

Club toulousain *In Vino Veritas* Le Sauvignon dans tous ses états ...

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, Philippe Ricard et Pierre Citerne, s'est déroulée sur quatre journées.

L'ensemble est commenté par Laurent Gibet et Philippe Ricard.

Photos : Philippe Ricard, mise en page : Christian Declume.

Préambule :

Nous avons souhaité approfondir notre approche du Sauvignon en proposant une offre éclectique, réunissant des réalisations très variées de toute la France, mais aussi du monde.

Rien de véritablement exhaustif, ce n'était pas le but, mais une sélection a priori assez qualitative qui nous a permis de comprendre bien des approches de ce cépage fort commun, mais pas forcément considéré avec la même aura que le chardonnay ou le riesling, par exemple.

Ce compte-rendu, le plus généraliste, est à rapprocher de ceux concernant les verticales bordelaises du domaine de Chevalier :

<http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/Thematique-Domaine/20090227-verticale-chevalier-blanc.html> et du Clos Floridène :

<http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/Thematique-Domaine/20090203-verticale-clos-floridene.html> qui complètent cette étude.

En tout, plus de 130 échantillons ont été abordés, nous conduisant à dépoussiérer sérieusement nos idées premières sur les hiérarchies soit disant établies...

Bonne lecture et ... bon courage !

Quelques commentaires de contexte :

1^{er} jour : pression atmosphérique : 1022 hpa - très beau temps - vent faible - dernier quart de lune - sensations de dégustation : excellentes.

2^{ème} jour : pression atmosphérique : 1000 hpa - temps pluvieux - vent modéré - lune presque noire - sensations de dégustation : bonnes.

3^{ème} jour : pression atmosphérique : 1016 hpa - temps pluvieux - vent faible - dernier 1/8ème de lune - sensations de dégustation : excellentes.

4^{ème} jour : pression atmosphérique : 1027 hpa - temps superbe - vent nul - premier 1/8ème de lune - 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 chaque rendez-vous.

Les 3 premières journées de dégustation se sont déroulées en deux séances : l'après-midi à 14h puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu, même s'il rapporte les notes de chaque séance, détaille les impressions du soir car il n'a pas été possible de faire un CR l'après-midi. Lorsque l'écart de notation entre les 2 dégustations est trop important, un petit commentaire est fait par Philippe Ricard.

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 avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun -

CD : Christian Declume - MF : Maxime France - EG : Eddy Gautier - PC : Pierre Citerne

1^{ère} partie : les vins jeunes (1^{ère} session)
Vendredi 16 janvier 2009

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 12)



1. Chili : Matetic "Equilibrio" 2006 - 14°

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

Le soir : DS13,5 - LG13,5 - MS12,5 - MF13,5 - EG13,5. Note moyenne SOIR : **13,3**

Robe pâle (de sauvignon).

Nez variétal : fleurs, buis, fruits (citron, pamplemousse, touche exotique).

Bouche alcoolisée, grasse mais pas adipeuse car sauvée par une acidité profitable.

Finale sans grande longueur sur le piquant poivré du gingembre.



2. Touraine : Domaine du Clos du Tue-Bœuf (Thierry Puzelat) "Buisson Pouilleux Vieilles Vignes" 2005 - 14°

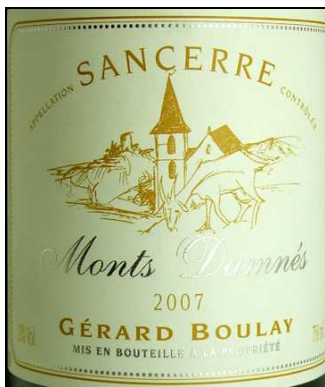
L'après-midi : DS13 - PR12 - CD12. Note moyenne AM : **12,3**

Le soir : DS12 - LG12,5 - MS13 - MF12 - EG11. Note moyenne SOIR : **12,1**

Robe jaunâtre, turbide, pas très engageante.

Nez bizarre, à tendance oxydative, un peu "teigneux" en effet : pomme, géranium, miel, rhum, citron (on peut penser à un chenin médiocre, sur Savennières).

Bouche peu agréable, dépenaillée (aromatiquement et structurellement), vive et chaleureuse. Un coupable manque de netteté (de propreté). Encore un vin peu protégé (affublé d'un nom de cuvée cruellement ironique) qui déçoit sévèrement. Quel attrait peut-on diable lui trouver ? J'espère que cet échantillon vasouillard n'est que la funeste issue d'un accident de vinification (qui implique une certaine prise de risque). Les vins sans soufre ne sont vraiment pas à la fête en ce moment, chez IVV.



3. Sancerre : Domaine Boulay "Monts Damnés" 2007 - 13°

L'après-midi : DS15+ - PR14+ - CD14. Note moyenne AM : 14,3+

Robe paille argentée avec un soupçon de vert.

Boisé qui se dissipe au profit de notes chablisiennes de fleurs blanches, craie, fromage, pamplemousse, fruits blancs.

Présentation sobre, à l'aspect un peu bridé, délivrant des arômes encore sans grande profondeur, mais aux saveurs pures, salines, relevées d'une acidité citronnée typique du millésime.

A l'ouverture, le vin semble clairement fermé.

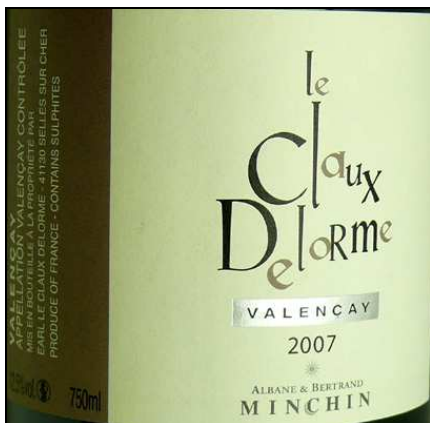
Le soir : DS16,5/17 - LG16,5+ - MS16,5 - MF16,5+ - EG16,5. Note moyenne SOIR : 16,5+

Habit livide, ce qui, vu le cépage, ne doit pas inquiéter.

Nez très sélect prodiguant des senteurs superbes déjà relativement complexes : fleurs blanches, poire bien mûre, craie, agrumes, poivre. Parfaitement défini, pur, scintillant, avec du fruit, du végétal noble et bien entendu de la minéralité.

Bouche raccord, mûre et tendue, effilée, racée, cristalline. De beau calibre, elle ne fait aucune concession à une quelconque facilité.

Une traduction haut de gamme, éclatante, propice pour me réconcilier avec ce cépage (et un vin qui affiche sa classe en gagnant à l'aération). Quand le terroir l'emporte sur l'expression variétale ...



4. Valencay : Le Claux Delorme (Albane et Bertrand Minchin) 2007 - 12,5°

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

Le soir : DS14,5 - LG14,5 - MS14 - MF14,5 - EG15. Note moyenne SOIR : 14,5

Robe blanche.

Nez assez classe, mûr, amical, fruité (citron, pomme) avec une connotation exotique.

Bouche très correcte mais avec moins de présence que dans le cas du Monts Damnés 2007 de Cotat. Elle est vive, pointue, avec du minéral rappelant sa présence en filigrane.



5. Haut-Poitou : Domaine de la Rôtisserie 2007 - 12,5°

L'après-midi : *DS12,5 - PR13 - CD13,5. Note moyenne AM : 13*

Le soir : *DS13,5 - LG13 - MS12,5 - MF13,5 - EG13. Note moyenne SOIR : 13,1*

Robe pâle.

Nez variétal et réduit, organique, exprimant principalement la sueur.

Bouche "tout-venant", banale, végétale, grossière, sur un fond acide citronné simpliste. Caractère végétal exacerbé, qui plus est.



6. Sancerre : Domaine Boulay "Cuvée Comtesse" 2007 - 13°

(Vieilles Vignes de 60 ans dans les Monts Damnés)

L'après-midi : *DS16 - PR15,5+ - CD15,5. Note moyenne AM : 15,7*

Le soir : *DS16 - LG16 - MS16 - MF16 - EG16. Note moyenne SOIR : 16*

Parure claire.

Nez particulier, grillé, fumé, iodé pour des notes de fruits blancs, d'ananas, de fougère, de fruits exotiques (mangoustan, passion), de kumquat.

Bouche conséquente, grasse, riche, parachevée en finale par une touche marine. Le vin est long mais peut-être moins pur et certainement moins dynamique que celui issu des Monts Damnés.

On parlera de proximité de terroir pour évoquer ici Chablis ou Vouvray.



7. Californie : Grgich Hills "Fumé Blanc" Napa Valley 2007 - 14,1°

L'après-midi : *DS15 - PR14,5 - CD15. Note moyenne AM : 14,8*

Aspect paille légèrement jauni avec des inflexions vertes.

Nez initialement perturbé par des impressions réduites de fiente, poulailler, soufre, s'épurant peu à peu vers la décoction d'herbes et les agrumes.

Belle matière, dense, avec du volume et une belle fraîcheur acide. Finale un rien bridée par une note d'alcool.

Le soir : *DS12 - LG12 - MS12 - MF11,5 - EG12. Note moyenne SOIR : 11,9*

Robe colorée, pour mettre sur une piste extra-nationale.

Nez boisé peu noble : sueur, caramel, vanille, ananas comme fioritures aromatiques dont on a du mal à croire qu'elles soient volontaires.

Substrat pâteux (sucre résiduel + alcool), dont la flaccidité est immédiatement désagréable. Un vin fragile, qu'il convient de boire à la volée (cf. notes de l'après-midi).



8. Afrique du Sud : Steenberg "Reserve" 2007 - 13,5°

L'après-midi : *DS12,5 - PR12,5 - CD12. Note moyenne AM : 12,3*

Le soir : *DS11 - LG12 - MS11 - MF11,5 - EG11. Note moyenne SOIR : 11,3*

Robe colorée, en moins soutenu toutefois que dans le cas de Grgich Hills.

Incroyable nez végétal (petit pois, asperge), avec un peu de citron également. Pas très glamour, pour le coup.

Bouche restreinte à pas grand-chose, désespérément simple, pas assemblée, trop brève.

Rappel :

Afrique du Sud - Steenberg Reserve 2007 : 20/6/08 à l'ouverture (PR)

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

Robe très claire, paille aux reflets gris.

Esprit très sauvignon : buis, bourgeon de cassis, agrumes, pamplemousse. Simple, mais pimpant.

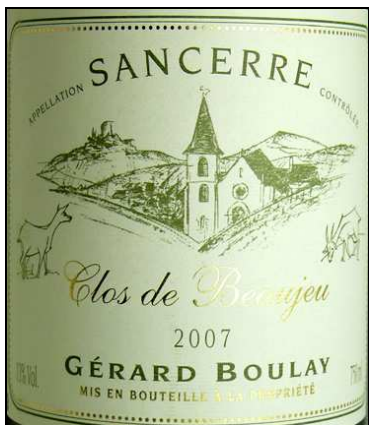
Amorce gourmande et ronde, reprise avec tonus : ensemble frais, citronné, un rien minéral. Propre et bien fait.

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

Afrique du Sud - Steenberg Reserve 2007 : 20/6/08 après 5h d'aération (PC)

DS14 - PC13 - LG13. Note moyenne : 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.



9. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 2007 - 13°

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

Le soir : DS16,5/17 - LG16,5+ - MS17 - MF16,5 - EG16+. Note moyenne SOIR : 16,6+

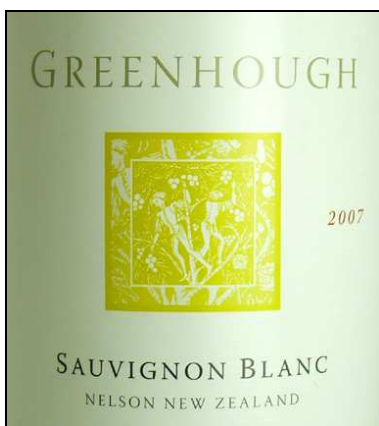
La transition avec cet excellent vin est ébouriffante.

Robe relativement blanche, comme celle d'un vin du Centre protégé par pas mal de soufre.

Expressivité minérale, végétale et fruitée : fleurs blanches, pomme, ananas, pierre, réglisse, poivre. Encore un petit côté fermentaire (bière blanche).

Bouche particulièrement puissante et longue, qui semble conjuguer les caractéristiques des 2 autres cuvées (Monts Damnés et Comtesse). Encore austère, citronnée, subtilement saline.

Moins de grâce en l'état que dans Monts Damnés mais une rémanence remarquable dans une finale harmonique, en vagues successives. Travail d'orfèvre pour ce vin d'artiste !



10. Nouvelle-Zélande : Domaine Greenhough Région Nelson 2007 - 13°

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

Le soir : DS13,5 - LG13,5 - MS13 - MF13 - EG13. Note moyenne SOIR : 13,2

Robe dorée.

Nez intense, réduit, propulsant des senteurs d'artichaut, d'agrumes, de gaz

Bouche acidulée, mince, modeste, exotique (passion) et un peu amère. Une sorte de service minimum, standard, acceptable, que l'on pourrait imaginer sur Ménéteau.



11. Vin de Pays du Tarn : Domaine d'en Ségur 2007 - 12,5°

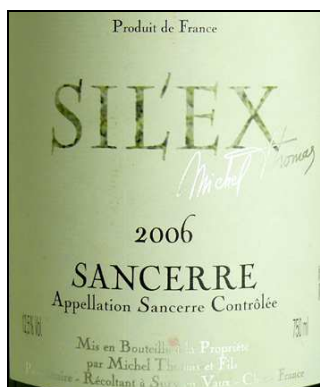
L'après-midi : *DS12 - PR12 - CD12. Note moyenne AM : 12*

Le soir : *DS11 - LG12,5 - MS12 - MF11 - EG10. Note moyenne SOIR : 11,3*

Robe légèrement dorée.

Nez évoquant la sueur (l'urine, pour certains), le cuir, le fruit de la passion.

Bouche en creux, citronnée, sans continuation.



12. Sancerre : Michel Thomas "Silex" 2006 - 12,5°

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

Le soir : *DS14,5 - LG14,5 - MS14 - MF14 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,3*

Robe très légèrement dorée, avec des reflets verts.

Nez fleuri, muscaté, additionnant des odeurs de fruits exotiques, de coquillage, de raisin frais, de pamplemousse, d'abricot pas trop mûr. Je lui trouve un petit air alsacien (Muscat ou plutôt Riesling ?).

Bouche dodue, assez flatteuse même si elle surfe sur une matière suffisamment concentrée et délicatement minérale.



13. Menetou-Salon : La Tour Saint Martin "Morogues" (Albane et Bertrand Minchin) 2005 - 12,5°

L'après-midi : *DS13,5/14 - PR13 - CD13. Note moyenne AM : 13,3*

Le soir : *DS13,5 - LG13,5 - MS13 - MF13 - EG13. Note moyenne SOIR : 13,2*

Robe subtilement dorée.

Nez boisé exprimant le yaourt au citron, la cire, la réglisse, le gingembre.

Bouche capiteuse, pataude, terriblement monotone. Exempte de minéralité et de tonicité, on la pense produite aux antipodes.

Il y a vraisemblablement trop de bois neuf pour accompagner une telle matière première.

Rappels :

Menetou-Salon blanc - La Tour Saint Martin "Morogues" 2005 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS14,5 - PR14 - CD14. Note moyenne : **14,1**

Robe fluide, paille clair, aux reflets vert. Profil frais, jeune, particulièrement aromatique : très floral, fruité (pomme, pêche de vigne, pamplemousse), herbes condimentaires, fenouil, buis, Nerveux, franc, dynamique : acidité en avant, pointe de CO² et d'amertume, ce vin joue sur sa jeunesse sympathique. Semble « nettoyer » la bouche !

Menetou-Salon blanc - La Tour Saint Martin "Morogues" 2005 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS14,5 - LG14 - MS13,5/14. Note moyenne : **14,1**

Nez proposant des senteurs de végétal, de craie, de fruits exotiques, de miel, de raisin frais, de fruits blancs.

Bouche mûre, fleurie, un peu joufflue. Alcool sensible pour un vin un peu emporté par sa richesse.



14. Sancerre : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2007 - 13°

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

Le soir : DS16,5/17 - LG16+ - MS16+ - MF16,5 - EG16. Note moyenne SOIR : **16,3**

Robe légèrement trouble, comme laiteuse.

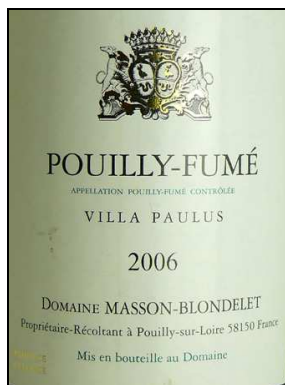
Le nez envoie des arômes austères, fermentaires : végétal, pomme, citron, menthe. Petite vapeur anisée, comme dans le cas des meilleurs muscadets (de qualité, comme chez Bossard par exemple).

Bouche à l'avenant, gymnique, à la minéralité brute. Moins ciselée que celle de Boulay, elle propose sa puissance avec conviction, son potentiel et sa formidable finale en poussée, un peu comme chez Boxler.

Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat "Culs de Beaujeu" 2007 : Mai 08 au domaine (PR) - 14

Fraîcheur et acidité rappellent les exigences du millésime : agrumes, pointe végétale, notes crayeuses, ensemble encore bien austère, sans gras, dans un style plus Sancerre que Chavignol.

Le vigneron lui réclame là aussi de la patience...



15. Pouilly-Fumé : Masson-Blondelet "Villa Paulus" 2006 - 12,5°

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD13,5. Note moyenne AM : 14,2

Robe paille légèrement teintée de vert.

Olfaction mûre et large (un peu chaude aussi) de fruits blancs, fromage, fougère, craie humide.

Jolie matière, plus en souplesse qu'en longueur, tenue par une délicate amertume. Légère empreinte minérale en finale.

Le soir : DS14 - LG14,5 - MS14 - MF14 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 14

Robe dorée.

Nez marqué par l'élevage : citron givré, caramel.

Bouche sans trop de chair, à la structure un peu distendue (malgré la présence d'une véritable trame acide), sans trop de goût (mais avec de beaux amers).

Il y a le soir une nette divergence d'appréciation sur la structure du vin : certains la trouvent flasque alors qu'elle me semble construite sur une trame acide pas assez enrobée, manquant singulièrement de caractère et de relief.

Rappel :

Pouilly Fumé - Masson-Blondelet "Villa Paulus" 2006 : 24/6/08 à l'ouverture (PR)

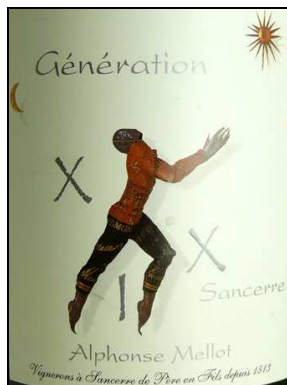
DS14 - PR14,5. Note moyenne : 14,3

Robe paille, lumineuse, aux reflets vert. Premiers arômes de réduction (grillé, basse-cour), puis senteurs plus classiques de fruits blancs, de végétal (buis, bourgeon de cassis). Intéressant mais encore sans grand éclat. Matière aimable, avec une certaine douceur, de l'ampleur, finissant avec plus de fermeté minérale.

Pouilly Fumé - Masson-Blondelet "Villa Paulus" 2006 : 24/6/08 après 5h d'aération (LG)

DS14,5 - LG14,5 - MS14. Note moyenne : 14,3

Un nez assez jovial : agrumes, buis. Bouche charnue, en registre tendre, avec une minéralité ténue.



16. Sancerre : Domaine Alphonse Mellot "Génération XIX" 2006 - 13°

L'après-midi : DS12,5 - PR12,5 - CD12. Note moyenne AM : 12,3

Couleur paille aux inflexions vertes.

Présentation sans retenue, mûre, boisée, avec un soupçon de baroque qui laisse évoquer une réalisation étrangère plus qu'un Sauvignon hexagonal : fruits blancs, citron, pamplemousse, pointe anisée.

Bouche plantureuse, gourmande, avec une résurgence acide soudaine ainsi qu'un boisé sans grande noblesse. Style général assez "facile" et impersonnel.

Le soir : *DS14 - LG14 - MS14 - MF14 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,1*

Robe pâlichonne, avec des reflets verts.

Nez dominé par le menthol, avec des senteurs complémentaires de citron, de menthe poivrée, de poire, de sauge.

Bouche propre, assez puissante, mais avec un manque patent d'expression et d'énergie. Peu subtile, on peut lui reprocher une sorte de stérilité aromatique qui rend cette cuvée réellement peu palpitante.



17. Sancerre : Domaine du Carrou "La Jouline" Vieilles Vignes 2006 - 12,5°

L'après-midi : *DS12 - PR12,5 - CD12,5. Note moyenne AM : 12,3*

Teinte paille mêlée de vert tendre.

Nez plutôt simple et timoré de pamplemousse, grillé, fleurs blanches.

Attaque souple et finale acide, dure, amère : vin sec, peu aimable.

Le soir : *DS14,5 - LG14,5/15 - MS14,5 - MF14,5 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,5*

Un peu plus d'intensité colorante, et encore des reflets verts.

Nez sur le végétal, les agrumes, subtilement vanillé.

Correctement construit, son attaque douce étant suivie par une finale non exempte d'acidité et de minéralité. Pas inoubliable mais légèrement plus typé (et plus vivant) que le Mellot.

Rappel :

Sancerre - Domaine du Carrou "La Jouline" Vieilles Vignes 2006 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS16,5 - PR16 - CD14,5. Note moyenne : 15,7

Toujours cette robe fluide, très pâle, avec de légers reflets dorés mêlés de vert. Expression olfactive timide, fermée (pêche de vigne), fraîche. Bouche comprimée par un duo acidité-minéralité imposant : matière serrée, pureté cristalline étonnante, droiture exemplaire. La finale laisse une impression très stricte sur les muqueuses.

Sancerre - Domaine du Carrou "La Jouline" Vieilles Vignes 2006 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS16,5 - LG16+ - MS16,5. Note moyenne : 16,3

Nez paraissant un peu boisé, profond : citron, menthol, gingembre, poire. Matière florale, large (alcool pour autant bien intégré), avec un socle serein mais moins vélocé que dans le cas du chène marchand 2006 (minéralité plus englobée). Rien ne dit que ce beau vin de garde ne se redopera pas efficacement dans 10 ans.



18. Sancerre : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2007 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16+ - CD15,5. Note moyenne AM : 16,1

Le soir : DS16,5 - LG15,5 - MS15,5 - MF16 - EG15,5. Note moyenne SOIR : 15,8

Robe pâle aux reflets verts.

Nez variétal, fumé déployant des odeurs encore primaires : minéral, craie, menthe, agrumes (un côté pastille Vichy).

Bouche brute de décoffrage, sans artifices, prégnante, qui devrait aller loin. Sérénité des fondamentaux ...

Il y a moins de différence entre les 2 cuvées (Monts Damnés et Culs de Beaujeu) que chez Boulay.

Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2007 : Mai 08 au domaine (PR) - 14,5

Caractère encore timoré (présence florale, poire, ensemble fin), matière en tension et fraîcheur acide, nerveuse, manquant peut-être un peu de densité de chair, mais se rattrapant sur sa pureté, sa finesse, sa force minérale. Avec du recul, le vigneron est plus confiant sur l'avenir, généralement révélateur d'arômes et de gras. A attendre...



19. Sancerre : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2007 - 13,5°

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15,5+ - CD15. Note moyenne AM : 15,4

Le soir : DS16,5/17 - LG16,5 - MS16,5 - MF17 - EG16,5. Note moyenne SOIR : 16,7

Robe pâle comme un linge.

Le nez, sensiblement plus précis, exprime une force délicate sous la forme d'odeurs de fruits blancs, de menthe, de minéral.

Bouche dense, minérale, sur la réserve de ses saveurs puissantes. Fine et aboutie, vitale, sapide avec cette construction minutieuse caractérisant les vins de Boulay (rien n'y dépasse, mais quel fond !).

Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2007 : Mai 08 au domaine (PR) - 15,5

Présence aromatique plus alerte (floral, tilleul, citron, buis, craie, menthe), toujours la signature stricte du millésime 2007, une acidité un rien pointue, mais une rondeur plus aimable soulignant une maturité plus aboutie. Finale à l'impact calcaire tranchant. Potentiel plus évident.



20. Coteaux du Giennois : Michel Langlois 2006 - 13°

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD14. Note moyenne AM : 14,2

Le soir : DS14 - LG14,5 - MS13,5 - MF14,5 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,1

Robe tirant plus sur le jaune.

Nez floral, miellé, fruité (abricot, poire, mangoustan). On lorgne ici un peu vers le viognier.

Bouche charmeuse, un poil alanguie (mais pas molle). Un registre affable, finissant sur une impression épicée, réglissée.



21. Italie : Mantele Terlaner Sauvignon Classico Nals & Margreid Südtirol Alto Adige 2004 - 13,5°

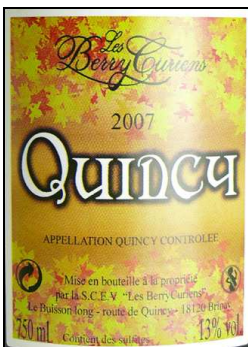
L'après-midi : DS13,5 - PR13 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,3

Le soir : DS12,5 - LG12 - MS11,5 - MF11,5 - EG12,5. Note moyenne SOIR : 12

Registre fluo.

Nez couvert de bois, pour des notes vraiment peu folichonnes : vernis, raisin sec, écorce d'orange.

Proposition baroque, difficilement situable, expéditive, sans intérêt.



22. Quincy : Les Berry "Curiens" 2007 - 13°

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

Le soir : DS14 - LG14 - MS14 - MF14 - EG14. Note moyenne SOIR : 14

Robe pâle.

Nez en douceur, légèrement variétal, exprimant fortement le citron.

Matière de volume moyen, acide, amère, ne retenant pas trop l'attention. Se goûte nettement moins bien qu'en juin 2008, plus mutique, moins minéral.

Rappel : Quincy - Les Berry Curiens 2007 : 18/6/08

DS15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

Robe très pâle. Nez de sauvignon bien mûr : fruits blancs, agrumes, buis, menthe. Matière bien construite, savoureuse, pure, cohérente, à la manière d'un beau Sancerre. Goûts citronnés et subtilement minéraux. Finesse et tension.



23. Italie : Toros Collio Sauvignon 2007 - 14°

L'après-midi : DS10 - PR10 - CD10. Note moyenne AM : 10

Le soir : DS11 - LG11 - MS11,5 - MF11 - EG11,5. Note moyenne SOIR : 11,2

Vin du Frioul/Vénétie/Julienne.

Robe assez dorée, trouble.

Nez répulsif : soufre, oeuf pourri ...

Expression floue, aux goûts faussés, amère, tronquée, d'une grande médiocrité.



24. Touraine : Domaine de la Charmoise - Henri Marionnet - "Vinifera" 2005 - 14°

L'après-midi : DS13,5 - PR13 - CD13. Note moyenne AM : 13,2

Le soir : DS13,5 - LG14 - MS14 - MF13,5 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13,7

Le vin se caractérise par une agréable douceur fruitée, à la limite de la langueur.

Souplesse lascive exacerbée, beaucoup d'alcool, des amers dominateurs.

Rappels :

a. Touraine - Domaine de la Charmoise (Henri Marionnet) "Vinifera" 2005 : 16/9/08 (PR)

DS13,5 - PR13 - LG14 - PC13,5 - MS13,5. Note moyenne : 13,5

Douceur fruitée : agrumes, fruits de la passion. Petite note saline qui nous fera proposer un picpoul. Bouche nette, pas trop dense pour le coup, avec des saveurs végétales et amères et pas mal d'alcool (ici aussi, l'expression sudiste paraît manifeste).

b. Touraine - Domaine de la Charmoise (Henri Marionnet) "Vinifera" 2005 : 18/6/08 (LG)

DS13,5 - LG14 - MS14. Note moyenne : 13,8

Nez corsé, faisant sudiste : muscat, fenouil, menthe.

Bouche joufflue, (encore) peu causante, riche pour une structure un peu lâche, avec une certaine pesanteur. Enigmatique en l'état.



25. Graves : Château Léhoult 2005 - 12,5°

L'après-midi : DS13,5/14 - PR13 - CD14,5. Note moyenne AM : 13,8

Le soir : DS14,5 - LG14 - MS14 - MF14 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,2

Notes assez délicates, typées d'un sauvignon de cuve : buis, citron, fruits et fleurs blanches. Bouche claire et nette, sincère, dépourvue de minéralité. Elle manque ce soir d'un peu d'inspiration.

Rappel : Graves - Château Léhoult 2005 : 4/12/07 - 15,5/20 (LG)

Très beau vin de cuve. Robe presque blanche. Nez variétal mais intéressant égarant tous les dégustateurs présents vers la Loire : bourgeon de cassis insinuant, fleurs blanches, fraise, pointe fumée. Forte présence citronnée en bouche pour un vin de beau potentiel, très propre, friand, à l'équilibre impeccable. Il y a du poids dans ce vin minéral que l'on peut raisonnablement situer à Sancerre.



26. Vin de Table (Hérault) : Domaine Les Eminades "Cuvée Silice" (2006) - 13°

L'après-midi : DS(15) - PR(15) - CD14,5. Note moyenne AM : (14,8)

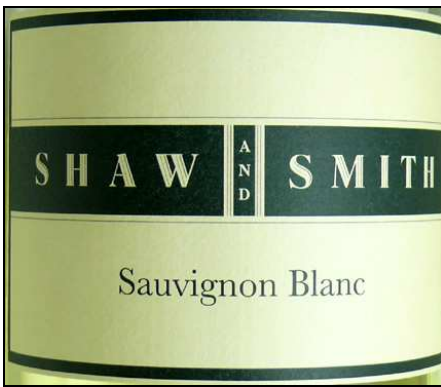
Présentation paille aux reflets quelque peu jaunis.

Impossible de se défaire d'une signature de Chardonnay généreusement bâtonné sur lies avec une prédominance d'arômes de réduction assez noble (avec une pensée au maître bourguignon Coche-Dury !) : grillé, noisette, beurre, jaune d'oeuf.

Matière étonnante, avec du volume, du gras, de la longueur et ces arômes qui nous "scotchent" véritablement sur un Chardonnay bourguignon ! Assurément une réalisation peu banale, peut-être trop éloignée de son cépage et de son terroir. Une sorte de "bête d'élevage"...

Le soir : DS(15) - LG14,5 - MS(14) - MF14,5 - EG(14). Note moyenne SOIR : (14,4)

D'emblée, le dégustateur est accueilli par des exhalaisons grillées, toastées (impression de sésame grillé, de peau de poulet brûlée) que l'on trouve plus volontiers sur certains vins issus de Chardonnay (en Côte de Beaune ou en Jura). Sans oublier que l'on trouve ce même profil olfactif sur le chenin produit en 2006 par Rémy Pédréno au Roc d'Anglade Bouche comme travaillée, particulièrement bichonnée, citronnée. On ne peut enlever à cette matière, certes surprenante, ses qualités de fraîcheur, de finesse et de persistance. Encore plutôt muette mais dotée.



27. Australie : Domaine Shaw & Smith Région Adelaide Hills 2007 - (pas de degrés indiqué)

L'après-midi : *DS13,5/14 - PR13,5 - CD14. Note moyenne AM : 13,8*

Le soir : *DS14,5 - LG14 - MS14 - MF14- EG14. Note moyenne SOIR : 14,1*

Robe blanche, à l'instar de celle d'un Sancerre.

Nez doux, typé : écorce de citron vert, fougère, fruit de la passion.

Bouche sans grande longueur mais restant fraîche (plus que celle du vin chilien). Elle semble s'inspirer (en termes d'arômes et de structure) d'un vin national. Alors oui disons-le (au risque d'être taxé de chauvinisme mais en assumant le biais culturel), c'est ici la livraison du cépage (hors France) la plus satisfaisante. Noter au passage que le vin, sans être grand, ne fait pas long feu et reste honorable dans sa présentation vespérale.

Conclusion de la première session des sauvignons jeunes

On note clairement une expression optimale du sauvignon sur Chavignol (un territoire qui permet de transcender le cépage), les productions de Cotat et Boulay dominant la dégustation de la tête et des épaules, s'améliorant même notablement à l'aération.

Côté Boulay, on se délecte d'expressions racées, peaufinées, resplendissantes, rigoureuses autant que savoureuses

Côté Cotat on apprécie des vins plus bruts, confinés, batailleurs, mais néanmoins superbes, taillés pour la garde. On devine un grand potentiel derrière une façade plus austère.

On peut s'amuser à comparer les styles de ces 2 excellents producteurs en comparant Cotat à Foreau (ou Dauvissat ou Grillet) et Boulay à Huet (ou Raveneau ?).

Les autres producteurs de Sancerre emballent moins, avec des vins élevés dans un style plus "glamour" qui peut plaire mais ne possédant pas cette minéralité conquérante propre aux terroirs de Chavignol.

Les 2007, complets, campés sur une très belle acidité, se livrent avec une grande générosité.

Les vins étrangers sont en difficulté, encore plus le soir. Ainsi, le vin californien fait long feu. C'est au final le vin australien qui s'en sort le mieux, talonné par le vin néo-zélandais.

Bilan mitigé sur Carrou (des vins qui s'améliorent grandement à l'air) et belle performance du Menetou de Chavet, cuvée Jacques Coeur.

On observe enfin une assez grande stabilité des notes entre les 2 dégustations.

2^{ème} partie : les vins jeunes (2^{ème} session)
Vendredi 23 janvier 2009

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)



1. Sancerre : Domaine Boulay "Monts Damnés" 2006 - 13°

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15. Note moyenne AM : 15,4

Toujours un vin plein de charme, profond, mais s'exprimant en sourdine.

Le soir : DS15,5/16 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5/16 - EG15,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe pâle agrémentée de reflets verts.

Nez typé : agrumes, fleurs blanches, minéral. Lumineux, bien défini.

Bouche soulignée par un aimable goût citronné, fine, sur de beaux amers. Finale subtilement saline.

Ce soir, nous aurons droit à une expression fine, nette et sapide mais réticente (avec notamment un fond minéral en mode mineur).

Rappels :

a. Sancerre blanc - Domaine Boulay "Monts Damnés" 2006 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS15,5/16 - PR14,5 - CD15. Note moyenne : 15

Robe fluide, proche de la blancheur, parsemée de quelques reflets gris-vert. Sensations délicates de fromage de chèvre, chèvre-feuille, fleurs blanches. Matière s'exprimant encore assez simplement, mais bien structurée. Citron, craie soulignent le caractère frais et minéral. Finale persistante, sur quelques notes amères.

Sancerre blanc - Domaine Boulay "Monts Damnés" 2006 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS15,5/16 - LG15,5/16 - MS16. Note moyenne : 15,8

Un peu variétal : poire, bière blanche, raisin frais, rose, coquille d'huître, citron, menthol, réglisse. Bouche relativement longiligne (malgré une matière conséquente), à la fois douce et minérale (pierre), encore simple gustativement, de beau prolongement. Sève austère qui devrait parfaitement bien vieillir.

b. Sancerre blanc - Domaine Boulay "Monts Damnés" 2006 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16

Olfaction sur la réserve, s'ouvrant lentement sur les fruits blancs, un beau grillé, des pointes beurrées et crayeuses. Beau volume en bouche : gras, fraîcheur et puissance contenue. Longue finale minérale, encore assez austère. Très beau vin, en potentiel.



2. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 2005 - 13,5°

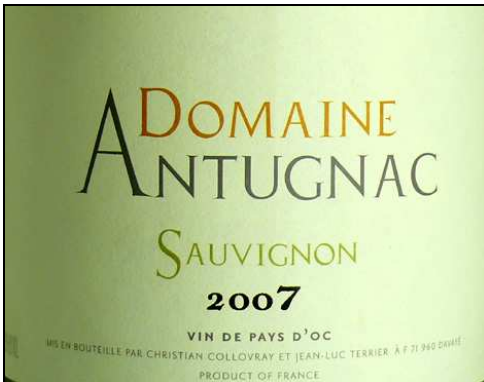
L'après-midi : DS15 - PR14. Note moyenne AM : 14,5

Le soir : DS15 - PC14,5 - LG14 - MS13,5 - EG15. Note moyenne SOIR : 14,4

Robe plus jaune.

Boisé insistant, orientant vers Bordeaux.

Belle matière mais expression monocorde (du bois et du citron), ennuyeuse, que l'on reprendra dans quelques années.



3. Vin de Pays d'Oc : Domaine Antugnac "Sauvignon" 2007 - 13°

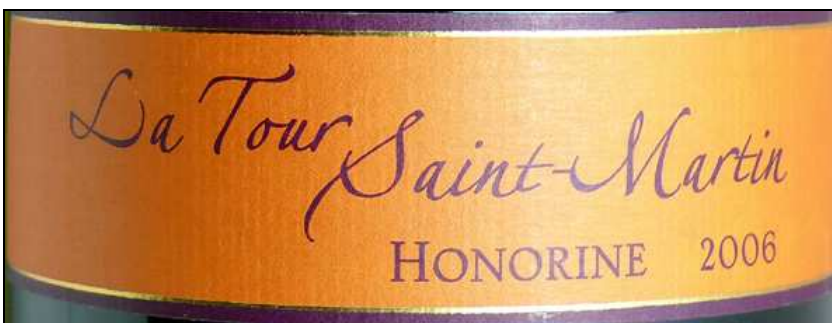
L'après-midi : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

Le soir : DS13,5 - PC12 - LG13,5 - MS13 - EG13. Note moyenne SOIR : 13

Robe pâle aux reflets verts.

Nez affable, orienté fruit : ananas, poire au sirop, fraise, citron, mangoustan.

Bouche peu sophistiquée mais équilibrée, somme toute assez classique dans ses saveurs.



4. Menetou-Salon : La Tour Saint Martin "Honorine" (Albane et Bertrand Minchin) 2006 - 13°

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

Le soir : DS13,5 - PC12 - LG14 - MS13,5 - EG14. Note moyenne SOIR : 13,4

Robe presque sans coloration.

Accueil boisé, vanillé, peu palpitant.

La matière reste relativement dynamique mais l'expression d'agrumes et de minéral reste trop sous l'étouffoir. On s'y fait un peu mieux en regoûtant Couhins-Lurton 2005.

Rappel :

Menetou-Salon blanc : La Tour Saint Martin Honorine 2006 : 11/3/2008 à l'ouverture (PR)

DS16 - PR15,5 - CD15. Note moyenne : 15,5

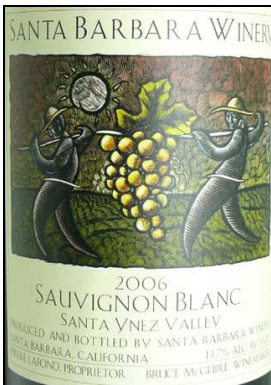
Robe fluide, très claire, paille aux reflets vert. Encore un nez expressif : abricot dominant, pêche jaune, fruits mûrs, plus une pointe d'élevage. Attaque en chair, presque gourmande, s'étirant ensuite sur son acidité, une amertume agréable. Finale fraîche, crayeuse, avec tenue.

Menetou-Salon blanc : La Tour Saint Martin Honorine 2006 : 11/3/2008 après 5h d'aération (LG)

DS15 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne : 14,7

Nez sentant plus le bois. Notes de café, de tabac blond, de tilleul, de poire au sirop, de fleurs, de miel.

Bouche en même temps plus corpulente et plus énergique que celle de Morogues 2005. Un peu moins libérée aussi (le carcan du bois).



5. Californie : Santa Barbara Winery "Santa Ynez Valley" 2006 - 13,7°

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

Le soir : DS12,5 - PC11 - LG13 - MS12 - EG11. Note moyenne SOIR : 11,9

Robe dont le doré, dans ce panel de vins assez blancs, semble d'autant plus accentué. Senteurs un peu farfelues de buis, d'urine féline, de citron, de fruits exotiques, de caramel, de fraise des bois.

Bouche assez grasse mais sans lourdeur condamnable, facile à boire avec son acidité somme toute raisonnablement sauvée.



6. Sancerre : Domaine Alphonse Mellot "Edmond" 2006 - 13°

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

Teinte paille aux légères nuances de jaune et de vert.

Profil banal, bien sauvignon, relevé de bois : buis, agrumes, fruits blancs.

Matière fraîche, acide, un brin fluette et simple, mais sympathique. Finale plus enrobée, desservie par le bois et une pointe d'alcool.

Le soir : DS14 - PC14,5 - LG14 - MS14,5 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,3

Robe brillante, pâle, aux reflets verts.

L'élevage se manifeste sans retenue, avec beaucoup de citron (lacté) et des fleurs.
L'ensemble est déparé par un petit côté cartonneux (un nuage de sciure).
Bouche aiguë, tranchante, propre. Ne restera pas dans les esprits.



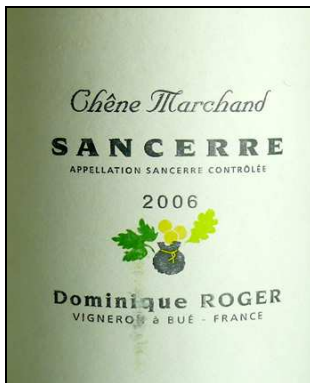
7. Touraine : Le Clos Delorme "Hortense" (Albane et Bertrand Minchin) 2007 - 12,5°

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

Le soir : DS13 - PC11,5 - LG13,5 - MS12,5 - EG11. Note moyenne SOIR : 12,3

Nez peu expressif, essentiellement fruité : citron, poire au sirop.

Bouche plutôt mince, citronnée, pour un subtil substrat minéral.



8. Sancerre : Domaine du Carrou "Chêne Marchand" 2006 - 13°

L'après-midi : DS11 - PR11. Note moyenne AM : 11

Couleur paille, avec une once de jaune et de vert.

Senteurs "artificielles" de miel, fraise Tagada, Malabar, fruits jaunes, sans aucune noblesse !

Bouche fade, manquant de fond, relativement molle. Finale amère.

Par rapport à nos précédentes approches, le vin est méconnaissable : nous lui souhaitons une résurrection pour la soirée...

Le soir : DS14 - PC14,5 - LG14,5 - MS14 - EG15. Note moyenne SOIR : 14,4

Robe brillante, avec un très léger supplément de couleur.

Nez un peu confiseur : barbe à papa, ananas confit, menthe.

Bouche restant maigre, correcte toutefois avec son léger support minéral et une acidité pas totalement absente.

"Nous lui souhaitons une résurrection pour la soirée... disait Philippe l'après-midi" : elle s'est accomplie, en partie du moins.

Rappel :

Sancerre blanc - Domaine du Carrou Chêne Marchand 2006 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

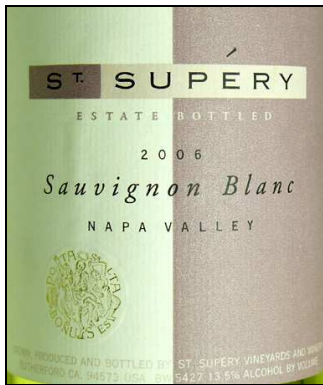
DS16 - PR15,5 - CD14. Note moyenne : 15,2

Robe toujours claire, fluide, paille avec de légers reflets dorés. Senteur caractéristique de poire Williams, soutenue par un panel de fruits blancs. Jeune et aromatique. Matière d'une très jolie finesse, exprimant pureté et fraîcheur. Acidité (pamplemousse) et minéralité (craie) assurent une droiture assez stricte.

Sancerre blanc - Domaine du Carrou Chêne Marchand 2006 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS16 - LG16 - MS16. Note moyenne : 16

Nez direct, assez intense : poire, miel, fleurs blanches, minéral. Bouche dense, crayeuse, citronnée. Un vin raffiné, tonique et appelant, qui peut revendiquer une belle cohésion.



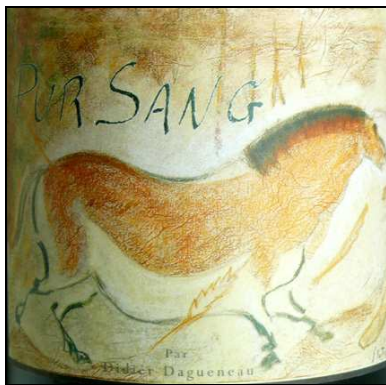
9. Californie : St-Supery Vineyards 2006 - 13,5°

L'après-midi : DS11 - PR11. Note moyenne AM : 11

Le soir : DS12 - PC14 - LG12 - MS12 - EG13. Note moyenne SOIR : 12,6

Un nez à part, un peu étrange : buis, citron, végétal et surtout très prégnant fruit de la passion. On sera tenté de penser qu'il est produit à l'étranger.

Bouche lestée, sans accélération, brève. Piètre matière citronnée, très léthargique, comme morte.



10. Pouilly Fumé : Domaine Didier Dagueneau "Pur Sang" 2006 - 14°

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

Robe paille mêlée d'une pointe de jaune et de vert.

Offre aromatique peu banale, mariant la confiture d'oignons, le grillé, en passant par des notes de réduction, de minéral (pierre à briquet, fumé).

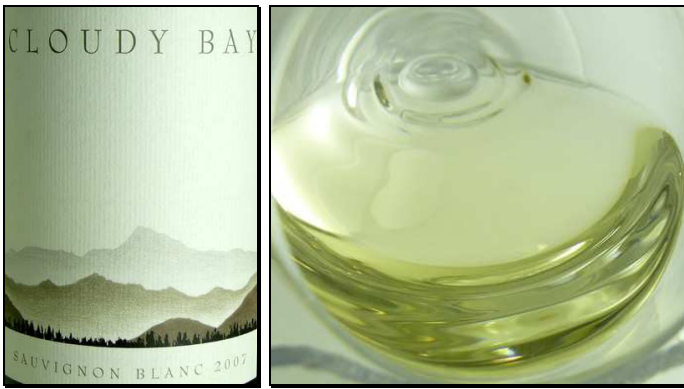
Belle texture, fine, au grain presque moelleux, délicat, signe d'une belle vinification. Beaux volumes, mais le sauvignon s'affirme de façon trop simple, variétale, et l'ensemble a du mal à se défaire d'une rondeur trop affable (caractéristique assez classique de l'appellation Pouilly-Fumé).

Le soir : DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5 - EG15,5. Note moyenne SOIR : 15,5

Notes familière de sauvignon : buis, ananas, fleurs blanches. Ensemble marqué par le fût, fort heureusement sans ostentation ; le vin conserve une certaine distinction aromatique.

Bouche concentrée, séveuse, pure, réglissée. Le vin semble brillamment élevé mais un peu en limite de terroir (comme c'est le plus souvent le cas sur l'appellation Pouilly-Fumé).

Comme dans le cas de Silex 2001 (ou Chailloux 2001), le gros reproche fait à ce vin consiste en une minéralité (pourtant largement célébrée comme atout déterminant du domaine) presque imperceptible. Du coup, le vin gagne en indolence.



11. Nouvelle-Zélande : Domaine Cloudy Bay Sauvignon Région Marlborough 2007 - 13,5°

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

Le soir : DS14,5/15 - PC14/14,5 - LG15/15,5 - MS14,5 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,7

Robe pâle et brillante.

Olfaction de caractère associant des notes de bosquet végétal, de minéral, d'agrumes, de petit pois également.

Bouche prenante, assez acide, de belle qualité. Moins baroque et alanguie que celle du beau 2003 bu il y a peu.



12. Sancerre : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2006 - 13,5°

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

Aspect paille, avec une légère inflexion verte, une once de jaune.

Style Chavignol évident (notes d'anis que nous trouvons presque systématiquement, comme sur certains Muscadets), plus particulièrement Cotat par son caractère austère, profondément minéral (pierre chaude, coquillage, craie), ses traces de pâte d'amande, de nougat. On évoque une nouvelle fois Grillet...

Très belle chair, quelque peu miellée, presque surmûre (notes de caramel au lait), mais à l'équilibre irréprochable : la bouche reste propre, saline, avec une longue finale salivante, minérale. Mais le vin semble encore sur sa réserve, comme déjà rentré dans une phase de repli.

Le soir : DS15 - PC14 - LG(14) - MS15 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,4

Senteurs un peu lactiques (comme passablement évoluées en même temps) de pierre à fusil, d'asperge, de miel, de mousseron.

Bouche sans ressort, empesée par du sucre, alcoolisée, triviale, bref méconnaissable.

Noter que le vin est bien moins probant le soir (et que lors des précédentes dégustations).

Rappels :

a. Sancerre - François Cotat "La Grande Côte" 2006 : 8/1/08 (LG)

DS16,5+ - PC16,5 - LG16,5 - MS17. Note moyenne : 16,6

Aspect un brin plus végétal (petit pois); fruits blancs, citron. Bouche d'une remarquable sveltesse, austère, crayeuse ? Evidence et fraîcheur, naturel magnifique.

b. Sancerre - François Cotat "La Grande Côte" 2006 : Mai 2008 au domaine (PR) - 15,5

Nez en réserve (crottin de Chavignol, citron, fruits blancs, amande fraîche), matière sans trop de gras, stricte, tranchante, encore un peu ingrate, mais au fond rassurant, puissant, campé sur sa minéralité. Finale droite, longue, assez austère.



13. Sancerre : Domaine Boulay "Comtesse" 2006 - 13°

(Vieilles Vignes de 60 ans dans les Monts Damnés)

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

Le soir : DS15 - PC14,5 - LG15 - MS15,5 - EG15. Note moyenne SOIR : 15

Notes peu compliquées, à tendance végétale : agrumes, menthe, avec un léger voile grillé.

Bouche (seulement) satisfaisante, sur des amers honorables, mais un peu coupable de fadeur. Miguel décode de la longueur (sous la forme d'une appréciable rémanence saline) dans cette présentation riche, peut-être trompeuse. Modeste ou fermée à double tour ?

Rappels :

a. Sancerre blanc - Domaine Boulay "Comtesse" 2006 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS17 - PR16,5 - CD17. Note moyenne : 16,8

On continue : robe fluide, très claire, paille aux reflets gris-vert. Senteurs mûres d'agrumes (citron, orange), de fleurs blanches, d'amande, de pomme, avec une pointe de noix. Bouche mûre mais strictement tenue : fraîcheur et acidité équilibrent cette générosité de sève. Finale profondément crayeuse, serrée, pénétrante.

Sancerre blanc - Domaine Boulay "Comtesse" 2006 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS17 - LG16+ - MS17. Note moyenne : 16,6

Nez très mûr (ce côté viande grasse, rillettes, partagé par mes compagnons de voyage), particulièrement crayeux, très pur : zestes, miel, menthe, gingembre, citron, citron vert. Trame plutôt svelte, sapide, avec beaucoup de fond, très dense mais sans lourdeur et sans effet de manche. Minérale et encore très verrouillée, un brin amère. Elle devrait aller très loin et très haut.

b. Sancerre blanc - Domaine Boulay "Comtesse" 2006 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16,5-17

Précision et élégance pour une présentation discrète : léger grillé, fromage de chèvre, craie. Caractère ciselé retrouvé en bouche, avec une chair assise sur un socle acide et minéral puissant. Ensemble en fuseau, très long, encore sur la réserve : une promesse d'avenir radieux.



14. Touraine : Domaine de la Charmoise - Henri Marionnet "M de Marionnet" 2005 - 14,5°

L'après-midi : DS12,5 - PR12. Note moyenne AM : 12,3

Le soir : DS13 - PC13 - LG12,5 - MS13- EG13. Note moyenne SOIR : 12,9

Robe sensiblement plus dorée.

Nez boisé, plantureusement expansif : verveine, citron confit, poire au sirop.

Bouche malheureusement coupable de mollesse, trop capiteuse, corpulente et lénifiante, qui plus est sans longueur. Cette fois-ci, la prise d'air n'a été d'aucun secours.

Rappel :

Touraine - Domaine de la Charmoise - Henri Marionnet "M de Marionnet " 2005 : 24/6/08 à l'ouverture (PR)

DS13,5 - PR13 . Note moyenne : 13,2

Robe paille aux reflets dorés, fluos et verts. Offre simplette, sur quelques fruits blancs (pomme, poire). Bouche intransigeante, cherchant son équilibre : matière riche, puissante, marquée d'alcool, à la longueur soutenue par une amertume sensible et une présence minérale certaine. Résolument austère.

Touraine - Domaine de la Charmoise - Henri Marionnet "M de Marionnet " 2005 : 24/6/08 après 5h d'aération (LG)

DS15 - LG15,5 - MS15,5 . Note moyenne : 15,3

Personnalité sous formes de notes intéressantes : épices, agrumes, pomme cuite, verveine, craie. Le sauvignon s'y exprime de manière subtile, très mûre.

Bouche charnue, relativement alcoolisée, grasse mais suffisamment fine. Elle parvient à conserver un bel étirement, finissant sur de beaux amers et le titillement du gingembre. Caractère distinctif minéral, rémanent et enivrant. Un vin qui a besoin d'air pour se déployer.



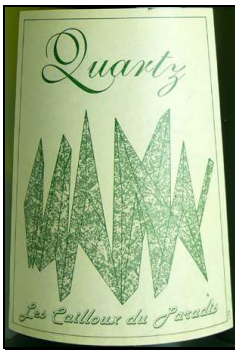
15. Menetou-Salon : Chavet Fils "Jacques Cœur" 2006 - 12,5°

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

Le soir : DS15 - PC15 - LG14,5 - MS14,5 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,7

Fruit en avant, avec beaucoup de poire et un peu d'agrumes.

Bonne matière, joliment amère, acidulée, irréprochable.



**16. Vin de Table (Loire) : Domaine les Cailloux du Paradis (Claude Courtois)
"Cuvée Quartz" 2007 - 12,2°**

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

Vin de belle constitution, à la matière plaisante, charnelle, équilibrée, mais cruellement desservi par une présentation passablement oxydée, lorgnant davantage vers le Jura que la Loire...

On reconnaît la fragilité d'un vin non ou peu protégé, victime d'aléas que nous rencontrons un peu trop souvent sur ce genre de blancs (voire de rouges...).

Le soir : *DS13,5 - PC(14,5) - LG12,5/13 - MS13,5 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13,6*

Robe intense, aux reflets verts.

Exhalaisons peu réjouissantes : colle, cidre, pomme verte.

Difficile à juger car l'allure est acide, brouillonne (certains penseront à un Côtes du Jura). Pour moi, le vin n'est pas particulièrement corpulent.

Comme dans le cas du vin de Puzelat, on note ici aussi le côté aléatoire de l'approche.



17. Sancerre : Domaine François Cotat "Culs de Beaujeu" 2006 - 13,5°

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

Présentation paille, bien claire, avec des reflets gris/verts.

Superbe nez maintenant familier de croûte de fromage, de coquille d'huître, d'iode, dominé par une minéralité austère autant qu'explosive...

Beaucoup de poids, de profondeur, une chair superbe, généreuse, goûteuse (encore ces belles notes de caramel au lait, de fraise des bois), toujours aussi bien tenue et élancée par sa puissance minérale. Finale interminable. Mais on ne sent pas le vin au fait de son potentiel...

Le soir : *DS16,5/17 - PC16 - LG16 - MS16,5 - EG16. Note moyenne SOIR : 16,3*

Robe "à la Cotat", avec peu de couleur et de la turbidité.

Nez intense, particulier, un peu chablisien de nouveau : effet littoral, anis, agrumes, minéral. Pas si facile de distinguer l'effet terroir de l'effet soufré (oeuf).

La bouche, dense, longue, minérale et saline constitue un pari austère mais jouissant d'une conséquente plénitude sapide. (à noter que Pierre trouve ici une matière plus étroite que chez Courtois).

Ce vin chute aussi le soir (d'une manière un peu moindre toutefois). Cela remet un peu en cause la fiabilité de sa carrure.

Rappels :**a. Sancerre - François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2006 : 8/1/08 (LG)**

DS15,5/16 - PC15 - LG15,5+ - MS15+ . Note moyenne : 15,3+

Profil fruité (pomme, poire), exotique (ananas) avec des notes complémentaires de tilleul, de citron; fromager (citron lacté, crottin de Chavignol). Bouche faisant particulièrement tassée, en attente, légèrement caramélisée en raison d'un élevage manifestement plus appuyé.

b. Sancerre - François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2006 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16/16,5

Senteurs raffinées, un brin timides (pointe grillée, amande, agrumes, fruits blancs), bouche ciselée, sorte d'épure minérale sans concessions, avec un fond de marathonnier. Finale très étirée et fuselée. Nouveau pari sur l'avenir...

**18. Sancerre : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2006 - 13,5°**

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

Toujours ces mêmes robes pailles, claires, avec de timides inflexions vertes et jaunes. On croit reconnaître une réalisation de Boulay, avec un style fondu, quelque peu doux, aux notes classiques de fromage, fougère, pierre chaude, mais avec cette retenue, cet aspect fermé que nous présente 2006 jusqu'à présent.

La bouche des réalisations de Chavignol est toujours aussi belle, serrée, séveuse, profonde, avec de l'impact et de la rigueur. Mais indiscutablement en phase de repli, manquant d'éclat et de spontanéité.

Le soir : DS14,5+ - PC14 - LG(14) - MS14 - EG15. Note moyenne SOIR : 14,3

Nez congruent, avec toujours cette sorte de vent du large englobant des odeurs d'amande, d'anis, de miel, d'agrumes, de fleurs.

Bouche semblant avoir emmagasiné du sucre, assez chaleureuse. Elle manque de présence, paraissant presque insignifiante. Minéralité peu flagrante pour un vin qui ne fait pas signe. Curieux.

Ici aussi, grosse chute de niveau le soir pour cette 3ème cuvée de François Cotat.

Rappels :**a. Sancerre - François Cotat "Les Monts Damnés" 2006 : 8/1/08 (LG)**

DS16 - PC15,5/16 - LG15,5 - MS15,5/16. Note moyenne : 15,8

Senteurs de fleurs, de miel, de tisane, de groseille à maquereau, de buis. Force minérale et une relative chaleur pour une bouche prometteuse, longue.

b. Sancerre - François Cotat "Les Monts Damnés" 2006 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16-16,5

Belle noblesse olfactive (léger grillé, amande, craie), matière précise, pure, ample, une puissance toute en retenue, un socle minéral sérieux. Finale terriblement longue.

Bête de course en devenir...



19. Italie : Gaja "Alteni Di Brassica" Langhe 2006 - 14°

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

Le soir : DS14,5 - PC13 - LG13,5 - MS13,5 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13,6

Déclinaison transalpine du cépage ambitieuse (très chère en tout cas) mais peu réussie. Dissymétrique (vive en finale mais sucrée et grasse en entame et en milieu de bouche), bien boisée, peu allante (modèle bordelais ?)...



20. Argentine : Mapema 2006 - 13°

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

Le soir : DS12 - PC11 - LG12,5 - MS12 - EG12,5. Note moyenne SOIR : 12

Quelques notes de buis et de menthe.

Bouche maigre et courte, qui ne retient pas l'attention.



21. Afrique du Sud : Springfield Estate "Sauvignon Blanc Special Cuvée" 2008 - 12,5°

L'après-midi : DS8 - PR8. Note moyenne AM : 8

Le soir : DS0 - PC5 - LG8 - MS8 - EG9. Note moyenne SOIR : 6

Odeur de rose, de fruits exotiques, de pipi de chat, de fruits de la passion.

Bouche gustativement repoussante, acide. Une proposition bien incompréhensible, pire écoeurante, gluante et salée (dégueulasse ou émétique, si l'on préfère).



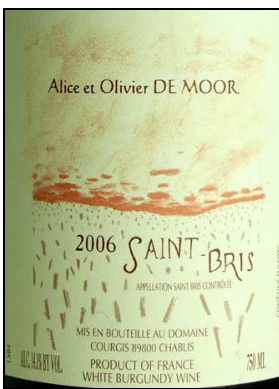
22. Quincy : Domaine du Tremblay "Cuvée Vieilles Vignes" 2007 - 12,5°

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

Le soir : *DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS14 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,3*

Nez privilégiant le fruit.

Bouche fraîche, dominée par des goûts de citron. Franche, de volume correct mais très standard.



23. Saint-Bris : Domaine De Moor 2006 - 14°

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

Robe qui sort un peu du lot, davantage jaunie, avec des reflets dorés.

Présentation angevine avec des notes marquées de pomme, de bois, sans grande originalité ni distinction.

Pointe de CO² qui amplifie l'impression de cidre offerte au nez, avec en plus une certaine aigreur. Echantillon ingrat.

Le soir : *DS14 - PC15 - LG13,5/14 - MS14,5/15 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,4*

Nez grillé exprimant le café, le camphre, le citron.

Bouche corsée, capiteuse, dense et un brin amère.



24. Italie : Schioppetto Collio Sauvignon 2006 - 14,5°

L'après-midi : *DS10 - PR10. Note moyenne AM : 10*

Le soir : *DS12 - PC13,5 - LG13 - MS13 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13*

Nez variétal : pierre, buis, amande, acacia. Arômes exacerbés très lassants.

Bouche banale, acide, amère (gentiane), à la finale un peu écoeurante (sans heureusement atteindre les excès immondes du vin d'Afrique du Sud).



25. Sancerre : Domaine Vincent Pinard "Harmonie" 2004 - 13°

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

Le soir : DS13 - PC10 - LG11 - MS12 - EG13. Note moyenne SOIR : 11,8

Robe soutenue.

Nez boisé en diable, variétal, vraiment ingrat.

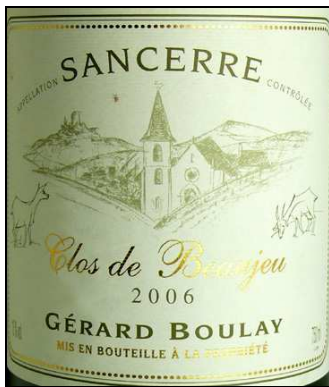
Bouche lourde, usante; jus gâchés (et un patronyme à contre-emploi). Diagnostic renouvelé pour les vins de ce domaine dont on ne comprend pas pourquoi il a la main si lourde sur le fût.

Rappel : Sancerre - Domaine Vincent Pinard "Harmonie" 2004 - Avril 2007 (PR)

DS(13) - PC(12,5) - LG13,5 - PR13 - BLG14 - Note moyenne : 13,2

Robe brillante, fluide, paille aux reflets or et vert. Nez immédiatement pris par la dominance boisée, vanillée, grillée qui masque toute autre nuance aromatique, si ce n'est un petit côté réduit...

La bouche s'est mise au diapason : l'élevage écrase le vin par ses notes grillées et toastées ! Damage, car la matière semble belle, l'équilibre précis, et un soupçon de fruits blancs, d'agrumes et d'abricot nous laissent dire qu'il y aurait du vin derrière... Mais à ce stade, il est tellement difficile de « lire » ce vin que personne n'aurait songé à un Sauvignon !



26. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 2006 - 13°

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

Robe paille aux légers reflets verts.

Jolies notes de pamplemousse, citron, fruits blancs, relevé de craie humide et une pointe d'anis qui signe Chavignol. Avec toutefois une retenue évidente par rapport à nos repères habituels.

Chair fruitée, généreuse, presque gourmande, se distinguant toujours par sa grande finesse, son élégance, sa précision en bouche. La finale conforte la valeur de la bouteille en s'étirant longuement sur une impression crayeuse.

Mais on garde une nouvelle sensation de fermeture sur ce 2006, loin de l'éclat des 2007 ou des millésimes plus anciens.

Le soir : DS15,5/16 - PC15 - LG16 - MS16 - EG15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,7

Senteurs de fleurs de pommier, de menthe, de silex, d'embruns côtiers.

Matière minérale (crayeuse), savoureuse en même temps, sereine (un vin parfaitement présent, l'air de rien).

Observer que cette cuvée n'est pas affectée (le soir) par une aération de quelques heures.

Rappels :

a. Sancerre blanc - Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 2006 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS16,5 - PR16 - CD16,5. Note moyenne : 16,3

Robe inchangée : fluide, très claire, avec quelques reflets gris-vert. Toujours une certaine sobriété aromatique pour un ensemble au fruité assez pur (fruits blancs), mêlé de subtiles sensations beurrées et grillées. Matière assez ample, charnue, revigorée par une acidité sous-jacente (notes de citron, pamplemousse), une empreinte calcaire certaine. Finale sur une pointe d'amertume, pour un ensemble tendu, un brin austère en l'état.

Sancerre blanc - Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 2006 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

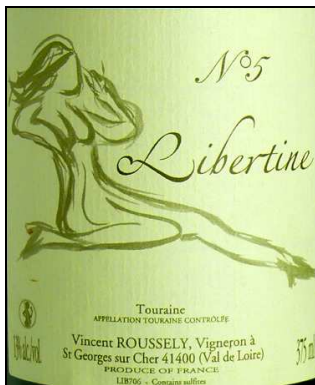
DS17 - LG17 - MS17. Note moyenne : 17

Nez magnifique, très expressif, alliant des notes remarquablement pures : citron, poire, buis, verveine (virgule) citronnelle. S'ajoute le côté un peu fumé et âcre du silex. Bouche construite sur une matière imposante qui sait rester alerte, fine, salivante. Finale de caractère, minérale en diable, légèrement saline. Austère mais généreuse en parfums. Un beau vin construit, qui électrise joliment la langue. Grand potentiel prévisible.

b. Sancerre blanc - Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 2006 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16,5

Nez puissant, mais compact : grillé subtil, amande, craie. Bouche pleine, chair serrée, volume évident, race folle pour un vin encore prisonnier de sa jeunesse. Mais quel poids, quelle longueur !

Encore un vin à patienter...



27. Touraine : Domaine Vincent Roussely "Libertine N°5" (2005 sur le bouchon) - 13°

Vin en surmaturité.

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

Le soir : DS14 - PC14 - LG14,5 - MS14 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,1

Une olfaction gentille tout en douceur, un peu comme pour un vin de Plageoles (Muscadelle ?) : poire, soupçon végétal et de safran, pomme verte, raisin sec, écorce d'orange, reine-claude.

Bouche claire, moelleuse, tendrement fruitée. Effort louable même si peu percutant.

28. Marsala Superiore Vecchio Florio Riserva 1991 Ambra semiseco

Le soir : DS15 - PC15,5 - LG15 - MS15 - EG15. Note moyenne SOIR : 15

(Uniquement le soir, cadeau de Laurent)

Robe peu intense, orangée.

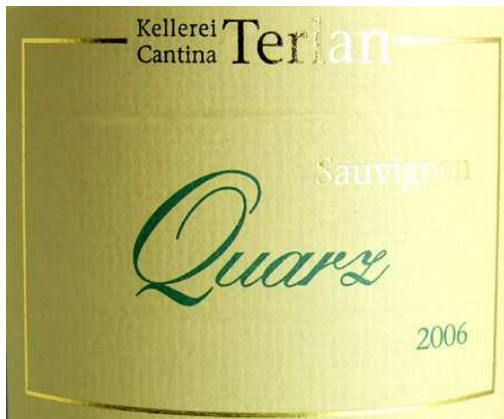
Nez viande, rancioté, appariant des fragrances de fumée, de tabac blond, de praliné.

Un petit air andalou, avec beaucoup d'attrait aromatique.

Bouche dans un registre acide (comme à Madère), semblant peu alcoolisée, restant passablement frêle (poids plume). Dans les pistes, on aura par ailleurs :

Rivesaltes ambré, Porto blanc.

Deux vins italiens supplémentaires (parvenus tardivement...)

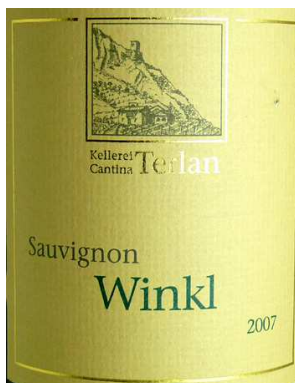


1. Italie : Cantina Terlan : Sauvignon "Quarz" (Alto Adige Terlaner) 2006 - 13,5° (100% Sauvignon)

DS14 - LG14,5 - PR14 - MS14,5 - EG14. Note moyenne : 14,2

Nez ravissant : menthe, abricot. Arômes exacerbés, élevage de qualité. J'y vois un sauvignon de Pessac (mais la maturité fruitée, la richesse peuvent aussi faire songer à du viognier).

Bouche grasse à souhait, fine, gourmande, surfant sur de beaux amers. Je me suis plus particulièrement laissé séduire.



2. Italie : Cantina Terlan : Sauvignon "Winkl" (Südtirol Alto Adige Terlaner) 2007 - 13° (100% Sauvignon)

DS13,5 - LG13,5 - PR13 - MS12,5 - EG12. Note moyenne : 12,9

Robe pâle.

Apparence de sauvignon très classique (Graves ou Pouilly-Fumé), de cuve pour des odeurs sans surprise de fleurs et fruits blancs, d'agrumes dans un ensemble clairement dominé par le buis.

Bouche svelte, propre, à défaut d'être inoubliable.

Conclusion de la deuxième session des sauvignons jeunes :

Les vins de Chavignol imposent de nouveau leur classe sans trop forcer : ils brillent par leur minéralité, leur absence de variété, leur potentiel. Ils font cavalier seul. Chez Boulay et Cotat, les 2006, au fruit moins spontané (plus cossus ?, refermés ? - ces vigneron évoquent une époque d'ingratitude de 5 à 7 ans pour les 2006), sont en l'état moins enthousiasmants, moins énergiques que les 2007 (aromatiques, fortifiés par une acidité conquérante, avec une probable grande capacité de garde). Il faut ici en effet tenir compte de l'observation du niveau des cuvées entre après-midi et soir (ainsi, les 2006 de Cotat perdant en éclat et intensité, la cuvée Culs de Beaujeu se révélant la plus résistante).

Nous avons concrètement noté une ressemblance de terroirs entre Sancerre et Chablis. Dans les 2 cas, les vins sont campés sur un socle solide en triplet végétal, agrumes, minéral.

Dans le cas des autres sauvignons français, on se contentera la plupart du temps d'expressions satisfaisantes, plutôt variétales, sans réelle plus-value de tempérament (minéral).

Sera-t-on maladroitement cocardier en remarquant que les vins étrangers font plutôt pâle figure ?

On observe enfin des vins sans soufre (ou assimilés) trop versatiles, gustativement imprécis.

Tableau récapitulatif des sauvignons jeunes

Vins excellents			
2006	Sancerre « Culs de Beaujeu » François Cotat	17,5	-0,8
Très bons vins			
2007	Sancerre « Grande Côte » François Cotat	16,7	+1,3
2007	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay	16,6	+0,2
2006	Sancerre « Grande Côte » François Cotat	16,5	-2,1
2007	Sancerre « Monts Damnés » Gérard Boulay	16,5	+2,2
2007	Sancerre « Culs de Beaujeu » François Cotat	16,3	+0,7
2007	Sancerre « Monts Damnés » François Cotat	16,1	-0,3
2006	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay	16,1	-0,4
2007	Sancerre « Comtesse » Gérard Boulay	16,0	+0,3
2006	Sancerre « Monts Damnés » François Cotat	16,0	-1,7
Bons vins			
2006	Sancerre « Monts Damnés » Gérard Boulay	15,6	+0,2
2006	Pouilly Fumé « Pur Sang » Didier Dagueneau	15,5	+1,5
2006	Sancerre « Comtesse » Gérard Boulay	15,0	+0,5
2006	Menetou-Salon « Jacques Cœur » Chavet Fils	15,0	-0,3
2006	Italie : Gaja « Alten Di Brassa » Langhe	15,0	-1,4
Assez bons vins			
2006	VdT « Silice » domaine les Eminades	14,8	-0,4
2006	Californie : Grgich Ills « Fumé Blanc »	14,8	-2,9

2007	Nouvelle-Zélande : Cloudy Bay	14,7	+0,7
2005	Pessac-Léognan Château Couhins Lurton	14,5	-0,1
2007	Valençay Le Claux Delorme	14,5	+0,8
2006	Sancerre « La Jouline » domaine Carrou	14,5	+2,2
2006	St-Bris domaine De Moor	14,4	+2,2
2006	Sancerre « Chêne Marchand » domaine du Carrou	14,4	+3,4
2005	Sancerre « Edmond » Alphonse Mellot	14,3	+0,8
2006	Sancerre « Silex » Michel Thomas	14,3	0
2007	Quincy « Vieilles Vignes » domaine du Tremblay	14,3	0
2006	Coteaux du Giennois Michel Langlois	14,2	-0,1
2006	Pouilly-Fumé « Villa Paulus » domaine Masson Blondelet	14,2	-0,2
2005	Graves Château Léhoull	14,2	+0,4
2006	Italie : Cantina Terlan "Quarz"	14,2	-
2005	Touraine « Libertine n°5 » Vincent Roussely (moelleux)	14,1	+0,3
2007	Australie : domaine Shaw & Smith	14,1	+0,3
2006	Sancerre « Génération XIX » Alphonse Mellot	14,1	+1,8
2007	Nouvelle-Zélande : domaine Greenhough	14,0	-0,8
2007	Quincy les Berry « Curiens »	14,0	+0,2
2005	Touraine « Viniféra » Henri Marionnet	13,7	+0,5
2007	VdT « Quartz » Claude Courtois (Les Cailloux du Paradis)	13,6	+1,1
2006	Chili : Matetic « Equilibrio »	13,5	-0,2
2006	Argentine : Mapema	13,5	-1,5
2006	Menetou-Salon « Honorine » domaine la Tour St-Martin	13,5	-0,1
2005	Menetou-Salon « Morogues » domaine la Tour St-Martin	13,3	-0,1
2007	VdP d'OC domaine d'Antugnac	13,3	-0,3
2004	Italie : Mantole Terlaner Nals & Margreid	13,3	-1,3
2007	Haut-Poitou domaine de la Rotisserie	13,1	+0,1
2006	Italie : Schiopetto Collio	13,0	+3,0
Vins moyens			
2005	Touraine « M » Henri Marionnet	12,9	+0,6
2007	Italie : Cantina Terlan "Winkl"	12,9	-
2006	Californie : St Supéry Vineyards	12,6	+1,6
2007	Touraine « Hortense » domaine Le Clos Delorme	12,5	-0,2
2006	Californie : Santa Barbara Winery « Santa Ynez Valley »	12,5	-0,6
2004	Sancerre « Harmonie » Vincent Pinard	12,5	-0,7
2005	Touraine « Buisson Pouilleux » domaine Clos du Tue Boeuf	12,3	-0,2
2007	Afrique du Sud : Steenberg « Reserve »	12,3	-1,0
2007	VdP du Tarn domaine d'en Segur	12,0	-0,7
Vins sans intérêt			
2007	Italie : Toros Collio	11,2	+1,2
Vins à éviter			
2008	Afrique du Sud : Springfield Estate « Special Cuvée »	8	-2,0

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 :

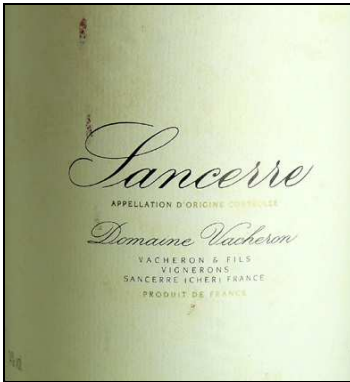
- + le vin s'est amélioré à l'aération
- - le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	14,2	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,9
----------------------------------	-------------	--	------------

3^{ème} partie : les sauvignons vieux (1^{ère} session) Mardi 20 janvier 2009

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 13)



1. Sancerre : Domaine Vacheron "Les Romains" 1997 - 14°

L'après-midi : DS13,5 - PR13 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,3

Le soir : DS12,5 - LG13 - MS12,5 - MF13 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 12,9

Robe bien dorée.

Nez tendance débridée, toasté, complexe : vanille, caramel, mousseron, iode, pierre à fusil, buis, citron, fleurs (dont la rose), bourgeon de cassis, cire, réglisse. Un peu chablisien, il pourra faire sensation.

Bouche amère, languide (avec une once de sucre résiduel), rondouillarde, capiteuse. Plus on la regoûtera, moins on l'appréciera.

Rappel : Sancerre blanc - Domaine Vacheron « Les Romains » 1997 : 9/7/2000

PC14,5/15 - LG16 - PP15,5 - DS16,5. Note moyenne : 15,7

Belle robe brillante, moyennement intense. Nez intense et fruité. L'expression du sauvignon de Loire (buis) est plus manifeste que dans le vin précédent. On a d'autre part affaire ici à un vin plus ouvert, plus prêt à boire (mais peut-être un peu plus facile d'accès, moins racé et moins prometteur). La bouche est très mûre (elle contient vraisemblablement plus de sucre résiduel), gourmande, moins tendue et plus ouverte que la précédente. Des notes d'agrumes, végétales (asperge, petit pois).



2. Sancerre : Domaine Pascal Cotat "Les Monts Damnés" 2001 - 12,5°

L'après-midi : DS13 - PR12,5 - CD13. Note moyenne AM : 12,8

Le soir : DS13 - LG13 - MS14 - MF13 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13,3

Nez disgracieux (vendange affectée par la pourriture grise ?), avec un trait végétal vraiment peu raffiné (feuilles de géranium froissées). Notes complémentaires de paille, de verveine citronnelle, de fruits exotiques discrets, de propolis.

Bouche faiblarde, semblant manquer de maturité, principalement tenue par son acidité (matière pas assez enveloppante). Agréable saveur mielleuse en finale.



3. Sancerre : Domaine Pascal Cotat "La Grande Côte" 2002 - 12,5°

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

Aspect paille légèrement jauni, avec des traces de gris et de vert.

Très belles émanations minérales de pierre à briquet, d'iode, accompagnées de notes de crottin, fougère, céleri, agrumes. Précis, pur, ce nez est d'une grande élégance.

Le vin est signé d'une trame minérale forte, offrant la tension d'une lame, bien enrobée toutefois dans une matière qui a pris un peu de gras avec les années. Très belle sensation saline qui reste longtemps en bouche.

Le soir : DS15 - LG14 - MS15 - MF14 - EG15. Note moyenne SOIR : 14,6

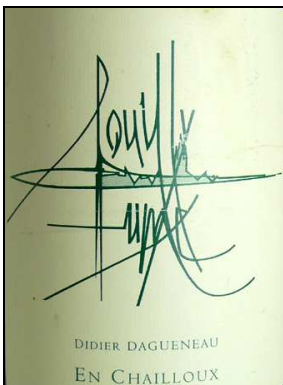
Nez variétal, le fameux pipi de chat (pour moi ici nettement "urine humaine", pour le coup) dominant des senteurs moins patibulaires de végétal (fougère, bosquet de buis de jardin à la française), de citron, de silex et de miel.

Bouche vigoureuse, vive, presque pas minérale, monotone, au final plutôt rébarbative.

Rappel :

Sancerre - Domaine Pascal Cotat "La Grande Côte" 2002 : 11/8/07 - 14/20 (LG)

Nez minéral et mielleux. Notes tendance variétale de pastille vichy, de citron, de tilleul. En bouche, cette expression primale de sauvignon n'est vraiment pas à mon goût. Vin sur la (grande) réserve à revoir dans quelques années.



4. Pouilly Fumé : Domaine Didier Dagueneau "En Chailloux" 2001 - 12,2°

L'après-midi : DS13 - PR12,5 - CD14. Note moyenne AM : 13,2

Couleur paille grisée, avec de légères inflexions vertes.

Nez pas très net, fortement oxydé, trahissant des odeurs d'alcool à brûler, de curry, d'épices, à la façon d'un vin du Jura non ouillé.

Bouche assez déséquilibrée, faisant le yoyo entre un alcool puissant, une richesse sans finesse et une acidité citronnée bien bizarre.

Le soir : DS13 - LG13 - MS14 - MF13,5 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13,3

Robe d'intensité moyenne.

Nez timide, encore impacté (bridé ?) par l'élevage, proposant des senteurs sans éclat particulier (pas d'impact minéral, notamment, alors que ce domaine, tout sauf anonyme, est souvent vanté pour cette qualité) : végétal, fruits exotiques, citron vert, pomme (un côté un peu oxydé), raisins secs macérées. Un profil subtilement truffé, alliacé, pouvant clairement faire penser à un Jurançon.

En bouche, la chair paraît un peu déficiente, ce qui rend le vin particulièrement acide. Une réalisation qui avance de manière anodine sans vraiment susciter l'envie.



5. Sancerre : Domaine Pascal Cotat "Les Monts Damnés" 2000 - 13°

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

Le soir : DS14,5/15 - LG15 - MS15 - MF14,5 - EG15,5. Note moyenne SOIR : 15

Apparence pâle, laiteuse en même temps.

Nez gentiment évolué, intégré, associant des notes de cédrat, de minéral, de résine (je pense ici au vacherin - Mont d'Or, et en particulier à son cerclage en bois).

Bouche à la minéralité seulement mesurée, plutôt marquée par le cépage, pour une finale manquant d'élan.



6. Bordeaux : Château Reynon "Vieilles Vignes" 2000 - 12,5° (89% Sauvignon/11% Sémillon)

L'après-midi : DS13 - PR12,5 - CD13. Note moyenne AM : 12,8

Le soir : DS13 - LG13 - MS13 - MF13 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 13

Robe très teintée de jaune.

Nez expressif même si pas vraiment noble : buis, cire.

Bouche simplement citronnée, végétale, dénuée de toute minéralité qui pourrait la valoriser quelque peu. Dégaine tout sauf enthousiasmante.

Rappel : Bordeaux blanc - Château Reynon "Vieilles Vignes" 2000 : 5/8/08

DS13,5 - LG13 - MS13 - CD13,5. Note moyenne : 13,3

Très sauvignon bordelais sans bois, variétal (buis, citron, bourgeon de cassis, menthe, miel). Bouche sans vice ni vertu, bien prévisible et monotone.



7. Sancerre : Alphonse Mellot Domaine de la Moussière "Edmond" Vieilles Vignes 1997 - 12,5°

L'après-midi : DS14 - PR14 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,2

Vin au style démonstratif, facile, racoleur, international, uniquement intéressant par sa gourmandise et sa générosité aromatique. Mais finalement bien lassant...

Le soir : DS13,5 - LG13 - MS13,5 - MF13,5 - EG14. Note moyenne SOIR : 13,5

Visuel fluo.

Nez évolué, fondu, baroque (comme à Savennières) : gaz, beurre, coing, kumquat, banane, confiture de reine-claude, citron confit. Un petit manque de netteté (géranium, de nouveau).

Bouche relativement fine, assez acide, manquant de surprise. L'ennui s'installe ...

Rappel : Sancerre blanc - Alphonse Mellot Domaine de la Moussière «Edmond» Vieilles Vignes 1997 : 9/7/2000

PC : 15,5 - LG : 15,5 vers 16 - PP : 16,5 - DS : 15,5 vers 16. Note moyenne : 15,9

Belle robe brillante, moyennement intense. Nez très frais, expressif, floral et fruité (poire, coing). Des notes complémentaires de pistache, de pain d'épices (miel, épices). La bouche développe une bonne longueur gourmande. Minérale et racée, tendue et mûre, compacte et fermée, elle semble dénoter un vin sur la réserve, à attendre encore quelques années.



8. Sancerre : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2000 - 12,5°

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

Le soir : DS16,5 - LG16,5 - MS16,5 - MF16,5 - EG16,5. Note moyenne SOIR : 16,5

Robe pâle, légèrement floutée (turbidité laiteuse).

Nez magnifique, balsamique et pierreux, déployant des senteurs de verveine citronnelle, de résine, de foin, de vacherin, d'arbres en fleurs (pommier, cerisier). Inflexions marines et anisées supplémentaires rappelant la cuvée Granit de Bossard, en muscadet.

Bouche remarquable, duale (austère et gourmande à la fois), solide et caressante (poire au sirop), laissant la bouche parfaitement propre. Complexe et longue, elle est un véritable régal. Parfaitement polie, elle peut faire penser à une cuvée de Boulay.

Rappels :

**a. Sancerre blanc - Domaine François Cotat « Les Monts Damnés » 2000 :
Décembre 2008 (PR) - 16/20**

Robe caractéristique : très pâle, avec des reflets vert et argent.

Très joli nez, lui aussi signé Chavignol : minéral sous-jacent (feuille de cassis, fougère), mais aussi fromage, impression crayeuse et de superbes notes de fraise des bois.

Bouche cristalline, à la fois juteuse et ferme, très minérale, avec une finale saline du plus bel effet, devançant une magnifique rétro-olfaction sur le caramel au lait et ces excitantes notes de fraise des bois...

b. Sancerre blanc - Domaine François Cotat « Les Monts Damnés » 2000 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16,5/20

Premier nez sur une réduction élégante (grillé noble, croûte de fromage), une pointe végétale sans caricature (buis), des notes de citron. A besoin d'aération pour révéler sa puissance.

Beaux volumes en bouche : vin charnel, joliment rond, avec de belles notes d'amande, beurre, grillé, une base acide et minérale parfaitement intégrée assurant une tenue impeccable. Superbe longueur.

Très belle réalisation pour un millésime difficile (similaire à 2007), chaptalisé, mais qui fait ressortir une noblesse étonnante avec le temps.



9. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 1997 - 12,5°

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

Teinte paille aux reflets gris/verts.

Présentation racée, signée Chavignol, mais au profil assez austère, sur des arômes de grillé, pierre à fusil, iode, ainsi que quelques notes de végétal noble.

Bouche qui reste sur une impression stricte, fuselée, profondément sapide et minérale, soutenue également par une acidité un peu pointue. Moins facile que d'autres réalisations du vigneron, mais toujours aussi fin et pur.

Le soir : DS15,5 - LG15,5 - MS15,5 - MF15,5 - EG15. Note moyenne SOIR : 15,5

Beaucoup de citron ici, avec des odeurs de fleurs, de fruit de la passion, de poivre, de gingembre, de pamplemousse, d'estragon, de miel. Miguel note un insolite fumet (pointu et âcre) de cannabis !. Une note que Pierre Citerne avait également évoquée sur un Corton rouge 1996 de Bouchard.

Bouche à l'acidité soutenue, minérale. Encore insolemment jeune, ce bel ensemble mise sur sa vivacité.

Rappel : Sancerre blanc - Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 1997 : Mai 2008 au domaine (PR) - 17,5/20

11 ans et toujours aucune ride : clair et limpide, sur une force aromatique explosive (fraise des bois, fruits exotiques, litchi, pomme cuite, tarte tatin, fruits secs), c'est un bouquet complet parachevé à l'aération par de magnifiques notes truffées. Matière à la chair sensuelle, tenue avec densité par un duo acidité-minéralité très précis. Persistance et puissance remarquables. Voici la signature indéniable d'un cru de tout premier ordre, parfaitement vinifié, qui justifie la patience. Et ce n'est pas fini...



10. Sancerre : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1997 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5+ - PR17. Note moyenne AM : 16,8

Couleur paille mêlée de gris et de vert.

Le nez exhale des senteurs de pierre chaude, pierre à briquet, grillé, amande, croûte de fromage, mais aussi de fleurs. C'est profond et envoûtant.

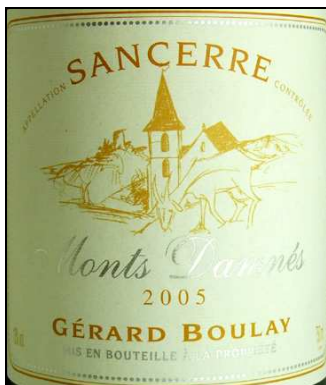
Très grosse matière, d'ailleurs non dénuée de sucre (style un peu demi-sec), avec du gras, de la rondeur, mais parfaitement équilibrée par une force minérale conséquente. Le vin reste toutefois trop jeune d'aspect, un peu fermé, sans grande complexité, certainement prêt pour une longue garde.

Le soir : DS16 - LG15,5/16 - MS16+ - MF15,5/16 - EG15,5. Note moyenne SOIR : 15,8

Robe restée claire, malgré le temps, pour ce vin durable.

Nez "blanc", un peu chablisien dans l'âme ici aussi, convoyant des notes de craie, de résine, de gingembre, de fruits blancs et d'agrumes, de miel.

L'architecture de la bouche est un peu particulière. Freinée en son milieu par un bourrelet de sucre résiduel (un peu facile - mais noter que cette cuvée n'est elle pas classé en VdT), elle se reprend efficacement dans une finale juvénile, un brin amère, parfaitement réveillée.



11. Sancerre : Domaine Boulay "Monts Damnés" 2005 - 13°

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

Le soir : DS17,5 - LG16,5 - MS17,5 - MF17,5 - EG17. Note moyenne SOIR : 17,2

Robe pâle.

Nez mariant des odeurs très typées "Chavignol" : fruits blancs, résine, miel, anis, coquillage, verveine, pastille Vichy.

Bouche fine, longue, caractérisée par la suavité d'un millésime cossu. Je suis un peu moins enthousiaste que le reste du groupe car je reproche à cette cuvée ("un peu trop propre sur elle") un léger manque de fougue. Sa beauté formelle est admirable, toutefois, le vin brillant de qualités de finesse, d'équilibre, de complexité, de longueur, de typicité, ...

Rappels :

a. Sancerre blanc - Domaine Boulay « Monts Damnés » 2005 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16/20

Générosité du millésime évidente, tant sur les arômes, grands ouverts (pamplemousse, pêche, fruits blancs), que sur la matière, ample, un poil gourmande, à la maturité épanouie. Finale fraîche, tendue, très longue.

Un vin qui ira loin, même si c'est déjà une offrande...

b. Sancerre blanc - Domaine Boulay « Monts Damnés » 2005 : Mars 2008 à l'ouverture (PR)

DS16,5 - PR15,5 - CD15,5. Note moyenne : 15,8

Robe similaire, très pâle, sur de légers reflets gris-vert. Expression sobre, fraîche : fruits blancs, pêche. Attaque ronde, mûre, croquante (pointe de résiduel), se ressaisissant ensuite pour refaire sortir sa minéralité, sa longueur plus longiligne. Ensemble certainement plus charmeur, marqué par la générosité de 2005.

Sancerre blanc - Domaine Boulay « Monts Damnés » 2005 : Mars 2008 après 5h d'aération (LG)

DS15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

Olfaction accorte : citron, poire, buis (jardin à la française), menthe, poivre. Bouche tendance « 2005 », conséquemment opulente, expansive, miellée. Plus envoûtante mais moins tonique que celle du 2006.

c. Sancerre blanc : Domaine Boulay Monts Damnés 2005 : Décembre 2007 (LG)

DS17 - PC16/16,5 - LG15,5 - MS16,5. Note moyenne : 16,3

Nez très mûr et délicat : fleurs et fruits blancs, réglisse (plutôt qu'anis), fumée, craie. Bouche bien construite, limpide, amicale, avec une finale un brin molletonnée.



12. Vin de Table : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2002 - 13,5°

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

Robe paille quelque peu grisée.

Style Cotat facilement reconnaissable avec ses odeurs de grillé, d'amande, de coquille d'huître : reste assez austère et discret.

Matière tranchante, ciselée, dotée d'une minéralité impactante, sans grande concession. C'est pur, puissant, très long, avec de jolies rémanences sur les agrumes et la fraise des bois. Superbe !

Il semble bien difficile de s'expliquer le retrait d'AOC d'une telle réalisation : parce qu'elle n'était pas représentative de la "typicité" standard, basée sur de l'extrait de buis arrosé de jus de pamplemousse ? Alors que les réalisations de François Cotat (comme d'autres à Chavignol) dominant outrageusement toute la production Sancerroise (au point qu'elles mériteraient une classification à part...), déclasser un tel vin n'est pas très glorieux...

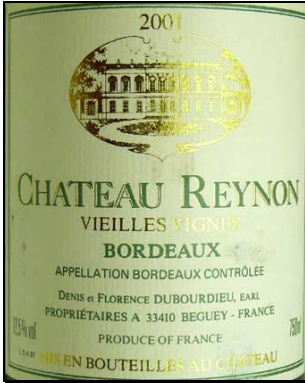
Le soir : DS16,5 - LG15,5 - MS16 - MF16 - EG16. Note moyenne SOIR : 16

Nez impliquant de la douceur : poire au sirop, fougère, rose, agrumes ...

Bouche sévère, rémanente, dont l'acidité vindicative me déroute quelque peu. Didier la trouve en forme de "lame de rasoir" mais d'une remarquable minéralité crayeuse (sapide, longue, salivante, comme en Alsace chez Boxler - j'ai fait le même commentaire pour son "culs de Beaujeu" 2007, que je trouvais en même temps plus enveloppé, corpulent).

Rappel : Sancerre (déclassé en VdT) François Cotat «Les Monts Damnés» 2002 : 22/12/2003 (LG)

La robe est pâle. Le nez est intense, exotique, assez complexe, même s'il n'est pas facile à décrire, de fraîches notes de pamplemousse dominant l'ensemble. La bouche est élégante, parfaitement définie, d'une très grande pureté, un superbe gras tapisse la bouche, le terroir est ici très marqué. Somptueuse expression, sans compromis de Sancerre, d'où sans doute son déclassement en vin de table !



13. Bordeaux : Château Reynon "Vieilles Vignes 2001" - 12,5° (89% Sauvignon/11% Sémillon)

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

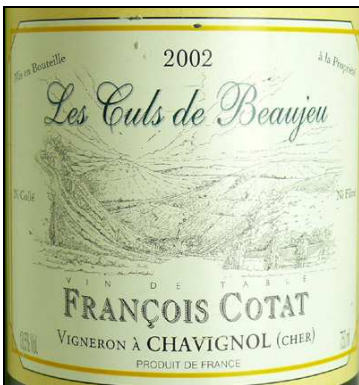
Le soir : DS11,5 - LG11 - MS11,5 - MF12 - EG12,5. Note moyenne SOIR : 11,7

Robe pétard.

On ne s'attardera pas sur une production variétale, citronnée, féroce acide, malheureusement dérisoire.

Rappel : Bordeaux blanc - Château Reynon "Vieilles Vignes" 2001 (LG - été 2006)

J'ai dit avoir trouvé ce vin très décevant l'année dernière (maigre, acide). Aujourd'hui, le vin est un peu meilleur, il s'est étoffé en matière et en goût (fruit) tout en restant tout de même très variétal (buis).



14. Sancerre : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2002 - 13,5°

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

Toujours cet aspect paille, clair, avec des reflets grisâtres.

Sensations strictes, exclusives, très minérales, très crayeuses, avec une sensation que certains apparentent au soufre.

L'austérité se retrouve en bouche, sans largeurs aromatiques, mais avec un impact saisissant, tant sur l'acidité (qui équilibre judicieusement certains sucres résiduels) que la force minérale, offrant un grain presque tannique. Sans demi-mesure, certainement encore fermé.

Le soir : DS16 - LG15,5 - MS16 - MF16 - EG15. Note moyenne SOIR : 15,7

Le nez décline de jolis parfums : poire bien mûrie, craie, pastille Vichy, estragon, anis.

Bouche énergique (le millésime !), minérale, à l'acidité plutôt coupante. A ce stade peu généreuse, accordons-lui le bénéfice du doute en la supposant fermée à double tour (et attendons son heure).



15. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 2005 - 13°

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

Le soir : DS16,5/17 - LG16 - MS16+ - MF16,5 - EG16. Note moyenne SOIR : 16,3

Le nez, subtilement balsamique, proche de celui des Monts Damnés du même millésime, dégage des senteurs de poire, d'anis, de mer, de verveine citronnelle ... Contrairement au cas des 2007 (on y a dit que les 2 cuvées de Cotat - Monts Damnés et Culs de Beaujeu - étaient proches en esprit), ce Clos de Beaujeu 2005 ne surpasse pas (aujourd'hui du moins) le Monts Damnés 2005. En l'état moins explosif que Clos de Beaujeu 2007, moins riche que Monts Damnés 2005 également (l'exposition Sud des sols des Monts Damnés), ce vin s'exprime de manière plus apaisée, très propre (presque trop sage). Il faudra lui donner du temps.

Rappel :

Sancerre blanc - Domaine Boulay « Clos de Beaujeu » 2005 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS16,5 - PR15 - CD15. Note moyenne : 15,5

Copier-coller des robes précédentes : fluide, pâle, reflets gris-vert...Nez floral, signé également de notes de pamplemousse, buis, fromage de chèvre. Assez simple, mais frais et net. A nouveau du sucre résiduel dans une attaque sphérique, ample, soulignant une belle maturité. L'impression de gras disparaît peu à peu pour laisser place à davantage de droiture. Finale longue.

Sancerre blanc - Domaine Boulay « Clos de Beaujeu » 2005 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS16,5 - LG16+ - MS16,5+. Note moyenne : 16,3

Notes plus opulentes (millésime oblige) : poire, citron vert, menthe poivrée, basilic. Bouche de belle envergure, large, épicée (gingembre), plus aimable, plus prête à boire que celle du 2006. Belle sève, longue.



16. Sancerre : Domaine Pascal Cotat "La Grande Côte" Cuvée Spéciale 2001 - 12,5°

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

Présentation paille aux reflets gris/verts.

Approche discrète mais profonde sur le grillé, l'amande, la levure, le citron.

Matière pour une fois assez gourmande, avec de l'ampleur, de la rondeur (une pointe de sucre résiduel), mais un toucher irrésistible avec cette présence saline et minérale en bouche qui équilibre fort bien la douceur de cette "cuvée spéciale"...

Le soir : DS15 - LG14,5 - MS15,5 - MF15 - EG14,5. Note moyenne SOIR : 14,9

Nez un peu variétal, net, citronné, ressemblant un peu à celui d'un Jurançon.

En bouche, les saveurs manquent de noblesse et de variété. Le vin est défaillant en termes de charpente, de cohésion, de minéralité. Il y a comme un soupçon de sucre restant en milieu de bouche et le goût s'achève assez vite sur de banals amers de pamplemousse.

Conclusion de la première session des sauvignons vieux (LG)

Il est préférable que les sauvignons de Loire de plus de 8 ans ne prennent pas l'air. L'expression franchement minérale étant un peu moins marquée après aération, le côté "végétal" du sauvignon ressortant davantage.

On note bien moins d'enthousiasme général, au cours de la session du soir du moins, que lors de la première session, qui alignait il est vrai un sextet de 2007 totalement réjouissants. Ici encore, mon propos concerne bien la dégustation du soir (les constats portés l'après-midi pouvant être différents, comme on le décode dans les tableaux de notes).

Les vins de Cotat et de Boulay continuent nonobstant à truster les podiums.

On voit au passage que les vins de Pascal Cotat présentent un aspect plus variétal, avec moins de rectitude (ils semblent aussi moins réguliers).

4^{ème} partie : les Sauvignons vieux (2^{ème} session)
Mercredi 25 février 2009

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 9)



1. Bordeaux : Château Doisy-Daëne 1993 - 12,5°

(90 % Sauvignon/10% Semillon)

DS12,5 - LG13 - MS12,5 - MF12,5 - EG13 - PR12,5. Note moyenne : 12,7

Robe dorée, avec quelques reflets verts.

Allure aromatique peu emballante : buis, citron (en version ersatz, produit d'entretien, malheureusement), mélisse, fruits exotiques, cire, feuilles froissées. Peu encourageant, tout cela ...

Bouche assez charnue, sans nuances, amère, bien trop quelconque pour faire plaisir.



2. Sancerre : Domaine Lucien Crochet "Cuvée Prestige" 1995 - 13°

DS16 - LG16 - MS16 - MF15,5 - EG15 - PR16. Note moyenne : 15,8

Une robe à la Cotat, sans ostentation, légèrement turbide.

Nez nettement plus classieux, minéral (empierré), parfumé, plein de vie : fromage, agrumes, fumée, résine, mangoustan, miel d'acacia, genêt.

Bouche encore très jeune, dynamique malgré une certaine rondeur, élégante, fruitée. Vivacité reconfortante pour un abord assez facile.



3. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 1993 - 12,5°

DS13 - LG13,5 - MS13,5 - MF12,5 - EG13,5 - PR12,5. Note moyenne : 13,1

On est vite blasé de ces nez de vins blancs bordelais, constants, marqués par le bois, le végétal, la menthe, la verveine, le zeste d'orange, l'encaustique.

Bouche sommaire, amère, acide, un peu verte, élimée.



4. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 1995 - 12,5°

DS(14 pour un savagnin, 08 pour un sauvignon de Bordeaux) - LG(14) - MS (?) - MF08 - EG09 - PR08. Note moyenne : (??)

Nez déroutant, oxydé, proposant des senteurs de noix, de zeste d'orange, de raisin de Corinthe. On peut penser à un Savagnin du Jura ou bien encore à un Jerez. Pour Philippe, alcool à brûler.

Bouche encore assez puissante, saline, acide, sur des goûts de citron confit, de rhum. Encore bien vivante.

Rappel : Pessac-Léognan - Couhins-Lurton 1995 : 26/6/07 - 14/20

Nez encore jeune, très marqué par le sauvignon, encore variétal. Bouche svelte, un peu «téléphonée» et végétale, qui a su bien vieillir.



5. Sancerre : Domaine De La Meroy-Dieu de B. Bailly-Reverdy 1992 - 12,5°

DS15 - LG15 - MS14,5 - MF15 - EG14,5 - PR14,5. Note moyenne : 14,8

Robe peu foncée, aux reflets verts.

Nez mûr, en beauté : verveine citronnelle, citron, fleurs. Un aspect marin, anisé (et aussi une subtile évocation, non désagréable, de sardines à l'huile).

Bouche à l'acidité marquée (l'acidité l'emporte sur la minéralité), un peu brutale. Restée jeune, elle se révèle dynamisante mais manque peut-être un peu de gras.



**6. Pessac-Léognan : Château Latour-Martillac 1996 - 12,5°
(55% Sémillon/40% Sauvignon/5% Muscadelle)**

DS13 - LG13,5 - MS13 - MF13,5 - EG14 - PR13. Note moyenne : 13,3

Robe jaune pétard, un peu à la manière d'une Chartreuse jaune.

Nez grimé, pour des notes comme factices de pomelo, de végétal (un mix de menthol, chèvrefeuille et buis).

Bouche acide (mais pas verte, comme sur certains 1993), peu sophistiquée, possédant le coffre (en l'occurrence un peu inutile) d'un Pessac. Flaveurs exacerbées, roulant pathétiquement des mécaniques, terriblement ennuyeuses.



7. Pouilly-Fumé : Ladoucette au château du Nozet "Baron de L" 1990 - 12,5°

DS16,5 - LG16 - MS15,5/16 - MF16 - EG15,5 - PR16. Note moyenne : 16

Couleur mesurée, comme on l'observe d'ordinaire sur Chavignol. Robe légèrement voilée, d'un jaune un peu gris.

Nez sensiblement plus confit, associant de beaux parfums de citron, de miel, de fumée, de fruits blancs, de menthe, de Vacherin. Soutien minéral subtil (craie).

Matière jeune, rentrée, corsée, subtile, sapide, avec cet air de ne pas y toucher. Raffinement, amers nobles pour une silhouette élaborée, seulement limitée par un léger manque de vigueur (on est bien sur un Pouilly-Fumé).

Rappels :

a. Loire : Pouilly-Fumé - L du "Baron de Ladoucette" 1990 : 16/16,5 - 4/7/95

Pas de commentaire qualitatif.

b. Pouilly-Fumé "L de Ladoucette" 1990 : 8/2/03 (PC)

PC16 - DS16,5 - PP16 - LG16 - RT16 - VM16.

Teinte pâle, reflets verts et argentés. Nez plutôt discret, fin et frais, avec une dominante avenante de miel et de cire, de subtiles notes de buis. On retrouve la même élégance en bouche, une matière propre et cohérente, tendue par une belle acidité, dont la saveur vive et fraîche ne trahit pas l'âge respectable.



**8. Pessac-Léognan : Château La Louvière 1994 - 12,5°
(Sauvignon 85%/Sémillon 15%)**

DS14 - LG13,4 - MS13,5 - MF13,5 - EG14 - PR13,5. Note moyenne : 13,7

Robe moins intense, pour le coup.

Nez sans surprise, maquillé : scorries boisées, buis, menthe, pamplemousse rose.

Bouche dodue, embêtante à cause de ces goûts qui radotent.



9. Sancerre : Domaine Prieur Pierre et Fils "Maréchal Prieur" 1996 - 13°

DS16 - LG15,5 - MS15,5/16 - MF16+ - EG16 - PR15,5. Note moyenne : 15,8

Nez expansif, évoquant un peu l'Alsace, beaucoup le pays Jurançonnais : sucre d'orge, ramboutan, truffe noire, poivre, mangoustan (ou fraise des bois, pour Philippe).

La bouche, charnue, puissante, tranchante, privilégie le fruit et persiste sur d'agréables amers. On lira la variabilité d'expression de cette cuvée possédante une relative prestance dans les petites mémoires exprimées ci-dessous.

Rappels :

a. Sancerre blanc - Domaine Pierre Prieur Père et fils « Maréchal Prieur » 1996 : 12/6/08

DS15 - LG13,5/14. Note moyenne : 14,3

Réduction qui perdure, minéralité exacerbée, entêtante pointe exotique (fruit de la passion). Notes fruitées de pomme, de citron, de poire.

Bouche nerveuse, que je situerais bien en piémont pyrénéen (pensé petit Manseng). 0 points mais je ne suis pas mécontent d'avoir retrouvé cette atypicité aromatique.

Pour Didier plus précisément : Un nez de fougère, assez végétal, mais globalement austère et refrogné. Simple et minéral. La bouche est vive, tendue, minérale, austère, peu causante et peu aimable. Fait bien sauvignon ! Le vin fait plus jeune que son âge.

b. Sancerre blanc - Domaine Pierre Prieur Père et fils « Maréchal Prieur » 1996 : 13/02/2008

DS15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

Nez évoquant le Jurançon : truffe, mangoustan, fruit de la passion, citron vert. L'air amène des notes plus ligériennes : oursin, coing, végétal. Bouche relativement brute, austère mais parfumée, minérale, apte à résister au temps.

c. Sancerre blanc - Domaine Pierre Prieur Père et fils « Maréchal Prieur » 1996 : 08/08/2000

Note moyenne : 14 vers 14,5

Robe pâle aux reflets argentés. Nez expressif et frais, belle pureté des senteurs d'agrumes (pamplemousse) et herbacées (asperge, buis).

La bouche d'une bonne amplitude est nette grâce à l'acidité qui équilibre un léger sucre résiduel ; les arômes fruités (coing, agrumes) et floraux sont francs.



10. Sancerre : Domaine Henri Bourgeois "La Bourgeoise" 1990 - 12,5°

DS14 - LG14,5 - MS15 - MF14,5 - EG14,5 - PR14. Note moyenne : 14,4

Robe jaune, brillante.

Nez fruité, crayeux, un peu lambda (mode mineur).

Belle matière acide, rappelant le jus de citron. On a pensé au 1991 de Bourgeois, pour un éclat moyen.

Rappel : Sancerre blanc - Domaine Henri Bourgeois "La Bourgeoise" 1990 : 16/5/2004

DS15 - PC15 - LG14 - JP15 - BLG13 - CD15 - VM15,5. Note moyenne : 14,8

Niveau bas goulot. Notes de citron et de minéral. On pense à un nez de riesling mais il y a aussi ces notes végétales de lierre. Bouche mûre, équilibrée, mais sans éclat particulier.



11. Pessac-Léognan : Château de Fieuzal 1993 - 12,7° (50% Sauvignon/50% Sémillon)

DS11 - LG12 - MS12 - MF11 - EG12 - PR12. Note moyenne : 11,7

Robe intensément jaune, signalant bien un Pessac blanc.

Boisé toujours insupportable couvrant des odeurs d'ananas confit. Profil fa fardé, vert, avec un soupçon peu engageant de vinaigre blanc.

Bouche ne démeritant pas en matière mais sans écho, fade, exténuée, presque inexistante.

Rappel : Pessac-Léognan - Château de Fieuzal 1993 : 20/3/2008

DS12 - LG13,5 - MS13 - CD13. Note moyenne : 12,9

Robe jaune intense. Nez assez complexe mais un peu « nounours » : ananas, vanille, citron, pomme, poire, orange, caramel, nêfle, sauce de soja. Un trait d'oxydation (rancio, fruits secs) et de sueur. Bouche dans un style un peu lénifiant, forcée par le bois, linéaire. On a pu aussi penser à un chardonnay de chez Valette.



12. Sancerre : Domaine Henri Bourgeois "Grande Réserve" 1991 - 12,5°

DS15,5/16 - LG15,5/16 - MS16 - MF15,5/16 - EG15,5 - PR15,5. Note moyenne : 15,7
 Nez d'une généreuse avenance, mûr (là, on pense au 1990) : coquille d'huître, silex, citron, miel, fougère.

Bouche intéressante, assez simple (encore fermée ?), austère, sans trop de variation il est vrai. Cela dit, elle bénéficie d'une notable relance gustative en finale, pour des amers favorables, salivants.

Vu son âge, on peut la qualifier de permanente, d'opiniâtre.



13. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 1995 - 12,5°

(Deuxième bouteille ouverte pour vérification)

DS(13 pour un Côte du Jura et 10 pour un sauvignon de Bordeaux) - LG12,5 - MS(?) - MF10 - EG12,5 - PR10. Note moyenne : (11 et ?)

Nez oxydé, lassant.

Bouche végétale, citronnée, vulgaire, bancal.

Rappel : Pessac-Léognan - Couhins-Lurton 1995 : 26/6/07 - 14/20

Nez encore jeune, très marqué par le sauvignon, encore variétal. Bouche svelte, un peu «téléphonée» et végétale, qui a su bien vieillir.



14. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 1994 - 12,5°

DS14,5 - LG14,5 - MS13,5 - MF13,5 - EG13,5 - PR13,5. Note moyenne : 13,8

Nez variétal, avec toujours ce buis et ce citron.

Bouche peu corpulente (Bordeaux plus que Pessac ?). Linéaire mais du coup acceptable même si acide, peu charnelle.

Le seul sauvignon de Bordeaux qui surnage à peu près, potable car ressemblant à quelque chose, frais, presque satisfaisant.



15. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 1996 - 12,5°

DS17 (puis 15 le lendemain midi) - LG(17) - MS17 - MF16,5/17 - EG17 - PR17. Note moyenne : 16,9

Parure inhabituelle, très colorée. Une énigme ... (l'autre énigme sera la présence de sucre résiduel, nous orientant possiblement vers la cuvée Paul de Cotat).

Exhalaisons baroques : miel surpuissant (châtaignier), marc, truffe (comme à Jurançon), fumée, poire pochée, pomme caramélisée (comme pour un Chenin, type Vouvray demi-sec), tisane, mangoustan (ou mara des bois).

On se délecte d'une composition offerte, délurée, prégnante (ces goûts prononcés de coulis de miel, en mode tendre, demi-sec), particulièrement gourmande en raison de cette présence sucrée inattendue. Idiosyncrasie, pour ce deuxième millésime, ou défaut de bouteille ? Il s'avère que l'on regoûtera ce vin 2 jours plus tard (dans la verticale du domaine de Chevalier).

Regouté le lendemain midi par Didier : "J'ai l'explication de la présentation du vin de la veille au soir : ce midi, il est complètement oxydé ! Donc, je pense à un problème de bouteille (certainement un bouchon poreux). Par contre, et c'est incroyable : il a perdu son côté "vin sucré" ou demi-sec, il est bien sec avec une finale sur la fraîcheur. Mais je n'ai pas la minéralité de Chavignol (que l'on retrouve dans le 95)."



16. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 1992 - 13°

DS12 - LG12,5 - MS12,5 - MF12 - EG12,5 - PR12. Note moyenne : 12,3

Robe fluo.

De nouveau, nous sommes confrontés à un modèle aromatique stéréotypé, sans inspiration, composé de buis, de citron, de cire.

Bouche fort acide, amère, hétérogène, sans véritable socle. Nouvelle désillusion ...



17. Bordeaux : Château Thieuley 1996 - 12°

(80 % Sauvignon 20 % Sémillon)

DS12,5 - LG12,5 - MS11,5 - MF12 - EG12,5 - PR12,5. Note moyenne : 12,3

Robe fluo.

Nez avare, la maigre expression fruitée (agrumes) le composant s'affublant de senteurs végétales peu ragoutantes (buis mais surtout asperge, ici).

Matière chétive, peut-être moins boisée mais très basique (cf. la verticale de Floridène).



18. Pessac-Léognan : Château Couhins-Lurton 1996 - 12,5°

DS12 - LG12,5 - MS(?) - MF11 - EG11 - PR11. Note moyenne : 11,5

Robe fluo, comme il se doit.

Nez oxydé, avec du buis et du pamplemousse.

Bouche pas jojo, acide et amère à la fois. Rachitique, duraille.

Rappels :

a. Pessac-Léognan - Château Couhins-Lurton 1996 : 6/5/08

DS13 - PC12 - LG13 - PR13,5. Note moyenne : 12,9

Robe jaune-doré aux reflets vert. Profil sans distinction majeure, mélangeant un petit côté surmûr (on pourrait croire à la présence de sémillon) à l'expression assez variétale du sauvignon verdoyant (buis, bourgeon de cassis), relevé de boisé exposé. Puissance aromatique assez baroque, soulignée d'une acidité citrique (citron vert), d'amertume de peau de pamplemousse, dans un style général assez musclé et austère.

b. Pessac-Léognan - Château Couhins-Lurton 1996 : 11/03/ 2008 à l'ouverture (par Philippe Ricard)

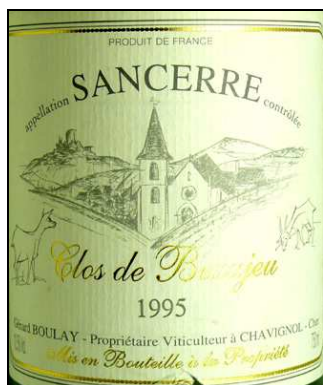
DS15,5 - PR14,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,3

Robe jaune doré aux reflets vert. Boisé fin (vanille, beurre), ne bridant pas une expression assez aromatique (agrumes). Étonnant mariage de gras et d'acidité citronnée pour un ensemble assez fin, frais, non dénué de charme. Finale un rien amère, de bonne longueur.

Pessac-Léognan - Château Couhins-Lurton 1996 : 11/03/2008 après 5h d'aération (par Laurent Gibet)

DS14,5 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,2

Nez marin (atlantique ?), beurré, citronné, fleuri ; odeurs de foin, de vanille, de zestes, de citronnelle. Bouche ferme (acidité malique ?), austère, avec ce quant-à-soi particulier peu emballant du millésime.



19. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 1995 - 12,5°

DS17,5/18 - LG17,5/18 - MS18 - MF17,5/18 - EG18 - PR18. Note moyenne : 17,9+

Habit pâle, jaune discret, un brin trouble, agrémenté de reflets verts.

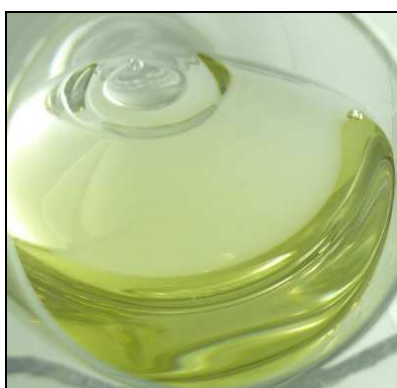
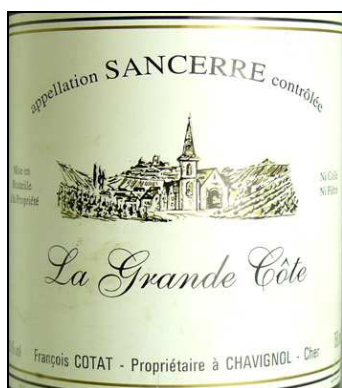
On retrouve aussi l'indéniable grandeur du sauvignon, transcendé par le terroir, dans un festival aromatique très convaincant, réceptacle de senteurs multiples : craie, fruits blancs, fleurs blanches, fromage (Vacherin, fromage caprin), citronnelle, miel,

...

La bouche, minérale et fine, synergique, déplace des goûts suaves en vagues successives. L'imprégnation buccale est totale, pour ce sauvignon magnifié, de forte stature, dans un registre plus austère que sensuel. Difficile de ne pas se laisser enivrer par cette présence.

Rappel : Sancerre blanc - Domaine Boulay «Clos de Beaujeu» 1995 : Novembre 2008 (PR) - 17,5/20

Belle robe paille jaunie, avec des reflets verts. Encore parfaitement jeune. Magnifique complexité olfactive : noble réduction (grillé), croûte de fromage, pierre à fusil, naphte, pétrole, amande, caramel au lait, miel...Bouche au superbe équilibre : acidité, minéralité soutenue se marient à merveille à une matière grasse, miellée, dans un ensemble sapide, savoureux, particulièrement long. Superbe ! Accord parfait avec un vieux Gruyère Suisse (ou vieux Comté, vieux Beaufort).



20. Sancerre : Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 - 13°

DS15 - LG15 - MS15 - MF15,5 - EG15 - PR14,5. Note moyenne : 15

Robe encore très jeune (peu intense, très légèrement floutée, aux reflets verts), impassible.

Olfaction un peu en débauche : pêche mûre, abricot, épices, gingembre, réglisse (traces résiduelles de soufre).

Bouche légèrement sucrée, doucement amère, très alcoolisée, frôlant l'ardence (ce côté un peu brûlant d'eau de poire Brana).

Une expression un peu trop alanguie, extrême (pas vraiment équilibrée), facilement "éméchante". J'avais reproché ce même caractère torride (qui perturbait moins mes acolytes) au 1990.

Note de Philippe : "Je ne reconnais pas le grand vin que j'avais bu au domaine en Mai 2008 (cf rappel ci-dessous). Je pense que le vin ne s'est pas assez reposé après un voyage trop récent (le domaine a gentiment accepté de nous envoyer 2 bouteilles peu de temps avant). Nous préférons donc conserver la seconde pour une dégustation ultérieure, dans des conditions optimales."

Note de Didier : "J'ai regoûté le vin le lendemain : je ne pense pas que le transport soit mis en cause. Il est bien marqué par le millésime 89 ou 90 : solaire, alcooleux, un peu mou. Cela n'a rien à voir avec le transport... Mais ta description du vin bu sur place pourrait me donner une bonne leçon d'humilité"

Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 : Mai 2008 au domaine (PR) - 18,5/20

Explosion aromatique d'une richesse superlative : fraise, fruits exotiques, touche caramel au beurre salé, tarte tatin, réglisse, pointe truffée...

Equilibre de grand vin, parfaite symbiose entre finesse, fraîcheur juvénile et volume de matière. A la fois gras, juteux, frais, gourmand, on se laisse enivrer par la noblesse fantastique de ce très grand vin à la présentation sans aucune ride. Magique !

(note : millésime très solaire, proche de 2003, le dernier à avoir été pressé sur le vieux pressoir à mains datant du XIX^{ème} siècle...)



21. Sancerre : Domaine François Cotat "Cuvée Paul" (Demi-Sec) 1995 - 13° Récolte surmûrie (sans botrytis) issue du terroir des Culs de Beaujeu.

DS18,5 - LG17,5/18 - MS18,5 - MF18,5 - EG18 - PR18,5. Note moyenne : 18,3

Le nez, tiré à quatre épingles, cède ses senteurs diversifiées, titillantes, de grand caractère : minéral (craie, en particulier), miel, végétal noble, agrumes (cédrat, citron vert, bergamote), verveine, bâton de réglisse, fruits blancs, galanga, ... Il s'agit bien de sauvignon, dans une déclinaison assez inédite, nullement variétale, rayonnante, pleinement assumée.

En bouche, l'intégration des composants (dont le sucre) est parfaite, l'énergie interne au rendez-vous (un peu comme dans un Riesling VT), la longueur élégamment amère. On peut également penser à la topologie arachnéenne d'un Riesling mosellan (entre spätlese et auslese). Une interprétation attachante du cépage, en nectar enivrant, haut de gamme. Pour moi, qui suis de nouveau un peu moins enthousiaste que mes camarades, il lui manque un tantinet de plénitude et d'expansivité pour me convaincre absolument (on peut voir ici aussi ma limite personnelle quant à l'appréciation du goût intrinsèque de ce cépage, dont on a vu tout de même le potentiel impressionnant, en qualité et en vieillissement, sur Chavignol du moins).

Rappels :

a. Sancerre blanc - Domaine François Cotat « Cuvée Paul » 1995 : 1/07/2008 (cr par Pierre Citerne)

DS17,5 - PC17+ - LG16,5/17 - PR17,5 - MS18. Note moyenne : 17,4

Robe pâle, grasse, présente malgré le peu de couleur. Encore sur la réduction au premier nez, puis très fin, complexe, pénétrant : fromage frais, hydrocarbures, pointe de buis ou de bourgeon (pleinement sauvignon mais si loin de la caricature variétale) cédrat confit peut-être... Très belle matière, retenue mais d'une grande richesse, miellée (un peu de sucre résiduel perceptible), équilibrée par une acidité idéale, développement long et serein. Un vin profond et évident, expression transparente d'un grand terroir.

b. Sancerre blanc - Domaine François Cotat « Cuvée Paul » 1995 : Mai 2008 au domaine (PR) - 16,5/20

Nez tout en élégance : champignon, pointe truffée, croûte de fromage, fruits mûrs (poire, pêche), encore toute la jeunesse et la spontanéité du Sauvignon fringant. Velours en bouche, grande délicatesse à l'équilibre de demi-sec quasi parfait : on croque dans le fruit frais. Finale qui souligne l'harmonie et l'extrême finesse de l'ensemble.

Deux vins dégustés, 2 jours après...



1. Sancerre : Domaine Boulay "Clos de Beaujeu" 1996 - 12,5°

(Deuxième bouteille ouverte, suite aux interrogations issues de la première dégustation)

L'après-midi : DS17,5+ - PR17,5 - CD16,5 - EG18. Note moyenne AM : 17,4

La robe est bien la même que pour la bouteille ouverte l'avant-veille, confirmant une coloration jaune très inhabituelle sur les vins de Gérard Boulay.

Feu d'artifice d'odeurs : truffe, coing, fraise des bois, tarte tatin, poire confite, caramel, avec un petit côté Jurançonnais. Il faudra aussi admettre que c'est un profil potentiellement très Chavignol avec le temps...

Attaque de demi-sec, sur une suavité gourmande, sensuelle, mais jamais pesante. Au contraire, plus que sur la première bouteille, le vin s'épure assez rapidement, le sucre étant comme "mangé" par une lame de fond minérale qui étire l'ensemble vers une finale droite, longue, très propre. Effet assez magique.

Par contre, le style, la couleur, sont autant de surprises par rapport au reste de la gamme du vigneron.

Le soir : DS16 - LG16 - MS16+ . Note moyenne SOIR : 16

On retrouve un nez de Jurançon composé de notes décidées de sucre d'orge, de melanosporum, de miel fort, d'ananas, de quartier de clémentine. Le classique côté fromager est bien là sous la forme de vacherin, qui rappelle aussi le durian (pulpe herbacée, au goût puissant, qui peut - comme dans le cas d'un fromage très affiné - déplaire).

Bouche moelleuse, légèrement sucrée, manquant de pêche, qui semble baisser à l'air. On demandera à Gérard Boulay quelques explications sur cette production (voir les 95 - magnifique - et 96 - suspect - goûtés lors de la seconde séance de vieux sauvignons, déroulée 2 jours avant).

Note de Philippe : par téléphone, Gérard Boulay nous a confirmé que 96 avait été cueilli en surmaturité, donnant donc un vin aux sucres importants (le rapprochement avec la cuvée "Paul" 1995 de François Cotat est donc bien légitime).

La moindre résistance à l'aération vient probablement d'un sulfitage trop léger sur ce genre de vin, ce dont on ne s'est jamais plaint à l'ouverture des bouteilles !



2. Chavignol par Sancerre : Roger Neveu 1967 (Degré non indiqué)

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16,5 - EG16. Note moyenne AM : 16,4

Parure or presque fluorescente.

Senteurs pierreuses, crayeuses, doublées d'arômes de pierre à fusil, d'un grillé très fin, une impression de fumée, de citron, d'encaustique, plus une trace végétale discrète. Ensemble encore jeune, frais, profond, mais sur un ton austère.

Matière parfaitement nette, ciselée, empreinte de traces à la fois minérales, végétales et fruitées, le tout parfaitement tenu par une force acide persistante, mais nullement dominatrice : l'équilibre est toujours rigoureux et même si l'éclat aromatique a trouvé ses limites, le vin a gardé une vie étonnante, magnifique preuve de la capacité de garde hors norme de ces vins de Chavignol.

Oui, vraiment, ce petit village gaulois me rappelle celui de la bande dessinée, renfermant le secret d'une potion magique aux vertus exceptionnelles...

Le soir : DS16 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,5

Nez mûr, confit (avec en même temps un peu de végétal - petit pois), expressif, mélangeant des notes de Mont d'Or, de truffe, de citron, de champignons, de cire.

Bouche minérale, austère (arc boutée sur son acidité), peu affectée par l'âge. Solidité remarquable (on a parié beaucoup plus jeune). Merci à Eddy pour cet apport instructif (notamment en raison de sa revendication d'origine, alors que nous avons affirmé la grandeur de ce terroir lors des toutes récentes séries); il aurait je pense particulièrement plu à Pierre.

Note de Philippe : Roger Neveu était un contemporain de Paul et Francis Cotat, respectivement les pères de François et Pascal aux commandes des deux domaines actuels.

Conclusion de la deuxième session des sauvignons vieux (LG)

Philippe souligne un écart de qualité abyssal entre les sauvignons de Bordeaux et ceux de Loire : les premiers s'enlisant dans la banalité boisée, tandis que les seconds affichent jeunesse, complexité et tempérament avec enthousiasme. La grande majorité des blancs bordelais ont-ils encore leur place dans la cave des amateurs de vins blancs ?

On renverra le lecteur aux verticales du Clos Floridène (avec de belles réussites) et du domaine de Chevalier (de très beau niveau en millésimes récents) pour se faire une opinion complémentaire. Rappelons aussi la qualité, en blanc, des vins des domaines Haut-Brion et Laville-Haut-Brion (au vieillissement spectaculaire, dans ce dernier cas - souvenir d'un formidable 1948).

Nous avons donc de nouveau rencontré d'excellentes cuvées issues de Chavignol, des productions racées, fines, complexes, longues et durables pouvant rivaliser avec les meilleurs vins blancs de France.

Rappelons des manques dans cette sélection : le Sancerre d'Edmond Vatan Clos de la Néore (un must tant en rouge qu'en blanc), le néo-Sancerre Monts Damnés de Dagueneau (jamais goûté, et très cher - y trouvera-t-on enfin l'irradiante minéralité largement plébiscitée dans les médias ?).

Trois vins de Sancerre ont hardiment résisté aux outrages du temps : Prieur Maréchal Prieur 1996, Crochet prestige 1995, Bourgeois grande réserve 1991.

On retiendra particulièrement le très beau comportement du 1990 de Ladoucette.

Les Bordeaux (les Pessac étant sensiblement plus denses), fruits d'une oenologie un peu dictatoriale, sont cruellement à la peine, affichant des expressions répétitives, désincarnées, sans minéralité : ils subissent ici une véritable humiliation. Faut-il profiter de leurs faibles atouts dans leur jeunesse ?

Ajoutons que les meilleurs vins de Sancerre, des pointures, vieillissent bien (endurance des robes, des senteurs aussi bien que des goûts).

Conclusion des séances de Sauvignon, jeunes et vieux (LG)

Hors Chavignol et sur Pouilly-Fumé, Mellot et Dagueneau (où est donc cette proverbiale minéralité encensée dans les médias ?) déçoivent particulièrement.

C'est encore plus vrai pour les vins de Mellot, un peu clinquants, manquant cruellement de prestance (mais dont on peut imaginer qu'ils puissent plaire).

Pour ma part, je tiens à dire que si je considère également le sauvignon comme un cépage potentiellement haut de gamme (à Chavignol, s'entend), mon goût personnel m'entraîne plus volontiers vers le chardonnay ou le riesling (dans ses meilleures concrétisations).

Conclusion des séances de Sauvignon, jeunes et vieux (PR)

Autre cruel constat : le bois neuf semble être un des pires ennemis du Sauvignon.

Les bordelais, pourtant réputés pour leur maîtrise de l'élevage sous bois neuf, s'enlisent souvent dans la caricature.

Les ligériens qui s'y frottent parviennent au mieux à des expressions aussi flatteuses que superficielles.

Quant au vieillissement, il semble réservé à une infime minorité, concentrée sur Sancerre et Pouilly-Fumé : il mérite alors qu'on s'y intéresse pour se faire une autre idée du Sauvignon, à mille lieues de bien des idées reçues.

Avec, comme toujours, une supériorité incontestable pour les vins de Chavignol au caractère de jeunesse longuement préservé - comme un défi au temps - et des caractéristiques organoleptiques transcendées par rapport au cépage (d'ailleurs comme une sorte de clin d'oeil à la performance de Château Grillet dans son "ilot" rhodanien dédié au viognier...).

Le temps confère en effet une complexité et une richesse aromatique insoupçonnée avec un supplément de gras (textures miellées), d'arômes (truffe, fraise des bois, poire caramélisée, coing), de présence en bouche (très longues rétro-olfactions).

On est donc bien tenté de dire que **Chavignol mérite indéniablement le classement de Grand Cru du sauvignon...**

Ce que la concurrence locale, souvent bien plus médiatisée et plus puissante, n'admettra sans doute jamais...

Pour le plaisir des amateurs, mais bien injustement pour les vignerons concernés, on continuera donc à pouvoir s'offrir des vins qui peuvent tutoyer le niveau des Grands Vins, pour la modique somme de 15 Euros...

Particularités de Chavignol (PR)

Pour comprendre pourquoi les vins de Chavignol dominent tant cette dégustation à l'aveugle, il faut se pencher sur une caractéristique essentielle : son sous-sol.

Sur la commune de Sancerre, les terres sont essentiellement des argiles, des marnes kimméridgiennes, donnant des sauvignons variétaux connus du monde entier, mais aussi, pour les meilleurs terroirs, des formations de silex importantes pouvant offrir des profils aromatiques particuliers et très intéressants (notes fumées, pierre à briquet).

Plus à l'ouest et vers le sud, on trouve en plaine des zones de terre assez profondes, constituées d'argiles et de marnes à la pierrosité très marquée : ce sont les terres à « caillotes » qui donnent des vins très vifs, frais, assez variétaux, là aussi dans la mémoire d'une majorité de dégustateurs, mais aussi (surtout vers Bué) des vins aux expressions plus mûres, plus charnelles, mais toujours empreintes d'un socle acide solide (la minéralité est secondaire).

Mais la particularité la plus exceptionnelle vient du sous-sol de Chavignol (centre-ouest de l'appellation) avec, sous une très mince épaisseur de marnes, un socle argilo-calcaire mêlé de coquilles fossilisées, le tout constituant un sous-sol strictement identique à celui des Grands Crus et 1^{ers} Crus de Chablis (le fameux calcaire kimméridgien). Avec en plus des pentes et expositions similaires, axées sud-sud-est pour les Culs de Beaujeu, plein sud pour les Monts Damnés et la Grande Côte (nomenclature attribuée par la famille Cotat à une pente donnant non pas sur Chavignol, mais de l'autre côte, sur Amigny).

(A noter au passage une 3^{ème} zone viticole au monde présentant strictement les mêmes particularités géologiques : le Franken en Allemagne, zone dédiée au Sylvaner, lequel se confondrait lui aussi avec Chablis dans le vieillissement...).

Le constat est simple : vinifiés avec talent, d'ailleurs avec une philosophie proche de certaines références chablisiennes (il serait tout aussi intéressant que pertinent de comparer les vins de François Cotat à ceux de Vincent Dauvissat sur 25 ans...), les vins de Chavignol transcendent le Sauvignon pour s'exprimer avec une finesse, une complexité et une minéralité qui ne peuvent que faire lorgner vers de très beaux Chablis, pourtant à base de Chardonnay.

Par cette caractéristique géologique, la commune de Chavignol mériterait un classement à part, à notre sens au dessus de tout ce qui se produit dans le Centre.

D'ailleurs, ironie du sort, les vins de la famille Cotat ne sont-ils pas parfois déclassés hors AOC ?

C'est indirectement la reconnaissance que leurs vins se distinguent du profil « standard » de Sancerre : ils sont tout simplement au dessus du lot (comme ceux de Gérard Boulay, ou encore d'Edmond Vatan, goûtés à d'autres occasions au même niveau d'excellence)...

Ce qui dessert peut-être le plus ces vins est leurs prix, ainsi que la discrétion de leurs géniteurs (aux domaines de taille modeste) : les bouteilles ne sont pas assez chères et les vigneron pas assez pris en photo dans la presse !

A l'opposé, avec une bouteille de 50 cl de Sauvignon franc de pied à 450 Euros et une personnalité légendaire, Didier Dagueneau ne pouvait produire, pour certains, rien d'autre que le meilleur vin blanc sec du monde...

Lien vers le vignoble de Chavignol, les visites à François Cotat et Gérard Boulay en images :

<http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/Visites-de-Domains-et-de-Terroirs>

Tableau récapitulatif des sauvignons vieux

Grands Vins			
1995	Sancerre « Cuvée Paul » François Cotat (demi-sec)	18,3	-
Vins excellents			
1995	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay	17,9	-
1996	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay (échantillon n°2)	17,4	-1,4
2005	Sancerre « Monts Damnés » Gérard Boulay	17,3	-0,1
2002	Sancerre « Monts Damnés » François Cotat	17,3	-1,3
Très bons vins			
1996	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay (échantillon n°1)	16,9	-
1997	Sancerre « Grande Côte » François Cotat	16,8	-1,0
2000	Sancerre « Monts Damnés » François Cotat	16,6	-0,1
2005	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay	16,5	-0,2
2002	Sancerre « Culs de Beaujeu » François Cotat	16,5	-0,8
1967	Sancerre « Chavignol » Roger Neveu	16,4	-0,9
1997	Sancerre « Clos de Beaujeu » Gérard Boulay	16,2	-0,7
2002	Sancerre « Grande Côte » Pascal Cotat	16,2	-1,6
2001	Sancerre « Grande Côte cuvée spéciale » Pascal Cotat	16,0	-1,1
1990	Pouilly-Fumé « Baron de L » Ladoucette	16,0	-
Bons vins			
1996	Sancerre « Maréchal Prieur » Pierre Prieur	15,8	-
1995	Sancerre « Prestige » Lucien Crochet	15,8	-
1991	Sancerre « Grande Réserve » Henri Bourgeois	15,7	-
1989	Sancerre « Grande Côte » François Cotat	15,0	-
2000	Sancerre « Monts Damnés » Pascal Cotat	15,0	+1,0
Assez bons vins			
1992	Sancerre domaine de la Meroy-Dieu par B. Bailly-Reverdy	14,8	-
1990	Sancerre « Les Bourgeoises » Henri Bourgeois	14,4	-
1997	Sancerre « Edmond » Alphonse Mellot	14,2	-0,7
1994	Pessac-Léognan Château Couhins Lurton	13,8	-
1994	Pessac-Léognan Château La Louvière	13,7	-
2001	Sancerre « Monts Damnés » Pascal Cotat	13,3	+0,5
2001	Pouilly-Fumé « En Chailloux » Didier Dagueneau	13,3	+0,1
1997	Sancerre « Les Romains » domaine Vacheron	13,3	-0,4
1996	Pessac-Léognan Château Latour-Martillac	13,3	-
1993	Pessac-Léognan Château Couhins Lurton	13,1	-
2000	Bordeaux Château Reynon	13,0	+0,2
2001	Bordeaux Château Reynon	13,0	-1,3
Vins moyens			
1993	Bordeaux Château Doisy-Daëne	12,7	-
1996	Bordeaux Château Thieuley	12,3	-
1992	Pessac-Léognan Château Couhins Lurton	12,3	-
Vins sans intérêt			
1993	Pessac-Léognan Château de Fieuzal	11,7	-
1996	Pessac-Léognan Château Couhins Lurton	11,5	-
1995	Pessac-Léognan Château Couhins Lurton	11 ?	-

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	14,9	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,75
---------------------------	------	---------------------------------	------