

Club toulousain In Vino Veritas
Repas-dégustation : Bourgognes rouges 1996
Mercredi 12 novembre 2008

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet..

Photos et mise en page de Christian Declume.

Quelques commentaires de contexte :

Un grand merci aux participants pour leurs collaborations dans l'élaboration du repas.

Bouteilles proposées par l'ensemble des dégustateurs.

Les vins sont carafés au dernier moment puis présentés à l'aveugle.

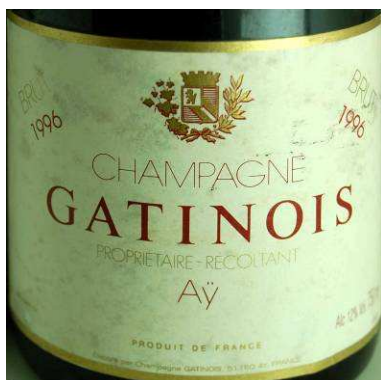
Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun- MF : Maxime France - EG : Eddy Gautier - CD : Christian Declume.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 11)

Mise en bouche :



1. Champagne : Gatinois Brut 1996 - 12°

(90% Pinot Noir/10% Chardonnay)

DS16,5 - PC16 - LG16,5 - MS16 - MF16,5 - EG16 - CD16 . Note moyenne : 16,2

Le vin bénéficie d'un fort joli nez composé des senteurs de fleurs, de citron, de miel, de craie, de brioche, de pêche bien mûre, de noyau, de fumée. Clair et net, avec qui plus est un indéniable éclat.

La bouche, au départ écumante, a besoin d'un peu d'air et de réchauffement pour se mettre en place : riche, corpulente et tendue, elle s'avère alors fruitée, vineuse, solide, charnue et incisive à la fois (comme le permet le millésime).

Rappels :

a. Champagne Gatinois 1996 - 23/9/08 (PR)

DS16,5 - PR16,5 - LG15,5 - MS16,5 . Note moyenne : 16,3

Robe jaune or, effervescence soutenue, bulles de taille moyenne.

Senteurs mûres, agréablement oxydées, avec de généreuses notes fruitées (pomme, agrumes), une pointe de noisette, ainsi qu'une signature crayeuse très fraîche. Magnifique !

Bouche plus fuselée, moins généreuse, impactante, au dosage peu sensible, au minéral tranchant. Intransigeante, mais terriblement racée. Quelle présence ! Seules les bulles me paraissent d'une élégance plus mesurée.

Trouvé rapidement par beaucoup de dégustateurs, déjà familiers de ce vin.

b. Champagne Gatinois 1996 : 18/10/07 - 15/20

Nez "pointu", légèrement oxydé, développant des notes puissantes de pêche rôtie, de craie, d'agrumes, de pomme. Bouche peu dosée, avec un poil de raideur (flaveurs acides de citron prononcées, pour une finale amère), tumultueuse (effervescence importante).

Le vin est bu après le délicat Climens 1997, ce qui peut renforcer cette impression d'intransigeance.

c. c. Champagne Gatinois 1996 : 11/6/07 - 17/20

Une belle bouteille, à base de pinot noir, qui mérite du temps. Robe dorée. Expression forte et crémeuse à la fois (on trouve le millésime), fruité, qui met en scène des flaveurs de classe : pêche jaune, citron, miel, épices, pointe animale. Superbe intégration de l'acidité pour un prolongement jouissif.

d. d. Gatinois - Brut 96 : 8/12/2003 (LG)

DS15 - PP15,5 - PC15,5 - LG15. Note moyenne : **15,25**

Nez réduit, renfrogné, avec des notes de viande peu amènes. L'aération libère des notes moins douteuses de fruits rouges et d'agrumes. L'élégance aromatique et la netteté ne sont pas au rendez-vous.

Bouche dense, vineuse, dotée d'une bulle trop pusillanime. Notes d'agrumes (mandarine) pour une bouche somme toute relativement rustique (même si ce désagrément tend à s'estomper dans le verre). Un vin masculin, de repas, que l'on verrait bien sur un gibier à plumes.



2. Champagne Grand Cru : Michel Arnould « La Grande Cuvée » (1990) - 12°

(66% Pinot Noir de Verzenay / 34% Chardonnay de Cramant)

DS16,5 - PC16/16,5 - LG17 - MS16,5 - MF16 - EG16 - CD15,5. Note moyenne : **16,3**

Millésime 1990 non revendiqué.

Agréable moisson olfactive : végétal noble, citron, miel, orange, fumée, crème pâtissière, brioche, nougat, réglisse, mousseron et même un soupçon de truffe blanche. Le facteur minéral (crayeux) incline à proposer une cuvée haut de gamme en Blanc de Blancs (le producteur nous dira le lendemain que les chardonnays de Cramant sont notablement marqués par le minéral).

Bouche tonique, particulièrement nerveuse pour le millésime. Distinction et finesse pour un beau développement, assez strict, accompagné d'une petite pointe amère. Un vin qui réveille.

Rappels :

a. Champagne Grand Cru - Michel Arnould « La Grande Cuvée » 1990 : 7/12/200

Note moyenne : **15 vers 15,5**

Robe particulièrement pâle.

Nez intense et complexe, fin, harmonieux et plutôt complexe : animal, minéral, fumé, grillé, levure, une pointe évolutive de rancio.

Bouche concentrée, fine et de bonne longueur, confirmant la sensation de maturité décelée au nez. On y trouve des notes de pêche jaune, de fruit rouge (griotte, prune) liés à la présence vraisemblable de pinot noir dans l'assemblage. Elle est dense, mais encore relativement fermée et souffre en conséquence d'une légère déficience dans son expression aromatique.

b. Arnould Champagne Grand Cru - Michel Arnould « La Grande Cuvée » 1990 : 16/12/2003

DS13- LG13. Note moyenne : **13**

Nez un peu étrange, original, avec des notes classiques (fleurs, agrumes) mais aussi plus inattendues : iode, métallique (typiquement : boîte d'ananas).

Bouche simple, n'exprimant que chichement le citron. Bulle envahissante, manque d'harmonie, de netteté et de finesse.

Dégustation :



3. Echezeaux Grand Cru 1996 : Domaine François Lamarche - 13,2°

(100% Pinot Noir)

DS15 - PC(13,5) - LG15 - MS16 - MF14 - EG15 - CD14. Note moyenne : 14,6

Nez bouqueté exprimant la terre, les épices (genièvre), le cuir, le noyau, le havane. De la volatile pour une confusion possible avec un Tempranillo.

Bouche en régime tertiaire, carrée, acide, déjà passablement usée



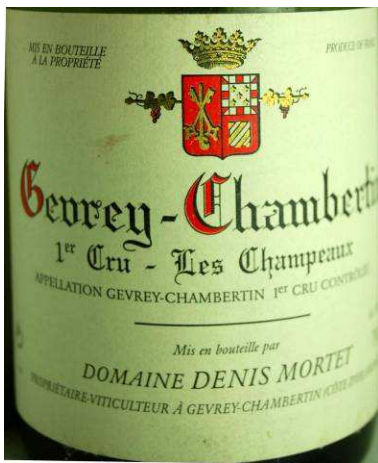
4. Clos de la Roche Grand Cru « Vieilles Vignes » 1996 : Domaine Ponsot - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS15 - PC13,5/14 - LG14,5 - MS14 - MF14,5 - EG14,5 - CD14,5. Note moyenne : 14,4

Nez nettement plus emballant, élégant, conjuguant des notes de fleurs, de fruits (gelée de cassis, de framboise, de cerise - comme dans un guignolet).

Bouche très buvable mais paraissant un peu déficiente en matière (on sera ainsi surpris de déguster un grand cru). De la finesse et un aspect naturel pour une partition limpide, assez académique, pas assez persistante malheureusement (gringalette, vu le pedigree du vin).



5. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Les Champeaux » 1996 : Domaine Denis Mortet - 13°

(100% Pinot Noir)

DS(13) - PC(12) - LGED - MSED - MF(13) - EG13 - CD13,5. Note moyenne : (12,7 ou ED)

Un vin présentant pas mal de dépôt (ce sera vrai aussi pour la cuvée "Au Vellé").

Nez certes encore jeune mais d'allure assez lourde (infusée), boisée : café, réglisse puissante, betterave, roncier, orange sanguine (comme chez Tardieu-Laurent). Certains dégustateurs lui reprochent une pointe liégeuse qui persistera.

Matière en style moderne, pas trop situable (syrah ?, Bordeaux ?), assez brusque, gâtée par un élevage superflu, nocif (cela dit malgré tout le respect posthume dû à ce producteur emblématique). Elle résiste enfin plutôt mal à l'aération en ayant tendance à se déliter.

Rappel : Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Les Champeaux » 1996 Domaine Denis Mortet : 26/6/06 - 16/20 (LG)

Robe joliment évoluée. Race aromatique certaine pour un début de bouquet possédant beaucoup d'impulsion et conjuguant des notes nobles et variées, typées : café, pain d'épices, viande rôtie, cerise légèrement lactée (clafoutis), épices, framboise, cassis, ronce, et en prime un superbe bois de rose.

Bouche charmeuse, de densité seulement moyenne mais fine et longue, sans aucune défaillance, équilibrée par une acidité qui confère beaucoup de fraîcheur. Parfaitement dynamique à défaut d'être très puissante.



6. Corton-Vergennes Grand Cru « Clos des Vergennes » 1996 : Domaine Cachat-Ocquidant et fils - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS15,5/16 - PC15,5 - LG15 - MS16 - MF16 - EG15,5 - CD15,5. Note moyenne : 15,7

Odeurs de cassis, d'épices, de betterave rôtie au feu, de noyau, de décoction d'herbes aromatiques, de cigare.

Bouche costade, austère mais cohérente, incluant une once de douceur (chaptalisation ?). Pensé assez fort à Gevrey.



7. Chapelle-Chambertin Grand Cru 1996 : Domaine Damoy - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS16,5/17- PC(ED?) - LG(14) - MS(?) - MF(?) - EG16 - CD(14). Note moyenne : (15,2 ou ED)

Ici aussi, le liège est embêtant car il corrompt un fond odorant de qualité : roncier, rose ancienne, terre, réglisse, épices subtiles.

Bouche bien calibrée, construite sur une colonne acide impérieuse, fine et longue, mais manquant irrémédiablement de netteté, déparée par cette touche liégeuse incommodante.



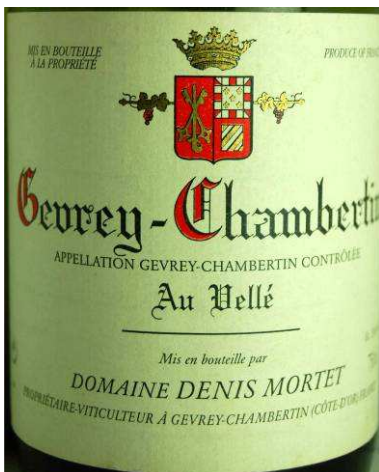
8. Corton Grèves Grand Cru 1996 : Domaine Jean-Claude Belland - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS15,5+- PC15,5 - LG14 - MS13,5 - MF14 - EG14 - CD14. Note moyenne : 14,4

Nez étrange, rancioté, très épicé, pour des notes de viandox, de marc, de pruneau, de café, de fruit blet.

Bouche sanguine, ferrugineuse, masculine (très resserrée). Minéralité accentuée et rugosité tannique pour une véritable rudesse afférente. Pensé à un coriace Volnay du Marquis d'Angerville. Un vin qui a été mal conservé ? A noter que d'autres ne l'ont pas trouvé trop évolués, étant séduit par les arômes baroques, appréciant la minéralité crayeuse de la finale.



9. Gevrey-Chambertin « Au Vellé » 1996 : Domaine Denis Mortet - 13°

(100% Pinot Noir)

DS15 - PC15 - LG15 - MS14,5 - MF14 - EG14,5 - CD14 . Note moyenne : 14,6

Miguel pointe avec malice que le nez procure des notes grillées assez inattendues, que l'on pourrait vraiment prendre pour celle d'un Chardonnay de Tissot dans un verre opaque. Elles englobent des notes plus familières : terre, épices, roncier, betterave, orange cloutée.

Matière serrée, austère, à l'acidité mordante. Elle semble assez inaltérable mais manque de nuances. Irréprochable, dans un certain sens, mais peut-être aussi un peu stérile, vaine, sans la faculté de lévitation et de joliesse que peut offrir le cépage dans ses plus brillantes interprétations.



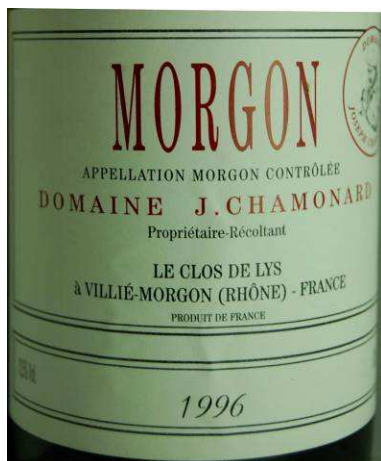
10. Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru « Les Marconnets » 1996 : Domaine Jacob-Girard et fils - 13°

(100% Pinot Noir)

DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG16 - MS17 - MF16 - EG15 - CD16,5 . Note moyenne : 16,3

Evolution marquée manifestée dans un bouquet élégant : épices, fleurs, terre, clafoutis, kirsch, noyau, fraise, tabac, rafle.

Bouche relativement ardue même si bien aérée, transcrivant quoiqu'il en soit la dureté du millésime. Une certaine prestance et du raffinement malgré tout pour une expression longue, pure et rafraîchissante, du niveau (au moins) d'un premier cru des meilleures appellations de la Côte.



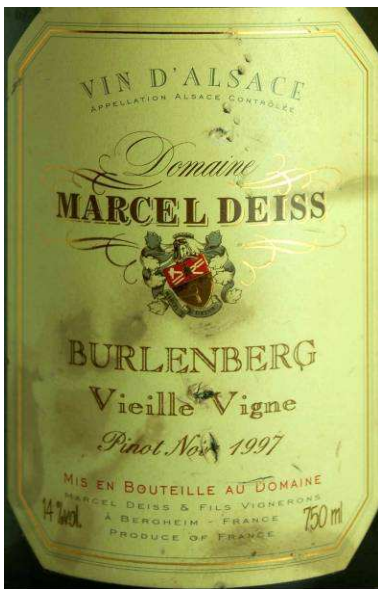
11. Morgon « Le Clos de Lys » 1996 : Domaine J. Chamonard - 12,5°

(100% Gamay)

DS16 - PC16 - LG14,5/15 - MS15 - MF15,5 - EG15 - CD15 . Note moyenne : 15,3

Nez de vin sans soufre : grenadine, fraise, fleurs, fumée, cerise confite. Inflexions amyliques très "Gamay" et sensation générale plus tendre, plus susurrée.

La bouche confirmera cette impression de vin "pirate" en raison d'une structure tannique plus ténue, plus évanescent. Tenue de Gamay (fluidité d'un Morgon de Lapierre) pour un vin velouté, vivace, dont il faut reconnaître qu'il a bien vieilli.



Vin Pirate :

12. Alsace Pinot Noir « Burlenberg Vieille Vigne » 1997 : Domaine Marcel Deiss - 14°

(Pinot Noir)

DS17,5 - PC17,5/18 - LG17 - MS18 - MF17,5 - EG16,5 - CD17 . Note moyenne : 17,3

Nez initialement réduit qui se clarifiera avec bonheur en dégageant de manière racée et avenante (comme chez Leroy ?) un fruit bouqueté, spontané, disponible, nuancé, juteux. On ne se lasse pas de ce bel ensemble complexe (fondu), floral en diable.

Matière soyeuse, fine, guillerette, à la fois sensuelle et sauvage (havane, épices, réglisse). On devine un taux d'alcool plus élevé, plus conforme au millésime 1997.

Un vin de grande qualité, offert mais tenu, qui vous accompagne gracieusement de bout en bout. Alors bien sûr, cette noble matière déliée est à son apogée (mais elle semble l'optimiser) et nous n'oublions pas qu'elle profite d'une mise en situation (parmi des vins plutôt acariâtres, tantôt intrinsèquement durs, tantôt fermés à double tour) dans laquelle elle exprime avec bonheur une élégance très "vosnienne". Encore une fois, les vins de Deiss peuvent parfois se hisser très haut.

Rappel : Alsace : Domaine Marcel Deiss « Burlenberg Vieille Vigne » Pinot Noir 1997 : 12/1/01

Note moyenne : 14,5

Robe foncée, tirant sur le noir (ce qui n'est pas habituel pour les vins de pinot noir produits dans ce fief des vins blancs). La plus foncée de tous les vins bus ce soir.

1er nez légèrement réduit. 2ème nez assez complexe, avec ses notes de cerise, de suie, de fumée, complétées par des notes épicées (poivre, muscade).

La bouche est plutôt concentrée (eu égard à l'origine du vin), offrant des notes marquées d'épices, de fruits à l'eau de vie (cerise). Elle s'avère étrange, mais manque de charme et de finesse. Elle est enfin brute (brûlé, alcool) et abrupte (petite longueur).



13. Corton Grand Cru « Le Corton » 1996 : Domaine Bouchard Père et Fils - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS16,5 - PC16 - LG15+ - MS16,5 - MF17 - EG16,5 - CD15. Note moyenne : 16,1

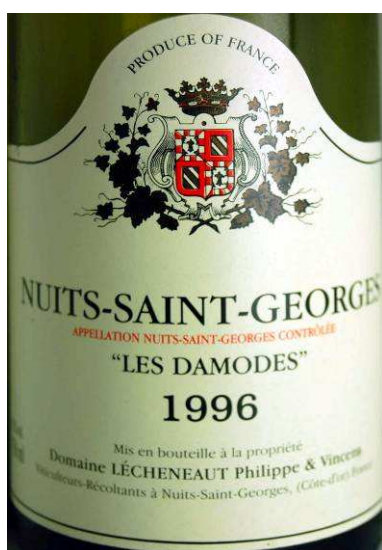
Nez encore peu atteint par l'âge, assez parcimonieux : terre, réglisse, noyau, cerise acide (Pierre note une vapeur aussi imprévue que curieuse de cannabis).

Bouche de grande fermeté, cadencée, clairement minérale, astringente. Sensation d'un vin farouchement replié sur lui-même, monobloc, qui s'exprime de manière bien moins libérale qu'en juillet 2008. Un des vins les moins prêts à boire de la série, ce soir.

Rappel : Corton Grand Cru « Le Corton » 1996 : Domaine Bouchard Père et Fils - 1/7/08 (PC)

DS16,5 - PC17 - LG16,5 - PR16,5 - MS17. Note moyenne : 16,7

Robe assez soutenue, grenat vif, brillante. Nez intense, profond, fumé, avec un fruit assez austère de griotte, de cerise séchée, une ampleur de grand cru en tout cas. Bouche cohérente : assise, sérieux, netteté, alliance de maturité et de tension propre au millésime, mâche « crayeuse » et allonge sereine. Très belle personnalité stricte.



14. Nuits-Saint-Georges « Les Damodes » 1996 : Domaine Lécheneaut 1996 - 13°

(100% Pinot Noir)

DS17 - PC16,5 - LG16+- MS16,5 - MF16,5 - EG15,5 - CD15. Note moyenne : 16,1

Le nez commence à émettre un fumet intéressant, corsé, tout en continuant à exprimer un élevage à la consonance lactique (clafoutis).

Forte vertébration acide pour un substrat austère (tannique, minéral, appellation oblige). Moderne, comme chez Mortet, mais avec peut-être plus de nuances. Vin en devenir.



15. Bonnes-Mares Grand Cru 1996 : Domaine Fougerey de Beauclair - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS16 - PC15,5 - LG15 - MS16 - MF16 - EG15,5 - CD15,5 . Note moyenne : 15,6

Le vin propose un important fond austère, assez classique désormais (dans cette liste) : fleurs, betterave, terre, roncier, noyau, fumée.

Bouche à l'acidité en avant (presque coupante), un brin amère. On peut lui reprocher un matraquage lié à un élevage intensif, la rendant un peu stérile. Difficile d'envisager une rémission mais la prudence sur ce pronostic est de mise (comme toujours, et encore plus en raison du rappel qui suit).

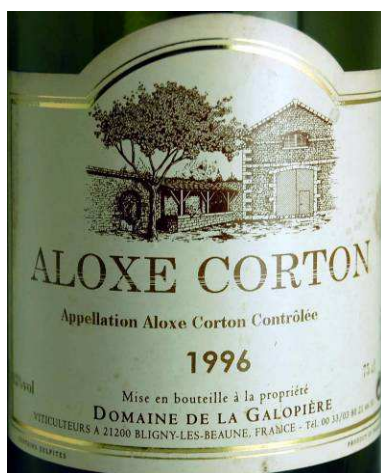
Rappel : Bonnes-Mares Grand Cru 1996 : Domaine Fougerey de Beauclair : 9/7/2000

PC16,5 vers 17 - LG15,5 vers 16,5 - PP16,5 - DS16,5 vers 17,5. Note moyenne : 16,2 vers 16,9

Magnifique robe intense, brillante et violacée de vin (très) jeune.

Un flot énorme de fruits au nez : cassis, myrtille, groseille, des notes florales et des épices (gingembre). Nez encore très variétal mais prometteur.

La bouche est fine, séveuse et très fruitée. Déjà très friande, elle est loin d'avoir développé tout son potentiel. Le fruit et l'acidité évoquent la Bourgogne. L'expression florale et épicée orientent vers la Côte de Nuits (Chambolle, Morey St-Denis, Vosne-Romanée, en excluant Nuits Saint-Georges et Gevrey).



16. Aloxe-Corton 1996 : Domaine de la Galopière - 13°

(100% Pinot Noir)

DS17- PC16,5/17 - LG16+ - MS17 - MF16,5 - EG16 - CD16,5 . Note moyenne : 16,5

Expression stylée : minéral, rafle, terre, épices, réglisse.

Bouche dense, portée par une acidité marquée mais somme toute au service d'une signature vivante, personnelle, dotée pour vieillir en s'améliorant encore. On pense au moins à un 1er cru pour cette origine à priori modeste, qui caracole dans une série pourtant assez huppée.



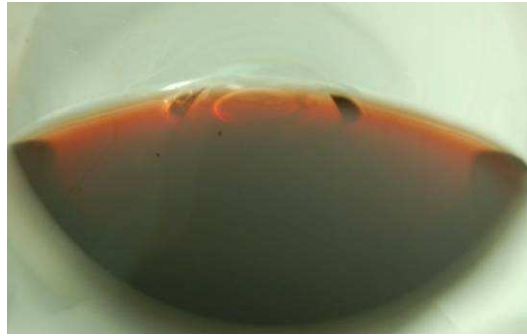
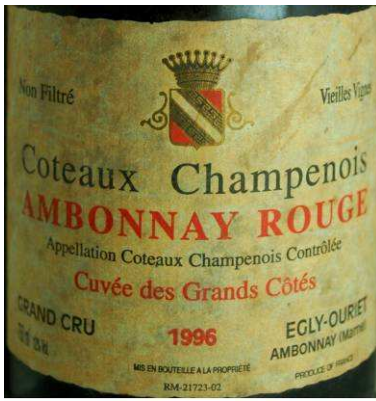
17. Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot » 1996 : Domaine Ramonet - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS14,5 - PC14 - LG14,5 - MS14,5 - MF15 - EG14,5 - CD15 . Note moyenne : 15,6

Odeurs patinées de cigare, de fourrure, de noyau.

Bouche sensiblement plus alcoolisée, avec une forme de banalité un peu insipide et creuse.



Vin Pirate :

18. Coteaux Champenois Ambonnay Rouge « Cuvée des Grands Côtés Vieilles Vignes » 1996 : Domaine Egly-Ouriet - 12°

(100% Pinot Noir)

DS15,5 - PC16 - LG15,5 - MS15,5 - MF15,5 - EG15,5 - CD16 . Note moyenne : **15,6**

Exhalaisons expressives, racinaires : betterave fumée, fleurs, griotte, minéral.

Bouche en registre aigu, pas trop gourmande, manquant un peu de chair. Reste une appréciable dentelle fuselée.

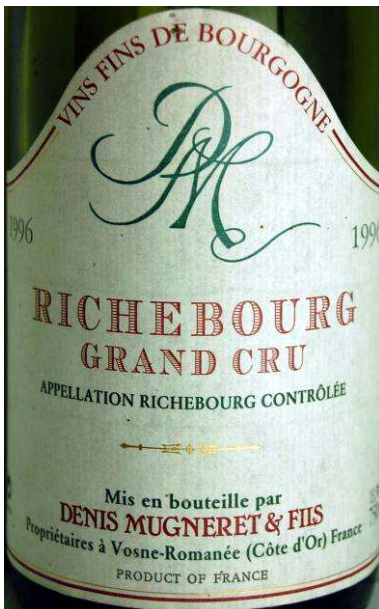
Rappel : Coteaux Champenois Ambonnay Rouge : Domaine Egly-Ouriet "Cuvée des Grands Côtés Vieilles Vignes" 1996 : 12/1/01

Note moyenne : **13**

Robe dense avec de beaux reflets vieux rose.

Beaucoup de fraîcheur et de finesse au nez, axé sur un fruité variétal (rose, framboise).

Matière concentrée, fraîche, mais sans moelleux ; on peut apprécier sa fraîcheur austère, ou au contraire ressentir une impression de maigreur et d'agressivité.



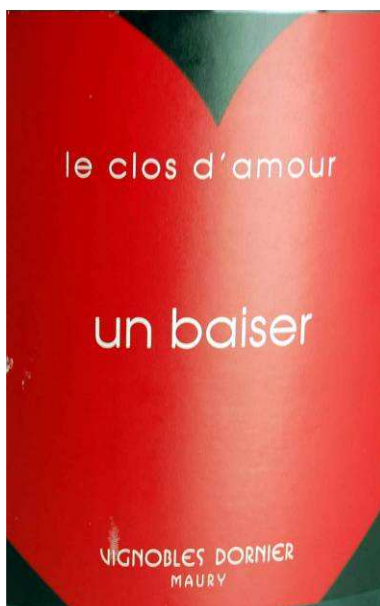
19. Richebourg Grand Cru 1996 : Domaine Denis Mugneret & Fils - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS16,5 - PC14,5 - LG16+ - MS16,5 - MF16,5 - EG14 - CD15 . Note moyenne : **15,6**

Nez peu amène mais avec de la verticalité : fumée, kirsch, mûre, minéral. Taiseux, à la manière de celui d'un Chambertin (ou d'un Hermitage).

Bouche fortement réglissée, sombre, obtuse. Sève condensée n'empêchant pas une certaine finesse, certes (encore ?) bien retorse. De l'astringence, un alcool plus présent également. On peut espérer que le vin (que je craignais mince) parviendra à s'ébrouer positivement dans quelques années.



Vin Pirate :

20. Côtes du Roussillon Villages « Un Baiser » 2005 : Le Clos d'Amour (Vignobles Dornier) - 14,5°

(100% Grenache)

DS14 - PC14 - LG15 - MS14 - MF13,5 - EG14 - CD14 . Note moyenne : 14,1

Le vin s'annonce par une robe violacée.

Odoriférant, à la manière d'un grenache : marc, fraise lactée, minéral subtil. Certains lui reprochent un petit côté "édulcoré".

Matière capiteuse, sudiste, non dénuée de finesse et de fraîcheur (châteauneuf ?) car l'acidité et le minéral la soutiennent proprement, rendant l'alcool bien géré.



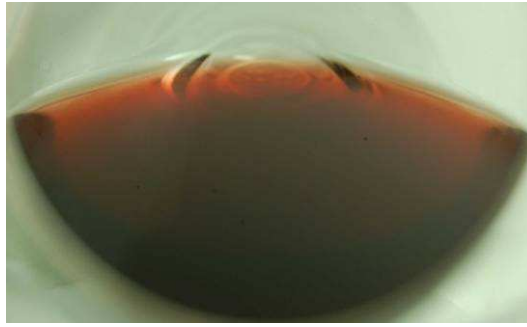
21. Gevrey-Chambertin « Clos Tamiot » 1996 : Domaine Damoy - 13°

(100% Pinot Noir)

DS16 - PC16,5 - LG15 - MS16,5 - MF16 - EG16 - CD15 . Note moyenne : 15,9

On trouve un peu de douceur dans cette présentation vespérale, automnale, alliant des arômes de framboise, de nuoc-mam, de sous-bois.

En bouche, il y a une acidité sous-jacente, un peu de rigidité aussi. Finale manquant d'impact, avec un côté "service minimum".



22. Chambolle-Musigny 1996 : Ghislaine Barthod - 13°

(100% Pinot Noir)

DS15,5 - PC15 - LG14,5 - MS15 - MF15,5 - EG15,5 - CD15. Note moyenne : 15,1

Nez réduit (au départ), exprimant le genièvre, la fraise, la grenadine, la griotte.

Bouche terne, assez discrète, manquant d'envergure (mais sans relâchement car l'acidité est bien là). Encore un vin qui ne fait pas la roue.



23. Grand-Echezeaux 1996 : Domaine du Clos Frantin (Albert Bichot) - 13,5°

(100% Pinot Noir)

DS15 - PC15,5 - LG14,5/15 - MS15 - MF16,5 - EG15,5 - CD14. Note moyenne : 15,2

Nez relativement délié et affable, sur la griotte, les herbes aromatiques.

La bouche semble dans un registre moins "froid" (pour moi un peu comme pour un Volnay Santenots de Lafon). La matière reste assez légère et douce, peu représentative de ce que devrait donner un tel grand cru.



Vin Pirate :

24. Côtes du Rhône-Villages « Vieilli en Fûts de Chêne » 1996 : La Cave de Saint-Pantaléon les Vignes - 13°

(100% Grenache)

DS14 - PC14 - LG14 - MS14,5 - MF14,5 - EG15 - CD14 . Note moyenne : **14,3**

Notes de pain d'épices, de cerise lactée, de camphre, de réglisse. Tonalités végétales.

Bouche atténuée (dépouillée) mais cohérente, dont certains feront une lecture de Bandol.

Dégustation de fin de repas :



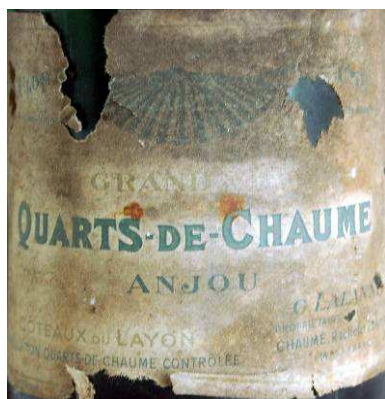
25. Vin de table Ajaccio Abbatucci VdT Il Cavaliere diplomate d'empire cuvée collection (probablement 2007) - 13°

(Biancu Gentile, Brustiano, Genovese, Rossala Bianca, Vermentino)

DS14,5 - PC13,5 - LG14,5 - MS14,5 - MF13 - EG14 - CD14 . Note moyenne : **14**

Un ovni corse (cépages endémiques ?) présentant un joli fruit : coing, pomme, poire. Muscaté, légèrement oxydé, avec du miel, de la résine.

Ample, enivrant, d'une belle présence rafraîchissante. Sensation tannique et finale sur le gingembre pour une composition intéressante, à découvrir, mais loin d'être bouleversante.



26. Quarts-de-Chaume Anjou Coteaux du Layon Grand Cru 1957 : Clos de Chaume du Domaine G. Lalanne - (degré non indiqué)

(100% Chenin)

DS16,5 - PC(16) - LG15,5 - MS16,5 - MF16,5 - EG16 - CD14,5 . Note moyenne : **15,9**

Robe acajou aux reflets verts, d'âge vénérable à coup sûr.

Parfums ranciotés de caractère : pomme cuite, abricot, curry, cèpe, noix, jaune d'oeuf, sucre d'orge, thé, citron vert ... sont autant de perceptions entendues autour de la table. On peut aisément se laisser emporter vers Madère.

Bouche au punch assagi, en style demi-sec, qui survit grâce à une acidité sans compromis, tonifiante. On revient alors en Loire, sur Vouvray. Un message ancien mais nullement sénile.



27. Maury « Alcôve » 2006 : Clos des Vins d'Amour (Vignobles Dornier) - 16°
(100% Grenache noir)

DS14 - PC14 - LG14,5 - MS14,5 - MF14 - EG14,5 - CD15 . Note moyenne : **14,4**

Très VDN du Roussillon dans cette évocation pimpante de chocolat, de poivre, de marc, de mûres.

Au palais, c'est la minéralité qui annoncera Maury. Elle accompagne une matière assez chaude (alors que le vin ne fait que 16°), austère, un peu superficielle (son côté efflanqué renforçant probablement la sensation de brûlure).

Conclusion

Le millésime 1996, on le savait, reste particulièrement ardu :

- certains vins, bien raides, sont arc boutés sur un fond tannique et acide qui ne s'assouplira probablement jamais, même à table : la gracilité pure des meilleurs pinots, spécifique, soyeuse et gourmande, est largement prise en défaut (voir la formidable dégustation des 2000 et 2001 de Rousseau)
- il est possible que d'autres, en minorité, bénéficient de quelques années de vieillissement supplémentaires (noter au passage le comportement respectable de quelques outsiders prêts à offrir un optimum de plaisir)
- si ces cuvées peu fringantes, tout en force, ne sont pas faciles d'abord, elles ne sont en revanche jamais saturantes
- il n'est pas vraiment facile d'identifier les appellations (on note tout de même la significative minéralité des vins de la colline de Corton)
- notons tout de même au passage que les plus grands noms sont absents

De manière générale, on s'interroge sur l'avenir de vins pour lesquels la matière ne semble pas en mesure d'équilibrer une acidité perforante. Sur la comparaison avec les 1997 également (cf. la dégustation du 18 octobre 2007), plus abordables il est vrai mais aussi plus neutres et assouplis, moins personnels.

Tableau récapitulatif

Vins excellents		
1997	Alsace Pinot Noir « Burlenberg Vieille Vigne » : Domaine Marcel Deiss	17,3
Très bons vins		
1996	Aloxe-Corton : Domaine de la Galopière	16,5
1996	Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru « Les Marconnets » : Domaine Jacob-Girard et fils	16,3
1990	Champagne Michel Arnould « La Grande Cuvée »	16,3
1996	Champagne Gatinois Brut	16,2
1996	Corton Grand Cru « Le Corton » : Domaine Bouchard Père et Fils	16,1
1996	Nuits-Saint-Georges « Les Damodes » : Domaine Lécheneaut 1996	16,1
Bons vins		
1957	Quarts-de-Chaume Anjou Coteaux du Layon Grand Cru : Clos de Chaume du Domaine G. Lalanne	15,9
1996	Gevrey-Chambertin « Clos Tamisot » : Domaine Damoy	15,9
1996	Corton-Vergennes Grand Cru « Clos des Vergennes » : Domaine Cachat-Occidant et fils	15,7
1996	Richebourg Grand Cru : Domaine Denis Mugneret & Fils	15,6
1996	Bonnes-Mares Grand Cru : Domaine Fougerey de Beauclair	15,6
1996	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Morgeot » : Domaine Ramonet	15,6
1996	Coteaux Champenois Ambonnay Rouge « Cuvée des Grands Côtés Vieilles Vignes » : Domaine Egly-Ouriet	15,6
1996	Morgon « Le Clos de Lys » : Domaine J. Chamonard	15,3
1996	Grand-Echezeaux : Domaine du Clos Frantin (Albert Bichot)	15,2
1996	Chambolle-Musigny : Ghislaine Barthod	15,1
Assez bons vins		
1996	Echezeaux Grand Cru : Domaine François Lamarche	14,6
1996	Gevrey-Chambertin « Au Vellé » : Domaine Denis Mortet	14,6
1996	Clos de la Roche Grand Cru « Vieilles Vignes » : Domaine Ponsot	14,4
1996	Corton Grèves Grand Cru : Domaine Jean-Claude Belland	14,4
2006	Maury « Alcôve » : Clos des Vins d'Amour (Vignobles Dornier)	14,4
1996	Côtes du Rhône-Villages « Vieilli en Fûts de Chêne » : La Cave de Saint-Pantaléon les Vignes	14,3
2005	Côtes du Roussillon Villages « Un Baiser » : Le Clos d'Amour (Vignobles Dornier)	14,1
2007	Vin de table Ajaccio Abbattucci VdT Il Cavaliere diplomate d'empire cuvée collection	14,0
Echantillons défectueux		
1996	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru « Les Champeaux » : Domaine Denis Mortet	ED
1996	Chapelle-Chambertin Grand Cru : Domaine Damoy	ED

Moyenne de la dégustation	15,4
---------------------------	------