

Club toulousain In Vino Veritas
Les vins d'Afrique du Sud
Le 30 Mai et le 20 juin 2008

Préambule (Ph. Ricard)

Les vins d'Afrique du Sud sont presque totalement méconnus en France.

La plus simple raison est l'extrême faiblesse de leur distribution dans l'hexagone : tout au plus trouve-t-on quelques exemplaires très bas de gamme dans les rayons de supermarché, quelques bouteilles auto-distribuées par quelques investisseurs français et une poignée ridicule de célèbres vins du pays, vendus la plupart du temps chez des cavistes spécialisés, à des prix tellement élevés qu'ils ont du mal à soutenir une quelconque rivalité en terme de rapport qualité-prix.

Volonté délibérée des producteurs sud-africains ?

Frilosité, voire protectionnisme des français ?

Ou tout simplement désintérêt pour cette partie de la production mondiale ?

Toujours est-il que monter cette dégustation en devenait presque un challenge, avec un objectif de découverte assez excitant.

La sélection se veut représentative de la meilleure qualité reconnue par des spécialistes tels que John Platter (dont le guide est une référence en Afrique du Sud), Michel Bettane, la RVF, Hugh Johnson et certaines autres références.

La variété présentée permet ainsi de se faire une idée assez générale du profil et du niveau actuel des vins d'Afrique du Sud.

Chose que nous ne faisons plus depuis quelque temps, nous avons décidé d'indiquer les prix d'achat des bouteilles présentées (prix public caviste sud-africain), ce qui permettra non seulement d'apprécier la politique tarifaire très raisonnable d'une sélection pourtant élitiste (il est très difficile de trouver des vins chers en Afrique du Sud !) tout en mettant en garde le consommateur français sur des prix de vente nettement plus dissuasifs chez nos revendeurs nationaux.

Ceci pour apprécier le rapport qualité-prix de ces vins à leur juste valeur.



La dégustation, préparée par Philippe Ricard, s'est déroulée sur deux journées.

L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour les séances de l'après-midi, Pierre Citerne pour celles du soir.

Mise en page et photos de Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte

Toutes les bouteilles ont été stockées dans une cave de service, à température adaptée, 20 jours avant notre rendez-vous.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

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 l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations.

Les vins sont dégustés par cépages, sans présentation 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.

1^{ère} partie
Vendredi 30 Mai 2008



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)



1. Pongracz Desiderius Méthode Cap Classique 2001 - 11,5°

Vin effervescent. Assemblage **chardonnay** (60%) **pinot** (40%). Prix : 17 €.

L'après-midi : DS13 - PR13,5 - LG13,5 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,5.

- Robe paille aux reflets vert, bonne effervescence.
- Profil olfactif fruité, mûr, frais, sans tapage ni grand relief : pomme, citronnelle, fleurs blanches, beurre, noisette.
- Bouche assez banale, sans caractère fort, mais sympathique : structure gentille, douceur fruitée, mais une effervescence mousseuse, une finale courte.

Vin récompensé d'un titre de « meilleure méthode du Cap 2006 » (eux aussi ont leurs « médailles »...).

Style sans grande ambition, agréable, assez proche d'un Crémant classique.

Le soir : DS13,5 - PC13,5/14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,8

Expression aromatique simple mais avenante, florale. Bon équilibre en bouche, effervescence modérée et bulle relativement fine, agréable vivacité en finale. Tout à fait correct.



2. Hamilton Russel Vineyards (Wine Of Origin Walker Bay - Hermanus Cape) 2006 - 13°

Chardonnay (100%). Prix : 18 €.

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - LG14 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,3.

- Robe jaune teintée de vert et doré.
- Présentation riche, au style « poussé » : notes lactiques, beurrées, citron presque confit, boisé présent (mais sans outrance).
- Matière au socle acide percutant (aspect citrique), colonne vertébrale d'un vin certes frais, vif, mais à la présentation un peu trop stricte. Finale sur le citron vert, une certaine amertume (zeste). Certains évoquent une pointe métallique, possible signature d'une acidité artificielle (acide tartrique).

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

Teinte dorée, nez puissant mais assez frais, avec des notes animales de réduction, de lies, de « grillé » (poulet plumé, comme dans les Arbois de Tissot...). Jolie matière ronde mais réveillée, saveur d'agrumes plaisante, bonne vivacité.



3. Jordan Vineyards Nine Yards (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 - 14,5°

Chardonnay (100%). Prix : 16 €.

L'après-midi : DS14 - PR13,5 - LG13 - CD14. *Note moyenne AM : 13,6.*

- Robe d'un beau doré, lumineux, aux reflets vert.
- Effluves pâtissiers (jaune d'oeuf, tarte au citron), lactiques, pointe de cire d'abeille. Bois mesuré.
- Bouche généreuse : sucre résiduel, rondeur, caractère miellé, un style nourrissant, aromatique (citron, zeste, épices), quelque peu pommadé. Première impression de finale courte, puis rémanence assez puissante (alcool, amertume).

Peut aussi bien lasser que plaire à un grand nombre, sensible à ses largeurs.

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

Robe puissamment dorée. Nez roboratif évoquant le miel et la cire. Bouche ronde, très lactique, capiteuse, peut-être un peu indigeste mais pleine de générosité et de caractère.



4. Vergelegen Reserve (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 13°

Chardonnay (100%) issu d'un seul lieu-dit : Lower Schaapenberg. Prix : 18 €.

L'après-midi : DS14,5/15? - PR(15) - LG(12) - CD13,5. *Note moyenne AM : (13,8).*

- Robe jaune assez claire, aux intenses reflets vert : première jeunesse intacte.
- Ouverture sur le soufre : vin bloqué, muet, qui libère très lentement des touches de citron, verveine, craie, pouvant évoquer une nature chablisienne.
- Dommage que l'expression aromatique signe un encéphalogramme aussi plat ! Car la matière, elle, est belle, longiligne, d'un équilibre précis, dotée d'une fraîcheur et d'une tension significatives. Peut-être la plus jolie de la série.

Vin qui divise les dégustateurs : certains, privés de plaisir, bloquent sur son silence, d'autres soulignent sa bouche d'une grande tenue et parient sur les bénéfices de l'aération.

Le soir : DS15,5 - PC13,5 - MS15,5. *Note moyenne SOIR : 14,8*

Jolie robe aux reflets verts accusés. Nez très réduit, de l'animal, des notes pralinées et alliées... Matière tendue, vive, qui me semble plutôt étreinte mais qui pour d'autres exprime retenue et « minéralité », peut-être bloquée par un excès de soufre libre.



5. Springfield Estate Methode Ancienne (Wine Of Origin Robertson) 2005 - 13,5°

Chardonnay (100%). Prix : 16 €.

L'après-midi : DS15 - PR15 - LG14,5 - CD15. Note moyenne AM : 14,9.

- Robe paille-jauni, avec des inflexions vert et jaune vif.
- Livraison mûre, grande ouverte : ananas, fruits de la passion, mandarine, citron vert, zeste. Frais et plaisant.
- Bouche aimable (sucre résiduel, gourmandise), mais tonalité juste, équilibre entre maturité et acidité. Vin généreux, sans outrance ni lourdeur, à la dynamique rassurante.

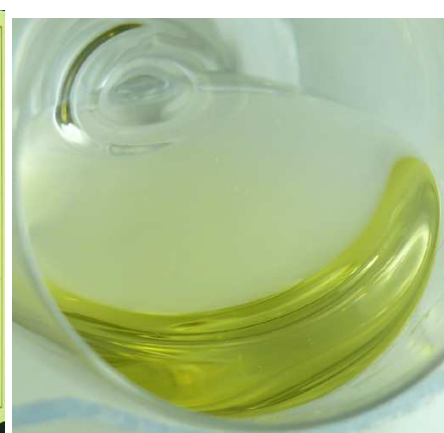
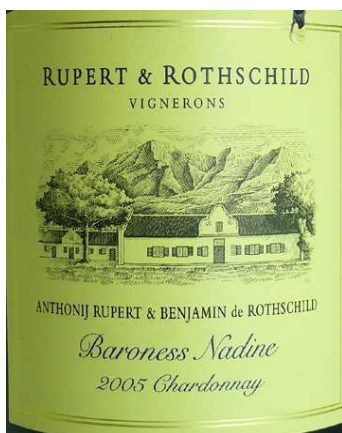
Sans faire délirer les foules, ce vin s'offre un succès général.

Il pourrait évoquer quelques réalisations mâconnaises.

Pour information, la « méthode à l'ancienne » (en français dans le texte, héritage huguenot), souligne l'absence de levurage, filtrage, collage et un sulfitage modéré.

Le soir : DS14 - PC(14) - MS14. Note moyenne SOIR : 14

Aspect franchement doré. Brioche, abricot confit, miel : un nez de surmaturité, un peu comme un Mâcon levrouuté, sympathique quoique non dénué d'une certaine pesanteur, entraînant même, si on se laisse prendre au jeu ! Bouche prévisible, grasse, concentrée, à la limite de l'écoeurement mais somme toute bien roulée...



6. Rupert & Rothschild Baroness Nadine (Wine Of Origin Western Cape) 2005 - 14,5°

Chardonnay (100%). Prix : 14 €.

L'après-midi : DS14 - PR13 - LG13,5/14 - CD14. Note moyenne AM : 13,7.

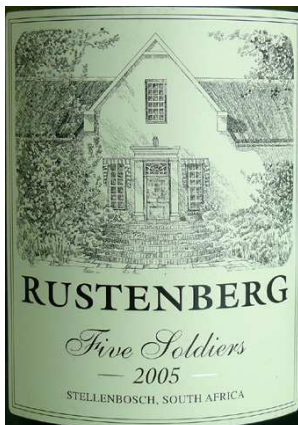
- Robe jaune, lumineuse, aux reflets vert.
- Peu de complexité, mais des notes assez flatteuses : vanille, grillé, beurre, touche exotique.
- Matière intentionnée, avec du volume, de la masse, mais un manque d'élégance : le vin est trahi par son alcool qui confère gras, chaleur, puissance, ainsi que fatigue. Ce vin manque de fraîcheur.

Si l'échantillon parvient à relativement séduire certains d'entre nous, il n'inspire pas confiance pour la dégustation du soir...

A boire très vite...à vos risques et périls !

Le soir : DS12 - PC11,5 - MS12. Note moyenne SOIR : 11,8

Nez boisé et brûlant. Bouche similaire, de l'alcool et du bois. Standard international, malheureusement.



7. Rustenberg Five Soldiers (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 - 14,5°

Chardonnay (100%). Prix : 14 €.

L'après-midi : DS14 - PR14,5 - LG14 - CD14. *Note moyenne AM : 14,1*

- Robe claire, paille aux reflets gris-vert.
- Impressions assez raffinées, maturité précise : pomme, poire, fleurs blanches, pointe exotique (ananas, fruits de la passion).
- Bouche au style facile, plaisante à défaut d'exciter l'assemblée : pointe résiduelle, fruité gourmand, approche douceuse. Cela passe tout seul.

Le soir : DS13,5 - PC13 - MS13,5. *Note moyenne SOIR : 13,3*

Robe assez pâle, nez capiteux, plus fin que le précédent mais encore trop marqué par le bois. Bouche à l'avenant, on sent la volonté de "faire européen", élevage plus ou moins intégré, une certaine mesure dans les arômes et dans la texture, mais malheureusement trop d'alcool et d'amertume en finale.



8. Thelema Mountain Vineyards (Wine Of Origin Stellenbosch) 2004 - 15°

Merlot (100%). Prix : 11 €.

L'après-midi : DS11 - PR11,5 - LG13 - CD12,5. *Note moyenne AM : 12.*

- Robe rubis bien sombre.
- Nez exotique, bien peu familier : confiture, liqueur de cassis, eucalyptus puissant, poivre fort, impression de cassis frais, trace végétale (ronce).
- Extrait, sur-concentré, maturité décadante, mixture sucrée et soyeuse mêlant amertume végétale (gentiane, café, rafle, zeste d'orange), pointe médicamenteuse et jus d'orange : on s'approche plus franchement d'une sangria épicée laquelle, à 15° d'alcool, ferait fureur dans les bodegas de Barcelone.

Le soir : DS12 - PC11 - MS12. *Note moyenne SOIR : 11,7*

Robe dense légèrement brunie. Eucalyptus et menthol au nez ; chaleur, alcool et sécheresse tannique en bouche. C'est moins alcoolisé que ça en général la sangria, non ?



9. Vergelegen (Wine Of Origin Stellenbosch) 2004 - 14,5°

Merlot (100%). Prix : 10 €.

L'après-midi : DS13,5 - PR13 - LG14 - CD14,5. *Note moyenne AM : 13,8.*

- Robe toujours jeune, prune, très sombre, avec de l'éclat.
- Présentation honorable, plus proche de nos repères habituels : cassis, myrtille, poivre, épices, menthol, graphite, notes herbacées (ronce, rafle), trace d'alcool (kirsch).
- Expression à l'acidité pointue, trop en relief (voire métallique), dont la plus grande qualité est son approche très digeste : vin juteux, assez fin, dynamique, mais tout compte fait sans grand caractère. Finit frais, sur le tabac froid, le goudron, le poivre, mais avec un début d'assèchement.

Le soir : DS12,5 - PC12,5 - MS12,5. *Note moyenne SOIR : 12,5*

Nez confituré de merlot dodu bien drapé dans son élevage, chocolat et pain d'épices... Bouche plus agréable que la précédente, confite et en même temps poivronnée, mais desservie par le même genre de finale chaude et agressive.



10. Vergelegen (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 14,5°

Syrah (100%). Prix : 17 €.

L'après-midi : DS15 - PR15 - LG15,5 - CD15. *Note moyenne AM : 15,1.*

- Robe rubis profond, assez sombre, même terne.
- Nez réconfortant puisque fidèle à son cépage : cendre, lard, viande, notes florales, fumées, tabac, girofle, herbe sèche. Tout compte fait un joli parfum.
- Attaque en douceur, puis tempo plus rythmé : belle tenue d'un vin à l'équilibre, assez fin et élancé, au caractère aromatique accrocheur (style fumé, sanguin, encens, écorce d'orange, cassis, cuir). Jolie finale, à la fraîcheur poivrée, persistant dans une certaine harmonie.

Un certain cousinage avec une jolie syrah languedocienne, sur des terroirs plus frais, comme au Pic-St-Loup.

Le soir : DS15 - PC15 - MS15. *Note moyenne SOIR : 15*

Nez très épicé, viandé et fumé aussi, des notes de sarments secs, d'âtre... une expression aromatique non dénuée de caractère. Du fruit, de la mâche en bouche, un vin chaleureux mais vivant, avec une finale en relief, savoureusement réglissée.



11. Boekenhoutskloof (Wine Of Origin Coastal Région Franschhoek) 2004 - 14,5°

Syrah (100%). Prix : 24 €.

L'après-midi : DS16 - PR16 - LG16 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,9.

- Robe prune très sombre.
- Très floral, fumé, viandé, trait de vert, écorce d'orange, pain d'épices, cassis : beau nez, profond et très clairement syrah.
- Bouche savoureuse, sapide, sensuelle, accordant chair et finesse dans un ensemble structuré, à la présentation aromatique convaincante. Longue finale, fraîche, poivrée, mentholée.

On pourrait bien miser à l'aveugle sur une syrah rhodanienne.

Le soir : DS14,5 - PC14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,3

Nez très variétal, explosif, charmeur mais prévisible : violette, olive noire, un peu de poivre et de viande fraîche. Matière souple, ronde, au joli fruit suave, légèrement sucré, riche en alcool. Evoque une syrah du Languedoc, généreuse, aguicheuse, puis lassante.



12. Simonsig Estate Merindol (Wine Of Origin Stellenbosch) 2002 - 14,5°

Syrah (100%). Prix : 18 €.

L'après-midi : DS13 - PR13 - LG13 - CD14. Note moyenne AM : 13,3.

- Robe rubis profond, très sombre, presque noir au cœur, lumineuse sur les bords (reflets orangés).
- Approche franchement solaire, cuite (genre 2003 en France) : fumé, figue, pruneau, crème de cassis, notes confites.
- Un alcool qui graisse la bouche, un manque de support acide qui n'évite pas la confiture : pataud, aux arômes « lourds » (goudron, confit), le vin manque de tension et de fraîcheur. Finale chaleureuse, sur le tabac et une pointe de sécheresse.

Pas fait pour se désaltérer...

Le soir : DS14,5 - PC(15) - MS14. Note moyenne SOIR : 14,5

Robe très sombre, centre brun-noir, bordure vieux rose largement brunie. Nez étonnant, très confit, plutôt grenache que syrah, raisiné, pruneau, goudron, épices... Beaucoup d'extrait en bouche, tannins présents, serrés, sauvages ; de l'alcool et du sucre... un vin extrême, intéressant, certainement difficile à placer à table.



13. Bouchard Finlayson Galpin Peak Tête de cuvée (Wine Of Origin Walker Bay - Hermanus Cape) 2005 - 14°

Pinot Noir (100%). Prix : 41 €.

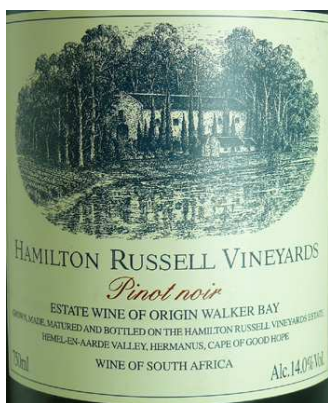
L'après-midi : DS16 - PR16,5 - LG16,5 - CD15,5. Note moyenne AM : 16,1.

- Robe prune aux reflets violine, moyennement sombre.
- Encore une certaine retenue : floral, griotte, gelée de framboise, léger grillé, trace de vert (ronce), épices, la gamme est en subtilité...
- Délicatesse de bouche bluffante : très grande finesse de grain, précision aromatique remarquable, beaucoup de charme dans ce jus délié et mûr. Seul bémol : un équilibre qui trouve ses limites dans une tension acide moins nette que nos références bourguignonnes (hormis 2003). La finale pointe d'ailleurs quelques traces d'alcool.

Bel exercice de style sur un cépage exigeant, ce qui est rare de rencontrer hors de notre chère Côte d'Or...
Ce vin est tout compte-fait assez proche d'un style Chambolle-Musigny.

Le soir : DS14 - PC(13) - MS14. Note moyenne SOIR : 13,7

Teinte assez soutenue pour un pinot. Le nez propose une évocation de fruits compotés assez peu distincts, voilée par des notes d'élevage superflues (grillé, vanille, orange sanguine). Bouche sérieuse, de structure assez fine, mais chaleureuse et boisée. Je ne sais pas ce qu'il en était à l'ouverture, mais là ça ne ressemble plus du tout à un Chambolle...



14. Hamilton Russell Vineyards (Wine Of Origin Walker Bay - Hermanus Cape) 2006 - 14°

Pinot Noir (100%). Prix : 22 €.

L'après-midi : DS16+ - PR16,5 - LG16 - CD16. Note moyenne AM : 16,1.

- Robe bordeaux aux reflets violine, relativement claire.
- Caractère olfactif assez « terrien » : betterave, terre battue, trait de vert (rafle), pivoine, cerise, noyau, amande, fumé, poivre, torréfié. Belle présence dans le verre !
- Bouche en tension, sur un duo acidité-minéralité impactant, certes un peu saillant, austère, mais offrant une tenue remarquable. Belle fraîcheur fruitée, une longueur étonnante, une finale qui colle à la bouche...

Second pinot de très belle facture, évoquant cette fois davantage la Côte de Beaune, voire un Sancerre rouge pour son caractère minéral affirmé. Bravo !

Le soir : DS13,5 - PC13,5 - MS13. Note moyenne SOIR : 13,3

Robe plus tendre que celle du pinot précédent. Des notes mentholées et fumées dominent un fruit de cerise plutôt timide. Matière discrète mais délicate ; on retrouve en bouche la dominante aromatique fumée/mentholée.



15. Kanonkop (Wine Of Origin Stellenbosch) 2000 - 13,5°

Pinotage (100%). Prix : 23 €.

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - LG14 - CD15. Note moyenne AM : 14,4.

- Robe bordeaux très sombre, quasiment pas évoluée.
- Signature aromatique forte, typée : animal, civette, fourrure, puis laurier, camphre, caoutchouc, réglisse, fraise poivrée. L'évolution est ici plus nette ! On évoque instantanément un carignan languedocien.
- La matière est plus sobre, sans une mâche énorme, mais avec du peps, des tanins intégrés, à la fois souples et fins. C'est bien tenu, bien fait, avec un relief aromatique indéniable.

Dans cette série de rouges, c'est le vin le plus « ancien » (tiré de ma cave personnelle).

Je me souviens d'une dégustation de ce vin au domaine - décembre 2001 - où l'élevage était plus présent (la jeunesse...), mais où la matière m'avait donné confiance.

C'est une très bonne indication que de voir ce bois parfaitement assimilé avec le temps.

Il montre de plus une belle évolution, cohérente, à la manière de certains Corbières (référence à la Voulte-Gasparets).

Petite précision : le *pinotage* est un cépage hybride exclusivement sud-africain (pinot noir + cinsault).

Le soir : DS15,5 - PC16 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,7

Belle robe dense, encore jeune. Nez d'abord discret, réduit, très animal, qui s'ouvre sur une expression empyreumatique très personnelle, goudron, fumée, fruits noirs, avec aussi du chêne, mais du chêne pour une fois intéressant... balsamique, intégré au bouquet du vin, un peu comme sur une *reserva* à l'ancienne de la Rioja. Matière pleine, très fumée, avec un fruit vif, sanguin, sapide et une finale cohérente, grenue et tonique. Un vin plein de caractère et de ressource, sans mollesse ni chaleur alcoolique excessive.



16. Thelema Mountain Vineyards The Mint (Wine Of Origin Stellenbosch) 2004 - 14°

Cabernet Sauvignon (100%). Prix : 20 €.

L'après-midi : DS14 - PR14,5 - LG14,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,3.

- Robe prune aux reflets violine, très sombre.
- Cassis et poivre dissimulés derrière une silhouette assez végétale : menthol, bourgeon de cassis, poivron. Plus frais que réellement sous-mûr.
- Jolie bouche, à la structure tannique enrobée, jouant entre la gourmandise du fruit (sucrosité toute exotique) et sa rigueur acide. De la fougue, des parfums sympathiques (groseille, myrtille), mais une pointe d'assèchement en finale.

Le soir : DS13,5 - PC13 - MS13. Note moyenne SOIR : 13,2

Robe dense. "The Mint" le bien nommé... le côté mentholé/eucalyptus domine en effet complètement l'expression aromatique. Assez charnu, bien rond en bouche, avec un soupçon de café, peu de relief ni d'acidité, cela reste, comme le souligne Didier, le vin des koalas...



17. Springfield Estate Whole Berry (Wine Of Origin Robertson) 2005 - 13°

Cabernet Sauvignon (100%). Prix : 10 €.

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - LG14 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,6.

- Robe rubis, sombre.
- Premier nez évoquant un vin blanc, genre pinot gris (agrumes, orange), auquel s'ajoutent la groseille, la framboise, la fraise, ainsi qu'un trait de végétal (foin, tabac).
- Chair plutôt frêle, privilégiant l'impact acidulé (aspect citronné) et fruité. Ensemble certes frais, tonique, mais sur un équilibre un peu rustique. Comme une expression de légère sous-maturité, privilégiée pour maîtriser l'alcool et conserver de la fraîcheur ?

Le soir : DS14 - PC13,5/14 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,9

Robe medium déjà assez évoluée. Nez étonnant de fraise compotée, de gamay légèrement épicé !... Joli fruit en bouche, très souple, un peu sucré. Interprétation amusante et assez gourmande du cabernet en macération carbonique.

Rappel : Springfield Estate Whole Berry (Wine Of Origin Robertson) 2005 : septembre 2007 (par Philippe Ricard) : 14

Vin qui se distingue par sa fraîcheur aromatique (notes florales, petites baies rouges), une certaine finesse, une belle acidité, ce qui l'éloigne des canons internationaux pour le rapprocher de nos repères français.



18. Boekenhoutskloof (Wine Of Origin Coastal Région Franschhoek) 2005 - 14,5°

Cabernet Sauvignon (100%). Prix : 22 €.

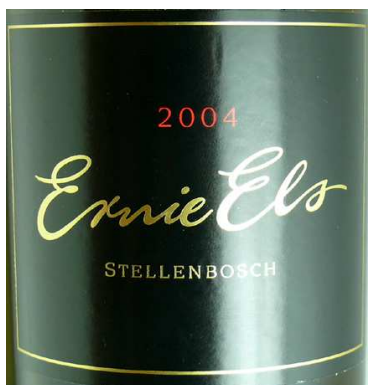
L'après-midi : DS16,5 - PR16 - LG15,5 - CD(Non noté). Note *moyenne AM* : 16.

- Robe prune aux reflets violine, très sombre, un peu terne.
- Profondeur au nez : cassis, cerise, chocolat (Mon Chéri), paille, poivron rouge, eucalyptus, pointe lactique.
- On navigue à la frontière entre chaleur et fraîcheur, maturité et acidité, mais en basculant toujours du bon côté... Le caractère très mûr est bien contenu, présentant du fond, de la densité, une certaine suavité, mais avec finesse et tenue. Un vin plein, tout en volume.

On pense à quelques similitudes avec un Médoc d'année chaude, ou marqué de merlot.

Le soir : DS13,5 - PC12 - MS13. Note *moyenne SOIR* : 12,8

Robe sérieuse. Nez assez classique, modèle bordelais évident, avec une expression animale (cuir) et un boisé trop présent. La saveur sucrée du vin s'accorde mal avec sa structure puissante et son message aromatique viril ; l'écoeurement est là dès la fin de la première gorgée... Mais comme l'a dit Philippe, avec ce genre de vin on se situe précisément à sur la frontière ténue qui sépare l'adhésion de la répulsion.



19. Ernie Els Limited Release (Wine Of Origin Stellenbosch) 2004 - 14,5°

Assemblage Cabernet Sauvignon (62%) ; *Merlot* (24%) ; *Petit Verdot* (6%).

Prix : 54 €.

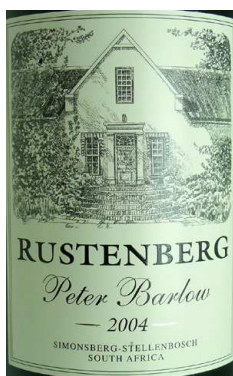
L'après-midi : DS15,5 - PR15 - LG15 - CD15. Note *moyenne AM* : 15,1.

- Robe prune particulièrement sombre.
- Impression de richesse, densité, maturité : prune, cassis, poivron rouge, menthol, tabac, réglisse, herbe sèche.
- Belle finesse de grain, tanins aristocratiques, beau fruit, très mûr, équilibre propre, grosse concentration (faibles rendements), mais une souplesse, un côté flatteur explicitement privilégiés. Au détriment, certainement, d'une race plus évidente...

Certains parlent du style chilien.

Le soir : DS14,5 - PC14 - MS14. Note *moyenne SOIR* : 14,2

Très dense d'aspect, opaque. Nez de cabernet, évidemment très mûr, beaucoup de cassis, de l'encre, des épices, un élevage bien intégré. Matière elle aussi très dense, sucrée, mais soutenue par une acidité vive, peut-être un peu trop saillante pour paraître naturelle. Beaucoup de tout, des qualités, à voir dans le temps si tout cela se fond ou se désunit ...



20. Rustenberg Peter Barlow (Wine Of Origin Simonsberg-Stellenbosch) 2004 - 14,5°

Cabernet Sauvignon (100%). Prix : 28 €.

L'après-midi : DS14 - PR14 - LG13,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14.

- Robe violine, noire au centre, brillante.
- Effluves floraux (pivoine), du fruit (cerise noire), un végétal élégant (poivron rouge, herbe, rafle, côté infusé), once de poivre.
- Belle texture raffinée, matière sérieuse, dense, au fruité assez croquant, mais un style poussé, une extraction sensible, un boisé encore net. Finale florale, un peu asséchante, qui reste sur les dents.

Le soir : DS14,5 - PC15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15

Encore une robe très sombre, violacée, avec du dépôt. Nez puissant et original, des notes sauvages de civet en cours de marinade, d'herbes aromatiques et d'eucalyptus complexifient une expression fruitée variétale (cassis) mais d'une belle ampleur. Beaucoup d'alcool mais peu de sucre en bouche... de la sécheresse ? en tout cas beaucoup de fermeté tannique, du grain sous la langue et des saveurs concentrées, terriennes, franches, une fraîcheur structurelle certaine. Pourrait donner quelque chose d'intéressant au vieillissement.



21. Bredell's Cape Vintage Reserve (Wine Of Origin Stellenbosch) 2001 - 20°

Vin muté. Assemblage tinta, tourigas, souzao. Prix : 24 €.

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - LG16,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,5.

- Robe noire !
- Présentation volontaire, généreuse, à la fois concentrée et fraîche : figue, date, kirsch, orange, épices, foin.
- Signe immédiat d'un vin muté réussi : sucre et alcool sont parfaitement tenus et équilibrés dans la matière. On profite alors de l'intensité du fruit (cassis, fraise, chocolat), du beau relief tannique, de l'impact charnel de ce vin fort sensuel. Longueur assez énorme, privilégiant toujours le fruit.

Une inspiration portugaise, que beaucoup de producteurs de Porto feraient bien d'imiter...

Très beau rapport qualité-prix.

Le soir : DS16,5 - PC15/15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9

Robe opaque, visqueuse, bleutée encore. Nez de fruits rouges et noirs écrasés, large et profond, qui pourrait être portugais, mis à part les notes d'eucalyptus. Matière très dense, avec de bons tannins, un alcool présent mais bien intégré, une saveur de chocolat et de menthe bien en accord avec les sucres résiduels sans mollesse.

Conclusion de l'après-midi (Ph. Ricard)



Qualitativement, cette première séance est plutôt bonne, offrant une moyenne de 14,7.

Au delà de la découverte, c'est surtout une surprise agréable.

D'abord pour moi, car mes expériences sud-africaines étaient jusqu'alors décevantes : alcool, bois et sucre étaient mon lot commun (il faut bien le reconnaître, sur des vins de qualité inférieure, dans des conditions de dégustation souvent pitoyables, les restaurants sud-africains ayant la désagréable habitude de servir leurs vins blancs glacés et leurs rouges à plus de 20 degrés, accentuant leurs caricatures...).

Ensuite pour l'ensemble des dégustateurs présents, arrivés avec autant de curiosité que parfois de frilosité, ainsi qu'une petite valise de préjugés...

Premier enseignement : sur cette sélection, quasiment aucune expression boisée déséquilibrée.

Etonnement général, surtout sur une sélection aussi jeune.

Second enseignement : trouver le point d'équilibre entre alcool, maturité et fraîcheur relève de l'exercice ultra délicat.

Si une bonne partie des vins présentés semblent avoir trouvé cet équilibre fragile, avec des expressions fruitées relativement pures, d'autres signent plus explicitement des traces d'alcool ou de sucres résiduels.

Enfin quelques vins présentent des acidités un peu poussées, évoquant (peut-être) des choix de sous-maturité ou d'ajout d'acide tartrique, montrant que cette quête de fraîcheur est peut-être la plus difficile.

Dans le détail, on notera une certaine préférence pour la couleur rouge.

Les chardonnays peinent en effet à trouver un caractère fort, racé, et restent plus ou moins sur un registre aromatique et gourmand.

Le seul véritable regret de l'après-midi vient de l'impression frustrante de n'avoir pu apprécier la cuvée Reserve du domaine Vergelegen, laquelle semblait avoir le potentiel de se démarquer du lot.

Parmi les rouges, on tient à souligner la présentation remarquable des deux pinots noirs, cépage que nous n'attendions pas à pareille fête dans ces contrées lointaines : leur élégance fut sans nul doute la plus grande surprise de la dégustation.

Domage pour ceux du soir...

Le domaine Boekenhoutskloof (plus facile à boire qu'à prononcer !) a révélé deux vins de très belle facture, en syrah comme en cabernet-sauvignon.

Mais encore une fois à l'ouverture, car l'aération ne leur a pas fait de cadeau...

Enfin, le très joli vin muté de style Porto à l'éclat irresistible a fait un beau tir groupé dans l'assemblée : coup de coeur du jury car il pourrait montrer l'exemple à bien des réalisations dont théoriquement il s'inspire !

Mention spéciale pour le pinotage de Kanonkop.

Tout d'abord car ce cépage est une découverte pour beaucoup.

Ensuite par son caractère aromatique fort, loin de tout style conventionnel ou « international ».

Par sa belle évolution au vieillissement.

Enfin parce que le domaine ne m'a jamais laissé indifférent, non seulement lors de ma visite, mais aussi dans la dégustation de ses vins, dès le plus simple (cuvée Kadette).

A vérifier sur l'ambitieuse cuvée Paul Sauer que nous dégusterons le mois prochain...

Conclusion du soir (P. Citerne)



Une dégustation variée, dépayssante certainement, même si la plupart des cépages sont bien français.

Des vins de chardonnay souvent sympathiques, par leur générosité aromatique, leur opulence structurale, même si celle-ci peut confiner à l'écœurant, haut-le-cœur doublé de lassitude lorsque les vins portent la marque d'un boisé vanillé impersonnel.

Des rouges, pour la plupart monovariétaux, qui eux non plus ne se caractérisent pas par la fraîcheur, ni la buvabilité... mais offrent des expressions parfois pleines de caractère, fougueuses, colorées, originales (surtout dans le cas du pinotage, qui seul paraît avoir bénéficié de l'aération). Dans leur registre capiteux, mentholé et un peu sucré, les vins dominés par le cabernet sauvignon n'ont pas grand-chose à envier à leurs équivalents californiens dix fois plus coûteux.

L'appréciation qualitative de ces vins demeure largement une affaire de goût et de culture, mais on peut quand même penser qu'il doit être difficile d'en boire à table de fortes quantités...

On est bien là dans une conception anglo-saxonne du vin, vin bonbon ou vin bijou, mais certainement pas vin boisson, ni même vin aliment.





Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 10)



1. Steenberg Reserve (Wine Of Origin Constantia) 2007 - 13,5°

Sauvignon (100%). Prix : 11 €.

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : 14,5

- Robe très claire, paille aux reflets gris.
- Esprit très sauvignon : buis, bourgeon de cassis, agrumes, pamplemousse. Simple, mais pimpant.
- Amorce gourmande et ronde, reprise avec tons : ensemble frais, citronné, un rien minéral. Propre et bien fait.

Evocation de vins de la commune de Sancerre à l'esprit similaire.

Le soir : DS14 - PC13 - LG13. Note moyenne SOIR : 13,3

Aspect très pâle, reflets verts et gris. Expression aromatique variétale exacerbée, très végétale, entre l'asperge, le buis et la groseille à maquereau. Pointe de perlant en bouche, pointe de vivacité, propre et lisse, pointe de sucre, pointe de soufre. Tout à fait comparable aux productions néo-zélandaises bénéficiant des mêmes technologies.



2. Vergelegen (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 - 14°

Assemblage **sémillon** (70%) **sauvignon** (30%). Prix : 27 €.

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

- Robe paille, claire, avec quelques timides reflets jaune et vert.
- Un peu recroquevillé à l'ouverture : boisé raisonnable, joli grillé, touches organiques (jaune d'oeuf), traces balsamiques (pin, résine). Semble se révéler peu à peu sur les fleurs et les fruits blancs.
- Rythme étonnant : maturité affirmée en attaque (sucrosité, abricot), corps dense, compact, finale très acide (citron vert), de belle longueur.

Présentation intéressante dans une expression de sémillon tout de même méconnaissable (même si nous avons peu de comparaisons en France, en vin blanc sec, avec une telle proportion de sémillon - exemple de la cuvée des Conti à Bergerac, 85% sémillon - 15% sauvignon, qui évoque d'ailleurs un Ménéteau)

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

Robe grasse, nez intense qui propose lui aussi de la végétalité (menthe, eucalyptus), mais enrichie de notes terpéniques, grillées, butyriques, organiques (réduction : volaille plumée...). Attaque boisée, mais le vin prend le dessus, sec, gras, bien équilibré, avec une jolie finale tonique sur les agrumes.



3. Jean Daneel Signature (Wine Of Origin Stellenbosch) 2004 - 13°

Chenin (100%). Prix : 9 €.

L'après-midi : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

- Robe d'un certain gras, jaune clair mêlé de vert et reflets brillants.
- Découverte difficile : soufre, réduction. L'air le rend plus bavard, sur des notes de fruits blancs, mais aussi boisées.
- Peu de générosité en bouche : arômes avarés (régliasse, boisé), cohabitation surprenante de rondeur, amertume et acidité, il ne démerite pas sur le fond (du poids, de la tension, de la fraîcheur), mais pêche par manque d'harmonie.

Le soir : DS14,5 - PC(14,5) - LG14,5. Note moyenne SOIR : 14,5

Jaune pâle, limpide, reflets verts. Nez simple et réduit, qui semble en partie bloqué par le soufre ; matière droite, sèche, assez puissante, de bonne allonge et de bonne fraîcheur, qui finit sur l'amertume. Du sérieux mais pas de plaisir, sans doute trop de soufre.



4. De Morgenzon (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 - 14°

Chenin (100%). Prix : 10 €.

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

- Robe jaune or, assez grasse.
- Offre débridée : pomme au four, agrumes, raisin sec, abricot, cire, registre pâtissier (tarte tatin).
- Même emphase en bouche : sucre résiduel (6,8 g), ampleur, volume, gourmandise. Finale longue, sur les agrumes, offrant un sursaut de fraîcheur.

Philosophie résolument charmeuse, aromatique, manquant peut-être un peu d'âme et de subtilité.

Mais pas de générosité...

Tarif intéressant.

Le soir : *DS13,5 - PC13 - LG13. Note moyenne SOIR : 13,2*

Jaune d'or étalant sa richesse. Nez saturé de poire cuite, de beurre, de caramel, d'ananas au sirop... La bouche, bien visqueuse, dispense des saveurs lourdes reprenant la même chanson, avec une décharge alcoolique en finale propre à achever le buveur affaibli. On peut lui pardonner la lourdeur de son exubérance, moins la banalité de son message aromatique.

Rappels :

De Morgenzon (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 : 11/01/2008 à l'ouverture

DS15- PR14,5- CD15. Note moyenne : 14,8

- Robe épaisse, jaune bouton d'or.
- Olfaction opulente, mûre, concentrée : odeurs de fromage de chèvre, citron, miel, crème pâtissière, accompagnées de notes de grillé, de noisette, soulignant un boisé volontaire, toutefois sans disproportion.
- Bouche plantureuse, grasse, au caractère quelque peu solaire. Boisé un rien « international », conjuguant vanille, crème, nougat, grillé, lesquels, mêlés à la richesse tant structurelle qu'aromatique, flattent les papilles des dégustateurs. Finale large, sur la réglisse et les épices.

Si ce vin n'est pas promis à un long avenir, il offre un plaisir immédiat, certes sans race ni mesure, dans un style chaleureux qui le distingue aisément de la fraîcheur ligérienne ambiante, avec un risque certain de lassitude.

Parker en tutu ! (Si je peux me permettre une caricature - ce que le vin, lui, parvient à éviter !)

De Morgenzon (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 : 11/01/2008 après 5h d'aération (par Laurent Gibet)

DS14 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne : 14

Nez déluré, presque enivrant, boisé, grillé. Senteurs de fruits blancs, d'épices, de sueur. Bouche intéressante, capiteuse, citronnée, râblée (avec une trace de sucre non négligeable).



5. Ken Forrester Vineyards The FMC (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 - 14,5°

Chenin (100%). Prix : 21 €.

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

- Robe jaune aux reflets dorés, moyennement fluide.
- Evocation exubérante d'un vin moelleux boisé : orange, cire d'abeille, notes confites, ananas, rhum ambré, camphre, anis, menthol, thym.
- Bouche un peu forcée, où l'objectif de sensualité et de charme touche au baroque : sucre résiduel important (9,7 g), rondeur, douceur, richesse, boisé, on est vraiment à la frontière entre vin et friandise.

S'il plaira sans aucun doute au plus grand nombre, son manque de subtilité finira par en lasser certains. Mais dans ce style, c'est indiscutablement bien fait.

Le soir : DS14 - PC13,5 - LG13,5. *Note moyenne SOIR : 13,7*

Encore une robe riche, avec davantage de reflets verts toutefois. Nez pharmaceutique, assez couleur locale avec ses notes de menthe, d'eucalyptus, de résine se développant sur un fond d'agrumes. Encore beaucoup de chaleur alcoolique en bouche, mais une vivacité correcte qui permet au sucre résiduel de s'intégrer, un peu à la manière d'un demi-sec de Loire, à cette matière plantureuse.

Rappels :

Ken Forrester Vineyards The FMC (Wine Of Origin Stellenbosch) 2006 : 11/01/2008 à l'ouverture

DS14,5 - PR14 - CD15,5. Note moyenne : 14,7

- Robe assez grasse, presque jaune, avec des reflets vert.
- Riche, solaire, gourmand, c'est un nez sans pudeur, chargé de bois, crème pâtissière, sucre d'orge et notes de confiserie copieuses.
- Démonstration baroque (rococo) où la trilogie sucre/alcool/bois fait son show ! John Travolta dans «Saturday Night Fever» ! Hyper aromatique (fruits jaunes, vanille, citron confit, abricot, fraise Tagada, guimauve, pâte d'amande), suavité langoureuse, le style international a trouvé sa figure de proue.

Si on admet les qualités d'immédiateté et de générosité de ce vin, son manque de raffinement et de digestibilité le limite cruellement.

Domage !

Ken Forrester Vineyards The FMC (Wine Of Origin Stellenbosch) 2006 : 11/01/2008 après 5h d'aération (par Laurent Gibet)

DS12 - PC(13) - LG12 - MS11. Note moyenne : 12

Nez un peu réduit dégageant des odeurs de noix de coco et d'ananas. Bouche dans un registre ludique (à moins que le terme qui convienne soit plutôt "régressif"), très "drive-in", grasse et sucrée. Accord probable sur un cochon de lait grillé en accord sucré/salé. On peut avec avantage "passer son chenin".



6. Sadie Family Columella "Liberatus In Castro Bonae Spei" (Wine Of Origin Swartland) 2004 - 14,5°

Assemblage **syrah** (80%) **mourvèdre** (20%). Prix : 43 €.

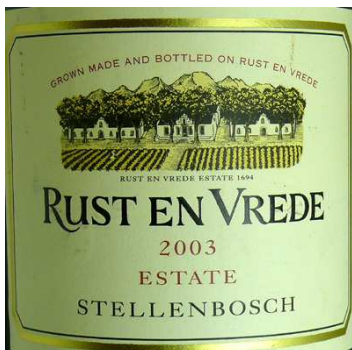
L'après-midi : DS15 - PR15. Note moyenne AM : 15

- Robe violine foncée.
- Profil syrah (cassis, encre, poivre, lard, notes fumées), initialement frais, spontané, sanguin, s'ouvrant peu à peu sur un côté solaire, boisé, mentholé, dans un style languedocien.
- Joli relief tannique, caractère juteux et gourmand (sucre résiduel, crème de cassis), sans la finesse et la texture serrée d'une Côte Rôtie, mais avec un charme immédiat, sans banalité.

15 h : on se ferait bien une côte de boeuf...

Le soir : DS13,5 - PC12,5 - LG13. Note moyenne SOIR : 13

Robe dense et limpide. Nez expansif où les puissantes notes de poivre (la syrah...), la confiture de fruits rouges et un boisé soutenu peinent à s'harmoniser. Matière souple en attaque, trop acide en finale, boisée tout le long, raidie, manquant d'amabilité et d'assise, malgré sa concentration. Evoque assez un vin « moderniste propre » du Languedoc.



7. Rust En Vrede Estate (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 14,5°

Assemblage **cabernet** (60%) **syrah** (30%) **merlot** (10%). Prix : 25 €.

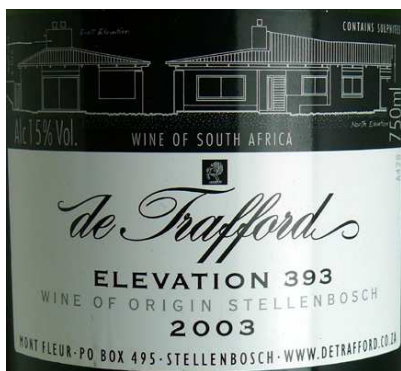
L'après-midi : DS14,5 - PR15. Note moyenne AM : 14,8

- Robe très sombre, rubis profond, avec des inflexions prune.
- Cohabitation intéressante du végétal propre au cabernet (poivron rouge, foin, café) et de l'expression mûre, voire solaire, des deux autres ingrédients : cerise noire, kirsch, viande, notes fumées. Boisé américain assez raisonnable.
- Couple alcool/sucre pour un profil suave, rond, très mûr, assimilé par une matière sérieuse, corpulente, juste perturbée par des tanins encore un peu pointus. Finale longue et fraîche, sur le menthol.

On pourrait penser à des réalisations provençales ambitieuses à base de cabernet, comme au domaine de Trévallon.

Le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG16. Note moyenne SOIR : 16,1

Robe dense, avec une bordure grenat un peu tuilée. Très joli nez complexe et fondu, dans un esprit évoquant tour à tour Bordeaux et le Rhône (sur un fond fruité puissant, pas trop cuit, des notes de cigare, de cuir, d'épices, de fumé..), mais avec une personnalité balsamique et sauvage tout à fait originale. Matière concentrée, opulente, veloutée mais tenue, sans mollesse, imposant certes beaucoup d'alcool et des tannins (très) fermes mais aussi un jus puissant, vivant, très savoureux, une finale réglissée, marquée par la syrah, persistante. Un très beau vin dont la générosité et la complexité contrastent avec le caractère assez quelconque du premier rouge.



8. De Trafford Elevation 393 (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 15°

Assemblage *cabernet sauvignon, merlot, syrah + pointe de cabernet franc*. Prix : 35 €.

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

- Robe très proche de la précédente : rubis dense, reflets prune, forte intensité colorante.
- Beaux effluves de fraise, pivoine, viande, graphite, poivron rouge, foin, pointes fumées et mentholées. Maturité bien maîtrisée.
- Ensemble racé, concentré, au grain précis ; tanins fins, intégrés, équilibre juste, joli caractère salivant. Longueur exemplaire, à peine perturbée par une trace d'alcool.

On retrouve un style bordelais d'année chaude, sur les arômes classiques du cabernet et la délicatesse de Pessac.

Le soir : DS(13,5) - PC(13) - LG12,5/13. Note moyenne SOIR : (13,1)

Encore une robe très dense, un nez dominateur et solaire s'exprimant au travers de notes de confiture brûlée, de goudron, de cèdre, d'eucalyptus, d'élevage vanillé et épicé. En bouche le vin agresse malheureusement beaucoup le palais, alcool brûlant (15° très perceptibles) et tannins secs. Un profil tactile de VDN sec et boisé ; c'est d'autant plus dommage que le goût du vin apparaît profond et original. Apparemment très différent de son expression lors de l'ouverture, j'ai du mal à y déceler une quelconque « délicatesse de Pessac »...



9. Grangehurst Nikela (Wine Of Origin Stellenbosch) 2001 - 14°

Assemblage *cabernet sauvignon (50%), merlot, pinotage*. Prix : 11 €.

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

- Robe très sombre, au rubis terni par de légers reflets bruns.
- Poivron rouge, paille, menthol, viande, lard, boisé américain : mélange paraissant atypique pour nous, Français, mais accrocheur.
- On retrouve le caractère sauvage du pinotage, sa complexité, sa fougue (tanins un peu sévères, de la tension, de la chaleur) à la manière de certains carginans hexagonaux. Joli jus, belle accroche : le vin finit serré, avec force, tout juste amadoué par le merlot.

Joli rapport qualité-prix.

Le soir : DS14 - PC14 - LG14. Note moyenne SOIR : 14

Grenat commençant à sérieusement tuer. Vieux cuir au nez, une animalité un peu bourrue mais du caractère, dans la lignée des deux rouges précédents. Bouche fondue, moelleuse quoiqu'un peu mince et déstabilisée par une acidité saillante, presque agressive, et des tannins qui semblent en bout de course ; la saveur, fumée et camphrée, généreusement confiturée, est en revanche tout à fait intéressante.



10. Kaapzicht Estate Steytler Vision (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 14,5°

Assemblage *cabernet sauvignon* (50%) *pinotage* (40%) *merlot* (10%). Prix : 16 €.

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : 14,5

- Robe prune très sombre.
- Solaire et chaleureux : confiture de fraise, de prune, fruits cuits, orange, menthol, paille, tabac.
- A cette présentation très mûre (style 2003 en France) s'ajoute en bouche une force aromatique plus sauvage, avec un petit côté animal, lardé, qui donne de l'intérêt à cet échantillon quelque peu limité par son manque de fraîcheur, mais à la matière juteuse, gourmande, bien faite.

Le soir : DS15,5 - PC16,5 - LG15. Note moyenne SOIR : 15,7

Aspect mat, épais, assez évolué. Très beau nez, viandé, fumé, truffé, sur un fond fruité très mûr mais sans vulgarité évoquant la confiture de fraise presque caramélisée ; une expression aromatique proche de celle d'un Pomerol très mûr (la truffe, la paille, la résine...). Matière juteuse, fine malgré sa puissance alcoolique (belle texture), savoureuse, piquante (à la manière d'un Rioja traditionnel, en plus dense et plus chaleureux). Une réussite, un vin personnel et harmonieux malgré sa fougue.



11. Meerlust Rubicon (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 13,5°

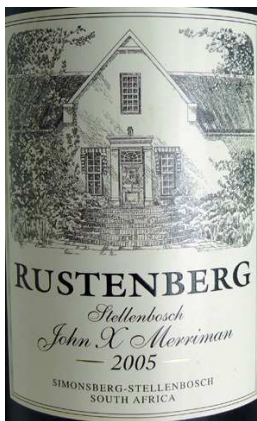
Assemblage *cabernet sauvignon* (69%) *merlot* (19%) *cabernet franc* (12%). Prix : 19 €.

L'après-midi : DS16 - PR16. Note moyenne AM : 16

- Robe sombre, brillante, rubis avec quelques reflets vieux rose.
- Prédominance du cabernet (poivron grillé, rafle, cassis, pivoine), relevé d'un boisé assez noble : style médocain.
- Du coffre, de la race, le tout traité avec fraîcheur, tension, des tanins fins, une belle longueur : une jolie réalisation, ambitieuse, proche d'un St-Julien (Branaire Ducru).

Le soir : DS15,5/16 - PC15 - LG14,5. Note moyenne SOIR : 15,1

Robe sage, grenat, sans trace tuilée. Nez très cabernet/cassis, poivron rouge et mine de crayon, s'exprimant avec une élégance et une mesure qui nous renvoient très rapidement à nos référentiels classiques médocains. Bouche souple, fine de grain, assez fraîche, ronde et homogène, dont le caractère tactile un peu abrupt et flottant (trop de rendement ?) déçoit un peu après la qualité de l'expression aromatique.



12. Rustenberg John X Merriman (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 - 14,5°

Assemblage *merlot* (54%) *cabernet sauvignon* (33%) *petit verdot* (6%) *cabernet franc* (4%) *malbec* (3%). Prix : 11 €.

L'après-midi : DS15 - PR16. Note moyenne AM : 15,5

- Robe pourpre, dense, très sombre, au brillant éclatant.
- Olfaction bordelaise, tendance rive droite : cerise burlat, kirsch, menthol, paille, touche florale (influence merlot), puis crème de cassis, poivre, trait de vert, poivron, grillé (influence cabernet).
- Matière suave, jouflue, à la chair généreuse et mûre ; tanins nobles, glissants. Charmeur, pour l'instant sans grande sève, mais à la tenue rassurante : la finale révèle la droiture et la fraîcheur du cabernet.

Bel échantillon, qui n'est pas sans rappeler un St-Emilion de bonne facture.

A 11 Euros, il affiche de sérieux atouts...

Le soir : DS14 - PC14 - LG14,5. Note moyenne SOIR : 14,2

Robe dense et jeune. Nez expressif, herbacé et viandé : eucalyptus, thym, romarin, viande grillée... Bouche souple mais assez corsée, relativement courte, avec un joli jus, frais, mais un sucre résiduel (trop) saillant.

Rappel : Rustenberg John X Merriman (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 : septembre 2007 (par Philippe Ricard) : 14

Ce vin est une bonne surprise dans le sens qu'il indique clairement une volonté de privilégier la finesse, l'équilibre, la fraîcheur aromatique plutôt qu'un style assez caricatural que j'ai tendance à rencontrer en Afrique du Sud.





13. Morgenhof Première Sélection (Wine Of Origin Simonsberg Stellenbosch) 2001 - 14°

Assemblage *cabernet sauvignon* (60%) *merlot* (25%) *cabernet franc* (9%) *malbec* (6%). Prix : 15€.

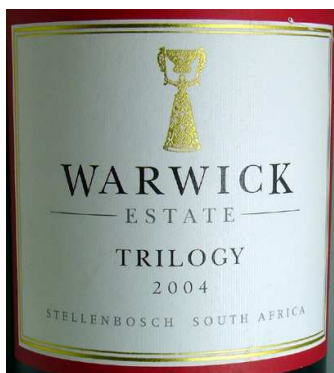
L'après-midi : DS14 - PR14,5. Note moyenne AM : 14,3

- Robe encore très jeune : rubis mêlé de prune, très sombre, très brillante.
- Profil concentré, mûr : cerise, cassis, kirsch, cacao.
- Même richesse en bouche, très fruits rouges, avec une sensation sucrée, mais des tanins encore anguleux, une extraction un rien « too much » qui pousse à l'assèchement en finale.

On évoque à nouveau l'esprit de Bordeaux, genre Médoc.

Le soir : DS13 - PC(13,5) - LG13. Note moyenne SOIR : 13,2

Présentation opaque, dense. Nez relativement jeune pour son âge mais durci par une acidité volatile trop saillante, la gamme aromatique, austère mais diversifiée, est assez bordelaise : cassis, noix sèche, terre battue, cèdre, gibier... La bouche, concentrée, sapide, possède malheureusement un équilibre fatigant, tirillée entre une acidité dure, agressive et des tannins rugueux.



14. Warwick Trilogy (Wine Of Origin Stellenbosch) 2004 - 14,5°

Assemblage *cabernets franc* et *sauvignon* (90%) *merlot* (10%). Prix : 12 €.

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

- Robe rubis aux reflets encore bordeaux, très sombre, bien brillante.
- Bois éphémère, puis joli fruit (cassis, cerise, fraise), expression florale, menthe, paille.
- Bois intégré, fruits rouges affirmés, mais impact acide évident : ensemble sérieux, strict, certes moins charmeur que ses congénères, mais à la fois frais et digeste. Finale de longueur moyenne, épicée, poivrée, à l'impact minéral surprenant.

Le soir : DS12 - PC10 - LG12,5. Note moyenne SOIR : 11,5

Robe fournie, rubis sans évolution. Expression olfactive simple, « explosive » : boisé caramélisé, menthol, fraise cuite. Matière sphérique, lisse d'où dépasse en effet la Trilogie bois, acidité citrique, sucre. Ce produit, tel que nous le goûtons ce soir, exempt de défauts techniques mais pour autant situé hors du champ du tolérable par la plupart des dégustateurs/buveurs autour de la table, est à rapprocher des non-vins industriels (basés sur des équilibres dominants sucre/alcool et non plus acidité/amertume) destinés avant tout à la middle class de l'empire colonial - et de plus en plus aux ex-colonisés.

Ont-ils goûté la même chose quelques heures plus tôt ? Poétique incertitude de la perception sensorielle...

Rappel : Warwick Trilogy (Wine Of Origin Stellenbosch) 2005 : septembre 2007 (par Philippe Ricard) : 13
Senteurs agréablement fruitées, mais bouche plus décevante, qui a du mal à se débarrasser de certains travers locaux (toujours les mêmes : alcool, bois, manque de finesse).

Mais sa richesse de matière pourra, encore une fois, trouver son public.



15. Morgenster Morgenster Estate Wine (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 13,5°

Assemblage *cabernets sauvignon et franc (70%) merlot (30%)*. Prix : 26 €.

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

- Robe bien sombre, brillante, rubis aux inflexions saumonées sur les bords.
- Un peu renfrogné, voire austère, frais, très cabernet dans l'âme : cassis, prune, violette, poivron, herbacé, graphite, boisé sensible à l'ouverture.
- Maturité et acidité à la manière de nos Bordeaux 2005 : matière intéressante, concentrée, fraîche, au très beau toucher, mais dans une phase qui nous semble fermée, encore trop dure d'approche.

Le soir : DS15,5 - PC14 - LG14. Note moyenne SOIR : 14,5

Présentation (encore une fois...) pleine et dense, premier nez manquant de netteté, poussiéreux, puis expression classique de cabernet, cassis et poivron. Bouche construite quoique assez linéaire, dont l'acidité saillante et le petit sucre résiduel entravent la cohérence, mais sauvée par une trame tannique fine et droite.



16. Rupert & Rothschild Baron Edmond (Wine Of Origin Coastal Région) 2002 - 15°

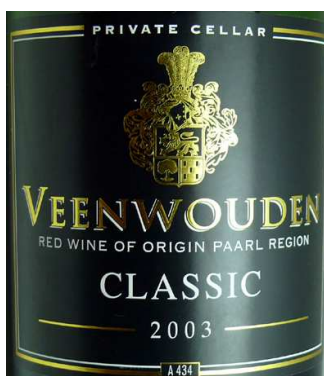
Assemblage *cabernet sauvignon (76%) merlot (24%)*. Prix : 26 €.

L'après-midi : DS12,5 - PR12,5. Note moyenne AM : 12,5

- Robe plus franchement évoluée : sombre, elle affiche un rubis fortement mêlé d'empreintes brun-orangé.
- Ça ne pète pas vraiment dans le verre : sous-bois, champignon, foin, paille, sensation animale, touche de caramel, bois.
- Bois disproportionné, écrasant une matière maigrichonne qui finit acide, asséchante, amère. Semble fatigué.

Le soir : DS14,5 - PC(15) - LG13,5. Note moyenne SOIR : 14,3

Centre du disque noir, bordure tuilée. Même si le cabernet est majoritaire, l'expression aromatique évoque davantage le merlot : fruits cuits, paille, cacao, goudron, sauce soja, même un peu de truffe... On retrouve ces arômes en bouche, portés par une rondeur alcoolique évidente, un fruit figué, des tannins abondants, cohérents mais un peu secs. Une réalisation correcte, bien dans l'esprit sud-africain.



17. Veenwouden Classic (Wine Of Origin Paarl Région) 2003 - 14°

Assemblage *sauvignon* (47%) *merlot* (43%) *cabernets franc* (7%) *malbec* (3%). Prix : 28 €.

L'après-midi : DS13 - PR13. Note moyenne AM : 13

- Jolie robe rubis aux reflets pourpre, très sombre et brillante.
- Pointe de réduction et d'alcool dans une présentation au fruité solaire : cassis, cerise noire, kirsch.
- L'alcool apporte de la rondeur mais ne suffit pas à camoufler une relative maigreur : offre stricte, métallique, qui manque d'harmonie, finissant sur une pointe de sécheresse et d'amertume.

On évoque alors un modeste carignan languedocien.

Le soir : DS15 - PC15,5 - LG15. Note moyenne SOIR : 15,2

Robe profonde se dégradant vers une bordure vieux rose. Premier nez réduit, assez ingrat, s'ouvrant ensuite avec ampleur sur des notes bordelaises de poivron, de piment rouge, et plus exotiques d'eucalyptus. Fruit moelleux et tannins fins en bouche, avec une structure décidée et un fruit tonique malgré une présence alcoolique (comme toujours) capiteuse.



18. Kanonkop Paul Sauer (Wine Of Origin Simonsberg Stellenbosch) 2004 - 14°

Assemblage *cabernet sauvignon* (70%) *cabernet franc* (15%) *merlot* (15%). Prix : 32 €.

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

- Robe violine, très sombre et brillante.
- Nez de Grand Cru Classé médocain, profond, très classe : cassis, notes fumées, toast, cèdre, havane, vanille (élevage encore en avant, mais très noble).
- Bouche qui ne déçoit pas : finesse de texture, fraîcheur et tension du cabernet, vin serré, dense, à l'équilibre, avec une pointe de rondeur, de suavité (maturité du fruit). Finale étirée, dont le seul reproche pouvant lui être fait consiste en une pointe de sucre résiduel.

L'ensemble est superbe, digne de Châteaux renommés tels Léoville Barton ou Léoville Poyferré 2004.

Le soir : DS16,5 - PC15 - LG16. Note moyenne SOIR : 15,8

Robe présente mais à l'intensité colorante mesurée. Très joli nez, disert, expansif et nuancé, d'esprit très bordelais en effet ; les chasseurs d'analogies aromatiques pourront y retrouver tabac, grillé, fruits rouges rôtis, moka, violette... Belle chair tendue par des tannins fins, expression malheureusement un peu alourdie et opacifiée par un léger sucre résiduel, qui dénote d'autant plus que le vin s'exprime avec nuance et retenue, de façon très « classique », sans la fougue, la « sauvagerie » de certains des échantillons précédents.



19. Vergelegen V (Wine Of Origin Stellenbosch) 2003 - 14°

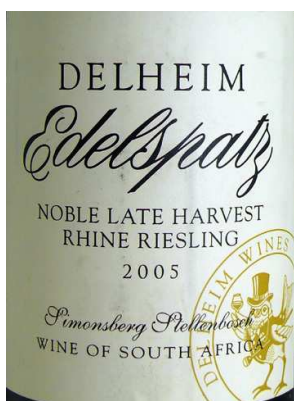
Assemblage *cabernet sauvignon* (90%) *merlot* (7%) *cabernet franc* (3%). Prix : 79 €.

L'après-midi : DS13,5 ? - PR12 ? . Note moyenne AM : 12,8 ?

- Robe très sombre, étonnamment évoluée, rubis avec des traces orangées, un aspect peu brillant.
- Sensation bizarre : aux odeurs de toast, viande, paille, fumé, s'ajoute une impression de vin évolué (comme s'il avait chauffé)...
- Arômes cuits, à la limite de l'extinction, sans plaisir, dans une matière vieillotte, asséchante, à la finale sèche.

Le soir : DS15,5+ - PC16 - LG16+. Note moyenne SOIR : 15,8

Aspect sombre et mat. Nez de cabernet profond et sobre, teinté d'une animalité subtile, avec un boisé fin et intégré (bois frais, pas grillé). Concentré, vif, serré en bouche, grande fermeté tannique (impression de tannins « crayeux »), acidité franche et allonge indéniable ; c'est le premier vin qui peut sembler encore nettement sur la réserve. On sent dans ce vin un propos nettement « européen », la recherche d'une sorte de dignité continentale... 79 euros, c'est apparemment le prix à payer en Afrique du Sud pour ne plus avoir du tout de sucre dans son vin rouge.



20. Delheim Edelspatz Noble Late Harvest (Wine Of Origin Simonsberg Stellenbosch) 2005 - 11,5°

Rhine Riesling. Prix : 6 € (Bouteille en 37,5 cl).

L'après-midi : DS17 - PR17. Note moyenne AM : 17

- Robe ambrée, épaisse, superbe, qui nous ferait parier soit sur un vin évolué, soit sur une grosse liqueur...
- Senteurs riches et complexes d'agrumes confits, de mandarine, de raisin de Corinthe, de pâte de coing, d'infusion. Certains évoquent le beau Gaillac Renaissance du domaine Rotier.
- Certes, la liqueur est bien présente (117 g de sucre), avec de superbes arômes très mûrs (orange confite, ananas), mais on est cueilli par une acidité superbe, une tension et une fraîcheur que nous avons davantage l'habitude de rencontrer sur de beaux Rieslings... Très belle finale acide (citron vert) pour un vin qui se boirait un peu trop facilement...

A 6 Euros la demi-bouteille, nous venons de découvrir, sans aucun doute, un des plus grands rapports qualité-prix jamais dégusté !

Mais comment peut-on gagner de l'argent là-dessus ?

Le soir : DS15 - PC(14,5) - LG14,5. Note moyenne SOIR : 14,7

Robe ambrée brillante assez invitante. Nez puissant, épicé, évoquant la figue sèche, la datte, l'abricot sec, finalement assez proche d'un PX andalou, plus que d'un riesling... Liqueur intense, la colonne vertébrale acide est très présente, l'amertume un peu trop. Un vin qui fait beaucoup d'effet au premier contact, mais dont l'équilibre étrange lasse assez rapidement. Sa couronne de « meilleur rapport qualité prix du Monde » n'aura tenu que quelques heures ; reste pour nous une curiosité exotique, intéressante un peu au même titre que le vin de glace de gewurztraminer du plateau du Golan (Yarden)...



21. Ken Forrester T Noble Late Harvest (Wine Of Origin Stellenbosch) 2006 - 13°

Chenin (100%). Prix : 17 € (Bouteille en 37,5 cl).

L'après-midi : DS15,5 - PR16. Note moyenne AM : 15,8

- Robe épaisse, jaune or aux reflets fluos et verdâtres.
- Nez assez classique, mais frais et avenant : pomme, poire, nèfle, orange, pâte de coing, miel, safran.
- Plaisir retrouvé en bouche, avec un joli rôti, une agréable sensation pralinée, grillée, une richesse aromatique relevée d'une acidité vive : aucune lourdeur, voire même une pointe d'amertume intéressante en finale.

Moins excitant que le précédent, mais réalisé avec soin pour un plaisir rapide.

Un petit clin d'oeil à certaines de nos réalisations ligériennes, Coteaux du Layon notamment.

Le soir : DS14 - PC13,5 - LG15. Note moyenne SOIR : 14,2

Aspect doré, gras, visqueux. Nez riche, beurre et rillettes, ananas, citron confit... on retrouverait presque le chenin. Rond en bouche, soutenu par un acidité présente, saveur lactique, très beurrée, boisé toasté et acidité discordante en finale.



22. Klein Constantia Vin de Constance Natural Sweet Wine (Wine Of Origin Constancia) 2001 - 14,5°

Muscat à petits grains. Prix : 25 € (Bouteille en 50 cl).

L'après-midi : DS17 - PR18. Note moyenne AM : 17,5

- Robe épaisse, orange fluo, très lumineuse.
- Pas de doute : ça « pète » le muscat ! Derrière cette franche expression aromatique s'ajoutent la marmelade d'orange, le raisin frais, des notes balsamiques (résineux), ainsi que de délicates odeurs de lavande, violette et thym. Très raffiné autant qu'original.
- Même si l'offre aromatique paraît déjà complexe (on trouve aussi la fraise des bois, le poivre blanc, le tabac blond...), on sent un vin tout en potentiel, encore trop primaire. Tout est là pour le laisser patienter : liqueur, acidité, matière. Et quelle longueur !

Un grand plaisir pour beaucoup que la découverte de ce célèbre flacon...

Le soir : DS16,5 - PC16 - LG16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,4

Nez original et typé : muscat, rose, thym, camphre, fumée, lavande... Liqueur modérée, bel équilibre malgré une permanence un peu trop affirmée de l'alcool et de notes finales amères. Il est agréable de retrouver dans ce beau liquoreux, à l'expression originale et reconnaissable, la même saveur fumée que dans les meilleurs rouges sud-africains.



Conclusion de l'après-midi (Ph. Ricard)



Meilleur niveau global de dégustation sur cette seconde partie, passant de 14,7 à 15,5, avec comme donnée sensible l'amplitude des écarts de notation entre les 2 séances (1,7 sur cette seconde dégustation !).

Si les blancs ne brillent pas par leur profondeur, ils affichent de belles constitutions aromatiques dont les excès, à quelques détails près, nous ont été épargnés dans cette présentation.

Si tous les cépages abordés montraient de jolies réalisations, jamais pourtant nous n'avons été enthousiastes : on est encore assez loin des expressions fortes et nobles auxquelles nos références hexagonales nous ont habitués.

Pour les rouges, ceux abordés dans la seconde dégustation semblent fortement s'inspirer des modèles français.

Si la réussite est très satisfaisante, avec une approche bordelaise - entre autre - ponctuellement très bien maîtrisée, on peut se demander si cette perspective est la plus passionnante.

Certes, on applaudit, par exemple, la très belle cuvée Paul Sauer du domaine

Kanonkop.

Mais nous avons par ailleurs tous trouvés intéressants, dans un autre style, les expressions du cépage Pinotage, pur ou assemblé : sauvage, il donne du relief, une personnalité forte et originale, loin des canons habituels (nous lui trouvons, à la rigueur, quelques ressemblances d'expression avec le carignan).

Cette distinction fait plaisir, tranchant avec un style « international » cultivé de façon assez systématique dans les pays du « Nouveau Monde ».

Enfin les liquoreux, avec 3 jolies réalisations qui soulignent un savoir-faire évident (en tout cas à l'ouverture des bouteilles...).

L'échantillonnage reste modeste, mais cette prise de contact encourageante montre que ces vignerons sud-africains ont su se diversifier avec réussite sur bien des styles de vins.

Pour conclure, petite remarque personnelle.

La qualité des vins présentés m'a semblé bien supérieure à l'ensemble des vins que j'ai pu goûter, le plus souvent au hasard, lors de mes escapades sud-africaines.

Deux amateurs proches du club, Pierre-Yves Guyonnet (régulièrement en Afrique du Sud pour raisons professionnelles) et Thierry Klopp (il vit sur place !), m'ont rassuré dans ces impressions un rien caricaturales (basées sur la trilogie peu digeste alcool-sucre-bois) que j'avais trop souvent ressenties.

Il faut donc non seulement être très sélectif sur les échantillons choisis, mais surtout se méfier grandement des conditions de dégustation : optimales chez IVV (modulo l'effet am/soir), elles ont souvent été désastreuses lors de mes repas dans la restauration locale.

Conclusion du soir (P. Citerne)



Au vu de la concordance des observations entre les deux dégustations, on peut largement reprendre pour cette deuxième séance les remarques formulées précédemment (*cf. infra* conclusion de la première dégustation), tout en insistant sur deux ou trois considérations plus générales.

On peut noter des fortes différences d'appréciation entre l'après-midi et le soir, et pas uniquement dans le sens d'un affaïssement à l'aération, ce qui est à mon sens plutôt bon signe. Là où il y a variabilité des perceptions sensorielles il y a de l'espoir, de la marge si ce n'est pour la progression au moins pour la discussion.

Qu'en est-il de la capacité de vieillissement des cuvées les plus ambitieuses ? Certains sont sceptiques, d'autres plus optimistes. En tout cas, vu les efforts qualitatifs récents de la viticulture sud-africaine, il faudra regoûter les mêmes vins dans cinq ans, dans dix ans, pour apporter un début de réponse.

On est amené une fois de plus à s'interroger sur les biais culturels qui marquent notre perception de ces vins de l'extrême sud du Continent Africain. Les références culturelles affichées par les produits eux-mêmes sont européennes (et spécifiquement françaises pour l'ampélographie), dans les modèles gustatifs recherchés, dans la rhétorique des contre-étiquettes, mais aussi dans le packaging (pas à la pointe du design toutefois...).

Il est intéressant de noter que dans la gamme de vins immédiatement en dessous de celle que nous avons goûtée, et qui alimente principalement les linéaires de supermarchés dans les pays anglo-saxons, les références affichées par les produits (onomastiques et visuelles) sont différentes, clairement tournées vers des modèles « exotiques » (pour le consommateur européen ou nord-américain), notamment vers des thèmes animaliers, des graphismes, des couleurs, des dynamiques de composition inspirées par la peintures San. Je pense que le même phénomène est observable parmi les vins australiens dans leur association avec l'art aborigène, beaucoup moins il me semble dans le cas des vins américains (Etats-Unis, Chili, Argentine principalement). La genèse, les modalités et les éventuelles motivations de ce phénomène de réutilisation de thèmes culturels tout à fait extérieurs aux différentes traditions vitivinicoles constituent sans doute un riche sujet d'étude.

Cela étant, il ne faut pas oublier que nos références, nos points de comparaisons sont pour l'essentiel également européens (cf. les parallèles géographiques récurrents dans nos tentatives de descriptions organoleptiques : Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Douro, Rioja... cf. également aussi notre vocabulaire descriptif qui renvoie invariablement à notre histoire, à nos structures sociales et à nos modèles économiques). Mais il y a dans les meilleurs exemples de ce bel échantillonnage une personnalité suffisamment originale, *sui generis*, faite de profondeur épicée et fumée, d'eucalyptus, de richesse solaire et de fermeté tannique, pour que leur expression puisse être appréciée par l'oenophile *pour elle-même*. Je parle ici des rouges, les blancs, malgré d'évidentes qualités techniques (ou à cause de cette technicité ?), semblent manquer de caractère, d'originalité (exception faite bien sûr du Vin de Constance). Encore modeste sur le plan tarifaire par rapport à d'autres régions du Nouveau Monde, comme la Côte Ouest américaine, l'Australie et même l'Amérique du Sud, la viticulture sud-africaine peut-elle au travers d'une reconnaissance internationale de la qualité et de l'originalité du meilleur de sa production contribuer à façonner une identité collective encore fragile ?

Encore merci à Philippe Ricard d'avoir rendu possible ce voyage, voyage de dépaysement et de plaisir sensoriel (ce que nous n'attendions peut-être pas...), mais aussi voyage dans les questionnements d'une production agricole ayant aussi fonction de représentation sociale, sa recherche de référents, de modèles stylistiques hors de ses frontières et à l'intérieur de celles-ci, dans son passé, son présent et peut-être son avenir.



Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2001	Muscat Klein Constancia	17,5	- 1,1
2004	Kanonkop Paul Sauer	17,3	- 1,5
2005	Delheim Edelsplatz Noble Late Harvest	17	- 2,3
Très bons vins			
2001	Bredell's Cape Vintage Reserve	16,5	- 0,6
2003	De Trafford Winery Elevation 393	16,5	- 3,4
2005	Bouchard Galpin Peak Tête de Cuvée	16,1	- 2,4
2006	Hamilton Russell Pinot Noir	16,1	- 2,8
2003	Rust En Vrede Estate	16,1	+ 1,3
2005	Boekenhoutskloof Cab. Sauvignon	16	- 3,2

Bons vins			
2004	Boekenhoutskloof Syrah	15,9	- 1,6
2003	Vergelegen V	15,8	+ 3,0
2006	Ken Forester T Noble Late Harvest	15,8	- 1,6
2000	Kanonkop Pinotage	15,7	+ 1,3
2003	Kaapzicht Estate Steytler Vision	15,7	+ 1,2
2005	Rustenberg John X Merriman	15,5	- 1,3
2004	Warwick Trilogy	15,5	- 4,0
2001	Grangehurst Nikela	15,3	- 1,3
2003	Veenwouden Classic	15,2	+ 2,2
2003	Vergelegen Syrah	15,1	- 0,1
2004	Ernie Els Limited Release	15,1	- 0,9
2004	Rustenberg Peter Barlow	15,0	+ 1,0
2005	De Morgenzon Chenin	15,0	- 1,8
2004	Sadie Family Columella	15,0	- 2,0
Assez bons vins			
2005	Robertson Springfield Chardonnay Méthode à l'Ancienne	14,9	- 0,9
2003	Vergelegen Chardonnay Reserve	14,8	+ 1,0
2002	Simonsig Estate Merindol	14,5	+ 1,2
2007	Steenberg Sauvignon Reserve	14,5	- 1,2
2005	Vergelegen Estate	14,5	+ 0,5
2004	Jean Daneel Signature	14,5	+ 1,2
2003	Morgenster Estate	14,5	+ 0,2
2005	Ken Forester Vineyards The FMC	14,3	- 0,6
2001	Morgenhof Première Sélection	14,3	- 1,1
2002	Rupert & Rothschild Baron Edmond	14,3	+ 1,8
2006	Hamilton Russell Chardonnay	14,3	- 0,2
2004	Thelema Mountain The Mint	14,3	- 1,1
2005	Rustenberg Five Soldiers	14,1	- 0,8
2005	Jordan Vineyards Nine Yards	14,0	+ 0,4
2005	Springfield Estate Whole Berry	13,9	+ 0,3
2001	Pongracz Desiderius	13,8	+ 0,3
2004	Vergelegen Merlot	13,8	- 1,3
2005	Rupert & Rothschild Nadine	13,7	- 1,9
Vins moyens			
2004	Thelema Mountain Vineyards Merlot	12	- 0,3

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- - le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	15,1	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,4
---------------------------	------	---------------------------------	-----

