

Club toulousain In Vino Veritas
Horizontale du millésime 1999 à Bordeaux
34 bouteilles examinées...

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées.

L'ensemble est commenté par Maxime France. Photos Christian Declume (1^{ère} partie) Philippe Ricard (2^{ème} partie).

Mise en page Christian Declume.

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 20 jours avant notre rendez-vous.

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

Ce compte-rendu, 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 Didier Sanchez pour la première partie et Philippe Ricard pour la seconde.

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.

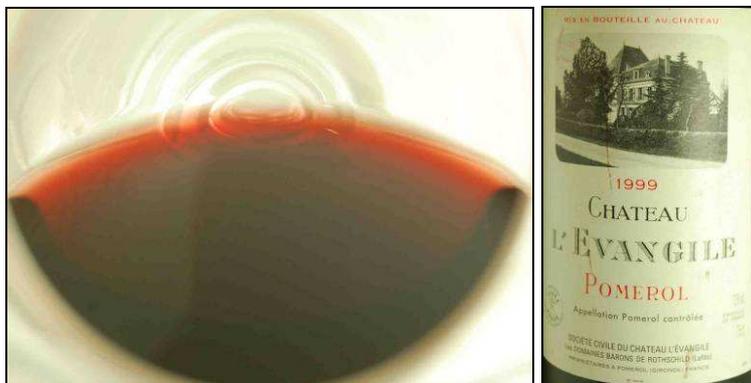
Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume - MF : Maxime France.

1^{ère} partie
Vendredi 20 mars 2009

Ordre de dégustation du soir

(Nombre total de dégustateurs : 14)



1. Pomerol : Château L'Évangile 1999 - 13°

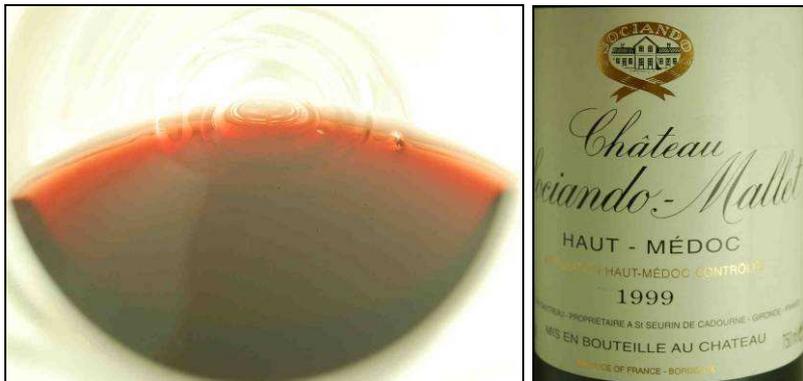
L'après-midi : DS16,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,5

Le soir : DS15 - LG15 - MF14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,9

La robe, légèrement terne en son centre, commence à évoluer doucement pour tirer sur le grenat.

Le nez est de belle intensité ; il livre des notes de cuir, de moka, de pain grillé, de pruneau, de cerise confite ainsi qu'une fine note viandée.

En bouche le vin se présente plutôt de demi-corps, quelque peu "étroit" mais doté d'une certaine énergie. De persistance moyenne, la finale s'étire sur une note de menthol très prononcée qui vient signer le merlot.



2. Haut-Médoc : Château Sociando-Mallet 1999 - 13°

L'après-midi : DS16,5 - CD16. Note moyenne AM : 16,3

Le soir : DS16 - LG16,5 - MF16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4

La robe arbore encore de juvéniles nuances violines.

Le bouquet, extrêmement profond, exhale de nobles fragrances médocaines de cassis, de noyau, de cèdre, de santal ainsi qu'une touche de graphite très racée.

La bouche est à l'avenant : racée, élégante, à l'équilibre princier. La finesse du grain est superbe dans un ensemble d'une cohérence superlative, très "rive gauche", un vin encore en devenir...

Rappels :

a. Haut-Médoc : Château Sociando-Mallet 1999 - 27/5/08 (LG)

DS15,5 - DS15 - PC14,5 - LG14 - MS14,5 - CD15,5. Note moyenne : 14,8

Notes assez fortes de cassis complétées de menthol.

Bouche concentrée, réglissée, empyreumatique, avec du graphite. Une allure un peu sévère qui ne manque du moins pas de densité. A attendre encore un peu je crois.

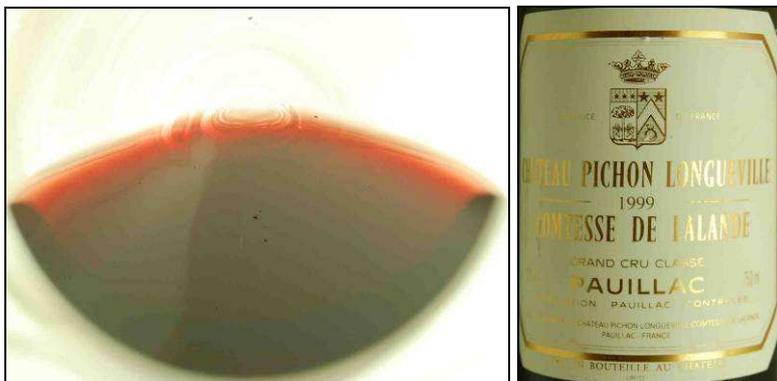
b. Haut-Médoc - Sociando-Mallet 1999 : 4/11/05 (MS)

DS15,5/16 - PC16 - MS16. Note moyenne : 16

Robe encore sombre mais moins dense que les vins précédents.

C'est le premier vin de la série qui présente un nez légèrement évolué. Belle densité sur des arômes plutôt empyreumatiques de goudron et de suie, ainsi que de poivron.

Si les tannins paraissent un poil moins murs que pour le 2001, la bouche présente une matière plutôt avenante avec une jolie expression aromatique. On regrettera cependant que la structure du vin s'estompe en finale un peu précocement, même si les arômes paraissent durer bien plus longtemps. On salue tous la belle performance dans le contexte du millésime.



3. Pauillac : Château Pichon Comtesse de Lalande 1999 - 13°

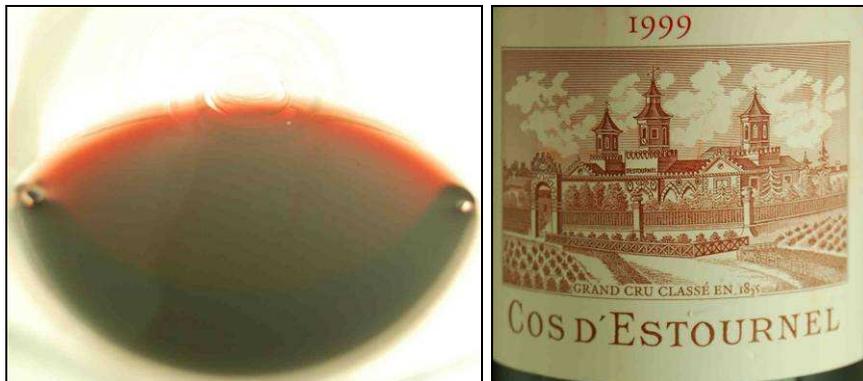
L'après-midi : DS15,5 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,5

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

La robe de couleur rubis fait son âge !

Le nez semble immédiatement typé merlot avec ses notes lactiques, crémeuses, de pruneau, de cacao, de moka et de havane complétées par une touche florale (iris) et des fruits à l'alcool.

La bouche attaque en souplesse, en rondeur, en fruit, sur des arômes de cacao amer et de menthol. Au fur et à mesure, le vin semble s'affaïsser pour paraître un peu lâche, à la structure "avachie" et légèrement asséchante en finale. Un vin pas facile à situer en Médoc en raison de sa forte teneur en Merlot, à commencer...



4. Saint-Estèphe : Château Cos d'Estournel 1999 - 13°

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

Le soir : DS16 - LG15,5+ - MF16+ - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9

Robe très sombre, soutenue, brillante.

Le bouquet est immédiatement intense, complexe et d'une grande profondeur. Il livre une olfaction corsée de viande, de laurier, de genièvre, de cassis, de moka, de santal qui appelle irrémédiablement la table !

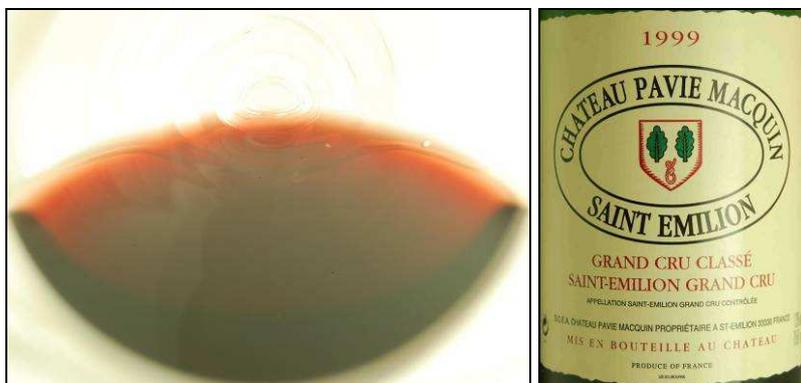
La bouche est de belle mâche, séveuse, dense, à la fois fraîche et virile. La persistance est très correcte pour ce beau représentant de la rive gauche, aux tannins encore "grenus", à qui il reste encore de belles années devant lui mais qui livre déjà un message intéressant.

Rappel : Saint-Estèphe - Cos d'Estournel 1999 : 10/10/06 (Cr par Vincent Ravenne)

DS AM14,5 - CD14,5 - VR14. Note moyenne AM : 14,3

DS SOIR14,5 - PC14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,2

Robe très évoluée, surtout pour un 99. Le nez est très peu plaisant, sur le poivron, la vase. Au début, j'ai songé à un problème de bouchon mais l'ensemble a plutôt bien évolué tout en restant faible et végétal. La bouche est plus plaisante, fine et élégante. Une légère amertume s'y développe, l'ensemble est porté par une trame légèrement acide avec des tanins. A boire rapidement.



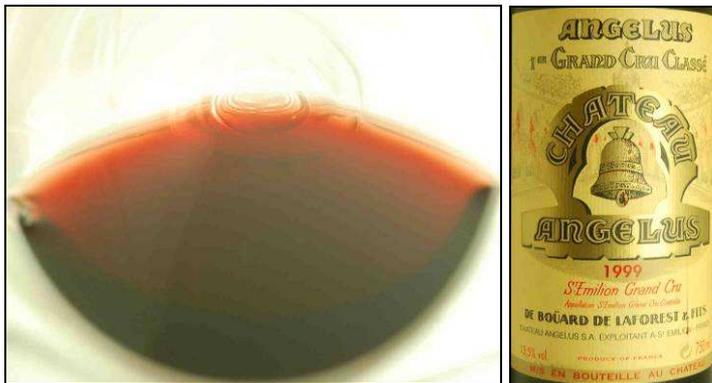
5. Saint-Emilion : Château Pavie-Macquin 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

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

Le nez est crémeux, apprêté, sans classe. Il exprime de classiques notes de pruneau, de cerise confite et de menthol mais également un substrat boisé.

En bouche le vin apparaît assez impersonnel et dénué, là encore, de race aromatique. Très extrait, massif, presque sucré, il livre des notes d'un élevage par trop démonstratif de boisé vanillé, de havane, de menthol et s'étiole doucement au fur et à mesure de son aération.



6. Saint-Emilion : Château Angélys 1999 - 13°

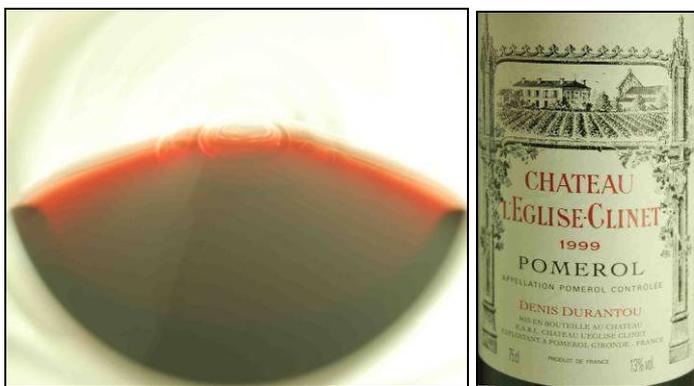
L'après-midi : DS16,5/17 - CD17. Note moyenne AM : 16,9

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

La parure est brillante, quasiment noire, impénétrable.

Le nez est profond, sur les fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtille), le café, le cèdre, le havane, la réglisse.

En bouche le vin fait très jeune, le jus conjugue à la fois une grande finesse et beaucoup de force conférant à l'ensemble de la fermeté et, peut-être, à ce stade, un brin de rusticité qui pourrait évoquer l'autre rive. Très belle persistance et superbe retour aromatique en finale. Un beau vin, au potentiel certain.



7. Pomerol : Château L'Eglise-Clinet 1999 - 13°

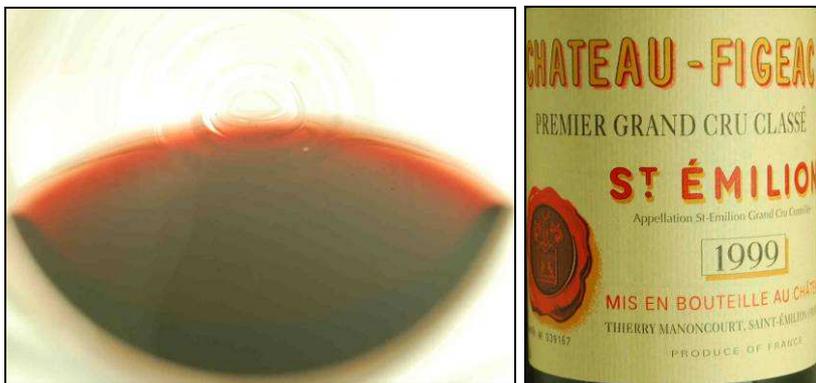
L'après-midi : DS16,5 - CD17. Note moyenne AM : 16,8

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

La robe est très foncée avec des reflets rubis sur la frange.

Le bouquet, racé et fourni, évoque la torréfaction et ses arômes de cacao et de café, mais aussi le riz soufflé, le poivre, le menthol, l'amande, la pivoine ainsi qu'une pointe animale.

La bouche fait preuve de beaucoup de finesse, elle est compacte, encore fermée, indéniablement en devenir... Le message aromatique est de belle qualité également, sur le cacao, le moka, le poivre et une finale réglissée qui s'étire de fort belle manière.



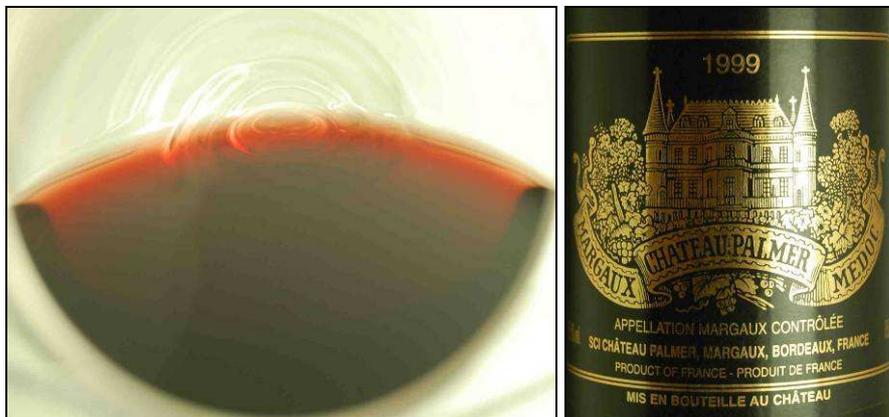
8. Saint-Emilion : Château Figeac 1999 - 13°

L'après-midi : DS16 - CD16. Note moyenne AM : 16

Le soir : DS17,5 - LG17,5 - MF17,5 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,5

Bouquet de grande classe, intense, complexe, racé. Il exhale des fragrances fruitées de cassis et de cerise conjuguées à de subtiles saveurs épicées de poivre, de réglisse, de chocolat, de havane, d'herbes aromatiques, de genièvre.

La bouche est à la fois concentrée et fine, élégante et fraîche, sévère et salivante. Elle livre à son tour de belles notes fruitées et juvéniles de cassis et de réglisse dans un ensemble de superbe longueur. Assurément un très beau vin, LE vin de la soirée !!



9. Margaux : Château Palmer 1999 - 13°

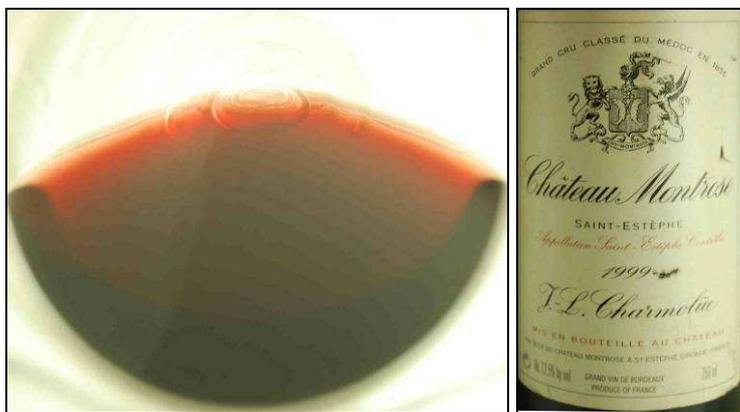
L'après-midi : DS15,5 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,5

Le soir : DS15,5/16 - LG16 - MF16 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,8

La robe semble très jeune et arbore toujours des reflets violette.

Le nez déploie une sorte de "fruité nature" au travers d'arômes de grenadine, de cerise fraîche, de cassis ainsi qu'un certain côté organique.

En bouche le vin est juteux, sanguin, de belle sève. Il fait preuve de beaucoup de rondeur mais termine sur une finale à l'amertume prononcée.



10. Saint-Estèphe : Château Montrose 1999 - 13°

L'après-midi : DS13,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14

Le soir : DS13,5 - LG14,5 - MF13,5 - MS14,5 . Note moyenne SOIR : 14

Le nez est peu causant et exprime timidement des parfums de cassis ainsi qu'une touche de graphite.

La bouche est de demi-corps, plutôt courte et légère, très "rive gauche" mais faisant preuve d'un manque de matière patent. La sécheresse finale du vin a tendance à accentuer le côté "étriqué" d'une bouteille qui déçoit une nouvelle fois et qui tranche dans le contexte général des vins dégustés ce soir.

Rappel : Saint-Estèphe - Château Montrose 1999 : 20/12/07 (LG)

DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5 Note moyenne : 14,5

Senteurs foxées : café, herbes aromatiques, fleurs.

Précision en retrait, l'acidité prenant le dessus. Ce vin capable de peu de variations souffre de légèreté et de brièveté. Le millésime 1999 donne encore un vin distendu, évolué, flottant. A commencer.



11. Saint-Julien : Château Léoville-Las-Cases 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS17 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,8

Une robe très jeune, brillante et opaque avec encore des reflets violacés.

Un nez de classe à la belle intensité, bien typé rive gauche : graphite, cèdre, tabac, réglisse, pointe de goudron.

Une bouche qui ne se livre pas facilement. Mais après quelques minutes, le vin déroule sa puissance associée à une chair intense aux tannins fermes mais fins. Une fraîcheur de jus entièrement préservée, pas une once de vieillissement..

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

Le bouquet est spontané, naturel, il délivre également des notes sanguines et fruitées de cassis, de cerise, de poivre ainsi qu'une touche mentholée.

La bouche a perdu une partie de la structure perçue l'après-midi et souffre d'une certaine légèreté, le vin semble comme sucré en milieu de bouche et termine sec en finale. Un écart important entre les deux dégustations et un déclin "inquiétant" pour un vin que l'assemblée des dégustateurs présents a eu du mal à cerner.

Rappel : Saint-Julien - Château Léoville Las Cases 1999 : 28/01/05 (MS)

DS15,5 - MS14,5. Note moyenne du groupe : 15,5

La robe est sombre. Nez assez puissant sur des arômes primaires et légèrement marqués par un côté végétal, ce premier nez masque une jolie touche de réglisse et de goudron.

La bouche n'est pas d'une grande longueur, il est assez gourmand maintenant malgré la légère amertume/verdeur qui hante sa finale. Manquant de fond et de profondeur, il semble avoir été récolté en sous maturité.

1999 ne semble pas être la grande réussite du château relativement aux autres millésimes dégustés ce soir, il semble moins mur que le 1997 et n'est peut-être pas destiné à vieillir plusieurs décennies. Compte tenu du pedigree, nous sommes déçus.



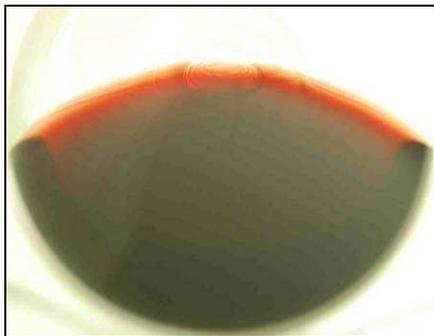
12. Margaux : Château Labégorce-Zédé 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS15,5 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,5

Le soir : DS16,5 - LG16,5 - MF16,5+ - MS16+. Note moyenne SOIR : 16,4

Le nez apparaît profond, fumé, fruité sur des notes de cassis, de mûre, il présente aussi une belle nuance torréfiée rappelant le moka.

En bouche la matière est imposante, puissante, de grande persistance. Le vin est très beau ce soir, vibrant et doté d'une grande élégance. Une fort belle surprise au vu de la renommée du vin, l'aération lui a servi...



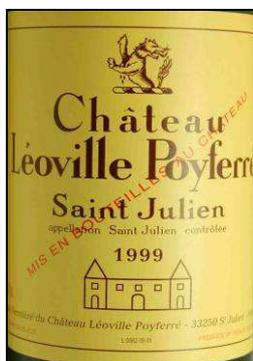
13. Pessac-Léognan : Château Pape-Clément 1999 - 13°

L'après-midi : DS16 - CD16 . Note moyenne AM : 16

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

Le nez exhale des senteurs racées et complexes de cassis, de myrtille, de graphite et surtout de fumée. Cette dernière note est si nette et si présente que l'on a clairement l'impression d'être face à un vin d'école permettant de découvrir le fameux fumé des vins de Pessac!!

En bouche, le vin est fin, d'un bel équilibre; il livre des arômes de cassis, de graphite, de violette, d'âtre mais manque, peut-être, un peu de fond pour que le bonheur soit total...Une classe indéniable tout de même...



14. Saint-Julien : Château Léoville-Poyferré 1999 - 13°

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

Le soir : DS13,5 - LG13,5 - MF14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 13,9

Nez mutique, simple et frais qui dévoile essentiellement des notes de cassis et de cèdre.

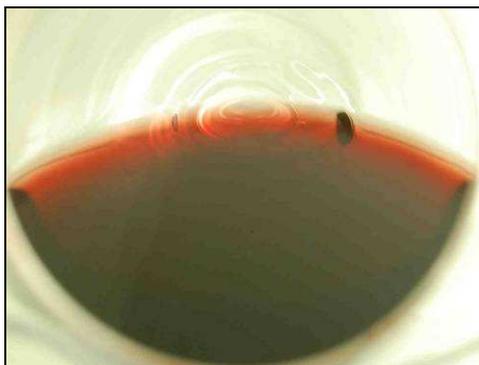
La bouche apparaît très monolithique et dotée d'une certaine fermeté en finale. Elle livre des goûts simples et fruités de cassis et de groseille dans un ensemble peu emballant et assez atone, loin de "la présence joyeuse" de l'échantillon de mai 2008...

Rappel : Saint-Julien - Château Léoville-Poyferré 1999 : 27/5/08 (LG)

DS16 - DS16 - PC15 - LG15,5 - MS16 - CD16. Note moyenne : 15,8

Le nez se distingue par une classe plus immédiate, limitant la polémique : minéral, terre, cassis, fumée (comme à Pessac).

Bouche raccord, avec une présence bien plus joyeuse, consistante, vivante (plus d'existence). Harmonie et persistance plus qu'honorables.



15. Pomerol : Château Trotanoy 1999 - 13°

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

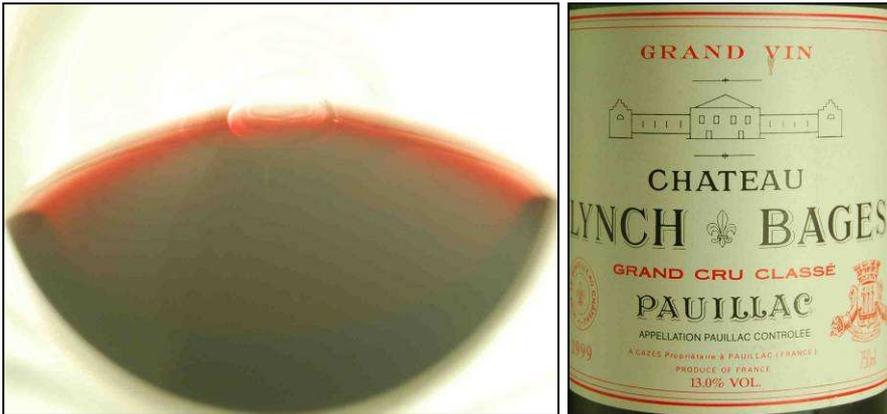
Le soir : DS15,5 - LG14,5/15 - MF15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,1

Au nez le bouquet déploie des effluves orientaux d'épices douces (cannelle, vanille), de figue sèche, de cigare humidifié, de viande ainsi qu'une légère pointe mentholée.

La bouche propose des arômes de violette, de havane. Elle semble un peu "travaillée", dans un style assez passe-partout. La finale est sèche et présente une pointe chaleureuse. Il s'agit, pour moi, d'une relative déception car c'était ma première rencontre avec ce vin dont j'attendais plus...

16. Pauillac : Château Lynch-Bages 1999 - 13°

(Bouteille bouchonnée)



17. Pauillac : Château Lynch-Bages 1999 - 13°

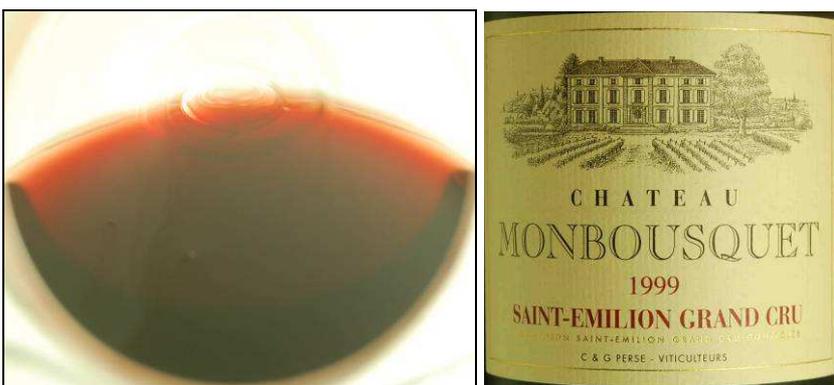
(Deuxième bouteille)

L'après-midi : DS13,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,5

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

Le nez est peu causant, strict, austère mais doté d'une certaine profondeur. Il déploie des senteurs de cassis, de fraise, de groseille (qui interroge quant à un éventuel manque de maturité) et de havane.

En bouche, malgré une certaine finesse, la matière apparaît quelque peu fluide, en creux, comme diluée...Le vin se resserre au fur et à mesure pour terminer sec et court.



18. Saint-Emilion : Château Monbousquet 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

Le soir : DS15 - LG15,5 - MF15 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,3

La robe apparaît saturée, très sombre.

Le nez, de style moderne, déploie des arômes crémeux de cassis, de cannelle, de cacao, de poivre ainsi qu'un boisé appuyé.

La bouche est raccord : moderne en mode extrait, elle livre des arômes réglissés, de moka, de pain grillé. Le grain reste fin, polissé poli ou éventuellement policé (autre sens) et l'ensemble fait montre de beaucoup de souplesse même si la finale tend à sécher un peu. Un vin sans défauts majeurs, certes bien fait, mais relativement ennuyeux...



19. Saint-Julien : Château Léoville-Las-Cases 1999 - 13°

(Deuxième bouteille ouverte le soir)

Le soir uniquement : DS15,5/16 - LG15+? - MF15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Didier nous gratifie d'une seconde bouteille de Las-Cases !!

La robe est confondante de jeunesse, elle arbore toujours des reflets violines.

Le nez fait preuve de beaucoup de maturité de fruit et délivre des fragrances de crème de cassis, de viande, de sauce soja.

La bouche est camphrée et dotée d'un léger caractère végétal (trait de vert) qui confère à l'ensemble une certaine fraîcheur et qui n'est pas sans évoquer les rives de la Loire... Le vin apparaît encore jeune, fougueux et viril, il se présente mieux que le précédent échantillon après aération mais en deçà de celui-ci à l'ouverture. Expérience intéressante s'il en est, mais qui ne nous aura pas véritablement permis de comprendre le vin ce soir. Peut-être faut-il lui laisser du temps afin qu'il trouve définitivement sa place?

Deux vins de fin de soirée...

20. Savigny-lès-Vergelesses 1er cru : Domaine Dubreuil-Cordier 2006 - 13,5°

Le soir uniquement : DS16 - LG16,5 - MF16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,3

La robe est rouge sang, très claire, brillante.

Le nez livre de réjouissants arômes de noyau, de griotte, de violette et d'épices.

En bouche le vin est de belle structure et présente une grande finesse doublée d'un fruité éclatant! Elle livre d'élégants arômes floraux (rose) que l'on a envie d'attribuer à la vendange entière ainsi qu'une fine pointe lactée rappelant le clafoutis. Une belle bouteille, gaie, riieuse, désaltérante ; au rapport qualité/prix exemplaire !

21. Hongrie : Tokaji - Chateau Derezsla "Furmint Vendanges Tardives" 2000 - 13,5°

Le soir uniquement : DS15,5 - LG15 - MF15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,3

Le nez exhale des arômes variés de quetsche, de raisin sec, de verveine, de safran ainsi qu'une note végétale qui évoque le géranium.

La bouche est propre, crayeuse et modérément liquoreuse. Elle nous cède généreusement des goûts d'orange confite, de sucre d'orge, de rhubarbe, de raisin sec, de pistil de safran et toujours cette pointe de géranium. L'équilibre est bon, la longueur correcte, bref une jolie curiosité que ce vin hongrois...

Conclusion intermédiaire

Ce premier opus de la verticale a permis de commencer à se faire une idée de la valeur réelle d'un millésime dont l'ensemble des dégustateurs attendait probablement moins. En effet, d'aucuns pensaient se heurter à des vins aux matières trop légères, fluides, diluées et relativement pauvres aromatique ment; force est de constater qu'il n'en fût rien !! Au contraire les vins avaient, ce soir, des choses à révéler et le niveau moyen de la dégustation a été très correct, évitant le piège de la complainte rébarbative...

Certains crus ont réussi avec brio à déjouer les chausse-trapes du millésime, je pense ici à Sociando-Mallet, Angélus, L'Eglise-Clinet, Pape-Clément et surtout au superbe Figeac!

D'autres se sont révélés décevants à l'image de Montrose, Lynch-Bages, Pavie-Macquin et, dans une moindre mesure, Trotanoy.

Labégorce-Zédé constitue la belle surprise du soir avec des qualités bien supérieures à ce que son pedigree pourrait laisser penser et Léoville-Las-Cases restera, quant à lui, l'incompris de la soirée tant il fût versatile à l'aération mais aussi d'un échantillon à l'autre ; peut-être faut-il lui laisser le temps...

2^{ème} partie
Vendredi 24 Avril 2009

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)

Contexte : pression atmosphérique : 1011 hpa - beau temps - vent d'Autan assez fort - lune noire.

Sensations de dégustation l'après-midi : bonnes (tanins un peu sensibles)

Sensations de dégustation le soir : exécrables (tanins et acidité devant, fruit absent) !



1. Saint-Julien : Château Gruaud Larose 1999 - 12,5°

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

Le soir : DS13,5 - PC13 - LG14 - MF14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,6

La robe apparaît sombre, mate, presque terne, marque d'un millésime peu solaire. Elle arbore sur le disque des reflets rubis.

Le nez livre une olfaction assez classique mais limitée de cuir, de café, de viande et un fruit plutôt en retrait.

En bouche le vin dévoile des arômes de fruits noirs, de tabac, de réglisse dans un ensemble de demi-corps, au toucher anguleux et revêche. Il termine court en une finale asséchante à l'acidité prononcée. Un premier vin qui déçoit, pas mûr, et qui, même si nous l'ignorons encore, sera une sorte de diapason pour la suite des réjouissances...ou des déconvenues ...



2. Pauillac : Château Pichon-Baron 1999 - 13°

L'après-midi : DS15 - PR14 - CD15 . Note moyenne AM : 14,7

Le soir : DS15 - PC15 - LG15,5 - MF15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,2

La robe est encore foncée mais le disque présente des reflets orangés qui n'apparaissent pas sur le vin précédent.

Le nez est retenu, sérieux, classique. Il exhale des parfums fruités de cerise, de cassis ainsi que le classique florilège médocain fait de cèdre et de havane.

La bouche présente une belle structure cohérente et juteuse aux arômes évoquant la mine de crayon et la réglisse. Un vin digne de son rang dans le contexte du millésime, pas grand mais bon et surtout équilibré.



3. Saint-Estèphe : Château Calon Ségur 1999 - 13°

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - CD16 . Note moyenne AM : 15,7

Aspect rubis, légèrement évolué (bordure à peine grenat), modérément sombre, assez brillant.

Sensations assez discrètes, pas très riches, mais avec du cachet : tabac, cèdre, fruits noirs, poivron grillé, accents empyreumatiques, paille.

Expression plus martiale en bouche où le vin se raidit quelque peu sur son acidité et ses tanins, sobrement équilibrés par une matière sans trop de gras, mais avec une tension, une fraîcheur en cohérence avec un Cabernet-Sauvignon de noble origine. Un vrai St-Estèphe que le temps n'a pas encore poli, ni amadoué...

Le soir : DS13 - PC12,5 - LG13,5 - MF13,5 - MS13. Note moyenne SOIR : 13,1

La robe est plus claire et se drape de reflets grenat.

Le nez est plus simple que celui du Baron, il livre des notes de cerise confite, de cèdre ainsi que de légères inflexions animales, viandées.

En bouche le vin fait montre d'une chiche matière, ne semble pas très mûr et se désunit pour finir sur des tanins asséchants et grenus, à la limite du rustique... Les arômes sont eux aussi assez pauvres, on décèle notamment le cacao et le tabac. Encore un vin qui déçoit ce soir, l'aération semble ne pas lui avoir été profitable, comme à la plupart de ses congénères d'ailleurs...



4. Saint-Emilion : Château Le Tertre-Roteboeuf 1999 - 13,5°

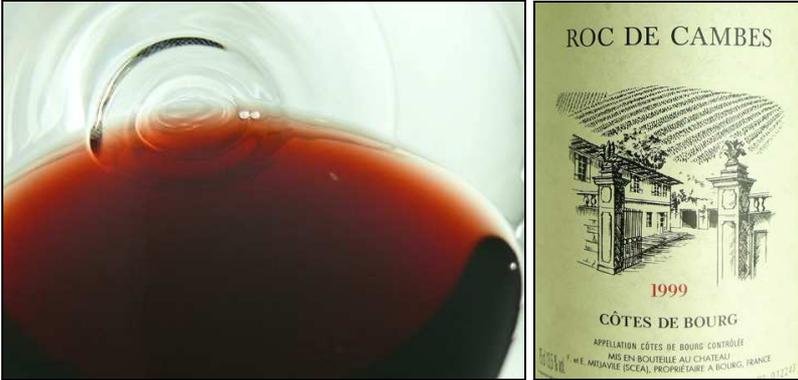
L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16,5 . Note moyenne AM : 16,5

Le soir : DS16/16,5 - PC16 - LG16,5 - MF16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,3

La robe est profonde, brillante, aux reflets rubis sur le disque.

D'emblée l'olfaction contraste avec celles des vins précédents... extravertie, délurée, avenante, elle livre des senteurs nobles de cassis, de viande, de melanosporum, de tabac, de café vert ainsi qu'une pointe de graphite racée !

En bouche, l'équilibre est superbe, le grain de tanins très fin, l'ensemble est à la fois corsé et juteux, pulpeux, presque sensuel et, en tous cas, hédoniste en diable! Les arômes prennent alors des accents orientaux, épicés, baroques. Le vin termine sur des notes de cacao amer et de pruneaux. La plupart des dégustateurs partent sur la piste d'un Pomerol; c'est raté, mais on retrouve bien là le merlot ainsi que le parti pris stylistique caractéristique de ce cru... Une réussite dans un millésime "contrasté"...



5. Côtes de Bourg : Château Roc de Cambes 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5- CD14 . Note moyenne AM : 13,7

Le soir : DS12 - PC12 - LG12 - MF13 - MS13 - MS12. Note moyenne SOIR : 12,2

La robe est brillante et arbore des reflets violacés encore juvéniles.

Le nez est encore parqué par les stigmates d'un élevage appuyé, très boisé; il exhale des notes stéréotypées de crème de cassis et de pain grillé.

En bouche le vin apparaît squelettique, creux, et livre des arômes boisés, vestiges de sa naissance, ainsi que des notes poivronnantes signalant une maturité imparfaite... Il tourne court et sec, tranchant ici grandement avec la gourmandise de son *compagnon d'écurie* !!

Rappel : Côtes de Bourg - Roc de Cambes 1999 : 18/11/08 (PR)

DS13,5 - LG13 - PR12,5 - MS13 - MF13,5- EG14. Note moyenne : 13,3

Robe sombre, très brillante, rubis, avec une once de grenat visible sur les bords du disque.

Mûr, évolué, avec des senteurs de cerise, noyau, fumée, havane, une pointe animale, mais surtout un boisé musclé, sur le coco, la vanille, le chêne chauffé.

Bouche corsée, fine mais ferme, encore trop contrainte par son élevage qui en bride la personnalité. Finale assez brève, sur une note d'amertume.



6. Margaux : Château D'Arsac 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS12 - PR12 - CD13 . Note moyenne AM : 12,3

Robe rubis, légèrement teintée de grenat, sombre, assez brillante.

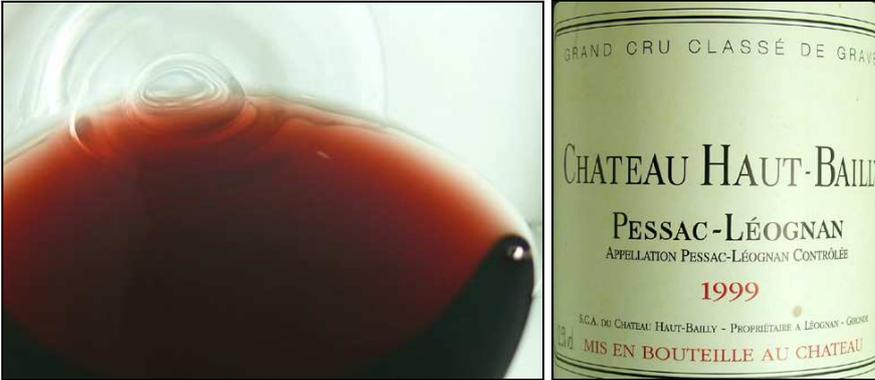
Expression réduite passagère sur l'écurie... précédant des odeurs plus conventionnelles de fraise, de rose, de poivron, sous une dominante végétale en clin d'oeil au Cabernet-Franc ligérien.

Manque cruel de chair pour contenir la décharge acide et tannique qui fusille la bouche... Astringent, pas mûr, le vin remplit le crachoir...

Le soir : DS13,5 - PC(?) - LG14 - MF14 - MS14,5/15. Note moyenne SOIR : 13,9

Le nez est peu disert : il s'ouvre d'abord sur des senteurs animales, foxées puis livre ensuite des touches de pain grillé et d'eucalyptus.

La bouche manque de matière, elle apparaît plutôt maigre et dotée d'une sorte de verdeur poivronnante et de tanins rugueux; dans un style bourru, renfrogné, rustique... un vin déstabilisant pour le dégustateur, difficile à situer, mais auquel l'aération semble avoir profité...



7. Pessac-Léognan : Château Haut-Bailly 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS15,5 - PR16 - CD15 . Note moyenne AM : 15,5

La jeunesse rougeoyante persiste, mais sans trop d'éclat ni de brillance.

Cerise, orange, tabac, cendre, paille et beaucoup de fraîcheur mentholée.

Bouche tout en cohérence et harmonie : équilibre, finesse, tension, consistance, on se régale d'un jus digeste et distingué.

Le soir : DS13,5 - PC13,5 - LG12,5 - MF14 - MS13. Note moyenne SOIR : 13,3

Le nez se livre sur les fruits noirs (cassis, myrtille), le cèdre, mais revêt également un côté poussiéreux.

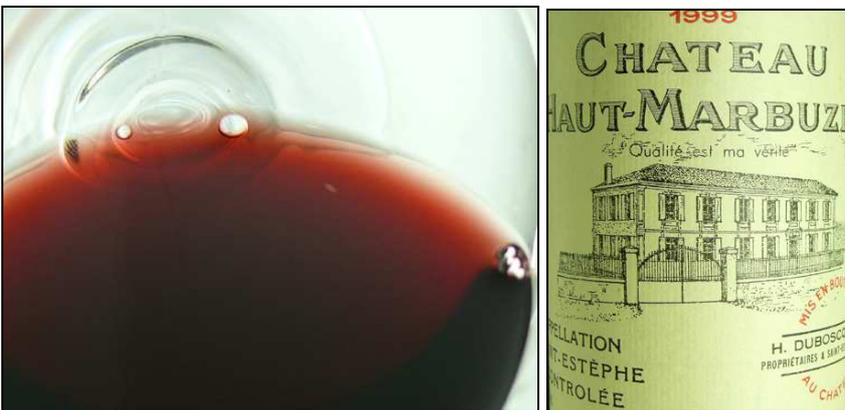
Autant le dire de suite, la bouche déçoit ! L'harmonie de l'après-midi a laissé la place à un vin au caractère imparfaitement mûr, doté de tanins agressifs, peu en place. Ce cru, réputé, entre autre, pour sa régularité et sa race, semble ici avoir du mal à passer le cap de ce millésime délicat. Le rappel d'une dégustation de mai 2008 montrera qu'il s'était déjà présenté de la sorte; l'argument de conditions de dégustation difficiles ne paraît donc pas suffisant en l'espèce...

Rappel : Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly 1999 : 27/5/08 (LG)

DS13,5 - DS14 - PC13 - LG13 - MS13,5 - CD14,5. Note moyenne : 13,6

On repère ici des notes presque cadurciennes : cassis, feuilles mortes, menthol.

Bouche manquant un peu de coffre, minérale, prostrée.



8. Saint-Estèphe : Château Haut-Marbuzet 1999 - 13°

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

Le soir : DS14 - PC13 - LG14 - MF13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,6

La robe apparaît presque noire, impénétrable, plutôt brillante.

Le nez, marqué par un élevage encore présent, exhale principalement des saveurs de crème au café, de pain grillé et de réglisse.

La bouche, de peu d'envergure, revêt un caractère lacté et réglissé. Elle apparaît, ici aussi, rustique, accrocheuse, virile, comme peuvent l'être, parfois, celles des crus de ce terroir... Un vin dans le style du château mais bien en deçà des plus belles réussites de l'appellation (je pense ici à Cos d'Estournel par exemple qui signe un beau vin dans ce millésime).



9. Saint-Émilion : Château Troplong-Mondot 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR17 - CD17. Note moyenne AM : 17

Couleur bien rubis (évolution très sobre), brillante, sombre.

Fruité authentique (cerise, fraise écrasée), frais (menthol), bien encadré par un élevage discret.

Vin délectable, équilibre entre puissance et velours, s'offrant avec noblesse. Fruité, suave, séveux, il se pose en bouche avec assurance. Très belle longueur.

Le soir : DS13 - PC13 - LG13,5 - MF12,5/13 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,2

Le nez fait preuve d'une certaine intensité au travers de senteurs de fraise, de poivre, de café, de menthol et de goudron, mais ces arômes apparaissent, malheureusement, voilés par un boisé trop présent... Certains dégustateurs souligneront que le vin "fait grenache".

La bouche est boisée, par trop extraite et ne procure guère de plaisir en l'état... La finale très asséchante n'arrange rien à un vin qui finit court et sans classe.



10. Pauillac : Château Grand Puy Lacoste 1999 - 13°

L'après-midi : DS15 - PR15 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,8

Teinte rubis, sombre, très brillante; nuance discrète de grenat.

Senteurs particulièrement fraîches, avec même une trame quelque peu végétale, mais sans disgrâce : groseille, cassis, menthe, tabac, herbe sèche.

La même mesure se retrouve en bouche, avec de la finesse, une belle tension acide, une matière sobre mais bien bâtie. Vin plutôt puissant, s'imposant avec austérité.

Le soir : DS13,5 - PC12 - LG12,5 - MF12,5 - MS12. Note moyenne SOIR : 12,5

On perçoit au nez des saveurs de crème de cassis, de cuir, de bois, mais le cortège d'arômes reste limité, trop simple, lassant.

La bouche "sonne creux" en raison d'un manque flagrant de matière qui procure une sensation de dilution à l'ensemble. Pierre résumera la situation par la sentence suivante : "manque de tout, excès de bois...". Ce cru réputé d'habitude pour sa distinction et sa race apparaît ce soir comme une grande déception, dommage...



11. Saint-Emilion : Château Pavie 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS(?) - PR15 - CD15 . Note moyenne AM : 15

Aspect bien plus dense et sombre que les vins précédents, avec de l'éclat, du dépôt, et une évolution grenat distincte. Multissimo cremoso ! Une réalisation digne de "Monsieur Plus", avec de tout partout : maturité, richesse, alcool. Inutile de plonger trop profond dans le verre son appendice nasal !

Matière véritablement énormissime, faisant du vin un exercice de style extrême : concentration, velouté, puissance, longueur, tout est fait pour impressionner ! Flatteur jusqu'à en être putassier, le vin se dénude sans pudeur, dévoilant ses formes de bimbo siliconée.

Pour Didier, ce n'est plus du vin (il refuse de noter) et s'il parvient à séduire, il coupe tout aussi facilement l'appétit...

Le soir : DS(ED) - PCED - LGED - MFED - MSED. Note moyenne SOIR : ED

L'aération révélera une *coquetterie liégeoise* qui nous interdira de noter le vin. Il semblait tout de même se présenter en version "poids lourd" (mais plus Mike Tyson que Mohamed Ali !!); je rejoins l'analyse de Philippe sur un parti pris stylistique au résultat caricatural...



12. Saint-Emilion : Château Pavie-Deceze 1999 - 13,5°

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

Aspect rubis, nuancée d'une pointe grenat; elle aussi très sombre, brillante, "tape-à-l'oeil".

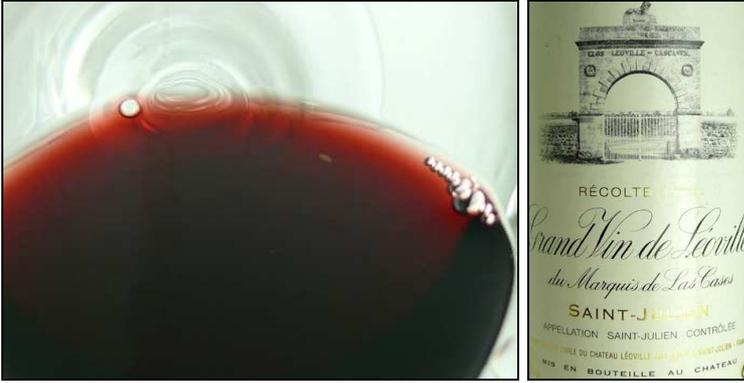
A nouveau du concentré pour un style qui se répète avec le précédent, signant rapidement son auteur : richesse, fruits cuits, alcool, menthol appuyé.

Matière plantureuse, aux parures flatteuses (suavité, sucre, confit), sans la démesure de Pavie (il s'avère plus digeste), mais un profil "moderne" sans grand raffinement pour certains dégustateurs, immédiat et séducteur pour d'autres.

Le soir : DS16 - PC16 - LG15,5/16 - MF16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,2

Le nez racé se livre au travers de notes de pain grillé, de suie, de cuir noble et de violette.

La bouche est concentrée, équilibrée autour d'une matière juteuse, salivante, plutôt éclatante, à la sève vigoureuse qui confère au vin une forme de "rigidité aristocratique" très médocaine! Les arômes de réglisse, de graphite et de cassis pur viennent compléter le tableau et faire de cette bouteille l'une des satisfactions de la soirée.



13. Saint-Julien : Château Léoville-Las-Cases 1999 - 13°

L'après-midi : DS16,5+ - PR16,5+ - CD17. Note moyenne AM : 16,7

Eclat sidérant dans cette présentation très sombre, rubis aux reflets prune, comme si le temps n'avait pas encore eu d'emprise sur lui...

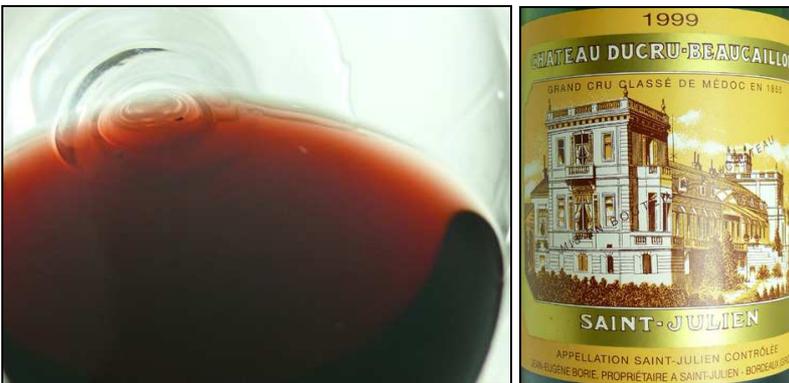
Même explosion de jeunesse sur des fruits puissants (cassis, cerise, fraise), une pointe de réglisse, de graphite, de tabac.

Mâche serrée, puissante, fouguese, mais séveuse, avec une force acide salivante, un fruit omniprésent. Une sorte de diamant à l'état brut, hallucinant de fraîcheur : beaucoup trop jeune !

Le soir : DS(15) - PCED - LG(15) - MFED - MS?. Note moyenne SOIR : ED?

Encore une fois le vin est terni par de légères inflexions liégeuses - plus ou moins perceptibles selon les dégustateurs - qui ne permettront pas de l'évaluer, et surtout, de le comprendre comme nous l'aurions voulu.

Il présentait toutefois "le poids d'un 1er cru", notamment par l'ambition de son élevage, sa matière imposante, concentrée et ferme, et sa richesse de fruit.



14. Saint-Julien : Château Ducru Beaucaillou 1999 - 13°

L'après-midi : DS17 - PR17,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,2

Présentation rubis, avec une pointe de grenat, sombre, très brillante.

Effluves discrets, polis, sur la cerise, le noyau, une pointe végétale.

Pulpe séveuse, salivante, satinée, au charme irrésistible, conjuguant gourmandise et puissance. Un vin souverain, abouti, offert, qui n'incite pas à recracher. Un très beau St-Julien, comme on les aime...

Le soir : DS14 - PC14 - LG13 - MF13,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 13,8

L'olfaction est ici peu diserte, évoquant la crème de cassis, le bois et revêtant un côté légèrement poussiéreux.

En bouche le vin est doté d'un jus de qualité et d'une belle mâche réglissée. Nous lui reprocherons, toutefois, une certaine rusticité de tanins et donc un certain manque d'élégance. Un écart important de perception entre l'après-midi et le soir : l'aération semble lui avoir fait perdre une bonne partie de sa classe et de sa superbe...



15. Pessac-Léognan : Château La Louvière 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS14,5 - PR13,5 - CD13,5. Note moyenne AM : 13,8

L'évolution est ici plus sensible, sur un grenat plus présent. Reste sombre, brillant.

Le nez révèle un âge avancé par ses expressions de champignon sec, un semblant de viandox. Le reste paraît un peu herbacé, sur le poivron, la menthe, avec une jolie trace fumée.

Bouche un rien fragile, fluette, sans grande générosité de chair, avec un charme désuet encore persistant pour certains, plutôt vieillissant pour d'autres...

Le soir : DS15,5 - PC16 - LG15 - MF16 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,7

Le nez livre ici tout un chapelet d'arômes racés : cassis, pivoine, café, jus de viande, tabac.

La bouche étale une intéressante structure séveuse; le jus de grande qualité apporte au vin une mâche très satisfaisante. La finale est prolongée par une acidité de bon aloi conférant tension et rémanence à l'ensemble. Une belle surprise ce soir, oxygénation profitable...



16. Pomerol : Château La Fleur Petrus 1999 - 12,5°

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

Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15 - MF15,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 15

Le nez exhale des senteurs variées de cassis, de cerise, de café, de cacao, de vieux cuir, de havane ainsi qu'une pointe truffée.

La bouche est dense, stricte et encore contenue dans la gangue boisée de l'élevage. Elle apparaît tout de même épicée et d'une longueur correcte malgré une structure un tantinet monolithique.

17. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1999 - 13°

Uniquement le soir : DS16 - PC16,5 - LG15 - MF16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16

Au premier *coup de nez* on comprend que ce vin n'épouse pas le dogme bordelais "classique". On se demande d'ailleurs si l'on est bien à Bordeaux, si l'on n'est pas en présence d'un "pirate"!! L'hypothèse tempranillo est évoquée... Le nez est superbe de naturel et de pureté, sur des arômes floraux (pivoine, violette, rose ancienne), épicés, d'herbes aromatiques, de viande aussi...

En bouche le vin fait preuve de beaucoup de naturel d'expression et de spontanéité. Le toucher de bouche, la finesse, sont magnifiques et lui confèrent, pour certains, un *air de Rayas*... Seul bémol : peut-être un léger manque de matière pour être vraiment excellent !!! En tous cas un vrai plaisir que de croiser ce *Marquis* à son meilleur aujourd'hui, sur cette bouteille...



18. Côtes du Castillon : Château d'Aiguilhe 1999 - 13°

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

Le soir : DS13,5 - PC14 - LG14 - MF14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 14

Le nez dévoile des senteurs de réglisse, de cassis et semble toujours marqué par un élevage appuyé au travers de notes boisées et de noix de coco.

La bouche corrobore la sensation d'un élevage poussé, caricatural. Le vin paraît alors boisé, presque sucré, monolithique et, au final, lassant malgré une densité indéniable...

Rappel : Côtes de Castillon - Château D'Aiguilhe 1999 (LG)

DS13 - DS12,5 - PC12 - LG12,5 - MS13 - CD13,5. Note moyenne : 12,8

Nez très boisé, « sombre », dégagant des notes de cassis, de minéral, d'encre, de graphite. Le fruit semble très mûr. Bouche très dense mais on peut ce soir lui reprocher des tannins manquant de finesse. Le vin semble un peu asséché par son élevage et termine sur pas mal d'alcool (comme dans le cas du 2001, qui possédait lui une meilleure harmonie d'ensemble, noté 15/20 par 3 dégustateurs dans une horizontale de Castillon 2001 en mai 2005).



19. Margaux : Château du Tertre 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS14,5/15 - PR14,5 - CD14,5 . Note moyenne AM : 14,5

Le soir : DS14,5/15 - PC14,5 - LG13,5 - MF15 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,6

Le nez est plutôt mutique. Il exprime timidement des notes boisées, de pain grillé et de réglisse.

La bouche est équilibrée mais la matière, bien que juteuse, semble souffrir d'un déficit de densité. L'ensemble est encore boisé, manquant de distinction mais le vin se tient et ne démerite pas ce soir...



20. Saint-Julien : Château Léoville Barton 1999 - 13°

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16 . Note moyenne AM : 16,3

Le soir : DS16,5 - PC16,5 - LG15,5/16 - MF16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4

Le bouquet livre des effluves concentrés de cassis, de mûres, de fleurs lourdes (pivoine notamment), de réglisse ainsi qu'une note racée de graphite.

La bouche est harmonieuse, dense, la maturité du fruit ne faisant pas de doute. Toutefois, le vin se livre encore avec parcimonie, malgré de beaux arômes de cacao, de graphite et de réglisse, un grain de tanins de grande qualité et une rémanence importante. Un très beau vin, l'une des satisfactions de cette soirée difficile, mais ce *poids lourd* a encore besoin de temps pour sortir de sa réserve et se laisser parfaitement approcher...



21. Pomerol : Vieux-Château-Certain 1999 - 13,5°

L'après-midi : DS15,5/16 - PR16,5 - CD16. Note moyenne AM : 16

Beau rubis, brillant, assez sombre, avec quelques particules en suspension.

Flaveurs mûres, suaves, mentholées, fumées, avec de jolies notes de cerise.

Attaque souple, sensuelle; corps plus dense, fin et séveux; finale mentholée, fraîche, voire ferme. Un beau dynamisme d'ensemble, une distinction évidente : le merlot et le cabernet-sauvignon marient habilement leurs atouts.

Le soir : DS(15) - PCED - LG14,5 - MFED - MSED. Note moyenne SOIR : ED?

Une nouvelle fois les dégustateurs sont partagés et circonspects devant ce qui semble être une déviance liégeuse. Le vin ne présentait pas le profil habituel, le sérieux et la qualité du cru.

22. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1999 - 12,5°

Uniquement le soir : DS13,5 - PC(ED) - LG13 - MF13,5 - MS(?). Note moyenne SOIR : 13,3 ou ED?

(Deuxième bouteille)

Didier nous gratifie au débotté d'une seconde bouteille de Bel Air-Marquis d'Aligre!

Le nez présente toujours ce caractère *naturel*, spontané, éthéré mais moins pur que le précédent. En effet, une nouvelle fois le doute s'installe quant à un défaut liégeux : il est vrai que cet échantillon n'a pas la franchise "guillerette" de son prédécesseur.

La bouche vient confirmer cette impression : elle semble beaucoup moins pure, comme éventée, dure. Le vin terminant sur une finale asséchante et renfrognée... Il est clair que la mise en perspective avec la première bouteille laisse peu de place au doute quant au caractère défectueux de celle-ci. On notera une qualité de bouchon très médiocre sur les deux flacons.

Pour info - Dégustation du 10 avril 2009 (PC)

Pauillac : Château Latour 1999

DS17,5/18 - PC17/17,5 - LG18 - PR18,5 - MF18+ - MS18+. Note moyenne : 17,9

Aspect dense, du dépôt, des signes d'évolution dans la robe. Nez d'abord fermé, engoncé dans son élevage qui se délie peu à peu, jusqu'aux senteurs "racées et terriennes" typiques de Latour, de mine de crayon, de pansement et de fiente de poule... Matière moelleuse et serrée, équilibre et sérieux parfaits, modération de la présence alcoolique par rapport à la richesse de l'extrait (et pas de l'extraction). Beau classique déjà buvable avec plaisir.

Pauillac : Château Mouton-Rothschild 1999

DS15,5/16 - PC13/14 - LG(15) - PR15 - MF16,5 - MS15. Note moyenne : 15,1

Comme celle de Latour, la robe montre des signes d'évolution. Le nez est marqué par un boisé chocolaté et grillé ; il se stabilise à l'aération sur une expression évoquant un rôti de boeuf aux herbes aromatiques... Bouche souple, mûre, saveur de rôti et de grillé cohérente avec le nez ; confortable, le vin est limité, la structure semble assez lâche (par rapport à Latour) et la finale est quand même bien douceuse.

Deux vins de fin de soirée...



23. Sauternes : Château Guiraud 1999 - 14°

L'après-midi : DS17 - PR17 - CD1. Note moyenne AM : 17

Le soir : DS16,5/17 - PC15,5/16 - LG16 - MF16 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,1

La robe, étonnamment claire pour le cru, arbore de beaux reflets jaunes "bouton d'or".

Le nez explosif évoque une corbeille de fruits avec ses arômes de citron confit, de marmelade d'orange, d'ananas, de poire.

En bouche, le vin est encore marqué par les stigmates de son élevage mais la liqueur est de belle qualité, délivrant des arômes de noix de coco, de caramel et d'abricot frais très pur. Il fait preuve de beaucoup de fraîcheur et de digestibilité et ravit les bouches par son fruit et sa finesse.

24. Vin de Liqueur : Le Petit Domaine de Gimios 2000 par Anne-Marie Lavaysse - 17°

Uniquement le soir : DS15 - PC15 - LG15,5 - MF15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,2

Le nez est très typé muscat avec ses notes de raisin frais, de crème fraîche, de thym, de lavande, de cédrat, de pomme au four.

La bouche présente un fruit bien préservé avec cette sensation agréable de jus de raisin frais! La présence de l'alcool (17° tout de même!) alourdissant un peu cette belle sensation fruitée. Une découverte intéressante et plutôt réjouissante.

Rappel : Vin de liqueur - Le Petit Domaine de Gimios 2000 par Anne-Marie Lavaysse : 16/20 - 15/12/04 (LG) Muscat muté, en dépit de son intitulé curieux. Délicat, complexe, fin et sans tapages : cédrat, agrumes, verveine, herbes aromatiques. Aucune concession à la flagornerie pour une matière retenue en sucre, en alcool. Typé muscat, en très subtil, avec un côté original de gentiane.

Conclusion

Cette dégustation ne s'annonçait pas sous les meilleurs auspices : lune noire, fort vent d'autan; toutes les conditions semblaient réunies pour nous gâcher le plaisir et...ce fût le cas!!!

Surtout concernant la dégustation du soir où la quasi totalité des vins se goûtait mal voire très mal, avec des sensations tanniques souvent grossières, des acidités dissociées et des matières à la maturité "douteuse"...

Dans ces conditions difficiles, quelques crus arrivent cependant à tirer leur épingle du jeu et à donner satisfaction, je pense ici à Tertre-Roteboeuf, Pavie-Decesse, Léoville Barton, La Louvière et, dans un style à part, à la première bouteille de Bel Air-Marquis d'Aligre confondante de spontanéité!

D'autres en revanche déçoivent fortement; c'est le cas notamment pour Haut Bailly et Grand Puy Lacoste pourtant réputés pour leur régularité...On notera également d'importantes variations entre l'après-midi et le soir dont les meilleurs exemples sont Troplong-Mondot et Ducru Beaucaillou.

Enfin, au rayon variations en tous genres entre les deux séances, comment ne pas souligner aussi le nombre très important le soir de bouteilles suspectes, aux notes liégeuses plus ou moins avérées (4 bouteilles au total)!!!...

Si l'on ajoute à ces constats d'importants écarts de perception des vins au sein même du groupe de dégustateurs, on comprendra aisément que la dégustation avait de quoi dérouter...

Quelles conclusions tirer? Difficile de conclure justement, peut-être simplement s'interroger sur l'influence des conditions atmosphériques, météorologiques ou astrales (!), nos facultés du soir, la qualité des vins eux-mêmes (mais alors pourquoi de tels écarts entre les séances et d'un dégustateur à l'autre??), leur versatilité à l'aération...

Personnellement je n'ai pas la réponse, mais le souvenir de dégustateurs décontenancés devant les vins proposés, ayant souvent du mal (même si l'exercice n'est pas si évident) à se situer entre les deux rives (y compris pour les plus chevronnés d'entre nous) me conforte dans l'idée que la dégustation reste un grand exercice d'humilité...

Conclusion des 2 dégustations

Le tour d'horizon de ce millésime 1999 à Bordeaux s'est réellement scindé en deux temps distincts correspondant à chaque session de dégustation. Il faut également préciser que ces constats ont été alourdis par notre protocole de dégustation qui se compose d'une dégustation l'après-midi et d'une le soir. En effet concernant la seconde dégustation, un bon nombre d'échantillons s'est considérablement dégradé à l'aération même si dès ouverture les dégustateurs avaient noté des tanins en avant. Néanmoins, et ce de façon constante lors des deux dégustations, l'écart de perception de la qualité des vins a été important.

Lors de la première, nous avons été agréablement surpris par le bon niveau général des vins dégustés, l'homogénéité des échantillons, le plaisir qu'ils nous ont donné. A aucun moment la lassitude ne nous a étreints, le millésime nous est alors apparu comme supérieur à la réputation qui lui a été faite dans la presse, plus mûr, plus équilibré, plus charmeur, plus hédoniste...

La seconde session, comme nous venons de le voir, est venue anéantir nos "certitudes" naissantes avec des vins au profil tannique grossier, froids, rébarbatifs. Finalement plus en lien avec les préjugés ou les idées préconçues que nous pouvions avoir sur ce millésime considéré comme "intermédiaire" à Bordeaux.

Avec deux visions si diamétralement opposées, difficile de savoir où se situe la vérité. Au milieu...pas sûr! Ce qui est sûr en revanche c'est que dans un cas comme dans l'autre nous avons eu le sentiment soit d'une surévaluation possible, soit d'une injuste sous-estimation...Dans les deux cas nous avons eu des doutes, nous les portons encore et il faudra certainement continuer à goûter les vins de 99 pour parvenir à cerner un peu mieux ce millésime et ses rejets (à l'image d'un Léoville-Las-Cases goûté pas moins de trois fois en deux séances et toujours insaisissable!).

Néanmoins, à ce jour, un point relativement "indiscutable" semble pouvoir tout de même caractériser l'année: les vins à forte proportion de merlot semblent, globalement, d'un meilleur niveau que ceux issus majoritairement de cabernet sauvignon. Qu'en sera-t-il dans dix ans?

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
1999	Château Latour	17,9	-
1999	Château Figeac	17,5	+1,5
1999	Château Ducru Beaucaillou	17,2	-3,4
1999	Château Troplong-Mondot	17,0	-3,8
Très bons vins			
1999	Château Angélys	16,9	-0,6
1999	Château L'Eglise-Clinet	16,8	-0,5
1999	Château Léoville-Las-Cases 1	16,8	-2,3
1999	Château Léoville-Las-Cases 2	(16,7)	-
1999	Château Le Tertre-Roteboeuf	16,5	-0,2
1999	Château L'Evangile	16,5	-1,5
1999	Château Léoville Barton	16,4	+0,1
1999	Château Sociando-Mallet	16,4	+0,1
1999	Château Labégorce-Zédé	16,4	+0,9
1999	Château Pavie-Décesse	16,2	+1,4
1999	Château Vieux Château Certan	(16,0)	-
1999	Château Pape Clément	16,0	0
1999	Château Bel Air Marquis d'Aligre 1	16,0	-
Bons vins			
1999	Château Cos d'Estournel	15,9	+0,5
1999	Château Pavie-Macquin	15,8	-1,8
1999	Château Palmer	15,8	+0,3
1999	Château Monbousquet	15,8	-0,5
1999	Château Calon Ségur	15,7	-2,6
1999	Château La Louvière	15,7	+1,9
1999	Château Haut-Bailly	15,5	-2,2
1999	Château Pichon Comtesse de Lalande	15,5	0
1999	Château Léoville-Las-Cases 3	15,4	-
1999	Château Pichon-Baron	15,2	+0,5
1999	Château Trotanoy	15,1	+0,6
1999	Château Mouton-Rothschild	15,1	-
1999	Château Pavie	(15,0)	-
1999	Château La Fleur Petrus	15,0	+0,2
Assez bons vins			
1999	Château Grand Puy Lacoste	14,8	-2,3
1999	Château du Tertre	14,6	+0,1
1999	Château Gruaud Larose	14,5	-0,9
1999	Château Lynch-Bages 2	14,5	0
1999	Château Haut-Marbuzet	14,2	-0,6
1999	Château d'Aiguilhe	14,0	+0,7
1999	Château Montrose	14,0	0
1999	Château d'Arsac	13,9	+1,6
1999	Château Léoville-Poyferré	13,9	+0,1
1999	Château Roc de Cambes	13,7	-1,5
1999	Château Bel Air Marquis d'Aligre 2	(13,3)	-
Echantillons défectueux			
1999	Château Lynch-Bages 1	ED	

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

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

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

Moyenne de la dégustation	15,6	Ecart moyen (<i>en valeur absolue</i>)	1,0
---------------------------	------	--	-----
