir : *DS17 - PC17 - LG17,5 - MS17,5. Note moyenne SOIR :* ***17,3***

Belle robe, nullement saturée. Olfaction de grande classe : pain grillé, cassis, cèdre, bois précieux, vapeurs empyreumatiques subtiles (cet aspect boucané). Bouche aux saveurs accentuées, très fine, parfaitement équilibrée. Race aromatique et structurelle pour cette construction très distinguée, de grande garde. On lui donne rendez-vous dans 10 ans pour (on l'espère) un beau voyage gastronomique.

Nouvelle prouesse de l'aération, pour une quasi-résurrection !

9. Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande - Pauillac 2ème Grand Cru Classé 2004

50 % Cabernet Sauvignon/ 35% Merlot/ 7% Cabernet Franc/ 8% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS13,5 - PR13,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM :* ***13,8***

- Très belle robe, assez fluide, à la coloration prune profonde, brillante, très sombre.
- Olfaction très mûre, presque chaude, lactée, anisée, paillée.
- Bouche bien sévère, à l'attaque solaire, chaude, au corps peu charnu, marqué par l'alcool et un assèchement progressif. Finale revêche, ingrate pour nos gencives…

Le soir : *DS15,5 - PC15 - LG15 - MS14,5. Note moyenne SOIR :* ***15***

Robe violacée. Nez mûr, avec des notes principales de crème de cassis légèrement lactée et de réglisse. En bouche, le discours est assez solaire, plus rustaud. On bénéficie de fruit et d'une certaine vivacité mais la bulle apparaît un peu creuse.

10. Château Lynch-Bages - Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2004

70 % Cabernet Sauvignon/ 15% Merlot/ 10% Cabernet Franc/ 5% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS16,5 - PR16,5 - CD17 - BLG16. Note moyenne AM :* ***16,5***

- Encore une robe plaisante, assez fluide, fortement colorée, à l'aspect prune très brillant.
- Nez réjouissant, riche, mûr, ouvert et surtout racé : fruits noirs, cèdre, bois noble, camphre, graphite. On apprécie toujours une lecture claire des origines d'un vin…
- Très belle tenue en bouche pour un vin frais, droit, dense, aux tanins racés, mais à la texture fort juteuse, fine, préservée de tout boisé maladroit. Finale réglissée, impactante, serrée. Très joli Pauillac !

Le soir : *DS15 - PC14 - LG15,5 - MS15. Note moyenne SOIR :* ***14,9***

Ensemble mûr, sans éclat particulier, de chocolat noir, de réglisse, de cassis, de violette. Bouche fine, veloutée, de densité moyenne. Standard pour un relatif manque de chair.

Nouvelle différence notable avec une appréciation difficile pour les noctambules…

11. Château Léoville Barton - Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé 2004

70 % Cabernet Sauvignon/ 20% Merlot/ 8% Cabernet Franc/ 2% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS17,5 - PR17,5 - CD17 - BLG17. Note moyenne AM : **17,3***

- Jolie robe violine, sombre, assez fluide, très brillante.
- Nez raffiné, frais, sur un fruité mûr (cerise, noyau), un boisé noble (cèdre), une race certaine.
- Superbe expression d'un vin déjà parfaitement en place : remarquable finesse de tanins, concentration, équilibre, maturité, belle diversité aromatique (cèdre, réglisse, prune, cerise burlat), race indéniable. Finale d'une grande harmonie, dotée d'une superbe et longue rétro-olfaction.

Le soir : *DS13 - PC11 – LG13,5 - MS13. Note moyenne SOIR : **12,7***

Manque de précision aromatique, ingérence de la volatile, boisé marqué. Une bouche qui part dans tous les sens, floue, alcooleuse, laminée. A revoir, naturellement (le vin était magnifique lors de la session de l'après-midi).

A 15h30, ce vin semble titiller les plus grands ; à 21h00, il paraît quasi défectueux…

12. Château Monbousquet - Saint-Emilion Grand Cru 2004

50% Merlot/ 40% Cabernet Franc/ 10% Cabernet Sauvignon – 13,5°

L'après-midi : *DS14 - PR14 - CD15 - BLG14. Note moyenne AM : **14,3***

- Encore une bien jolie robe, assez fluide, très brillante, de couleur prune, profonde, particulièrement sombre.
- Nez de marmelade, de fraise cuite, de crème brûlée, à la maturité et au boisé débordants, marqué également d'herbes sèches.
- Bouche exprimant un style plutôt forcé : extraction, boisé prononcé, maturité mais aussi relâchement, finale plutôt amère, sur une certaine végétalité (eucalyptus). Style moderne qui se veut flatteur à défaut d'être sincèrement harmonieux.

Le soir : *DS15,5 - PC15,5/16 - LG16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : **15,9***

Nez pouvant entraîner vers le nord de la vallée du Rhône. Poitrine de porc fumée, suie, poivre, violette, explosion de fruits rouges et noirs, pourraient ainsi être les attributs olfactifs d'une belle Côte-Rôtie. Bouche dans un registre exubérant, portée par une belle acidité. Tonicité, belle accroche pour ce style à part, à l'extraction très raisonnable. Un vin propice à susciter la curiosité.

Suite de la collection de surprises entre les 2 séances…

13. Château Gruaud-Larose - Saint-Julien 2ème Grand Cru Classé 2004

64 % Cabernet Sauvignon/ 24% Merlot/ 9% Cabernet Franc/ 3% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS15 - PR14 - CD14,5 - BLG14. Note moyenne AM :* ***14,4***

- Robe toujours appréciable, sur une teinte violine concentrée, brillante.
- Initialement dominé par des arômes viandés, le vin évolue rapidement pour asseoir une maturité poussée, un riche panel de fruits cuits, de cerises à l'alcool, d'anis, dans un style tout compte fait plus sudiste que bordelais…
- Derrière une attaque flatteuse, ronde, mûre, au léger sucré, s'enfuit un corps bien simple, mince, s'entêtant ensuite dans une finale chaleureuse.

On aurait volontiers parier sur un Merlot plus méditerranéen !

Le soir : *DS16,5 - PC16 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR :* ***16,8***

Nez de qualité : cassis, graphite, cèdre, fleurs, minéral. Peu expansif mais tout en élégance. La bouche est un ensemble harmonieux, unitaire, bien structuré, fortifié par une acidité qui devrait emmener le vin assez loin dans le temps. Le jus et la fermeté de la structure tannique font penser à un beau Pauillac (Grand Puy Lacoste).

La différence entre les 2 séances devient une règle…
De quoi rigoler face aux certitudes…

14. Château Pavie-Macquin - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B 2004

80% Merlot/ 15% Cabernet Franc/ 5 % Cabernet Sauvignon – 14°

L'après-midi : *DS13 - PR13,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : **13,6***

- Robe majestueuse, prune, très sombre, très brillante, à la fluidité relative.
- Pas de doute : c'est un vin muté, une liqueur de chocolat et de fruits cuits ! Une erreur d'étiquetage ?
- Expression sans demi-mesure ni trop d'équilibre de fruits cuits, d'alcool, de richesse chaleureuse, sur un arôme écrasant de chocolat, confirmant notre dérive naturelle vers Perpignan plutôt que Bordeaux.

Le soir : *DS16 - PC14,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,3***
Boisé marqué et fruit compoté : cerise confite, liqueur de fruits. Bouche assez capiteuse, semblant manquer en l'état de spontanéité. La densité est là mais l'expression est pour le moment peu nuancée, bien enjolivée mais sans trop de relief. Il faudra bien sûr revoir tout cela dans quelques années car l'expression n'est pas stabilisée.

Encore des changements non négligeables après 5h d'aération…

15. Château Malartic-Lagravière - Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2004

50 % Cabernet Sauvignon/ 45% Merlot/ 5% Cabernet Franc

Le soir (vin non goûté l'après-midi) : *DS15,5 - PC16,5 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : **16***
Expressivité fruitée ragaillardissante, avec des effluves de bois précieux, de fumée légère. Belle composition fine et fraîche, florale, pour une impression légèrement sucrée.

16. Château La Conseillante - Pomerol 2004

45% Merlot/ 45% Cabernet Franc/ 10 % Malbec – 13,5°

L'après-midi : *DS16,5 - PR16,5 - CD17 - BLG16,5. Note moyenne AM : **16,6***

- Robe assez fluide, violine, très sombre et brillante.
- Puissance et subtilité, maturité et noblesse, ce nez est un vrai plaisir olfactif : épices, cèdre, cerise noire, camphre, c'est à la fois net, complexe et racé. Craquant !
- Jus irrésistible, mêlé de finesse, d'élégance, d'amplitude. Corps généreux, concentré. Finale resserrée, droite, avec une bien jolie rétro sur les fruits rouges et la réglisse.

Le soir : *DS14 - PC13,5 - LG14 - MS13. Note moyenne SOIR : **13,6***
Nez boisé pour des senteurs de cassis, d'amande, de minéral. Bouche très réglissée, tout en fermeté, chaleureuse, pas vraiment conciliante. Face à un profil tellement bougon, une rémission est-elle envisageable ?

Résultats éprouvants pour ceux qui vivent des convictions…

17. Château Branaire-Ducru - Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé 2004

70% Cabernet Sauvignon/22 % Merlot/4% Petit Verdot/ 4% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS14 - PR14 - CD15 - BLG13. Note moyenne AM : **14***

- Robe assez fluide, brillante, sombre, sur un violine très jeune.
- Nez intéressant, initialement extraverti sur un style opulent, la confiture de fruits rouges, mais se resserrant et se rafraîchissant peu à peu : poivre, menthe, fraise, cerise fraîche, petites baies rouges.
- Tempo étonnant : rondeur et maturité en attaque laissent place à une jolie fraîcheur, une force épicée, avant de se comprimer fortement dans une finale un peu rigide, à l'acidité trop en exergue.

Le soir : *DS14,5 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : **14,1***

Notes de cassis, de grillé. Ensemble équilibré, simple (cru bourgeois ?), sans défaut rédhibitoire mais manquant tout de même de charpente et d'inspiration.

18. Château Sociando-Mallet - Haut-Médoc 2004

60 % Cabernet Sauvignon/25% Merlot/10% Cabernet Franc/5% Petit Verdot – 12,5°

L'après-midi : *DS16,5 - PR16 - CD15,5 - BLG15,5. Note moyenne AM : **15,9***

- Robe assez fluide et brillante, à la couleur prune dominée par un noir profond.
- 1er nez dans l'écurie ! L'air affirme ensuite son profil strict et austère, à la maturité contenue, aux notes presque végétales, sur le poivron et la réglisse.
- La rondeur et le gras de l'attaque ne persistent pas longtemps : le vin se replie sur son acidité, sa puissance tannique, sa matière encore brute en l'état. La finale est plus élégante, plus fine, offrant une belle rétro fruitée.

Potentiel évident pour un vin qui attend sagement son heure…

Le soir : *DS16,5 - PC17 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR :* ***16,8***
Un vin dans sa gangue, un peu sauvage et végétal, exhalant des notes de cassis, de mine de crayon, de réglisse puissante. Serré, corseté, il peut s'enorgueillir de ce tremplin tannique viable et d'une réelle franchise de fruit pour viser un déploiement très satisfaisant dans quelques années.

19. Les Pagodes de Cos d'Estournel - Saint-Estèphe 2004

45 % Cabernet Sauvignon/55% Merlot

Le soir (vin non goûté l'après-midi) : *DS14 - PC14 – LG(14) - MS13. Note moyenne SOIR :* ***13,8***
Attention : le vin n'a pas le bénéfice de l'aération. Il est ainsi dévalorisé par pas mal de réduction, paraissant calfeutré, minéral, poivré. Bouche compacte, avec une belle tenue mais de la dureté, maussade qui ne s'époussettera pas suffisamment sur 2 heures de temps.

20. Château Giscours - Margaux 3ème Grand Cru Classé 2004

66 % Cabernet Sauvignon/ 32% Merlot/ 5% Cabernet Franc/ 2% Petit Verdot – 13°

L'après-midi : *DS15,5+ - PR15 - CD15,5 - BLG15. Note moyenne AM :* ***15,3***

- Robe assez fluide, assez brillante, violine, sombre.
- Nez riche et concentré, sur une expression de fruits mûrs et frais (cassis, cerise noire), un boisé fin, avec juste une petite touche de végétalité (poivron).
- Matière assez modeste mais joliment présentée : finesse de tanins, léger côté gourmand (lié à sa rondeur et sa belle maturité), fraîcheur. Finale poivrée, mentholée, qui ne s'attarde pas trop.

Le soir : *DS15,5/16 - PC16 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR :* ***15,9***
Nez loquace, solaire, au fruit affable, agrémenté de belles senteurs de cannelle. Bouche soyeuse, riche, avec du fond. En attente, elle reste encore un peu impersonnelle.

21. Château Malescot-Saint-Exupéry - Margaux 3ème Grand Cru Classé 2004

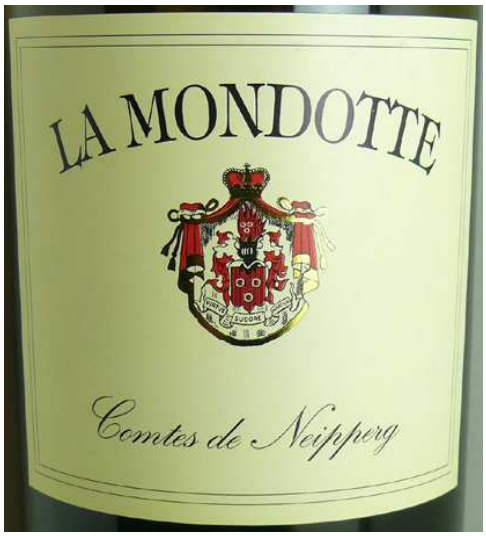
50 % Cabernet Sauvignon/ 35% Merlot/ 10% Cabernet Franc/ 5% Petit Verdot – 13,5°

L'après-midi : *DS15,5 - PR14,5 - CD16 - BLG15. Note moyenne AM :* ***15,3***

- Robe prune, sombre, brillante, assez fluide.
- Nez particulièrement frais dans cette série, mais un peu strict, à la maturité contenue, voire même quelque peu de végétalité (poivron, fougère).
- L'acidité prend le pas sur la maturité en bouche, donnant un profil assez étroit, à l'apparence un peu maigre, ce qui n'est pas forcément le cas. Les tanins sont encore un peu saillants, ce qui n'offre pas davantage de flatterie à un vin qui en aurait besoin en l'état, mais qui semble attendre son heure…

Le soir : *DS15 - PC15 - LG16,5 - MS15. Note moyenne SOIR :* ***15,4***

Boisé précis mais marqué, cassis, minéral, réglisse. Grande présence en bouche, acidité au cordeau, astringence garante de longévité. Un vin restant fin, encore rétif, en tension, durable, taillé pour l'aventure.



22. La Mondotte - Saint-Emilion 2004

75% Merlot/ 25% Cabernet Franc – 14°

L'après-midi : *DS16,5 - PR16,5 - CD16,5 - BLG16. Note moyenne AM :* ***16,4***

- Robe moyennement fluide, très brillante, très sombre, à la coloration violine sur son disque.
- Nez riche et puissant, sur la crème de cassis, les cerises à l'alcool.
- Grande finesse d'une matière qui assume parfaitement sa maturité poussée, son aspect quelque peu crémeux, son volume généreux, en respectant tant son fruit que son équilibre et sa fraîcheur. Belle finale offrant une longue rétro sur la fraîcheur et le fruit.

Le soir : *DS16,5 - PC15,5/16 – LG(15) - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,7***
Nez de déménageur, très singulier, proche de celui d'un vin doux naturel : bois, kirsch. Bouche en vraie puissance (presque brutale), très macérée, astringente, fougueuse. Peu compréhensible en l'état, manquant cruellement d'élégance, fort acide. Le temps sera seul juge de paix (souvenir d'une remarquable La Mondotte 1997 – 17,5/20 en février 2006). Faisons confiance à Stéphane Derenoncourt pour cette option de style sans concession, qui enrichit la palette d'expression des vins de Bordeaux.

23. Château Canon-La-Gaffelière - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B 2004
55% Merlot/ 40% Cabernet Franc/ 5 % Cabernet Sauvignon – 13,5°

L'après-midi : *DS14 - PR14 - CD14 - BLG13. Note moyenne AM : **13,8***

- Belle robe profonde, assez fluide, quasiment noire, brillante, avec une légère coloration prune sur ses bords.
- Nez assez gourmand, très mûr, sur un boisé appuyé, quelques notes d'eucalyptus, d'anis et de paille.
- Bouche ronde, quelque peu alanguie, avec des impressions sucrées poussant à la mollesse. Arômes boisés dominants. Finale quelque peu chauffante, avec un alcool persistant.

Le soir : *DS15 - PC14,5 - LG15,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR :**14,9***
Nez animal, avec du cassis et beaucoup de réglisse. Bouche concentrée mais en même temps plutôt coulante. Tannins de qualité et légère sensation sucrée (comme dans le cas de Monbousquet).

24. Château Grand-Puy-Lacoste - Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2004
70 % Cabernet Sauvignon/ 25% Merlot/ 5% Cabernet Franc – 13°

L'après-midi : *DS14 - PR13,5 - CD14,5 - BLG13. Note moyenne AM :* ***13,8***

- Nez assez fluide, moyennement brillant, sombre, prune à violine.
- Sensations encore assez austères au nez, avec un fruité relativement mûr (cerise, cassis), mais toujours frais, mentholé. Boisé bien présent (vanille, toasté).
- Bouche quelque peu introvertie, austère, recroquevillée sur une acidité prononcée, une matière peu généreuse à ce stade. Finale stricte et fuyante, laissant de l'amertume en bouche.

Le soir : *DS15,5 - PC15,5/16 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR :* ***15,8***

Olfaction sur le cassis, le graphite, la réglisse, dans une belle austérité fruitée. En bouche, on sent la force d'un vin très dynamique tendu, qui tire, qui désaltère aussi.

Conclusion de l'après-midi pour cette 2ème approche

Comme pour la première partie de dégustation réalisée un mois plus tôt, la plupart des vins affichent des maturités que nous n'avions pas imaginées aussi poussées.
C'est évidemment une très bonne surprise, d'autant plus qu'hormis quelques sensations très ponctuelles, rien ne sombre dans la caricature.
Ceci dit, ces maturités sont parfois trompeuses, aiguillant le dégustateur vers des expressions de Merlot plutôt que de Cabernet, mettant à mal les typicités des appellations.

Le boisé s'est par contre davantage affirmé dans cette seconde série.
S'il n'a rien d'anormal pour des vins si jeunes, il est quand même bon de rappeler que la première partie nous avait davantage préservés de ces expressions.

Mais la leçon que nous pensons la plus essentielle à tirer de cette seconde dégustation est la versatilité de nos impressions.
A la lecture de nos écrits, on peut légitimement se demander où se trouve la pertinence, car la liste de nos contradictions est longue : Pape Clément et Les Grands Chênes qui changent radicalement d'un jour à l'autre, Barton, voire La Conseillante, qui s'écroulent en 5 heures d'intervalle, Lynch-Bages, Saint-Pierre et Chevalier peu flatteurs avec l'aération, Grand-Puy-Lacoste, Gruaud-Larose, Mission, Pavie-Macquin, Monbousquet profondément modifiés par l'oxygène…
A en perdre son latin !
Plusieurs explications envisageables :

- La fiabilité relative des dégustateurs : nous avons tous conscience de nos limites individuelles, mais nous constatons quand même l'unanimité collective sur nos observations, avalisées à chaque fois dans l'agrément de la totalité des participants, avec la cohérence systématique des notes de Didier Sanchez.
- Les effets aléatoires des aérations : c'est une donnée que personne ne peut nier, mais que bien peu de dégustateurs, même professionnels, incluent dans leur protocole de dégustation. Ce qui, de plus en plus, nous semble particulièrement maladroit.
- Le caractère plutôt changeant de ces jeunes bordeaux, difficiles à cerner, aux visages complètement évolutifs d'une dégustation à l'autre, et sur lesquels les classements péremptoires ainsi que les pronostics à long terme pleins de certitudes nous semblent relativement aléatoires…
- Les différences de lots, de mises, sujets ayant déjà alimenté bien des débats et sur lesquels nous ne voulons pas relancer la moindre polémique, connaissant les efforts importants de ces grandes propriétés. On peut toutefois légitimement penser que la perfection n'est toujours pas de ce monde et que la maîtrise de ces éléments n'est pas encore idéale…

Conclusion du soir pour cette 2ème approche

Des vins de nouveau assez chargés en alcool, avec une souplesse évoquant souvent la rive droite.

Des styles variés : on est bien à Bordeaux, mais d'un manière pas si uniforme que craint.

Pour des raisons de coût, nous n'avons pas aligné les 1ers crus classés : relativement passés a la trappe lors de la session du GJE, il faudra les revoir dans 10 ans ...

Il est bien entendu plus difficile de se sentir cohérent (entre l'après-midi et le soir, entre des dégustations réparties dans l'année) sur ce genre de série que sur celle des Rugiens de la maison de Montille (en verticale 2005/1988). Il faut de fait accorder du crédit à l'évidence de style et à la stabilité de ces vins de Pommard et ne pas oublier que ces Bordeaux 2004 sont jeunes et marqués par l'élevage.

La complexité de l'analyse du vin impose ici de manière encore plus impitoyable ses (heureuses) contingences (l'observateur, l'observation, l'interaction subtile entre ces 2 entités). Il en va en particulier (en termes de dimensions de complexité) :

- de l'évolution "naturelle" du vin, en tant que produit vivant : locale (variations ponctuelles plus ou moins fortes) et globale (bonification ou dégradation liée au vieillissement)
- de la différence possible entre échantillons
- de l'impact déterminant du contexte
- de la cognition (qualités sensorielles, mémoire, goût personnel, valeurs, forme du récit, ...), et des différents niveaux de réalité ainsi engendrés

Tableau récapitulatif

Excellents vins				
La Mission Haut Brion	*Pessac Léognan*	**17,3**	Aéré	**2,4**
Léoville Barton	*St Julien*	**17,3**	Non aéré	**4,6**
Très bons vins				
Pichon Baron	*Pauillac*	**16,9**	Aéré	**2,2**
Les Grands Chênes	*Médoc*	**16,9**	Aéré	**2,7**
Gruaud Larose	*St Julien*	**16,8**	Aéré	**2,4**
Sociando Mallet	*Haut Médoc*	**16,8**	Aéré	**0,9**
Léoville Poyferré	*St Julien*	**16,8**	Aéré	**2,0**
Pape Clément	*Pessac Léognan*	**16,6**	Non aéré	**1,0**
La Conseillante	*Pomerol*	**16,6**	Non aéré	**3,0**
Palmer	*Margaux*	**16,5**	Aéré	**0,6**
Montrose	*St Estèphe*	**16,5**		**0,1**
Calon Ségur	*St Estèphe*	**16,5**	Non aéré	**1,0**
Haut Bailly	*Pessac Léognan*	**16,5**	Aéré	**0,9**
Lynch Bages	*Pauillac*	**16,5**	Non aéré	**1,6**
Angélus	*St Emilion*	**16,5**	Aéré	**1,0**
La Mondotte	*St Emilion*	**16,4**	Non aéré	**0,7**
Beychevelle	*St Julien*	**16,0**	Aéré	**1,7**
St Pierre	*St Julien*	**16,0**	Non aéré	**2,0**
Malartic Lagravière	*Pessac Léognan*	**16,0**	*Non aéré*	**---**

Bons vins				
Giscours	*Margaux*	**15,9**	Aéré	**0,6**
Monbousquet	*St Emilion*	**15,9**	Aéré	**1,6**
Grand Puy Lacoste	*Pauillac*	**15,8**	Aéré	**2,0**
Ducru Beaucaillou	*St Julien*	**15,6**	Aéré	**1,0**
Planquette	*Médoc*	**15,6**	*Non aéré*	**---**
Chevalier	*Pessac Léognan*	**15,6**	Non aéré	**0,7**
Cos d'Estournel	*St Estèphe*	**15,5**	Non aéré	**0,6**
Malescot St Exupéry	*Margaux*	**15,4**		**0,1**
Pavie Macquin	*St Emilion*	**15,3**	Aéré	**1,7**
Pontet Canet	*Pauillac*	**15**	Non aéré	**0,5**
Valandraud	*St Emilion*	**15**	Non aéré	**0,5**
Beau-Séjour Bécot	*St Emilion*	**15**		**0,1**
Pichon Comtesse	*Pauillac*	**15**	Aéré	**1,2**
Léoville Las Cases	*St Julien*	**15**		**0,1**
Assez bons vins				
Canon La Gaffelière	*St Emilion*	**14,9**	Aéré	**1,1**
Figeac	*St Emilion*	**14,6**		**0,3**
L'Evangile	*Pomerol*	**14,6**		**0**
Clos Fourtet	*St Emilion*	**14,4**	Non aéré	**0,6**
Branaire Ducru	*St Julien*	**14,1**		**0,1**
Vins moyens				
Pagodes de Cos	*St Estèphe*	**13,8**	*Non aéré*	**---**
Brane Cantenac	*Margaux*	**13,8**	Aéré	**0,4**

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.
Les mentions en itallyques sont destinées aux vins ouverts lors des secondes séances uniquement.
La dernière colonne indique l'écart de notation entre les 2 séances.

Moyenne des 2 dégustations	**15,8**	**Ecart type**	**1,2**