

**Club toulousain In Vino Veritas**  
**Le domaine Armand Rousseau en 2000 et 2001**  
**Vendredi 17 octobre 2008**

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Laurent Gibet pour celle du soir.

Photos et montage de Philippe Ricard.

**Quelques commentaires de contexte :**

Pression atmosphérique : 1017 hpa - Beau temps - vent calme - 7/8 lune descendante - sensations de dégustation : excellentes.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 7 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 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 sans présentation à l'aveugle, par millésime, du 2000 vers le 2001.

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.



**Ordre de dégustation** (conseillé par le domaine, lors d'une prise de contact préalable)  
(Nombre total de dégustateurs : 16)



## Millésime 2000



### **1. Domaine Armand Rousseau : Gevrey-Chambertin 1er cru "Les Cazetiers" 2000 - 13°**

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

- Robe assez terne, claire, majoritairement grenat, voire brique sur ses bords.
- La dégustation se place d'entrée sous le signe du charme et de l'élégance aromatique avec des senteurs offertes de cerise sauvage, fraise, réglisse, noyau, terre battue, paille.
- Bouche féminine en diable, grande séductrice par ses formes délicates, ses saveurs parfumées, son aspect fondu : une caresse presque gourmande, dans un style Chambolle-Musigny, dont on abuserait volontiers en tête-à-tête amoureux...

Tellement bon qu'on devine rapidement le cas de conscience de cette séance : je crache ou je ne crache pas ?

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

Nez déjà notablement évolué : noyau, havane, champignons, betterave, fumée, chocolat noir, subtil trait de vert (rafle).

Bouche assez soyeuse, alcoolisée, prête à boire. Calibre seulement raisonnable et des limites en termes de tenue et de persistance. Mais ce type de pinot reconnaissable, frétilant, me plaît déjà beaucoup.



## 2. Domaine Armand Rousseau : Charmes-Chambertin Grand Cru 2000 - 13°

L'après-midi : DS17 - PR17+ - CD16. Note moyenne AM : 16,7

- Robe claire, assez terne, évoluant lentement vers le grenat : mais le rouge est encore de mise...
- Davantage de retenue pour ce Charmes terrien, sombre, d'où s'extirpent avec pudeur des notes de réglisse, d'épices, de menthe, de feuilles froissées.
- Un vin qui porte mal son nom car, malgré la densité et le raffinement de matière, l'expression est ici moins jouissive : la distinction du fruit s'efface devant l'impact acide et minéral, résolument plus austère. Plus percutant et plus incisif également, avec une longueur en bouche étonnante.

Le soir : DS16 - PC15,5 - LG16,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,9

Nez lacté, mûr, doux, giboyeux, offrant des notes de cerise, de kirsch, de terre, de rafle (en tout cas une très belle végétalité, tonifiant parfaitement le vin).

Je suis ravi de retrouver en bouche l'attrait du cépage, appréciant une trame fine (normalement plus enveloppée que celle du Cazetiers), une douceur quasi sucrée soutenue par une acidité de bon aloi.

D'autres dégustateurs sont plus circonspects sur la présentation de ce vin .... (un aspect un peu trop lacté et un manque d'éclat aromatique).



## 3. Domaine Armand Rousseau : Mazy-Chambertin Grand Cru 2000 - 13°

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

- Toujours cette robe claire, au rubis qui s'efface peu à peu devant les teintes grenat et brique.
- On replonge dans un nez au charme quelque peu évanescent, sur des odeurs subtiles de fleurs, fraise, cerise, terre humide, ronce, empreintes de fraîcheur et de distinction.
- Jus extrêmement fin, aux saveurs réglissées ravissantes, raffermi par une puissance acide décidée : la matière est à la fois précise et dense, puissante, salivante, particulièrement persistante.

Le soir : DS16 - PC14,5 - LG17/15 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9

Nez engageant, corsé, floral (lilial), déclinant des odeurs de noyau, de terre, de fraise, de fumée, de menthe, de réglisse.

Bouche soyeuse, fine, assez chaleureuse. L'aération dans le verre aura tendance à la déliter quelque peu, en augmentant au passage les arômes de fruits à l'eau de vie et de menthol. Complexion anormalement précaire, pour Pierre.



#### 4. Domaine Armand Rousseau : Clos de la Roche Grand Cru 2000 - 13°

L'après-midi : DS18 - PR18 - CD17. Note moyenne AM : 17,7

- Les robes semblent figées depuis le début sur des caractéristiques claires, assez ternes, évoluant lentement sur le grenat et l'orangé, mais toujours avec une persistante rougeoyante.
- Bouquet merveilleusement élégant de fraise mûre, merise, violette, humus, herbes sèches, affirmant une maturité plus sensuelle.
- Attaque sexy, charnelle, aux saveurs caressantes, gagnant peu à peu en tension pour basculer vers une finale empreinte d'une minéralité des plus fines, délicatement intégrée, fuselant la matière et resserrant les muqueuses. Suprême équilibre entre offrande parfumée et rigueur structurelle.

Le soir : DS17,5 - PC16 - LG18 - MS18. Note moyenne SOIR : 17,4

Senteurs de terre, de café, de noyau, de cerise bien mûre dans une allure renfrognée. La réglisse si présente dans les vins du domaine semble ici se muer en odeur de minéral.

On trouve en bouche une sève minérale imposante, qui laisse toutefois deviner un fruit sous-jacent bien présent, au service d'un grand vin charpenté, de poigne, qui attend son heure sans fanfaronnade.



#### 5. Domaine Armand Rousseau : Ruchottes-Chambertin "Clos des Ruchottes" Grand Cru 2000 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16 - CD17. Note moyenne AM : 16,6

- La robe la plus claire, la plus marquée de brique, comme davantage fragile...
- La sobriété visuelle tranche avec la générosité olfactive : fraise, framboise, griotte, jasmin, réglisse, jus rôti, le fumet est remarquable de noblesse et d'expression.
- Beaucoup de suavité en bouche, de féminité, voire de gourmandise. Le ravissement est immédiat, mais déroule peut-être de façon trop linéaire, avec moins de distinction, de tension, de complexité que pour les autres flacons. Il n'en reste pas moins irrésistible...

Le soir : DS16 - PC15,5 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,1

Nez magnifique, fondu, présentant même un départ d'évolution, alignant de belles senteurs ; fleurs, terre, épices, tabac, cigare, gelée de groseille, et ce classique côté terrien, racinaire, de betterave rôtie.

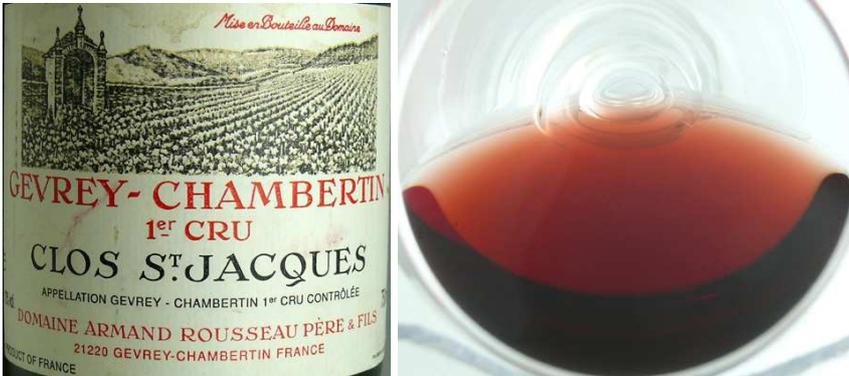
La bouche est dans un registre plus aigu, acidulé. Elle possède peut-être moins de chair mais s'avère dynamiquement fruitée.

**Rappel : Domaine Armand Rousseau - Ruchottes-Chambertin "Clos des Ruchottes" 2000 : juin 2003 (PC15,5/20)**

*Robe assez tendre.*

*Nez expressif, cacaoté et kirsché, encens, pointe mentholée, semble marqué par le fût.*

*Corps moyen, élégant et assez dense, avec une acidité bien en avant.*



## **6. Domaine Armand Rousseau : Gevrey-Chambertin 1er cru "Clos Saint Jacques" 2000 - 13°**

L'après-midi : DS18,5 - PR18+ - CD17,5. Note moyenne AM : 18

- La robe reste claire, mais gagne légèrement en intensité colorante, tout comme en impression rougeoyante : comme si on « montait d'un cran ».
- Expression superlative du pinot bourguignon, à la noblesse majestueuse : fruits rouges, rose, jasmin, terre battue, arômes pourtant classiques, mais définis ici avec une profondeur, une sensualité qui touchent à l'envoûtement.
- Compact, massif, comme recroquevillé, le « monstre » reste tapi dans l'ombre, avec une puissance contenue, une définition tannique sublime, une chair d'une précision et d'une densité impressionnantes. L'acidité ressurgit en finale, avec fermeté et longueur.

Le soir : DS18,5 - PC18 - LG18,5 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18,4

Pierre insiste ici sur le net supplément d'éclat aromatique du vin.

Le nez est en effet splendide, avec ces arômes de torréfaction, de fruits variés (framboise, cerise, cassis), de rose, de betterave, de rafle. Il apparaît vigoureux, noble, serein.

Bouche tout en plénitude et potentiel, percutante, très longue. A la fois austère (comme le Clos de la Roche) et fruitée (comme le Ruchottes). Un vin relativement ouvert, suave, sapide, qu'il est bien difficile de ne pas avaler.

**Rappel : Domaine Armand Rousseau - Gevrey-Chambertin 1er cru "Clos Saint Jacques" 2000 : juin 2003 (PC17/20)**

*Expressif et distingué au nez, d'une grande finesse, magnifique floralité (rose rouge, framboise, betterave).*

*Evident et gourmand en bouche, fruit intense et très pur ; on retrouve un peu de la grâce du Chambertin 1990 bu récemment à Bordeaux.*



## 7. Domaine Armand Rousseau : Chambertin Clos De Bèze Grand Cru 2000 - 13°

L'après-midi : DS18/18,5 - PR18,5+ - CD18. Note moyenne AM : 18,3

- La plus belle robe de la série : brillante, plus intensément colorée, plus rouge également même si les années ont apporté leurs nuances grenat.
- D'abord timide, le nez semble peu à peu sortir des profondeurs pour se distinguer avec classe : fraise écrasée, griotte, mûre, jasmin, réglisse, terre humide. Mais on le sent encore sur la réserve...
- Bouche catégorie « poids lourds » : socle terrien et minéral qui ne lâche rien, impact acide ferme autant que salivant, puissance et austérité. Ce mariage de tension virile et de finesse de texture est assez magique...

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

L'élevage est ici encore présent, prenant un peu le pas sur des notes de caractère : panier de fruits rouges et noirs, betterave rôtie, réglisse, prune, épices. Noblesse et retenue.

Bouche très massive, astringente, peu précoce, signant le vin le moins prêt à boire de la série. Il y aura alors un débat sur l'évolution des 2 climats de Chambertin, certains (dont je suis, en rappelant en particulier l'ordre de service préconisé par le domaine) pensant que le Clos de Bèze, plus féminin, plus souple, se livre plus vite que le Chambertin (ce qui sera confirmé sur le 2001 mais est démenti ici de manière spectaculaire), d'autres affirmant le contraire, attribuant au Chambertin Clos de Bèze une nature moins vite dévoilée dans le temps, plus virilement confinée. Noter à ce propos que les impressions de l'après-midi et du soir ne concordent pas.



## 8. Domaine Armand Rousseau : Chambertin Grand Cru 2000 - 13°

L'après-midi : DS16 - PR16 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,2

- Robe assez brillante, toujours signée de rouge mais au grenat plus intense, avec des reflets brique.
- Joli déroulé olfactif, jouant sur des nuances de griotte, noyau, épices, réglisse, menthe, paille, mais avec une certaine linéarité. L'impression est en effet plus facile que complexe, comme si le vin ne se révélait que superficiellement...
- Même perplexité en bouche où nous devons nous contenter d'un registre suave, opulent, soyeux, certes structuré, équilibré, toujours magnifiquement raffiné, mais sans l'impact, l'âme et la distinction de ses compagnons d'écurie. On reste sur une sensation cadencée, assez frustrante...

Le soir : DS18+ - PC17/17,5 - LG19 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18,2

Elevage encore significatif, pour des notes de cerise lactée, d'épices, de vanille. Profondeur minérale indéniable.

Bouche remarquable, longiligne, plus déliée que celle du Clos de Bèze (avec moins de rugosité). Puissance et élégance en oxymore dans cette sève impérieuse mais fine, "charismatique", dont l'irrépressible dynamique en bouche est un peu celle d'un mascaret. Plus abordable en l'état que le Clos de Bèze, avec une puissance contenue impressionnante, qui laisse le palais dans un état de fraîcheur et d'appétit saisissant.



## Millésime 2001



### 9. Domaine Armand Rousseau : Charmes-Chambertin Grand Cru 2001 - 13°

L'après-midi : DS16? - PR16 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,8

- Le millésime 2001 révèle des robes légèrement différentes, plus évoluées, dès ce premier échantillon, bien clair, brillant, à la tonalité orangée plus affirmée.
- Un Charme décidément toujours sur la réserve, sans l'éclat du fruit, jouant sur une partition plus aiguë : viande fraîche, lard fumé, foin, poivre, pointe anisée. Toujours stylé, mais pas vraiment hédoniste.
- Bouche au diapason, pointant son acidité plus que ses arômes, avec une sève peut-être bien juteuse, particulièrement fine, mais sans aucune facilité. Un vin bien bâti, vinifié avec beaucoup de délicatesse, mais qui ne se livre pas à l'ouverture. Bref, son nom est une nouvelle fois trompeur...

Le soir : DS17+ - PC17+ - LG16,5 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17

Expression torréfié, fruitée, épicée.

Bouche possédant de la force, de la fermeté, pour signaler d'emblée un millésime moins tendre. L'acidité est bien présente, avec une finale sur le noyau.



## 10. Domaine Armand Rousseau : Mazy-Chambertin Grand Cru 2001 - 13°

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

- Robe à peine plus intense, brillante, grenat, avec une certaine persistance de rouge.
- Terre battue, ronce, tabac, le vin reste sobre, précis, élégant, avec même une certaine profondeur, même si le fruit s'avère moins spontané que sur le 2000.
- On retrouve la structure rigoureuse, ferme, acide du premier Mazy, avec davantage de retenue aromatique, mais toujours cette force séveuse qui joue sur la puissance et la distinction. Frais, salivant, persistant, le vin fuse avec rigueur, plus qu'avec plaisir...

Le soir : DS17 - PC17 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,6

Profil corsé, pur : clafoutis, orange, sous-bois, et la menthe déjà trouvée sur le 2000.

La matière est austère, pour un fond réglissé imposant. Une certaine dureté et un supplément d'alcool.



## 11. Domaine Armand Rousseau : Clos de la Roche Grand Cru 2001 - 13°

L'après-midi : DS16/16,5 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,9

- Robe assez claire, brillante, grenat mêlé de brique.
- Austérité propre à une expression plus végétale que fruitée, sur des nuances de feuilles froissées, d'herbe coupée, de menthol, de tabac qui dominent la griotte et la fraise. Un vin qui ne lâche pas grand chose à l'ouverture...
- Si on retrouve la grande tension intérieure d'une trame minérale sous-jacente, la finesse d'une texture ciselée, le millésime semble prendre le pas en imposant une acidité plus stricte, une matière plus étroite, gommant la sensualité tant appréciée sur le 2000. D'apparence moins complexe, moins généreux, le vin s'en tient à sa rigueur toute janséniste.

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG16,5/17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,2

Nez vital évoquant le noyau, la roche, la réglisse.

Bouche à l'austérité marquée, consistante, tout en tension minérale exacerbée. Un vin qui se déploiera à son heure.



## 12. Domaine Armand Rousseau : Ruchottes-Chambertin "Clos des Ruchottes" Grand Cru 2001 - 13°

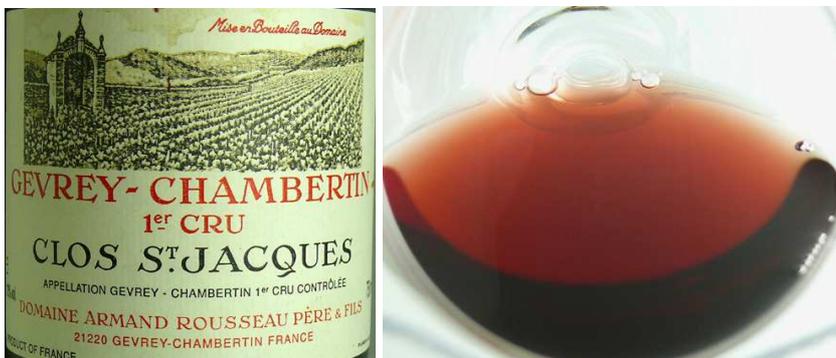
L'après-midi : DS15,5/16 - PR15 - CD16. Note moyenne AM : 15,6

- Plus de fragilité dans cette robe bien claire, grenat tirant sur l'orangé.
- Déroulé linéaire de notes torrifiées (café, grillé), fumées, quelque peu animales, sans la variété, la distinction fruitée des premiers échantillons.
- Bouche juteuse, dense, mais sur une acidité en exergue, intransigeante, impactante, bridant le plaisir plus que la fraîcheur ou la tenue exemplaire de l'ensemble. A nouveau un vin exigeant où, à l'ouverture, le millésime semble prendre l'ascendant.

Le soir : DS17,5/18 - PC18 - LG17,5 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 17,9

Notes terriennes, complétées de café, de griotte.

Bouche nettement plus concentrée que celle du 2000, gardant un profil pointu cependant, sur une trame acide très énergique.



## 13. Domaine Armand Rousseau : Gevrey-Chambertin 1er cru "Clos Saint Jacques" 2001 - 13°

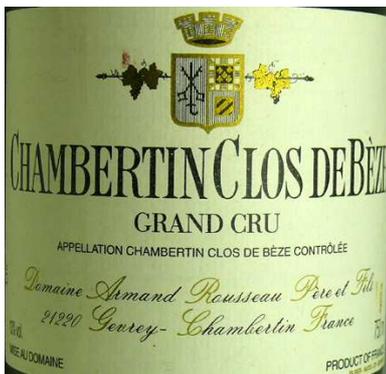
L'après-midi : DS17,5+ - PR17,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,3

- Robe assez claire, brillante, grenat aux reflets brique.
- Magnifique parfum, sur une expression florale à la fois puissante et aérienne, régalant le nez de son extrême noblesse aromatique : violette, jasmin, griotte, noyau, réglisse. Un coup d'arrêt brutal à ce début de série de 2001 timoré.
- Certes, ce Clos Saint Jacques semble plus raidi par son support acide ; mais si le vin joue davantage la carte de la fermeté, il profite aussi d'une tension redoutable et d'une expression séveuse, salivante, irrésistible. On est très loin de parler de sensualité, mais aussi très loin d'entrevoir le potentiel saisissant de ce vin.

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

Un nez nettement moins offert que celui du 2000, gardant encore un peu jalousement des senteurs de kirsch, d'épices subtiles (dont la cannelle), de fruits rouges.

Matière pure, ferme, serrée, tendue, pour la longue garde. Un clair côté guindé, qualifiant une cuvée qui possède le niveau d'un grand cru, pour un quant-à-soi ici très aristocratique.



#### 14. Domaine Armand Rousseau : Chambertin Clos De Bèze Grand Cru 2001 - 13°

L'après-midi : DS18/18,5 - PR18,5+ - CD18,5. Note moyenne AM : 18,4

- Comme pour le premier Clos de Bèze, celui-ci affiche la robe la plus dense, colorée, brillante, une des seules de cette seconde série à afficher des nuances rougeoyantes parmi la dominante grenat.
- Odeurs éclatantes : griotte, mûre, sous-bois, humus, jasmin, soupçon d'animal, sensation de jus de roche... On s'abandonne dans les profondeurs d'un nez à la race et la complexité superlatives...
- La bouche est comme une gifle, un double impact acide et minéral, avec un aspect caverneux tant austère que captivant : on sombre dans un puits sans fin, ciselé dans une matière d'une finesse exemplaire, mais à la densité redoutable. La finale est particulièrement salivante, infinie. Du bonheur !

Le soir : DS18+ - PC17,5 - LG19 - MS19. Note moyenne SOIR : 18,4

L'élevage est mieux assimilé que dans le cas du 2000 (ce qui n'est pas anormal vu le supplément de matière des vins du millésime).

On décèle des senteurs de grande classe : betterave, fumée, torréfaction, soupe de fruits rouges épicés. Sans ostentation, mais très généreuse d'expression toutefois, elle semble "aller de soi".

En bouche, l'équilibre est magistral. Le vin est concentré mais sans lourdeur, à la fois doux et "tannique", dans une intégration d'ensemble qui force l'admiration.

Une note sommitale, malgré la jeunesse d'un vin d'une grande sérénité, d'un grand naturel.



#### 15. Domaine Armand Rousseau : Chambertin Grand Cru 2001 - 13°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR17,5+ - CD17,5. Note moyenne AM : 17,6

- Robe assez claire, brillante, fortement imprégnée de ton brique.
- Rebelle, le Chambertin déjoue les pronostics... Après un 2000 qui cache son jeu à l'ouverture, voici un 2001 en forme de pied de nez au millésime et à sa réputation : spontané, mûr, voluptueux, il offre sans pudeur ses senteurs aguicheuses de cerise noire, fraise écrasée, marmelade, noyau. Généreux, puis de plus en plus pointu à l'aération, voire sombre avec ses notes de tabac, de cendre, ce vin évolue avec une sincère complexité.
- Décidément surprenant, le vin s'affirme avec une puissance et une fermeté que ses fragrances flatteuses ne laissaient pas deviner : acidité imposante, mais intégrée, densité de texture sidérante, mais surtout une résurgence minérale sans concession qui impose sa droiture autant que son austérité avec une allonge peu commune... Encore un grand vin qui n'a pas fini de faire parler de lui...

Le soir : DS18,5+ - PC18 - LG18,5 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18,4

L'élevage est ici également mieux digéré que dans le cas du 2000 (même s'il reste un soupçon de vanille). Olfaction puissante, florale, réglissée en diable. Plus compacte (riche et pleine ?) que celle du Clos de Bèze. Matière d'une grande constitution (admirable potentiel des meilleurs grands crus bourguignons), complète, moins volubile, plus intériorisée que celle du Clos de Bèze (c'était, on l'a dit, le contraire sur le millésime 2000).



## Conclusion de l'après-midi



Nous avons la chance, tous les ans, de participer chez IVV à quelques dégustations de qualité exceptionnelle.

Si l'énoncé d'étiquettes prestigieuses (surtout d'un domaine actuellement au zénith) peut émouvoir l'amateur, seule la qualité des flacons peut imprégner les esprits de souvenirs émouvants.

Ce fut le cas lors de cette séance.

Avec 17,5 de moyenne, on est resté à un niveau exceptionnel.

Ces 15 flacons nous ont permis d'apprécier le « style Rousseau » : bouquets à la noblesse aristocratique, extrême finesse des textures, tension étonnante des matières, longueurs en bouche exemplaires...

Une sorte d'archétype de Grands Côtes de Nuits très classiques, révélant toute la magie du pinot noir, aux apparences fragiles et délicates, mais qui imposent le respect... avec majesté !

Hormis la prestation ébouriffante du Chambertin Clos de Bèze, immédiatement plus accessible que le grand Chambertin, j'ai eu un faible pour le Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques.

Pas simplement pour l'injustice de son classement (combien il mériterait sa place parmi les Grands...), mais surtout pour sa grande générosité.

Un vin qui m'a touché.

Dernière remarque, mais non des moindres.

2000, et surtout 2001, ne sont pas des millésimes de grande renommée.

Non seulement ils laissent rêver sur le formidable potentiel de ces vins dans une grande année, mais ils soulignent en même temps le talent éclatant du vigneron...

Si 2000 s'apprécie pour son caractère ouvert et accessible, peut-être un rien fragile (l'aération lui a souvent été nuisible), 2001 s'impose avec une sève fantastique : 17,4 de moyenne en 2000 contre 17,6 en 2001.

Qui en aurait fait le pari ?

Monsieur Rousseau, chapeau bas !

## Conclusion du soir

On trouve dans les vins produits sur ce domaine disposant d'un patrimoine exceptionnel des qualités haut de



gamme : naturel d'expression, évidence de style, grâce racée (qualités magnifiées dans les sublimes Chambertin et Chambertin Clos de Bèze 1990, 2 monuments aboutis, aériens, mémorables). Le niveau des notes est exceptionnel et le plaisir ressenti au contact de ces cuvées superlatives a même tendance à transcender toute tentative d'analyse chiffrée.

Ce sont des vins dont l'irréprochable classicisme enthousiasme, délie les langues, ne lasse jamais : le pinot comme on l'adore !

Ces vins « étalon », distingués, très purs, délivrent un message olfactif et gustatif noble ; ils sont corpulents mais sans lourdeur et font sans conteste partie de l'élite de la production bourguignonne.

Ils présentent à la fois des ressemblances (la signature du domaine) et des différences (admirable justification du patchwork de terroirs de cette côte).

2000 et 2001 sont enfin 2 millésimes intéressants à comparer : les 2001 (plus toniques, moins prêts également) sont sans surprise plus constitués que les 2000, très mûrs, plus placides et fondus, sur un fond assez considérable toutefois dans le cas des meilleurs vins..

## Remarques sur les bouteilles



La forme des bouteilles est tout à fait classique sur l'ensemble de la gamme, excepté sur 3 vins : le Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques, le Chambertin Clos de Bèze et le Chambertin.

Ces nectars ont droit à une bouteille particulière, plus dodue, plus lourde, indéniablement plus prestigieuse.

Une façon discrète mais éloquente d'afficher la place du 1<sup>er</sup> Cru Clos Saint Jacques au sein de la hiérarchie des Grands Crus...

A noter des collerettes de couleur or sur les deux Chambertins tandis que les autres restent plus classiquement rouge.

## Quelques précisions

L'aération a joué un rôle sensible, différent selon les bouteilles, mais surtout les millésimes.

2000, apprécié dès l'ouverture des échantillons pour son profil particulièrement ouvert et parfumé, a eu tendance à se faner au contact de l'air (exceptions faites pour le Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques et le Chambertin).

Pour 2001, par contre, le constat fut radicalement inverse : tous les vins sans exception ont apprécié ces 5 heures d'aération, enregistrant au passage des progressions sensibles (sauf pour le Chambertin Clos de Bèze, noté à l'identique).



## La parole est au vigneron...

C'est en fait Frédéric ROBERT, « bras droit » d'Eric ROUSSEAU, qui a eu la gentillesse de nous faire un petit commentaire suite à la lecture de notre compte-rendu...

*« Je viens de relire l'intégralité des commentaires de cette belle dégustation et ils me semblent complets, pour ne pas dire exhaustifs.*

*Vos talents de dégustateurs et d'écrivains sont bien supérieurs aux nôtres et, de plus, nous n'avons plus goûté ces deux millésimes depuis quelques temps déjà...*

*Le millésime 2001, tout en tension, a été un millésime peu reconnu par la presse. Pour ma part, il est un millésime classique bourguignon avec une belle trame acide qui lui confère un potentiel de garde bien supérieur à celui du 2000.*

*2000 est un millésime assez facile, et, quoiqu'en ait dit la place bordelaise qui fait et défait la côte des millésimes en France, en tout cas dans l'inconscient collectif, n'est pas un grand millésime bourguignon.*

*Très accessible, c'est pourtant un millésime que je conseille de boire en ce moment, un millésime de restauration... L'aération entre vos deux dégustations montre d'ailleurs que ce vin n'aura pas une longue carrière.*

*Pour revenir sur le millésime 2001, j'aime à le comparer aux 2007 que nous avons à l'heure actuelle en élevage dans nos caves. On retrouve quelques similitudes, entre autre sur la tension et l'énergie déployée en bouche : ce que vous avez joliment appelé « la dynamique d'un mascaret », même si vous parliez d'un 2000.*

*Bref, je dois vous dire que je suis assez amoureux de ce millésime 2001, autant pour sa jeunesse dont il n'est pas sorti que pour sa promesse de belle garde. »*

## Tableau récapitulatif

Grands Vins			
2001	Chambertin Clos de Bèze	18,4	0
2000	Gevrey-Chambertin Clos St Jacques	18,4	+ 0,4
2001	Chambertin	18,4	+ 0,8
2000	Chambertin Clos de Bèze	18,3	- 1,0
2000	Chambertin	18,2	+ 2,0
Vins excellents			
2001	Ruchottes-Chambertin	17,9	+ 2,3
2000	Clos de la Roche	17,7	- 0,3
2001	Gevrey-Chambertin Clos St Jacques	17,5	+ 0,2
2000	Mazy-Chambertin	17,3	- 1,4
2001	Clos de la Roche	17,2	+ 1,3
2001	Charmes-Chambertin	17,0	+ 1,2
Très bons vins			
2000	Charmes-Chambertin	16,7	- 0,8
2001	Mazy-Chambertin	16,6	+ 0,1
2000	Ruchottes-Chambertin	16,6	- 0,5
2000	Gevrey-Chambertin Les Cazetiers	16,0	- 1,0

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	17,5	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,9
---------------------------	------	---------------------------------	-----

