

Club toulousain In Vino Veritas
Dégustation vins et fromages de chez Betty (Toulouse)
Lundi 14 septembre 2009



La dégustation, dirigée par Philippe Ricard, est commentée par Maxime France.

Photos et mise en page par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1013 hpa - beau temps - léger vent d'Autan - 1/4 de lune (descendante) - sensations de dégustation : très bonnes.

Stéphane, de la fromagerie BETTY, nous a fait l'honneur de sa présence.

En fonction des vins dont il a eu connaissance, il a préparé 4 plateaux de fromages. A chaque service, nous avons eu droit à l'explication détaillée de ses choix ainsi que des origines des fromages.

Les vins sont proposés par les participants, avec présentation à l'aveugle, carafés au dernier moment.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France - EG : Eddy Gautier.

Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 15)

Avec le 1^{er} plateau de fromage (Chabichou du Poitou, Beaufort, Chaource)



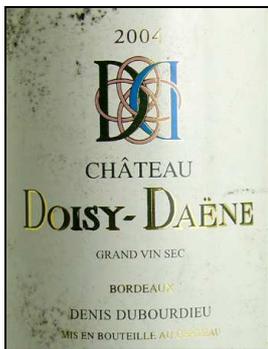


1. Cheverny : Le Domaine du Moulin « La Bodice » 2007 - 12°

(70% Sauvignon, 30% Chardonnay)

DS13 - PC14 - LG13,5 - PR14 - MS14,5 - MF14 - EG13,5. Note moyenne : **13,8**

Le nez dévoile de nettes notes lactiques de beurre mais également quelques nuances oxydatives de coing, de pomme et de cire d'abeille. Seul Didier décèlera dès le départ des nuances végétales trahissant le sauvignon qui, à l'aération (et une fois l'étiquette découverte), se firent plus perceptibles. La bouche aux accents d'amande et de tabac blond se montre plutôt riche et séveuse et dotée d'une allonge correcte.



2. Bordeaux : Château Doisy-Daëne 2004 - 12,5°

(87% Sémillon, 12 %, Sauvignon, 1 % Muscadelle)

DS13,5 - PC13 - LG13 - PR15 - MS13 - MF13 - EG14. Note moyenne : **13,5**

Le nez apparaît marqué par les stigmates d'un élevage "appuyé", il exprime des senteurs de noisette, de résine, de caramel et de poire cuite. La bouche est à l'avenant, boisée, poivrée mais également marquée par des arômes baroques (écorce d'orange, rhum, raisin sec) qui ont tendance à orienter vers Savennières. L'ensemble manque tout de même d'harmonie notamment en raison d'une finale par trop boisée et courte.

Philippe fait justement remarquer que l'accord avec le Chabichou fonctionne bien, plutôt en opposition (douceur fondante du fromage/ exubérance aromatique du vin).

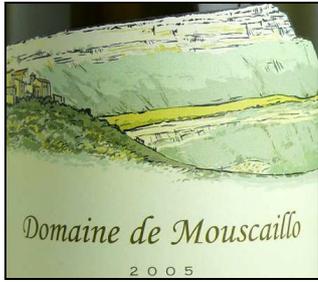


3. Espagne : Rias Baixas - Quinta de Couselo « Vino Branco de Orosal » 2004 - 12,5°

(70% Albarino, 20% Loureiro -aussi appelé Marques-, 10% Caino)

DS13 - PC13 - LG13,5 - PR16 - MS13,5 - MF13 - EG13,5. Note moyenne : **13,6**

Le nez est réduit à l'ouverture sur des notes de crème fraîche, de noisette et de résine de pin, puis, à l'aération, apparaissent des senteurs de fleurs blanches et de fruits exotiques. La bouche, aromatique, reste très simple, "gentillette" et sans poids. Le vin a du mal sur les fromages pourtant les moins corsés, même le Chabichou doux et suave a tendance à le bousculer légèrement.



4. Limoux : Domaine de Mouscaillo 2005 - 13,5°

(99% Chardonnay, 1% Mauzac)

DS14,5/15 - PC14,5 - LG14,5 - PR15,5 - MS15 - MF15 - EG14,5. Note moyenne : **14,9**

Le nez est plutôt exubérant, il exprime des senteurs variées de chèvrefeuille, d'anis, de fougère mais surtout une note très nette et prononcée de clou de girofle. La bouche est construite autour d'une matière de qualité, grasse, riche et épicée (poivre blanc, girofle) et dotée de nuances exotiques qui nous feront lorgner vers les vins du mâconnais. Par sa présence aromatique, le vin répond bien aux fromages, notamment le Chaource.

Rappels :

a. Limoux - Domaine Mouscaillo 2005 : 6/05/08 (PR)

DS14,5 - PC15 - LG14,5 - PR15,5. Note moyenne : **14,9**

Robe paille aux reflets verts.

Derrière un penchant encore réduit on devine la maturité d'un vin sudiste, bien fait, avec ses fruits blancs (pomme, pêche), son fenouil, sa fraîcheur (citron) préservée.

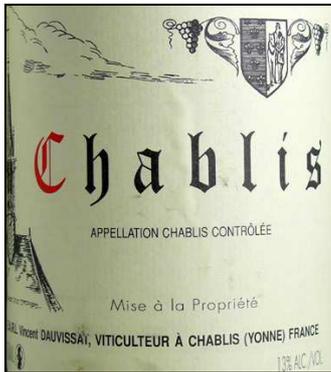
Bouche séveuse, avec une matière sérieuse, mais un style vif, percutant, citronné, où la fraîcheur et l'acidité ont tendance à semer le doute vers la région auxerroise... Du fond et un brin de sévérité pour ce vin à l'allonge appréciable. Belle réalisation, très digeste.

b. Limoux - Domaine Mouscaillo 2005 : 28/04/2008 (LG)

DS15 - PC(14) - LG14 - PR15 - MS14 - Note moyenne : **14,4**

Nez fermé, particulièrement rétif. Perceptibles quelques notes de craie, de fenouil dans un fond d'agrumes.

Bouche plus en étroitesse, végétale, mordante. Générosité ici en retrait pour un vin qui rappelle un peu un aligoté.

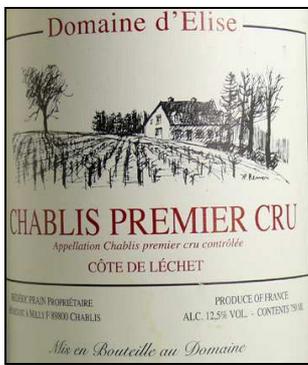


5. Chablis : Domaine R & V Dauvissat 2004 - 13°

(100% Chardonnay)

DS16 - PC16,5 - LG16 - PR16,5 - MS16 - MF16,5 - EG16. Note moyenne : **16,2**

Le vin semble légèrement réduit à l'ouverture ; il exhale ensuite le sillage olfactif typique d'un Chablis en début d'évolution (miel, fougère, coquille d'huître, citron confit) avec netteté et précision. La bouche ne déçoit pas non plus, tendue, miellée, minérale en diable elle se prolonge remarquablement et évite complètement le piège "végétal" du millésime. Un très beau vin pour un "simple" village, doté de beaucoup de fond et qui se "balade" sur les fromages, chabichou en tête!!

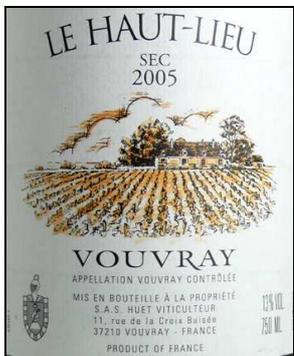


6. Chablis 1er Cru « Côte de Léchet » : Domaine d'Elise 2004 - 12,5°

(100% Chardonnay)

DS12 - PC10 - LG(13) - PR14,5 - MS13 - MF(13) - EG14,5. Note moyenne : **12,9**

Le nez est lui aussi marqué par des arômes chabliens mais le côté végétal est beaucoup plus prononcé que dans le vin précédent, on notera également une curieuse note d'ammoniacque qui tendrait à me faire penser à un échantillon pas très net... La bouche est plus fluette, citrique et forte d'une acidité mordante difficilement tolérable. Au final, le vin paraît bien simple, court et ne parvient pas à soutenir, ce soir, la comparaison avec le Dauvissat. Néanmoins, je nuancerais le propos en n'excluant pas totalement un problème de bouteille...



7. Vouvray : Domaine Huet « Le Haut-Lieu » 2005 - 13°

(100% Chenin)

DS16 - PC16 - LG15,5 - PR16,5 - MS16 - MF16,5 - EG16,5. Note moyenne : **16,1**

Le nez très pur apparaît immédiatement comme une véritable offrande gourmande, il dévoile des fragrances de miel, d'abricot et de pomme cuite. La bouche à l'unisson se montre diaboliquement hédoniste, savoureuse, riche mais dotée également d'une grande finesse et de cette minéralité sous-jacente propre aux terroirs vouvrillons. Un Haut-Lieu plus en rondeur qu'en tension mais réellement délicieux ... incrachable !!!

Pour info :

a. Vouvray : Domaine Huet Le Mont 2005

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5. Note moyenne : **16,5**

Robe très claire, paille aux reflets gris.

Accent de pureté dans une présentation précise et fraîche : fromage de chèvre, léger grillé, tonalité calcaire, parfums de poire et de pomme.

Maturité du millésime évidente : corps plein, charnu, presque gourmand, mais résurgence acide et crayeuse dans une finale resserrée, qui reste collée au palais. Potentiel parfaitement « palpable »...

Plaisir évident dans un vin qui ne nous déçoit pas depuis sa naissance.

Ça devrait continuer ainsi un sacré bout de temps : heureux ceux qui en ont fait des stocks !

Pour les autres, ne laissez jamais traîner une quille chez un quelconque revendeur...

Après 5h d'aération : DS16,5 - LG15,5 - MS16. Note moyenne : **16**

Noisette, craie, miel, rillettes, poire... un beau panel de senteurs présenté au travers d'un nez serré mais profond. Gourmandise, fruit à croquer (poire), et cette minéralité calcaire qui colle à la bouche et qui signe les grands terroirs de Vouvray, de Sancerre ou de Chablis. L'équilibre est remarquable, et le style aérien. Vouvray et Huet sont proposés.

b. Vouvray - Domaine Huet Le Mont 2005 : 11/01/2008 à l'ouverture (PR)

DS16/16,5 - PR16,5 - CD14,5. Note moyenne : **15,8**

Robe claire, paille aux reflets gris. Nez imprégné d'une minéralité sans équivoque : iode, coquille d'huître, pierre à briquet dominant un profil aromatique où les sensations de champignon, levure, yaourt au citron paraissent secondaires. Ensemble quelque peu janséniste, encore cadencé, mais prenant.

Contraste étonnant avec une bouche plus généreuse, où la maturité fait jeu égal avec l'acidité pour offrir un équilibre des plus justes. Corps volumineux, notes de pomme, poire, fleur d'acacia, puis résurgence minérale dans une finale resserrée, salivante, terriblement persistante.

Vin toujours en réserve, au potentiel évident.

A noter que si certains apprécient ce profil quelque peu exigeant, d'autres dégustateurs butent sur son manque d'amabilité et restent ancrés à 13/20.

Vouvray - Domaine Huet Le Mont 2005 : 11/01/2008 après 5h d'aération (LG)

DS16,5/17 - PC16 - LG17 - MS17. Note moyenne : 16,7

Admirables senteurs typées et racées, mielleuses : craie, citron, fromage de chèvre, coquilles d'huître, tilleul.

Bouche à la fois austère et gracieuse, stricte (minérale, acide) et parfumée (avec la petite rondeur du millésime).

Cohérence et pureté pour ce vin rassasiant, axé, serré (il a clairement bénéficié ici d'une aération bénéfique de plusieurs heures), subtilement épicé, dans le style parfaitement peaufiné de la maison.



8. Roussette de Savoie Marestel : Domaine Dupasquier «Aimavigne» 2005 - 13°

(100% Altesse)

DS15,5/16 - PC15,5 - LG15 - PR15 - MS15,5/16 - MF16 - EG15,5. Note moyenne : 15,5

Le nez est lui aussi placé sous le signe de la gourmandise avec ses arômes de miel, de poire, de coing et une note fumée qui évoquera à certains une forme de fruité alsacien...La bouche est riche et nantie d'un taux de sucre résiduel sûrement "confortable" pour un vin sec ; elle reprend le côté très aromatique perçu au nez et livre des nuances complémentaires de tabac blond et de poivre blanc. La finale est portée par un surcroît d'acidité qui confère à l'ensemble fraîcheur et dynamisme. Assurément l'un des excellents rapports qualité/prix du paysage viticole français!!

Rappels :

a. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 7/04/09 (EG)

DS15 - PC14,5 - LG14,5 - MS15,5 - EG15,5. Note moyenne : 15

Nez de miel, de sucre d'orge, pomme, nougat.

Bouche très aromatique et tendre avec une acidité en finale et retour salin.

Vin agréable, souple et tendre avec une belle matière.

b. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 20/01/09 (MF)

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne : 14,5

Après 5h d'aération : DS14,5 - LG14,5 - MS14,5/15 - EG14,5. Note moyenne : 14,6

La robe dorée se pare de reflets or clair.

L'olfaction se fait plus diserte, plus exubérante et livre des notes d'abricot, de miel, complétées par une touche exotique.

En bouche le vin est vigoureux, dynamique, doté d'une belle tension minérale venant souligner une matière concentrée et goûteuse.

c. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 20/10/08 (MS)

DS14,5 - LG14,5 - MS15,5 - EG15,5 - MF15. Note moyenne : 15

Nez intense de coing, de tabac, aux intonations florales et anisées. Complexe et intense... à la hauteur.

Bouche juteuse, minérale, harmonieuse, tendre. Une belle combinaison dynamique qui lorgne du côté de Vouvray.

d. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 12/06/2008 (LG)

DS14 - LG(13). Note moyenne : 13,5

Nez interlope : liège ou terroir ?

On puise tout de même dans ce profil très patibulaire des senteurs sous-jacentes pas si disgracieuses de miel, d'agrumes, de végétal.

Matière concentrée, mûre, avec du prolongement. Elle reste tout de même corrompue par ces saveurs suspectes (voir le rappel pour se rassurer).

e. Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier "Aimavigne" 2005 : 2/01/08 (LG)

DS14,5/15 - LG15 - MS15,5 - Note moyenne : 15,1

Nez distingué, fin et subtilement complexe : fruits blancs, fleurs blanches, fumée, gelée de coing.

Bouche à l'avenant, minérale, miellée, assez tendre (pensé à un Vouvray 2003 de Huet), qui laisse deviner une sous-jacence de terroir prometteuse.

Avec le 2^{ème} plateau de fromage (St-Nectaire, Tome de St-Lary, Laguiole, Petit Néré, St-Félicien)



9. Coteaux Champenois : Saint-Chamant Epernay (NM, une vingtaine d'années disons 88 ?) - pas d'indication de degré

(100% Pinot Noir)

DS(13) - PC13 - LG14 - PR13,5 - MS13,5 - MF14 - EG(14). Note moyenne : 13,6

Le nez est celui d'un pinot évolué de grande classe, à la fois complexe, élégant et racé ; il exhale de superbes notes de vieux cuir, de sous bois, de terre battue, de petit gibier à plumes (la bécasse notamment et son "fumé" caractéristique). La bouche en revanche déçoit un peu, terrienne, acide, comme éculée par les ans et à la limite de la maigreur. Par contre le vin, par son acidité, permet des accords très intéressants avec le gras des fromages, l'un des meilleurs est réalisé avec le St-Félicien onctueux et coulant à souhait!!



10. Coteaux Champenois Premier Cru : David Léclapart « Trépail rouge » NM (LotV06) - 12°

(100% Pinot Noir)

DS13 - PC14,5 - LG13 - PR14 - MS14,5 - MF14 - EG14,5. Note moyenne : 13,9

Le nez dévoile initialement des senteurs animales, puis, à l'aération, des notes pures de roses fraîches. En bouche la matière plutôt maigre est soutenue par une acidité toute champenoise. Le perlant nettement perceptible lui confère un caractère rustique, que d'aucun qualifieront (à juste titre ici !) de "nature". Il n'empêche que ce vin aux arômes de noyau de cerise sied bien aux fromages dans des accords en opposition dans le même esprit que le vin précédent. Intéressant en tout cas que de croiser à nouveau ce Coteaux Champenois que l'on avait sans doute condamné un peu vite lors de notre précédente rencontre... Il n'est certes pas consensuel, ne plaira pas à tous, mais s'est trouvé à sa place et très adapté au contexte du soir.

Rappel : Coteaux Champenois - David Léclapart "Trépail rouge" 1^{er} Cru (LV06) : 30/6/09 (PC)

DS11 - PC(13,5/14) - LG12,5 - PR12,5 - MF12,5 - MS13,5 - EG13. Note moyenne : 12,7

Le grand écart après le malbec passerillé au four... Pâle, herbacé, maigrelet, coulant, un pinot spontané dont les 12° offrent une sortent de nudité structurelle, un peu naïve, qui ne peut que scandaliser les amateurs de "gros" vins. La question du contexte et de l'ordre de dégustation se pose je crois ici particulièrement.



11. Morgon : Domaine Marcel Lapierre 2003 - 13°

(100% Gamay)

DS15 - PC15 - LG15,5 - PR15,5 - MS15,5 - MF16 - EG15,5. Note moyenne : 15,4

Cuvée ni filtrée, ni soufrée.

Le nez est marqué par des fragrances fruitées évoquant un panier de fruits noirs et rouges (prune, myrtille, fraise et cerise notamment) mais également des notes florales de pivoine. En bouche le vin est d'une grande buvabilité, très frais, au fruité intense, il exprime des arômes de fraise écrasée, de poivre, le tout avec beaucoup de spontanéité et de glissant pour un plaisir superlatif!

Rappels :

a. Morgon - Marcel Lapierre 2003 : 11/10/04 (Beaujolais 2003)

PP13,5 - LG13

Vin sans soufre (non filtré).

Robe tendre. Nez offrant des odeurs de rafle, de fruits (cerise, groseille), de végétal.

Bouche dans un registre évanescent (sans soufre ?), en l'état renfrognée (acidité, notes végétales qui pourraient signer un gamay ligérien, fruit timide). Ce vin peu structuré paraît bien malingre et court

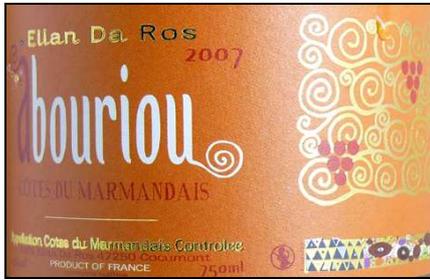
b. Morgon - Marcel Lapierre 2003 : 11/10/04 (Beaujolais 2003)

PP13,5/14 - LG14

Une cuvée de l'emblématique Marcel Lapierre : vin (très peu) soufré à la mise (non filtré).

Robe tendre. Effluves ligériens de nouveau (végétal, cassis, fraise) et un peu de banane.

Bouche qui vaut pour son fruit, très gouleyante, plus satisfaisante à ce stade que la cuvée purement sans soufre. Cette cuvée apparaît très « sans soufre » mais le peu de soufre ajouté contribue à une expression moins acariâtre, moins perturbée, plus aimable. Le débat reste ouvert ...

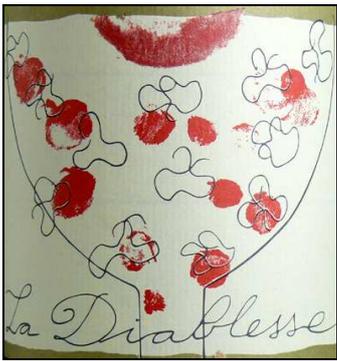


12. Côtes du Marmandais : Domaine Elian Da Ros « Abouriou » 2007 - 12°

(100% Abouriou)

DS13,5 - PC13,5 - LG13 - PR13,5 - MS13,5 - MF13,5 - EG13,5. Note moyenne : 13,5

Nez floral aux senteurs alliacées de lilas, de jacinthe mais aussi de petits fruits noirs (cassis, prunelle). La bouche apparaît plutôt simple, fraîche, à l'accroche modérée et dotée d'un petit côté perlant lui conférant un caractère "sauvage". Un cépage rarement bu et difficile à identifier qui aura réussi à "promener" l'ensemble des dégustateurs...



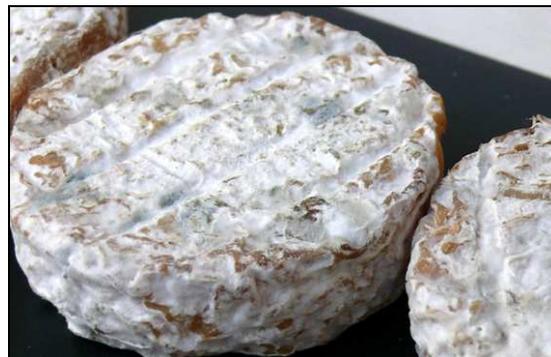
13. Chinon - Château de Coulain « La Diabliesse » 2007 - 12°

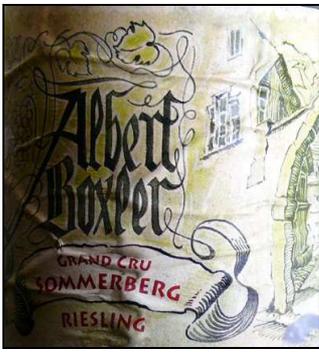
(100% Cabernet Franc)

DS13 - PC13 - LG13 - PR14,5- MS14 - MF13 - EG12,5. Note moyenne : 13,3

Olfaction florale marquée par des senteurs printanières d'iris et de pivoine. En bouche le vin apparaît jeune, portant encore les stigmates de l'élevage, il revêt un caractère presque sucré, gourmand certes mais quelque peu fuyant tout de même et l'on déplore de ne pas y retrouver la fermeté crayeuse propre aux terroirs de Chinon, le grenache ayant même été envisagé par certains dégustateurs...

Avec le 3^{ème} plateau de fromage (Langres, Bleu de Termignon, Salers, Vieux St-Marcelin)





14. Alsace Grand Cru Riesling Sommerberg : Domaine Boxler 2006 - 13,5°

(100% Riesling)

DS16 - PC16 - LG15 - PR16 - MS16 - MF16,5 - EG16. Note moyenne : **16**

Nez volubile évoquant tour à tour la rose, la mandarine et la menthe fraîche. Bien que servi trop chaud, le vin se révèle de grande qualité, à la fois savoureux et tendu, d'un équilibre irréprochable et d'une rémanence aromatique remarquable rappelant l'écorce de mandarine.

Pour info :

Alsace Grand Cru - Riesling Sommerberg "D" - Domaine Boxler 2006 - 02/06/09 (LG)

DS16+ - LG15,5/16 - PR16+. Note moyenne : **15,9+**

Nez typé Riesling distribuant des notes terpéniques, végétales, avec une fraîcheur orangée.

Bouche fruitée, tonique. D'une très belle facture, de saveurs prononcées, encore un poil sévère (et toujours ce style auquel j'ai du mal à pleinement adhérer, en vin jeune du moins).

Alsace Grand Cru - Riesling Sommerberg "D" - Domaine Boxler 2006 : 9/12/08 (PR)

DS16,5/17 - LG15+ - PR17+ - MS16 - MF17. Note moyenne : **16,4**

Robe paille aux reflets gris et verts.

Ouverture progressive sur les fruits blancs, le citron vert, les fleurs capiteuses. Nez cependant encore timoré.

Vin mûr, charnu, imposant peu à peu une grosse présence en bouche, ferme, droite, pure, sans aucun relâchement.

Longueur remarquable.

Probablement un grand vin, tout en potentiel.



15. Sancerre : Domaine Henri Bourgeois « La Bourgeoise » 1990 - 12,5°

(100% Sauvignon)

DS14 - PC13,5 - LG13,5 - PR15 - MS13,5 - MF(15) - EG15. Note moyenne : **14,2**

A l'ouverture le nez semble pour le moins réduit voire comprimé dans une gangue soufrée, il se livre doucement, "du bout du verre", sur des nuances de pralin qui auraient tendance à signaler le sancerrois bien que certains aient aussi évoqué Pouilly Fumé... En bouche le vin ne semble pas très net avec une pointe chlorée des plus curieuses (soufre ?), l'aération paraît aussi le servir mais, au final, la bouteille ne parvient pas à convaincre totalement.

Rappels :

a. Sancerre - Domaine Henri Bourgeois "La Bourgeoise" 1990 - 25/02/09 (LG)

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

b. Sancerre - 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.



16. Meursault 1er cru « Poruzots » : Dominique Laurent « Vieilles Vignes » 2005 - 13°

(100% Chardonnay)

DS14 - PC13,5 - LG13,5 - PR13,5 - MS14 - MF14 - EG14. Note moyenne : **13,8**

L'olfaction porte les traces d'un élevage appuyé, boisée donc mais exprimant également des notes complémentaires de citron, de pomme et de noix verte. La bouche est à l'unisson, elle aussi marquée par un boisé écrasant une matière étonnamment fluette portée par une acidité mordante, qui nous a égarés vers les contreforts du Jura...



17. Côtes-du-Jura : Domaine Tissot « En Barberon » 2003 - 14°

(100% Chardonnay)

DS15,5/16 - PC15,5/16 - LG15,5 - PR15,5 - MS16 - MF16,5 - EG16. Note moyenne : **15,9**

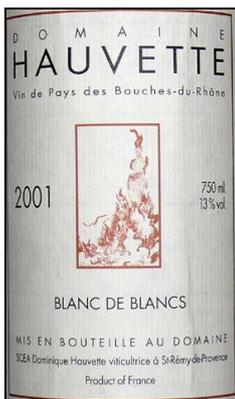
Le nez laisse poindre des notes de réduction noble, on y décèle des senteurs de noisette, de citron confit et d'anis. La bouche oscille entre "gras fin" et tension, elle exprime des arômes de tilleul (à la façon de certains Meursault), l'acidité présente est bien intégrée et justement équilibrée par une certaine richesse gourmande. Un beau vin qui nous a longtemps fait lorgner vers la Côte de Beaune.

Rappel : Côtes-du-Jura - Domaine Tissot « En Barberon » 2003 - 05/08/08 (LG)

DS(14?) - LG11 puis 12,5 - MS14,5 - CD12. Note moyenne : **(13,3)**

Notes de beurre, de citron, de miel, d'agrumes, de résine. Un côté grillé, réduit qui peut évoquer un boisé marqué. Bouche duale, bancale avec d'un côté un poil de sucre et de l'autre une évocation de jus de citron.

Le vin se montrera un tout petit peu moins disharmonieux en fin de soirée.



18. Vin de Pays des Bouches du Rhône : Domaine Hauvette « Blanc de Blancs » 2001 - 13°

(40% Marsanne, 30% Roussanne, 30% Clairette)

DS15 - PC15 - LG15,5 - PR15,5 - MS16 - MF15,5 - EG15. Note moyenne : **15,4**

Le nez exhale des senteurs de caramel, de pralin et d'hydromel. La bouche est grasse, aux accents caramélisés et à l'acidité basse mais dotée tout de même de beaucoup de finesse. Un vin élégant ayant évolué harmonieusement sur des notes de fruits secs. Le vieux St-Marcelin, redoutable de puissance, ne lui permet pas de se mettre en évidence, la confrontation est difficile...mais pour les autres vins aussi et il semble que seul un alcool (lequel ?) aurait pu lui tenir tête!!



19. Maranges 1er cru « La Fussièrre : Domaine Bachelet Vieilles Vignes » 2004 - 13°

(100% Pinot Noir)

DS14 - PC14,5 - LG14 - PR14,5 - MS13,5 - MF14 - EG14. Note moyenne : **14,1**

Nez frais, pur mais plutôt simple évoquant assez classiquement la ronce et le cassis. La bouche est elle aussi sur la fraîcheur mais dotée d'un caractère végétal prononcé malheureusement souvent retrouvé dans ce délicat millésime bourguignon.

Il est à noter que la progression en puissance des fromages demande à nos palais un temps d'adaptation!!



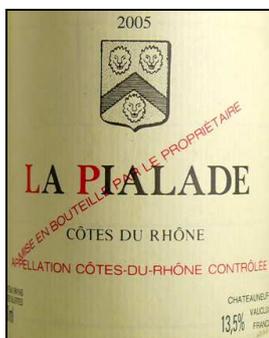
20. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1996 - 12°

(100% Cabernet Franc)

DS15 - PC15,5 - LG15 - PR16 - MS16,5 - MF15 - EG16. Note moyenne : **15,6**

Vin en vrac, mis en bouteille par Eddy Gautier en 1997.

Bouquet classique et fin de Chinon évolué: cassis, sol de cave, cuir, bouillon d'escargot . Bouche terrienne dotée de la minéralité crayeuse apanage de ce terroir ligérien, l'ensemble est complété aromatiquement par des notes racées de poivron mûr, de graphite et de réglisse. Un beau vin, vendu en vrac et mis en bouteille par les soins d'Eddy, bref du bon cubi!!!

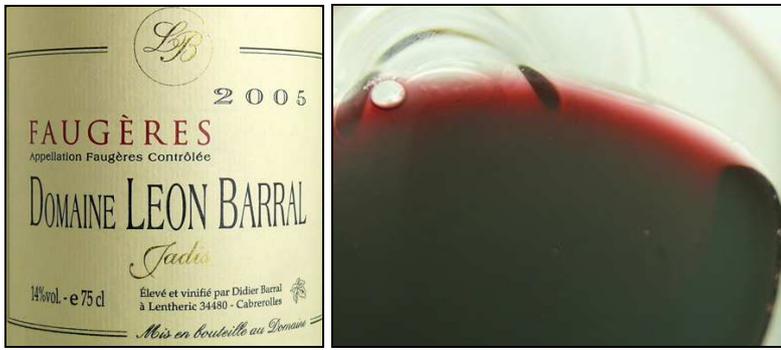


21. Côtes du Rhône : La Pialade 2005 - 13,5°

(80% Grenache, 15% Cinsault, 5% Syrah)

DS16 - PC16,5 - LG17 - PR16 - MS16,5 - MF16,5 - EG16,5. Note moyenne : **16,4**

Le nez signe presque à coup sûr un vin d'Emmanuel Reynaud, superbe de délicatesse, éthéré, exhalant des arômes de fraise écrasée, de rose, de laurier et de savon d'Alep. La bouche se montre à la hauteur, toucher de taffetas, grande finesse de texture, complexité et évidence des arômes pour un vin rappelant les souks marocains et cette sensation que l'on pourrait se siffler la bouteille seul, "sans honte ni remords" (Pierre)...



22. Faugères : Domaine Barral « Jadis » 2005 - 14°

(60% Syrah, 35% Grenache/5% Cinsault)

DS15,5+ - PC(15) - LG15,5 - PR15,5+ - MS15 - MF15,5 - EG(15,5). Note moyenne : **15,4**

Nez profond doté de senteurs animales mais aussi d'orange sanguine et de laurier. La bouche est marquée par une tannicité en avant, se montrant brutale tribologiquement parlant... Néanmoins le jus est de belle qualité, dense, serré, sûrement fermé pour le moment mais suffisamment plein pour envisager une évolution favorable...à revoir donc dans quelques années pour confirmer ou infirmer cette hypothèse...

Rappel : Faugères - Domaine Léon Barral "Jadis " 2005 - 18/06/08 (LG)

DS15,5/16 - LG15 - MS15,5. Note moyenne : **15,4**

On guette ici des senteurs assez sauvages : encre, cassis, olive, fourrure.

Bouche profonde, avec de la poigne. Beau jus farouche, à attendre patiemment.



23. Coteaux du Languedoc : Domaine Peyre Rose « Clos Syrah Léone » 1998 - 14,5°

(100% Syrah)

DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - PR15,5 - MS15 - MF15,5 - EG15,5. Note moyenne : **15,4**

Nez profond une nouvelle fois, "noir", évoquant le bois brûlé, le goudron, les anchois avec également un côté VDN. La bouche se montre grenue, sauvage, moins marquée par le côté VDN que ce qu'aurait pu laisser croire le nez, la matière est imposante (trop ?) et dotée de tannins ayant tendance à sécher, le tout finissant sur une pointe alcooleuse. Une syrah virile, à la limite de la violence, qui ne laisse pas indifférent mais qui peine à séduire et à convaincre totalement...pour amateurs de vins "bodybuildés"...

Rappel : Coteaux du Languedoc : Peyre-Rose « Clos Syrah Léone » 1998 - 03/03/09 (MF)

DS16 - LG15,5/16 - MS15,5 - MF15,5/16 - EG15. Note moyenne : **15,6**

Le nez est d'emblée d'une intensité surprenante ! Il livre des flots de senteurs sauvages de garrigue, de tapenade, de goudron, de fumée et de fraise.

La bouche est très dense, extraite, juteuse et livre une interprétation violente de la syrah par Marlène Soria ! Elle dévoile des arômes de cerise confite, de réglisse de goudron pour un vin qui divisera les dégustateurs entre ceux qui en apprécieront la fougue et la complexité virile et ceux qui lui reprocheront un côté caricatural et un peu trop extrait (Gourt de Mautens a été proposé par deux équipes !). A noter encore que le vin surprend par sa jeunesse car aucune trace d'évolution n'est, pour l'instant, perceptible...

Avec le 4^{ème} plateau de fromage (Vieux Comté, Munster, Roquefort, Bleu de Sassenage -Vercors, Bleu de Truyère, Gourmandise de Betty : Valsassina (Gorgonzola très crémeux et raisins de Corinthe macérés dans de l'Amaretto di Saronno)



24. Arbois : La Cave de la Reine Jeanne (Négoce de Stéphane Tissot) 2002 - 12,5°

(100% Savagnin)

DS15 - PC13,5 - LG15 - PR15 - MS14,5 - MF15 - EG15. Note moyenne : 14,7

Le nez livre des notes plutôt typiques de citron, de curry et de noix fraîche. La bouche est dynamique, équilibrée mais relativement simple et sans grande persistance. L'accord se fait classiquement et naturellement avec le Comté...



25. Jurançon : Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre » 2004 - 14°

(100% Petit Manseng)

DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - PR15 - MS14,5 - MF14 - EG15. Note moyenne : **14,8**

Le nez net et pur développe des arômes d'ananas et de fruits de la passion dans un style plutôt impersonnel. La bouche est bien en place, bâtie autour d'une matière équilibrée et sérieuse mais ne procure pas de grande vibration en l'état...Le vin évite tout de même le piège du boisé caricatural trop souvent retrouvé sur les cuvées du domaine...



26. Pacherenc du Vic-Bilh : Domaine des Bories 1996 - 12,5°

(55% Gros Manseng, 15% Petit Manseng, 15% Petit Courbu, 15% Sémillon)

DS14 - PC14/14,5 - LG14,5 - PR14,5 - MS14,5 - MF15,5 - EG14,5. Note moyenne : **14,5**

Nez subtil, très épicé rappelant le curcuma, le côté oriental du ras-el-hanout ainsi que l'écorce d'orange. La bouche est plutôt fine et aérienne, portée par une acidité bien intégrée et exprimant des arômes de rose ainsi qu'une pointe finement truffée. Un bon Pacherenc à l'évolution harmonieuse fait d'un assemblage quelque peu atypique...



27. Alsace Gewurztraminer : Maison Hugel « Gewurztraminer Hugel » VT 1985 - 14°

(100% Gewurztraminer)

DS15,5/16 - PC16 - LG14,5 - PR15 - MS15,5 - MF16 - EG15. Note moyenne : **15,4**

Nez classique de vieux gewurztraminer délivrant des effluves de rose ancienne. La bouche apparaît presque sèche, comme ayant mangé son sucre, tenue par une matière dense, pleine, savoureuse et terminant non sans une pointe chaleureuse mais en évitant le côté ardent parfois caractéristique du cépage... Cette bouteille à la présence indéniable constitue un beau clin d'oeil à Mr Hugel...

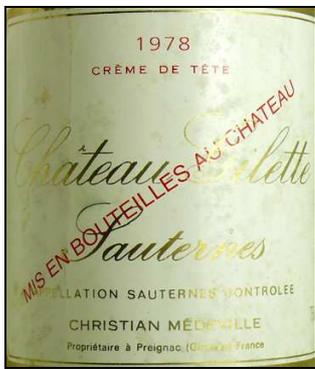


28. Sauternes : Château Suduiraut 1996 - 13,5°

(90% Sémillon, 10% Sauvignon)

DS12 - PC12 - LG11 - PR13 - MS13 - MF13 - EG12,5. Note moyenne : **12,4**

Le nez peu engageant n'apparaît pas d'une netteté irréprochable comme si la pourriture grise s'était invitée à la fête...La bouche est nantie d'une matière maigrelette à la limite de la fluidité, fuyante et terne. Une bouteille décevante, indigne, ce soir, de son pedigree...



29. Sauternes : Château Gilette 1978 - pas d'indication de degré

(98% Sémillon, 1% Sauvignon, 1% Muscadelle)

DS(12,5) - PC12 - LG12,5 - PR16 - MS15,5 - MF13,5 - EG14,5. Note moyenne : **(13,8)**

Le nez se montre réduit au départ exprimant des notes de roquefort et de raisin sec, avec l'aération apparaissent des senteurs complémentaires d'abricot frais, de Suze et de Quinquina. En bouche la matière apparaît flottante avec une liqueur mal intégrée, un vin plutôt décevant au regard de la réputation du cru. Néanmoins, au vu de la réduction initiale, on peut judicieusement penser qu'un temps d'aération plus long lui aurait été profitable... Il faut également noter que ce vin a divisé et que si certains n'ont pas adhéré à cette bouteille, d'autres lui on trouvé des qualités de fond et de sérieux...

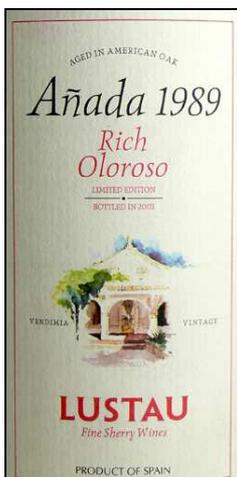


30. Italie : Sicile - Passito di Pantelleria - Pellegrino 1998 - 15°

(100% Zibbibo soit Muscat d'Alexandrie)

DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - PR15 - MS15 - MF15,5 - EG15,5. Note moyenne : **15,5**

Nez très muscaté aux senteurs de rose et de bergamote. La bouche fait preuve de beaucoup de finesse avec ses arômes variés de rose, de figue et d'orange amère. Un beau Passito, élégant et subtil qui forme un accord judicieux avec le bleu de Truyère.

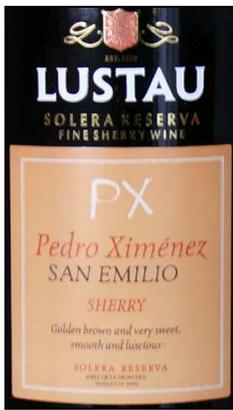


31. Espagne : Xeres - Lustau « Rich Oloroso » 1989 - 20°

(100% Palomino Fino)

DS15,5 - PC15,5/16 - LG17 - PR16,5 - MS16 - MF16,5 - EG15,5. Note moyenne : **16**

Le bouquet délivre de subtils effluves ranciotés et tourbés de gras de Jabugo, de cachou et de havane. La bouche est à l'avenant, ranciotée et dotée d'une salinité évoquant ici aussi les embruns maritimes, la persistance est superbe, seul bémol, les 20° conférant un caractère quelque peu ardent à l'image, parfois, de ce qui peut être reproché à certains portos vintage...



32. Espagne : Xeres - Lustau « San Emilio Solera Reserva PX » NM - 17°

(100% Pedro Ximenez)

DS15 - PC15,5 - LG16 - PR15,5 - MS15 - MF14,5 - EG15. Note moyenne : **15,2**

Aspect huileux, couleur café. Le nez est marqué par une pointe saline, il évoque aussi la figue, le foin et le havane. La bouche a une texture adipeuse, extrêmement sucrée et plutôt roborative, elle évoque le goudron, le raisin de Corinthe et le café. Pour amateurs de sucres imposants...



33. Capsule : Al' Barry. Etiquette : Confédération de la Production Française « Garantie de Qualité » NM - pas d'indication de degré

(Encépagement inconnu. Vu son état de dépigmentation, son dépôt en suspension, elle n'est vraiment pas toute jeune)

DS14 - PC (?) - LG13 - PR15 - MS14 - MF14 - EG13,5. Note moyenne : **13,9**

Le nez se montre curieux, fatigué, exprimant des senteurs de roquefort. La bouche apparaît usée, dissociée et marquée en finale par une charge alcoolique non négligeable. Le vin mystère de la soirée, qui le restera sûrement à jamais, étrange et éculé...

