

Club toulousain In Vino Veritas
Verticale du Châteauneuf-du-Pape
Le Clos des Papes de Paul Avril sur 19 millésimes
Vendredi 3 Avril 2009

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet.
 Mise en page : Christian Declume. Photos : Philippe Ricard / Christian Declume

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1020 hpa - beau temps - vent nul - demi-lune montante - 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, 20 jours avant notre rendez-vous.

Tous les niveaux sont parfaits !

Cette dégustation s'est déroulée 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.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations pour les millésimes 03 à 89. A partir du millésime 88, les vins ont été protégés de l'air.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

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



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 12)



1. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 2003 - 14,5°

L'après-midi : DS15 - CD15,5 . Note moyenne AM : 15,3

Le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG15,5/16 - PR15,5+ - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,9

Robe brillante, moyennement intense.

Nez d'une belle élégance corsée, oriental : rose, marc, fruits rouges, poivre, datte, ... Pour Philippe : sauvage et agréable, avec du thym.

Bouche fine, étirée (on pense un peu à Rayas sur ce millésime), assez chargée en alcool (l'effet est logiquement encore plus net sur la première lampée). Cela dit, on constate que les arômes de ce vin fort capiteux restent très gourmands (le fruit n'est pas cuit), pas plus que la finale n'est sèche. Il semble raisonnable de laisser vieillir ce vin solaire quelques années (cf aussi le très réussi Rayas 2003). Dire que la mention légale n'indique que 14,5° (ce doit être à l'ombre) !



2. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 2001 - 14°

L'après-midi : DS17 - CD17 . Note moyenne AM : 17

Le soir : DS16,5 - PC16 - LG16 - PR16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,2

Robe plus mate.

Profil d'emblée très différent, évoquant plus la syrah : violette confite, pruneau, gelée de framboise, tapenade, poivres, légère fumée. Philippe apprécie son élégante harmonie.

Equilibre magistral pour une matière veloutée, d'aspect tactile admirable. Le vin est frais, prolongé par ces goûts longs et friands (là où le 2003 était plus prolongé par son alcool). Un vin à attendre encore quelques années pour qu'il se bonifie en éclat et complexité, dans un style qui peut rappeler celui de Charvin.

Rappel : Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2001 : décembre 2007

Notes : DS16 - PC15,5/16 - LG16 - MS16.

Un vin typé, sudiste, très fin, aux goûts précis de grenache originaire de cette région : fleurs, garrigue, marc, figue séchée. Bouche relativement pulpeuse, épicée comme il se doit (poivre, poivre vert), chaleureuse mais sans lourdeur.

Un style assuré qui paraît plus « Rhône Sud » que le très bon Charvin 2001 bu en juin 2007 (16/20). Ce vin encore très jeune a tout pour bien vieillir. Il sera certainement encore meilleur dans quelques années, sur son bouquet, avec une bouche encore plus fondue.

PS : j'ai bien aimé les propos du producteur sur France Info, commentant avec sobriété et altruisme (pour l'appellation en général) les louanges de la presse anglo-saxonne sur son 2005.



3. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 2000 - 14°

L'après-midi : DS14,5 - CD15. Note moyenne AM : 14,8

Le soir : DS15 - PC15,5 - LG15 - PR14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15

Fruit bien mûr pour des senteurs certainement plus pusillanimes de fruits en confiture, d'épices (girofle), de laurier, de pain d'épices, de figue sèche.

Bouche donnant une impression rafleuse, plus rustique (tannins sensiblement plus grenus), probablement plus maigre également (laissant du coup plus libre cours à l'alcool).



4. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1999 - 14°

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

Le soir : DS17 - PC18 - LG17 - PR18 - MS18. Note moyenne SOIR : 17,6

Splendide et profonde olfaction sous la forme d'une offrande de senteurs sudistes bien définies : poivre, figue, fleurs, réglisse, cerise confite, olive noire, garrigue, laurier. L'ensemble est complexe, fondu, éclatant. On observe également des notes de griotte et de fumée qui ne sont pas sans rappeler la Côte de Nuits.

Trame soyeuse, délivrée, en taffetas, d'une grande suavité. Quel progrès par rapport à l'impression décrite lors de la visite du domaine. Parfaite illustration de la capacité des nectars castelnoviens à se bonifier, s'étoffer avec l'âge ...

Remarquable flacon mais souffrant d'un petit manque de longueur pour moi (Didier ouvrira un Rayas 99, malheureusement défaillant, pour comparer).

Rappel : Châteauneuf-du-Pape - Clos des Papes 1999 : visite au domaine en novembre 2001

Notes : DS14 - PC15 - PP15 - LG15+. Note moyenne : 15

Nez plutôt profond, floral, animal, épicé, confituré. Bouche soyeuse, possédant une belle allonge, chaleureuse et épicée. Un vin typé, réussi.



5. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1998 - 14°

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

Le soir : DS13 - PC13 - LG13 - PR12,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,1

On ne s'attardera pas sur une livraison pas assez nette, oxydative, pour de chiches notes de fruits secs et de fond de bassine de confiture (caramel).

Bouche creuse, sans réel écho. Confirmation d'un vin probablement raté (sur un millésime pourtant favorable).

Rappel : Châteauneuf-du-Pape - Clos des Papes 98 : Octobre 2001 (PC)

DS13 - LG13,5 - PP13,5 - PC13. Note moyenne : 13,3

Robe translucide avec une nuance brune. Nez chocolaté et épicé, chaleureux mais moyennement défini.

Matière sapide, fluide, léger creux en milieu de bouche.



6. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1995 - 14°

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

Le soir : DS16 - PC16 - LG17 - PR15 - MS(15,5). Note moyenne SOIR : 15,9

Parure véritablement profonde (encore plus pour le grenache, généralement peu teinturier).

Le nez déploie des notes sombres, intégrées et complexes de viande rôtie, de cigare, de graphite, de réglisse, de marc de café, de terre mouillée. On note un côté camphré, iodé que l'on a envie d'attribuer au mourvèdre et qu'un dégustateur condamne (liège ?). On peut pertinemment penser à Bandol.

Bouche volumineuse, passablement rugueuse, mais qui reste selon moi d'un beau grain juteux.

L'impression tannique ressentie au domaine sur un vin plus jeune (ressenti assez râpeux, un peu comme dans le cas de Beaucastel) est ici confirmée.

Rappel : Châteauneuf-du-Pape - Clos des Papes 1995 : visite au domaine en novembre 2001

Notes : DS15/14,5 - PC15+ - PP16 - LG15,5+. Moyenne : 15

Robe noire. Belle complexité aromatique : épices, fumée (âtre), tabac (havane), kirsch, giboyeux, fleurs séchées.

Bouche mûre, qui se livre relativement bien, pour un vin à la finale encore un peu rugueuse (Mourvèdre ?), qui devrait se polir avec le temps.



7. Châteauneuf-du-Pape : Rayas 1999 - 14°

Le soir uniquement : DSED - PCED - LGED - PRED - MSED.

Etat bizarroïde, liégeux (notes de sol de cave et d'asperge ne masquant pourtant pas totalement les fragrances castelpapales plus nobles typiques de ce domaine : jacinthe, pain d'épices, figue rôtie, encens, cerise confite, confiture de fraise (des bois), orange sanguine, girofle, ...).

Malgré tout, la bouche laissera deviner une matière de grand tempérament (au fruit frais malgré une sensation alcoolisée non négligeable), puissante et aérienne à la fois, possédant une remarquable reprise en fin de bouche. Quel dommage de ne pas être tombés sur une bouteille impeccable.

Rappels :

a. Châteauneuf du Pape - Château Rayas 1999 : 8/2/07 (PC)

DS17 - PC17 - MS17. Note moyenne : 17

Robe dépouillée, brillante, teinte brique peu intense.

Une style aromatique immédiatement reconnaissable (et reconnu !) : nez de grande séduction et de grande évidence, très racé, suave, épicé, expression fruitée merveilleusement fine et nuancée.

En bouche comme au nez, si l'on devait caractériser ce vin par un seul terme, il faudrait choisir suavité ; le grain est incomparablement fin (aucun des - parfois remarquables - Châteauneufs dégustés précédemment ne s'en rapproche). Une vision unique du grenache, une délicatesse de taffetas qui ne renie en rien la douceur solaire de son origine.

Ce vin semble avoir pris du poids, de l'envergure, de la race, depuis notre dernière rencontre (janvier 2003) ; le phénomène semble caractéristique des vins du domaine.

b. Châteauneuf du Pape - Château Rayas 1999 : janvier 2004 (LG)

Notes : PP14 - DS14 - PC15,5 - LG14 - VM14. Note moyenne : 14,5

Une expression sur le fruit (fraise), les épices (poivre, girofle), le laurier, mais somme toute simple, qui fait Côtes-du-Rhône. Elle ne semble pas au niveau de ce que l'on attend mais la bouteille, dans cette expression menue, minimale, sans grande consistance, ne nous joue-t-elle pas des tours ? (on a d'ailleurs pensé à ce domaine, ou à Pignan, du même "faiseur"). Les commentaires fusent sur l'état du vin, sur la pérennité du domaine. Un ange passe ... et le verre vide évoque le vinaigre.



8. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1993 - 14°

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

Le soir : DS13,5 - PC13,5 - LG14,5 - PR15 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,3

Joli nez exprimant la groseille, la rafle, le poivre vert, la réglisse aussi, avec un sillage d'eucalyptus.

Bouche corsée, dont la matière d'intensité seulement moyenne laisse ressortir l'alcool et les tannins. Profil plus végétal, également.



9. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1990 - 14,5°

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

Le soir : DS17,5 - PC17,5 - LG17,5+ - PR18+ - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,6

Festival aromatique de senteurs sombres, profondes, complexes : gelée de cassis, cigare, graphite, encens, poivre, clou de girofle, réglisse, laurier ...

En bouche, on découvre une sève massive (mais au grain formidable), réglissée, d'une notable puissance de feu, pas réellement prête à boire presque 20 ans après sa conception. Rendez-vous dans 5 à 10 ans pour ce millésime captivant.



10. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1989 - 13,5°

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

Le soir : DS15 - PC14 - LG15 - PR16 - MS(14,5). Note moyenne SOIR : 14,9

Nez automnal, bouqueté : cigare, genièvre, laurier, figue rôtie, fruits à l'alcool, réglisse puissante.

Bouche profitant moins de suavité, à l'acidité plus marquée. Il semble que, contrairement au 1990, ce millésime soit désormais en déclin (avec une sensible impression de sécheresse, le vin tendant à décliner dans le verre). On rêve d'une belle côte de bœuf.



11. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1988 - 13,5°

L'après-midi : DS16,5/17 - CD16. Note moyenne AM : 16,3

Le soir : DS16,5 - PC16 - LG15,5 - PR16 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,8

Exhalaisons d'herbes infusées, de figue, de tabac, de confiture de fraise, de menthe, de fumée. Ensemble acidulé, minéral, rappelant un cabernet-franc de Loire.

Bouche d'une belle sveltesse mais assez sèche (finale astringente). Fraicheur appréciable mais le vin bénéficierait d'un supplément d'enrobage.



12. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1985 - (pas d'indication de degré d'alcool)

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

Le soir : DS17 - PC16 - LG17 - PR17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,6

Robe sombre de nouveau (comme dans le cas du 1990).

On est accueillis par un puits de senteurs, un fumet net et vibrant (ce n'était pas tout à fait le cas du 1995) associant des odeurs d'épices, d'orange sanguine cloutée à la girofle, de tabac, de crayon noir; la fraîcheur de fruit est remarquablement préservée (fraise).

Belle présence en bouche, un brin alcoolisée (un peu plus éthérée, mais ce défaut est pardonnable).

Rappel : Châteauneuf-du-Pape - Clos des Papes 1985 : 16/20 - 21/11/08 (LG)

Nez magnifique, sauvage, sanguin : pain d'épices, poivres, havane, figes confiturées. Capiteux et fin, d'inspiration « mille et une nuits » (Châteauneuf ?, Peyre-Rose ?).



13. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1983 - (pas d'indication de degré d'alcool)

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

Le soir : DS17,5/18 - PC18/18,5 - LG17,5 - PR18 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18

Robe assez claire.

Nez sur l'orange cloutée, le nuoc-mam, les épices, la fraise, la griotte. Ici aussi, le pinot noir de la Côte de Nuits ne semble pas très éloigné.

Sève de grande qualité, très bien conservée malgré son quart de siècle, appariant parfaitement douceur et acidité. Une expression patinée, équilibrée, d'une grande prégnance.



14. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1982 - (pas d'indication de degré d'alcool)

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

Le soir : DS15 - PC15 - LG14,5 - PR14 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,7

Entrée en matière sous forme d'un bouquet charmeur, sans tapage : café, rose fanée, jus de viande, olive, genièvre, fraise, rafle, caramel subtil.

Bouche d'une présence discrète (mais pas fichue), polie par le temps, offrant au palais des goûts certes un peu fanés mais une agréable tribologie.



15. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1972 (Annoncé 1978) - (pas d'indication de degré d'alcool)

Bouteille sans collerette indiquant le millésime. Annoncé par le vendeur comme 1978. Sur le bouchon 1972...

L'après-midi : DS15 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,3

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - LG14 - PR13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 14

Nez très épicé, sur le thé, la griotte, le cigare.

Bouche en revanche condamnable, comme débordée par son acidité, dans laquelle on ne retrouve pas le velours attendu du merveilleux millésime annoncé. Il semblerait qu'il y ait anguille sous roche, pour un flacon mal conservé.





16. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1972 - (pas d'indication de degré d'alcool)

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

Le soir : DS16,5 - PC16,5/17 - LG15,5 - PR16,5 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 16,2

Un nez qui pinote : cerise confite, groseille, fumée, pain d'épices, amande; curieuse fragrance d'hydromel, selon Philippe.

La bouche, tonique, possède cependant un appréciable supplément de moelleux. Plus qu'honorable pour le millésime.

Pour rappel : Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Clos des Papes 1971 : 16/5/04 (LG)

DS15,5/16 - PC16 - LG14,5/15 - JP16 - BLG16 - CD15,5 - VM16,5. Note moyenne : 15,8

Le nez, bien plus noble, pinote avec ses senteurs de noyau, de cuir et de fruits à l'eau de vie. La bouche semble aussi indiquer une légèreté toute bourguignonne, avec son profil svelte et désaltérant, sans excès alcoolique superfétatoire (ce style pourrait peut-être avantageusement inspirer les producteurs actuels).



17. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1970 - (pas d'indication de degré d'alcool)

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

Le soir : DS13,5 - PC(12) - LG14 - PR13 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,3

Robe bien terne.

Notes chiches de pain grillé, de sous-bois, de groseille, de réglisse, de girofle.

Bouche usée, acide, bancal, avec du fruit toutefois. Aurait du être bue depuis longtemps.



18. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1969 - (pas d'indication de degré d'alcool)

L'après-midi : DS17,5/18 - CD16,5 . Note moyenne AM : 17,1

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG16,5 - PR18 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,3

Robe claire, limpide, relativement préservée.

Nez animal, épicé en diable : griotte, kirsch, cigare, rafle, imparable réglisse : on jurerait celui d'une vieille bouteille de Vosne-Romanée ou de Morey (trait de grenache, comme on parle du trait de pinot chez Dujac).

Bouche valorisée par sa vitalité, sa finesse. Un style proche de celui du 1983 pour ce formidable vin vieux.



19. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1966 - (pas d'indication de degré d'alcool)

L'après-midi : DS13 - CD13 . Note moyenne AM : 13

Le soir : DS10 - PC(11) - LG12 - PR11 - MS12,5. Note moyenne SOIR : 11,3

Robe trouble, peu invitante.

Harmonie et netteté en berne pour ce vin largement dépassé, sénile, indéfendable.



20. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1965 - (pas d'indication de degré d'alcool)

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

Le soir : DS11 - PC(12) - LG12,5 - PR8 - MS11. Note moyenne SOIR : 10,9

Odeurs un peu exsangues de pain grillé, de soja, de nuoc-mam, de griotte, de cuir, dans un message époumoné.

Bouche vieillarde, décharnée, acide.



Rappel : visite du domaine en novembre 2001

On découvre dans ce domaine familial des vins sérieux, typés, réguliers, représentatifs de leur appellation, possédant une bonne aptitude au vieillissement. Les rendements sont bas (27 hl/ha) et on ne cherche manifestement pas la surmaturité. De beaux blancs.

Vins dégustés :

Vins blancs en bouteille :

Châteauneuf-du-Pape 2000. Notes : DS14 - PC14,5-15 - PP15 - LG14. Moyenne : **14,5**

Robe soutenue, brillante. Notes fruitées (banane, pêche, abricot, poire) et florales. Frais, fruité, typé dans son expression chaleureuse, finale légèrement amère.

Châteauneuf-du-Pape 1996. Notes : DS14 - PC14,5 - PP15,5 - LG14,5. Moyenne : **14,5**

Robe évoluée, dorée. Notes minérales issues du vieillissement, fruits confits, anis. Bouche grasse, avec des notes de gingembre, de cire, d'anis. Bonne expression, plus assagie que celle du 2000, et une acidité (le vin n'a pas subi de malolactique) qui soutient bien le vin en conférant de la fraîcheur.

Vins rouges en bouteille :

Châteauneuf-du-Pape 1999. Notes : DS14 - PC15 - PP15 - LG15+. Moyenne : **15**

Nez plutôt profond, floral, animal, épicé, confituré. Bouche soyeuse, possédant une belle allonge, chaleureuse et épicée. Un vin typé, réussi.

Châteauneuf-du-Pape 1995. Notes : DS15-14,5 - PC15+ - PP16 - LG15.5+. Moyenne : **15**

Robe noire. Belle complexité aromatique : épices, fumée (âtre), tabac (havane), kirsch, giboyeux, fleurs séchées. Bouche mûre, qui se livre relativement bien, pour un vin à la finale encore un peu rugueuse (Mourvèdre ?), qui devrait se polir avec le temps.

Conclusion



Qu'il est plaisant de boire du Clos des Papes en Avril !

Un domaine phare, traditionnel, qui n'érafle pas.

Des expressions châteauneuvoises raffinées, corsées, fascinantes, émoustillantes, foisonnantes, fines, durables (mais attention, il y a ici sans surprise des silhouettes désormais cacochymes, des vins trop vieux).

Nous avons eu plaisir à retrouver Pierre, absent du club depuis 2 mois, dont la métronomie olfactivo-gustative n'a rien perdu de son efficacité malgré (ou à cause) de dégustations répétées de vins siciliens.

Nous avons constaté un très beau niveau d'ensemble, prouvant la capacité du terroir de Châteauneuf à longuement bonifier le grenache (cela n'est pas vraiment le cas, à ce niveau d'excellence du moins, pour les crus périphériques (Cairanne, Lirac, Rasteau, Gigondas, ...)).

Les millésimes sont marqués, avec au final la production de nombreux excellents vins, parfois plutôt corpulents - mais sans lourdeur (2001, 1995, 1990, 1985), parfois plutôt longiformes (2003, 1999, 1983, 1969 - un quadragénaire probant).

Particularités des bouteilles

Beaucoup de classicisme dans la présentation des bouteilles, avec ceci dit une multitude de détails.

Toutes les bouteilles antérieures à 1998 étaient de couleur verte, assez claires.

A partir de 1998, le verre est plus foncé, fumé, hormis pour l'échantillon de 1999, étonnamment de nouveau vert clair. Mais c'est un cas isolé dans ces derniers millésimes.



Les collerettes



2003 - 2001

2000 - 1998

1995 - 1990

1989 - 1972

1970 - 1965

Les bagues



2003 - 2001

2000 - 1998

1995 - 1970

1966 - 1965

Mise en relief du mot « terroir » sur ces bagues, qualifié non pas de « castelnovien », mais « castelpapal » !



Mention très spéciale pour le 1970...



Les étiquettes



Mention de l'appellation jusqu'en 1978 inclus



Mention après

Particularité sur la famille Avril, mentionnée sur toutes les étiquettes...

Les AVRIL premiers Consuls et Trésoriers
de Châteauneuf-du-Pape de 1756 à 1790

Changements de raison sociale...

S.C.E.A. DU CLOS DES PÂPES PAUL AVRIL
à CHÂTEAUNEUF DU PÂPE (Vse)

2003 - 1999

E.A.R.L. DU CLOS DES PÂPES PAUL AVRIL
à CHÂTEAUNEUF DU PÂPE (Vse)

1998 - 1993

G.A.E.C. DU CLOS DES PÂPES AVRIL PAUL
à CHÂTEAUNEUF DU PÂPE (Vse)

1990 - 1988

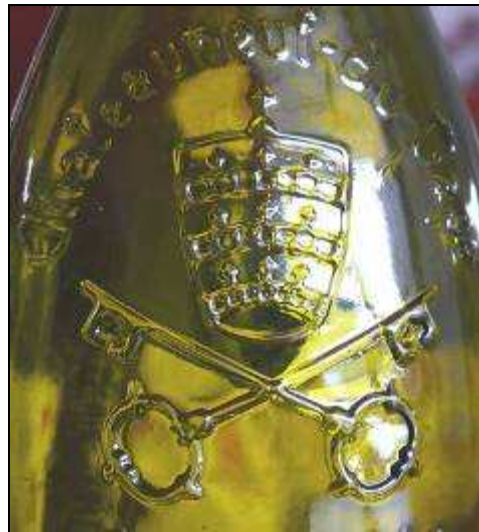
Propriété PAUL AVRIL à
CHÂTEAUNEUF DU PÂPE -Vse

1985 - 1965

Gravures



2003 - 2001



Avant, succession de clés au motif variable



Appellation gravée ainsi jusqu'en 2000



Nom du domaine gravé à partir de 2001

Tableau récapitulatif

| Grands Vins | | | |
|-------------------------|----------------|------|------|
| 1983 | Clos des Papes | 18,0 | +1,2 |
| Vins excellents | | | |
| 1999 | Clos des Papes | 17,6 | +1,8 |
| 1990 | Clos des Papes | 17,6 | +0,1 |
| 1985 | Clos des Papes | 17,6 | +0,3 |
| 1969 | Clos des Papes | 17,3 | +0,2 |
| 2001 | Clos des Papes | 17,0 | -0,8 |
| Très bons vins | | | |
| 1988 | Clos des Papes | 16,3 | -0,5 |
| 1972 | Clos des Papes | 16,2 | +0,4 |
| 1995 | Clos des Papes | 16,0 | -0,1 |
| Bons vins | | | |
| 2003 | Clos des Papes | 15,9 | +0,6 |
| 1989 | Clos des Papes | 15,8 | -0,9 |
| 1978 | Clos des Papes | 15,3 | -1,3 |
| 2000 | Clos des Papes | 15,0 | +0,2 |
| Assez bons vins | | | |
| 1982 | Clos des Papes | 14,7 | +0,2 |
| 1993 | Clos des Papes | 14,5 | -0,2 |
| 1970 | Clos des Papes | 14,5 | -1,2 |
| 1998 | Clos des Papes | 13,1 | +0,8 |
| 1966 | Clos des Papes | 13,0 | -1,7 |
| Vins moyens | | | |
| 1965 | Clos des Papes | 12,0 | -1,1 |
| Echantillons défectueux | | | |
| 1999 | Château Rayas | ED | - |

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir (uniquement jusqu'au millésime 1991, puisque pour les plus vieux échantillons nous n'avons organisé qu'une seule dégustation).

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 | 15,7 | Ecart moyen (en valeur absolue) | 0,7 |
|----------------------------------|-------------|--|------------|

