

Club toulousain In Vino Veritas
Repas-dégustation de fin d'année
Le millésime 1985 en France
Mardi 23 décembre 2008

La dégustation, offerte par Didier Sanchez, est commentée par Maxime France. Pierre, Maxime, Eddy, Philippe, Claude, Laurent et Bernard ont préparé le repas.

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 10 jours avant notre rendez-vous.

Les vins sont dégustés par série, avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont le Zalto «Burgundy» (verre autrichien) et le Spiegelau « Authentis N°1 ».

DS : Didier Sanchez – LG : Laurent Gibet – PC : Pierre Citerne – MF : Maxime France.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 8)

1. Champagne Grand Cru : Pierre Moncuit "Blanc de Blancs" 1986 (désolé, je n'ai pas le 85) - 12°

DS17 - PC17 - LG17,5 - MF17,5. Note moyenne : 17,3

✓La robe est belle, d'un vieil or très doré qui semble signaler un vin à la maturité affirmée. La mousse, éphémère, prolongée par les remontées de quelques bulles éparses, nous rappelle l'effervescence du vin.

✓Le nez est de belle intensité, délivrant des senteurs complexes d'agrumes (orange), de mousserons et de viande fumée, le tout souligné par une très fine note oxydative signalée par une « pincée » de curry.

✓La bouche fait apparaître une tension « très blanc de blancs » et s'exprime sur des notes de beurre, d'agrumes, de fougère, de mousserons ; le tout orchestré par une bulle évanescence mais racée venant signer l'origine du vin. La finale soutenue par une acidité de grande qualité est de belle longueur et dotée d'un noble prolongement minéral. Assurément un beau champagne à maturité mais bel et bien vivant...

Rappel :

Champagne Moncuit BdB 1986 : 16/20 – 2/7/07

Livraison ici plus corpulente que chez Krug. La matière est fruitée (pêche rôtie), copieuse. Ce vin plutôt baroque procure une certaine sensation mais n'a ni la sophistication décontractée, ni le fond ni la longueur de Krug GC. Pointe d'amertume dévalorisante en finale.

2. Vouvray : A. Foreau "sec" 1975 (désolé, je n'ai pas le 85) – Degré non indiqué (Bouteille en 73 cl)

DS17 - PC16,5 - LG16,5 - MF17. Note moyenne : 16,8

✓La robe est brillante, dorée.

✓Le nez est complexe et intense, il nous livre les fragrances d'un vin de belle évolution. Dans un premier temps il apparaît iodé (coquille d'huître), fumé ; archétypal des terroirs calcaires ; puis tour à tour apparaissent des notes de fenouil, de sésame et de cire.

✓La bouche, bien en place, se montre très sèche, rectiligne avec cette austérité et cette retenue typiques des vins du Clos Naudin. Les arômes très frais de citron confit et de réglisse blanche lui donnent un éclat superbe. Ce vin « étincelant », acéré comme une lame, paraît inaltérable, ne souffrant, en aucune façon, du poids du temps passé. Encore un beau vin d'une jeunesse folle !

3. Savennières - Coulée de Serrant : Clos de la Coulée de Serrant 1985 - Degré non indiqué (Carafé 5 h)

DS17,5+ - PC17 - LG17 - MF17,5 . Note moyenne : 17,3

✓ Robe jaune dorée.

✓ Dans un premier temps le nez montre une forme de retenue austère, puis, petit à petit, s'ouvre pour dévoiler des notes grillées, anisées et surtout de belles saveurs de rhum ambré qui nous ramènent vers Savennières.

✓ En bouche le vin fait preuve d'une belle harmonie et de beaucoup de présence. Il dévoile des notes pures d'agrumes (citron vert) ainsi qu'une minéralité de plus en plus présente à l'aération et sans aucune trace d'oxydation. Une Coulée sèche, acide, réservée, d'une rectitude d'école, « à l'ancienne ». Nous continuons avec plaisir notre « tour de France » des vins à maturité...

Rappel :

La Coulée de Serrant 1985 : verticale du cru 10/6/05 (PC) ¶ DS17,5+ - PC18 - MS17,5. Note moyenne du groupe : 17,5

* Robe d'intensité moyenne, très jeune d'aspect, encore nettement verte, or pâle, tisane...

* Nez net, transparent, généreux, complexe et cohérent, profondément minéral (camphré) ; on sent du mousseron, de la pomme cuite, du beurre, du miel...

* La bouche est riche, mûre, dense, mais équilibrée par une très puissante acidité. Le toucher de bouche, à la fois incisif et velouté, est celui des grands millésimes ; la longueur et la pureté de l'expression minérale sont également du plus haut niveau.

4. Château Grillet 1985 - Degré non indiqué (Carafé 5 h, bouteille en 70 cl)

DS18,5 - PC18 - LG19 - MF18,5 . Note moyenne : 18,5

✓ La robe apparaît assez pâle avec des reflets verts et une texture huileuse.

✓ Le nez est immédiatement intense et d'une complexité proverbiale ou se mêlent tour à tour, dans un inventaire « à la Prévert », des fragrances de poivre blanc, de laurier, de menthe, d'abricot frais, de rose, de lavande, de nougat, de guimauve ainsi qu'une pointe fumée. Un vin « parfum » doté d'une olfaction polymorphe digne des plus grands et dont on ne se lasse jamais !!

✓ En bouche le vin est très sec, minéral, tendu et ample à la fois. Il est doté d'une présence d'anthologie. La finale fumée, saline, très pure semble interminable et signe un vin « hors normes », envoûtant, à la jeunesse insolente...

Rappels :

a. Grillet 1985. 16/12/07 ¶

DS17,5/18 - PC17,5 - LG17+ - PR17,5 - MS16,5/17 - BLG15 . Note moyenne : 16,9

* 1er nez caché par le soufre.

* 2ème nez reconnaissable, minéral, jeune, dispensant des notes diverses : pomme, verveine, camphre, iode, amande, craie, réglisse. Le fruit et les fleurs hantent ses coulisses.

* Bouche phénomène, austère, au caractère d'airain mais restant soyeuse et fine, saline (marine), tendue par le minéral et l'acidité. Ce qui est incroyable c'est qu'elle semble à peine sortir des limbes.

* L'idiosyncrasie du viognier sur ces terrasses sableuses granitiques exposées Sud visitées il y a seulement quelques jours a encore frappé : elle consacre un vin stupéfiant, inarrêtable (un modèle d'intériorisation).

* Moins flatteur que Joliette 70 sec mais bien plus long (avec un immense potentiel confirmé). Mémorable.

b. Château Grillet 1985 : Bu en juillet 2007 au club.

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

* Jamais les robes ne laissent espérer longtemps une inflexion vers un vieillissement palpable : si la précédente nous semblait à peine plus jaune que d'habitude, nous retrouvons cette jeunesse intacte dans ce vin tout juste jaune, avec des reflets d'un doré vif et surtout des notes vertes semblant éternelles...

* Si nous devons définir un « classique » Grillet, ce nez en serait exemplaire : forte empreinte minérale, avec une impression initiale réduite, voire légère pour certains, s'affirmant avec une pointe d'austérité par ses notes de coquille d'huître, d'iode, de camphre, puis dévoilant un fruit encore jeune (abricot) ainsi que des parfums floraux d'une grande fraîcheur. L'ensemble est intense, tendu, un peu strict : il nous paraît encore trop jeune, pas assez ouvert !

* La bouche est également très représentative de ce que nous devinons du style de ce vin : marqué par une acidité surprenante, le vin est frais, même un peu vif (sans toutefois nuire à son équilibre), articulé autour d'une colonne vertébrale minérale (coquillage, notes crayeuses), à la rigueur un peu austère, percutante, mais à la rectitude tranchante maîtrisant parfaitement une matière à la fois généreuse, très serrée et remarquablement fine. D'une longueur saisissante, la finale, sur l'amande, la réglisse, nous donne rendez-vous dans 10 ans. Voire bien plus... Ce vin semble en effet cadencé, beaucoup trop jeune : sensationnel !

5. Palette : Château Simone 1985 – 12°

(Carafé 5 h)

DS15 - PC15,5 - LG15 - MF16 . Note moyenne : 15,4

✓Le nez se livre sur des notes pâtisseries de pomme au four, de raisins secs, de banane flambée, de miel et de rhum, complétées par une touche sudiste de garrigue. L'expression baroque peut faire penser à Savennières.

✓La bouche est puissante, sèche, réglissée. L'alcool est présent et, malgré une finale anisée (fenouil) et marine, l'ensemble paraît un peu pataud, souffrant certainement, à sa décharge, de la proximité dans l'ordre de service avec Grillet.

Rappel :

Château Simone - Blanc 1985 : 22/11/03

LG15 – PC15 – PP15,5 – VM16 – JP14,5/15 – DS15,5

Le vin arbore des senteurs mentholées/camphrées mais aussi de fruits blancs (poire) ou encore de réglisse blanche ; il n'est pas dénué de minéralité.

Une belle fraîcheur soutient une bouche austère, au caractère oxydatif. Des notes grillées, réglissées, miellées (miel de châtaignier), un bon volume et une bonne longueur complètent le panorama.

6. Corton-Charlemagne Grand Cru : Domaine Bonneau du Martray 1985 – 13°

DS18 - PC18 - LG18,5 - MF18,5 . Note moyenne : 18,3

✓La robe claire arbore de juvéniles reflets verts.

✓Le nez très profond et racé développe de fines notes d'agrumes (citron), de beurre, de minéral (ambre) conférant une touche saline à l'ensemble.

✓La bouche est très droite, minérale en diable et dotée d'une pureté et d'une puissance qui laissent s'exprimer les agrumes avec beaucoup de profondeur. Un vin, là encore, d'une grande jeunesse, très « proche du raisin », duquel rien ne dépasse, à l'équilibre magistral et dont la moindre goutte semble vous transpercer de part en part !! Un sommet...

Rappel :

Bonneau du Martray Corton- Charlemagne 1985 : 16,5/20 - 11/8/07

Notes mûres, avec de la pomme (qui peut évoquer Vouvray), du minéral, du menthol. Bouche relativement sévère (livraison aromatique parcimonieuse), puissante mais svelte. Encore en attente ?

7. Riesling : Domaine Zind Humbrecht "Clos Saint Urbain Rangen de Thann" 1985 - Degré non indiqué

DS17,5/18 - PC18 - LG17 - MF18 . Note moyenne : 17,9

✓La robe apparaît vieil or soutenu.

✓Le nez superbe de riesling mûr explose littéralement du verre en un florilège d'arômes très frais d'angélique, de bêtise de Cambrai, de menthol, de camphre.

✓La bouche, tranchante, sèche, est dotée d'une grande présence. Elle exprime des notes fumées très marquées constituant un ensemble magnifique, de très belle intensité mais peut-être un soupçon moins persistant que son compagnon de série ! Un grand vin au demeurant...

A noter : certains dégustateurs ont pointé une ressemblance de style avec le Clos Saint Hune de Trimbach. Le style des vins a donc considérablement évolué laissant désormais une place plus grande à un fruit exacerbé.

8. Moulis : Château Poujeaux 1985 - Degré non indiqué

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

✓Le nez dévoile des notes classiques de Médoc à maturité exprimant tour à tour le cuir, le havane, la viande fumée ; il est tout de même doté d'un fruité sous jacent mais bien présent.

✓La bouche est d'une grande finesse, fruitée, réglissée et mentholée. Elle fait montre d'élégance et de dynamisme pour un beau vin de facture classique peut-être un peu « élimé » tout de même...

9. Pauillac : Château Batailley 1985 – 12,5

DS13 - PC13 - LG13,5 - MF14 . Note moyenne : 13,4

✓Le nez un peu « pauvre » exprime de timides notes fruitées (cerise) ainsi qu'un substrat d'élevage rappelant le boisé initial sous forme de girofle.

✓La bouche est dotée d'une indéniable puissance mais manque de charme. Elle nous livre de dures notes végétales ainsi qu'une parcimonieuse pointe de cuir. Un vin peu convaincant, parasité, qui plus est, pour certains, par une légère note liégeuse...

10. Margaux : Château Bel Air Marquis d'Aligre 1985 – 12°

DS15 - PC(16) - LG14 - MF15 . Note moyenne : 15

✓Le nez développe d'intenses et rustiques arômes de terre battue, d'humus, de graphite, de foin, de résine ainsi qu'une touche viande.

✓La bouche est sérieuse, chaleureuse avec des tanins fins un brin asséchants. Un vin qui divise les dégustateurs, certains lui trouvant un charme désuet à la complexité réelle, d'autres, là encore, une légère déviance liégeuse...

11. Haut-Médoc : Château Sociando-Mallet 1985 – 12,5°

DS14 - PC14 - LG14 - MF14 . Note moyenne : 14

✓Alors que derrière nous « le four s'exprime à pleins poumons », le nez de ce Sociando nous livre des notes de fruits noirs (mûre, cassis), de cuir, de menthol, de moka et de cannelle.

✓La bouche est assez simple, mince, acide, voire mordante en finale. La qualité des tanins est discutable et déçoit pour un vin habituellement plus racé...

Rappel :

Sociando-Mallet 1985 : verticale du château - nov 2005 (MS)

DS16 – PC15,5 – MS15,5/16. Note moyenne : 15.75

* Robe évoluée mais encore assez sombre.

* Nez au fruit un peu cuit mais sans trace d'évolution. Il nous semble plus puissant que celui du 86 mais aussi moins complexe.

* Bouche charmeuse aux tanins bien intégrés. Une amertume plaisante. Un vin sans défauts majeurs mais qui manque peut-être de personnalité et de longueur.

12. Saint-Estèphe : Château Cos d'Estournel 1985 – 12,5°

DS15,5 - PC14 - LG14,5 - MF15 . Note moyenne : 14,8

✓Le bouquet dévoile des notes de menthol, de viande, de moka, de havane d'un Médoc de facture classique mais sans grande complexité tout de même.

✓La bouche attaque de façon plutôt suave, puis se resserre pour terminer étriquée, abrupte et dotée d'une très forte astringence. Une nouvelle déception pour la rive gauche, un sentiment accentué par le pedigree du vin...

Rappels :

a. Cos d'Estournel 1985 : 17/4/2004 (verticale - DS)

DS17,5

* Robe de bonne intensité, mais un peu claire avec une légère évolution.

* Nez net, intense, fruité, mûr ; notes de réglisse, épices, incroyablement frais, pas une touche d'évolution.

* Bouche très riche, longue, corsée, douce. Structure tendre, tannins compacts, fruités et épicés. Mariage d'élégance et de puissance. Me rappelle le 95.

b. Cos d'Estournel 1985 : Nov 2006 - verticale (Vincent Ravenne)

DS15 – PC15 - MS15,5 - CD14,5. Note moyenne : 15.

- Robe moyennement intense, rubis mat.

- Beau nez classiquement médocain, au fruit plutôt discret, marqué par les épices, le poivron rouge, le tabac, les bois précieux (cèdre, santal), mais qui à l'aération s'affadit plus qu'il ne se développe.

- Une attaque précise, une chair moelleuse, un grain fin, une saveur racée, mûre mais fraîche, laissent augurer une

harmonieuse plénitude. On reste pourtant sur sa faim, avec la sensation d'une matière étriquée en milieu de bouche, presque diluée, fuyante, qui finit sur une note mesquine d'acidité pointue. Bouteille décevante par rapport à la bonne réputation de Cos d'Estournel 1985.

13. Saint-Julien : Château Léoville-Barton 1985 - Degré non indiqué

DS16 - PC14,5 - LG15 - MF16 . Note moyenne : 15,4

✓Le nez apparaît plus complexe, plus racé, sur des notes de cuir, de havane, de sauce soja, de pain d'épices mais aussi de fruits mûrs (gelée de cassis) et toujours cette touche mentholée comme une constante dans cette série.

✓La bouche est plus suave, plus charnue mais tout de même empreinte d'une certaine austérité. Le vin se resserre et se durcit lui aussi en finale mais la race des tanins est indéniablement supérieure à celle de ses deux prédécesseurs. Un vin de qualité, sans défauts, mais qui, toutefois, ne parvient pas à nous émouvoir outre mesure...

Rappel :

Léoville-Barton 1985 - 11/2/02 (PC)

DS : 16,5 - PC : 16,5/17.

* Robe évoluée, bords tuilés, centre grenat dépouillé.

* Bouquet fin et évolué, plein, vibrant : poivron noble, graphite, sous-bois.

* Grande suavité en bouche, structure souple, très mûre, texture veloutée sans alanguissement, avec l'austérité racée, la sveltesse propre au cru.

14. Pauillac : Château Lynch Bages 1985 – 12,5°

DS17 - PC17 - LG16 - MF17 . Note moyenne : 16,8

✓Bouquet retenu, racé, de cuir, de moka, de fumée. Sans exubérance mais profond et noble.

✓En bouche, la matière est belle, charnue. Le vin fait preuve de la suavité et de l'harmonie qui faisaient défaut jusqu'alors, ne faiblit jamais en bouche et la finale est enfin équilibrée, profonde et dotée de tanins de grande qualité. Une vraie réussite médocaine dans ce millésime 85 qui avait bien du mal, jusqu'à présent, à assumer sa réputation...

15. Saint-Emilion Grand Cru : Château Le Tertre Roteboeuf 1985 – 12°

DS16 - PC16,5 - LG15 - MF16,5. Note moyenne : 16

✓Beau bouquet mature fait d'arômes de sous bois, de cuir, de réglisse, de menthol ainsi que d'une touche de céleri.

✓La bouche présente un caractère à la fois ferme (minéralité calcaire ?) et mûre. Elle développe des arômes de cuir, de café et de havane. Certains pointeront une finale un brin rustique, d'autres une réelle finesse derrière la générosité aromatique.

16. Pomerol : Château La Conseillante 1985 - Degré non indiqué

DS17 - PC17 - LG16,5 - MF17 . Note moyenne : 16,9

✓Le nez est profond et généreux sur des notes de cuir, de havane et de foin venant signer le merlot.

✓La bouche est très suave, tout en rondeur et en générosité. Les arômes fruités de confiture de fraise répondent au havane, au cuir noble, à la réglisse, au moka dans un ensemble plus « sudiste » mais aussi plus hédoniste que les expressions précédentes. Un très beau vin, du niveau de Lynch Bages, très représentatif de son origine pomerolaise.

17. Richebourg Grand Cru : Charles Viénot 1984 - Degré non indiqué

DS11 - PC10 - LG12 - MF13 . Note moyenne : 11,5

✓La robe claire arbore des reflets orangés, tuilés.

✓Le bouquet présente des arômes viandés, de sauce soja, d'orange cloutée, de pruneaux.

✓En bouche, le vin apparaît décharné, tel un squelette tenu par une colonne vertébrale acide presque « brûlante ». Malgré son pedigree il évoque les Bourgognes à l'ancienne, probablement chaptalisé à sa naissance ; il délivre aujourd'hui un message aromatique sans structure et sans fond. Bu, à coup sûr trop tard, mais pouvait on en espérer mieux avant ?...

18. Corton Grand Cru : Louis Jadot 1988 -13,5°*DS16 - PC16 - LG16 - MF16 . Note moyenne : 16*

- ✓La robe est claire avec des reflets bruns.
- ✓Le nez est discret mais frais avec des arômes fruités (cerise, mûre), floraux (rose, pivoine) et épicés (girofle).
- ✓La bouche présente un joli jus fruité, floral, épicé et soutenu par une trame acide lui conférant longueur et austérité. Un vin sérieux donc, bien en place et représentatif de son millésime de naissance quelque peu strict, « raide » pour certains dégustateurs.

19. Cornas : Domaine Clape 1985 - Degré non indiqué*DS16,5 - PC16,5 - LG16,5 - MF16,5 . Note moyenne : 16,5*

- ✓La robe est foncée, brune, quelque peu dépouillée sur le bord du disque.
- ✓Le bouquet s'ouvre d'entrée sur une olfaction typique des syrahs septentrionales ou se mêlent des senteurs de laurier, d'olive, de viande fumée, de graphite ainsi qu'une touche cendrée évoquant l'âtre refroidi. Un beau nez racé qui nous fera penser à un vin d'Hermitage...
- ✓La bouche déploie à son tour des arômes de cuir, de tabac, de bois de ronce et se termine par une finale un peu linéaire et monotone qui déçoit un peu par rapport à l'exubérance et à la complexité aromatique du nez. Un beau vin tout de même, pur, jeune aromatiquement et se présentant « plutôt plus rigolo que les bordeaux goûtés auparavant » !

Rappel :***Cornas : Domaine Clape 1985 : 16/5/04****DS15 - PC14,5 - LG14 - JP15 - BLG15 - CD14,5 - VM16,5. Note moyenne : 15.**Niveau bas goulot.**Nez intense, mûr, produisant des senteurs de cassis, de pruneau, d'olive noire, de fumé. Bouche plutôt renfrognée, terrienne, « paysanne », correctement vertébrée et subtilement minérale.***20. Jurançon : Cru Lamouroux 1985 - Degré non indiqué***DS15 - PC(14) - LG14,5 - MF14,5 . Note moyenne : 14,5*

- ✓La robe est brillante, couleur or à reflets verts.
- ✓Le nez présente des notes d'agrumes, de nêfle, de rhubarbe et de réglisse complétées par une touche lactique.
- ✓La bouche est dotée d'une acidité assez prononcée et dévoile des arômes de citron vert, de réglisse blanche et surtout de gentiane ; la longueur est modérée mais l'ensemble se tient...

21. Tokaji Aszu : Golya 5 puttonyos 1988 – 13°*DS(15,5) - PC(16) - LG15 - MF(15) . Note moyenne : 15,4*

- ✓La robe est trouble, brunie, couleur topaze brûlée (?).
- ✓Le nez, de belle complexité, se livre sur une touche oxydative prononcée et dévoile également des notes de pruneaux, de thym, de lavande, d'infusion de verveine.
- ✓La bouche est acide, sur le citron vert, et présente une belle tonicité. Cependant le vin paraît beaucoup plus vieux que son millésime pourrait le laisser présager, et semble peu représentatif de son origine...certainement une bouteille défectueuse...

22. Maury : Mas Amiel "Cuvée Spéciale" 1985 – 16,5°*DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - MF15,5. Note moyenne : 15,5*

- ✓Bouquet typique de VDN du Roussillon dévoilant le cortège d'arômes classique de cerise, de figue, de noyau, d'amande, de genièvre, d'orange.
- ✓La bouche est empreinte de minéralité et de fraîcheur qui signent le terroir de Maury et développe des arômes de pruneaux, de havane et de café. L'ensemble est cohérent, équilibré, sans être grand...

Conclusion

Le “tour de France” du millésime 1985 proposé par Didier s’est révélé riche d’enseignements qui permettent de commencer à se faire une idée de la qualité d’ensemble de ce millésime à la réputation glorieuse.

Il s’est avéré que les vins blancs dégustés ce soir se sont montrés souvent grands, d’un niveau d’ensemble bien supérieur aux rouges. Aucun rouge, malgré les très belles étiquettes découvertes, n’obtient la note de 18 alors que trois vins blancs (Grillet, Bonneau du Martray et le Riesling de Zind Humbrecht) l’atteignent. Il semble donc plus aisé d’accéder aux vins blancs sommitaux qu’aux rouges de la même trempe, peut-être plus rares, sûrement plus onéreux...

Les meilleurs blancs se sont tous montrés d’une jeunesse insolente, paraissant inaltérables, sans prise au temps qui passe, toujours « très proches du raisin ». Le plus souvent d’une fraîcheur et d’une précision « transperçantes », lumineux, au panthéon des plus grands vins...

Le bilan des rouges est plus mitigé. Les Bordeaux ont plutôt déçu. Surtout en Médoc où les vins sont apparus en déficit de maturité sur les cabernets sauvignons, donnant des équilibres « discutables » (Batailley, Sociando-Mallet, Cos d’Estournel). Non dénués d’une certaine matière, ils se sont révélés étroits, étriqués, voire abrupts en finales. La seule vraie réussite semble être Lynch-Bages qui apparaît plus suave et surtout plus harmonieux sans parvenir toutefois pas à atteindre les sommets.

La rive droite semble s’en être mieux sortie donnant des vins généreux, hédonistes, au profil parfois sudiste mais dans lesquels la maturité ne fait pas défaut. Le merlot a mûri !

Dés lors, le millésime 85, présenté depuis toujours tant par les professionnels que par la critique comme exceptionnel à Bordeaux, apparaît plutôt comme un « vrai faux bon millésime » comparé notamment à son cadet d’un an, le 86, plus équilibré, et a fortiori au 82.

Le Cornas avec son bouquet exubérant, archétypal des syrahs septentrionales et une bouche légèrement en demi-teinte, un peu monotone mais non dénuée d’équilibre s’en sort bien, intégrant, il me semble, le trio de tête de la dégustation des rouges.

Un mot sur la cuisine...

Les mises en bouches en feuilletés divers de l’épouse de Claude étaient parfaites pour commencer la dégustation et accompagner avec brio les premiers vins de la soirée...

Le houmous (purée de pois chiche libanaise) de Pierre a séduit par sa fraîcheur et sa complexité aromatique derrière une simplicité de façade. En effet, le cumin conversait à merveille avec la roquette et l’huile d’olive répondait au sésame avec beaucoup d’à propos, pour le plus grand bonheur de nos papilles ! Un plaisir « simple », à réitérer... A noter : l’association a bien fonctionné avec bon nombre de blancs dégustés ce soir...

Le magret fourré au foie gras était de très bonne qualité.

L’agneau de Philippe accompagné de ses petites rattes était goûteux à souhait et surtout... cuit à temps ! Il a permis de remettre en selle certains Médocs, qui se sont bien accommodés de la compagnie du « broutard » !!

Les plateaux – que dis-je – la farandole de fromages de Messieurs Bergé et Gibet nous ont permis, une fois n’est pas coutume, de faire un tour d’horizon d’à peu près la moitié des références de « Xavier » (!!!), pour notre plus grand plaisir car la qualité est sans failles !! Un retour à ce stade vers Grillet, Bonneau et Zind nous confirme la splendeur de ces grands vins !!!

Enfin la bûche aux parfums d’orange d’Eddy s’est trouvée bien à propos avec les liquoreux du soir et clôturait la soirée sur une note sucrée qui n’était pas pour déplaire à un certain LG (il se reconnaîtra...) !!!

Bref, un excellent moment passé ensemble empreint de convivialité, de gourmandise et de la générosité proverbiale de Didier qui nous a encore une fois ravi avec ce magnifique voyage dans la galaxie des grands vins matures !