

**Club toulousain In Vino Veritas
Verticale du château Bel Air-Marquis d'Aligre
Margaux Grand Cru Exceptionnel
Vendredi 2 avril 2010**



La dégustation, préparée par Patrick Moulène et Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Laurent Gibet pour celle du soir.

Photographies et mise en page de Philippe.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1015 hpa - très beau temps - vent nul - 1/4 de lune montante - sensations de dégustation : excellentes.

Toutes les bouteilles proviennent du château, un grand merci à M. Boyer ! Elles ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 20 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

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 ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans 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 - PM : Patrick Moulène

A noter :

- 1) L'encépagement très particulier du château - 35 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 20 % cabernet franc, 10 % petit verdot, 5 % malbec.
 - 2) Le taux d'alcool se situe entre 12 et 12,5°.
 - 3) Une viticulture étonnante (comme par exemple la faible densité de plantation - devant le "château", il doit y avoir 6 manquants sur 10...)
 - 4) Une philosophie de vinification tout aussi décalée (3 ans de cuve, pas de fût depuis 1950)
 - 5) Une commercialisation en parfait décalage (hors de question de parler de primeurs, mais une commercialisation actuellement du 2004...)
- Et bien d'autres surprises qui méritent vraiment un déplacement au domaine...

Important :

Quel que soit le millésime (même très vieux...), il faut beaucoup d'air pour que les vins de Bel Air-Marquis d'Aligre s'offrent au dégustateur. Prévoir entre un quart d'heure et une demi-heure d'aération minimum dans le verre et ne pas hésiter à carafer les vins (avec bouchon sur carafe, bien sûr).

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 16)



1. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 2004 - 12,5°

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

Le premier échantillon affiche la couleur, révélant un vin qui ne va cesser de nous surprendre en défiant les canons bordelais actuels : loin des masses impénétrables et noirâtres de ses jeunes confrères aquitains, Bel Air Marquis d'Aligre prend l'allure d'un pinot noir, rubis, moyennement sombre, plutôt terne.

Le nez confirme ce caractère singulier... Essayez seulement d'imaginer l'inimaginable : un Bordeaux sans bois... Un rien timide, tout en finesse, il distille prudemment des notes de cerise, de fraise, de prune, légèrement rehaussé par un trait de vert rafraîchissant, mentholé. Comme tout Bel Air Marquis d'Aligre, il lui faut de l'air, encore de l'air, pour gagner en intensité et en complexité, nous entraînant dans un parcours olfactif souvent fascinant, toujours délicat.

En bouche, de suite une révélation : la finesse ! L'appellation aurait bâti sa légende dessus, mais c'est la première fois qu'elle me semble ainsi révélée... Enfin le Margaux de mon imaginaire ! Loin de toute recherche d'extraction, de gras, de richesse, de maturité flatteuse, c'est la délicatesse du fruit qui prime, sa présence aérienne, en filigrane tout le long de cette bouche tendue, fraîche, parfaitement digeste. Certes, la matière de ce 2004 n'a ni la densité ni la puissance d'un grand vin, mais affiche déjà une classe folle et une jeunesse insolente...

Le ton est donné.

Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15 - MS15 - PM16. Note moyenne SOIR : 15,3

Robe peu intense.

Départ pusillanime sur des senteurs herbacées : cassis, menthe, poivron vert, noyau, réglisse. Impression de pas mal de cabernet-franc (profil presque ligérien).

Bouche fine et assez longue, fondue autant que retenue (récalcitrante). Belle réglisse pour prolonger les saveurs.

A noter que ce vin mesuré, nullement tonitruant (fait pour plaire immédiatement?), prendra du fruit et s'étoffera quelque peu au fil de la dégustation (les vins de BAMA sont bel et bien tourbillonnants).

A noter également que le premier contact me l'a fait trouver plutôt amer.



2. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 2003 - 12,5°

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

Parure très proche de la précédente (rubis, moyennement sombre, plutôt terne), avec peut-être une très légère inclinaison orangée en bordure.

Une des expressions les plus immédiates et généreuses de la série... Griotte un peu confite, fraise écrasée, figue, marmelade, pointe de chocolat, une maturité qui a pris quelque peu ses aises, mais sans vulgarité. Nous sommes par contre loin de Bordeaux, entre évocation de grenache (on parle de Rayas...) ou de pinot très mûr.

La matière a sans aucun doute capté la maturité du millésime, mais sans ses excès... Plus ronde, plus riche, plus gourmande, elle semble irrésistible, aidée par un regain de fraîcheur (la force du cabernet ?) dans une finale sur le menthol, voire l'eucalyptus ; l'aération révèle par contre une pointe de sécheresse.

Le soir : DS16 - PC16 - LG15,5 - MS16 - PM16. Note moyenne SOIR : 15,9

Couleur un peu plus soutenue.

Nez mûr, riche, figué (mais sans excès), bien plus expressif : confiture de fraises, gelée de cassis, herbes aromatiques, viande rôtie, soupçon de champignon.

Matière plus charnue, prenant des formes, avec des tannins un peu plus présents, en même temps. Lui laisser du temps pour s'affiner.





3. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 2001 - 12,5°

L'après-midi : DS16 - PR16,5/17 - CD16. Note moyenne AM : 16,3

Couleur sans doute plus jeune que ses 2 cadettes, relativement sombre, avec ce rubis toujours un peu terne, mais ici un peu plus assuré.

Les arômes ne se révèlent qu'avec parcimonie : fumé, cendre, graphite, résine, réglisse, pointe de tabac... Un vin bien fermé, qui ne livre son fruit (cerise) qu'en fond de verre.

Très belle matière, dense, compacte, peu démonstrative, au style plus austère que délié, bâtie en tension et rigueur ; conserve néanmoins son toucher si subtil, ce jus élégant, sa fraîcheur mentholée, sa formidable sève qu'on imagine volontiers s'épanouir avec le temps...

Le soir : DS16+ - PC15,5 - LG16 - MS15,5 - PM16,5. Note moyenne SOIR : 15,9

Nez sans afféterie, herbacé, plus délivré que celui du 2001. Sensation rustique, poivrée.

La bouche se révèle veloutée et tenue, cohérente, fine, longue (on retrouve ici la silhouette fuselée du 2004). Sans crânerie et répondant bel et bien présent. Prénance réglissée en finale pour ce faux maigre (avec de nets goûts de graphite).



4. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 2000 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5+ - PR17+ - CD17. Note moyenne AM : 16,8

Peu d'évolution d'apparence, sur ce rubis un peu terne, toujours très jeune, avec des reflets par contre brillants.

Attention : parfum ! Une bombe de fruits : mûre, cerise, prune, cassis, fraise, quel bonheur dans un Bordeaux d'inhaler cet éclat avec une telle pureté ! Se mêlent à ce panier d'odeurs la réglisse, la résine, une pointe de cèdre (preuve que l'arôme est propre au cabernet sauvignon, pas à la barrique...), le tabac, la fumée, et ce petit trait de vert revigorant (roncier). Et quelle profondeur ! Quelle spontanéité !

La matière a tout ce qu'il faut : plein fruit, charmeuse, pulpeuse, ultra délicate, aérienne, au déroulé peut-être un rien linéaire aujourd'hui, sans ce petit vibrato magique qui fait définitivement basculer le vin dans un autre monde... Mais rendez-vous est pris, dans vingt ans, pour jouir de la pleine partition... de cette quintessence de Margaux !

Le soir : DS17,5/18 - PC17,5/18 - LG17,5 - MS17,5/18 - PM17. Note moyenne SOIR : 17,6

Robe un peu plus soutenue.

Olfaction mûre mixant des notes corsées et racées : fleurs, cassis, menthe, réglisse, crayon noir, herbes aromatiques, épices, discrète évocation de sous-bois.

Bouche intégrée, aboutie (mais on pourra l'attendre encore longtemps), sur le fruit, peu empesée par l'alcool, soyeuse, valorisée par une grande finesse de grain (la finesse margalaïse en superlatif). Grande rémanence et fort potentiel pour ce vin admirable, dans ce style bien à part sur la place bordelaise. Puissance magnifiquement canalisée.



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

L'après-midi : DS16/16,5 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,9

Teinte plus évoluée, claire, rubis emprunt d'orangé.

L'évolution olfactive est également sensible, sur un joli bouquet : côté floral, pointe de cuir, traces d'épices, mine de crayon, toujours cette petite note verte, le menthol, la paille... Puis ressort le fruit avec l'aération, avec des impressions de groseille, de merise, sur des tonalités fraîches. Ce va et vient odorant nous rappelle encore une fois la complexité du pinot noir...

La bouche est peut-être un peu mince, mais alors quel jus ! Tout est subtilité, charme, équilibre, délicatesse aromatique... Incrachable ! Finale sur les épices et le menthol.

Le soir : DS16 - PC16 - LG15,5/16 - MS15,5 - PM15,5. Note moyenne SOIR : 15,8

Exhalaisons assez insolites, en complément des notes plus caractéristiques des vins du domaine : accents orientaux (baklava), peau d'orange, noix, cuir, poivre, ...

Bouche moins charpentée que celle du 2000, prête à boire dans cette souplesse pulpeuse et fine, soulignée par de belles notes de graphite (ainsi bien sûr que l'inévitable et savoureuse réglisse).

Rappel : Margaux - Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1999 - 24/4/09 (MF)

DS16 - PC16,5 - LG15 - MF16,5 - MS16. Note moyenne : 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...





6. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1998 - 12,5°

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

Robe rubis, toujours un peu terne, avec une trace d'évolution brique sur les bords du disque.

On souligne toujours la complexité aromatique de ces vins peu ordinaires (encore une comparaison avec le pinot) même si, sur cet échantillon, le cabernet a davantage pris les devants, façon végétal « noble » (mélange de poivron rôti, d'herbe coupée, de roncier). Accompagnent aussi les pétales séchés, les fruits acidulés (groseille, cassis), dans un ensemble très frais.

Matière moins hédoniste, bâtie sans trop de chair ni de largeur, mais avec un caractère trempé, une rigueur un peu stricte, exigeante, une acidité terriblement salivante et cette petite vibration minérale, crayeuse, qui évoque l'esprit des chinons du domaine Lenoir... La finesse superlative et cette intense fraîcheur finissent par convaincre, même s'il est peut-être plus facile de préférer la pulpe et la générosité du style 2000...

Le soir : DS16/16,5 - PC16/16,5 - LG16 - MS16 - PM16. Note moyenne SOIR : 16,1

Aspect plus éthéré, sanguin, pour des senteurs principales de poivron et de fruits à l'alcool.

L'alcool semble plus présent, ainsi que les tannins. Bonne densité mais composant plus épars, avec une certaine présence acide. En bref : moins finement unifié. Il faudra suivre son évolution.



7. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1996 - 12,5°

L'après-midi : DS14 - PR14 - CD15. Note moyenne AM : 14,3

Grenat maintenant marqué, frange brique, le cœur toujours légèrement bruni, dans un ensemble assez clair et brillant.

Un des échantillons les plus cachotiers... Très peu d'arômes, malgré la sensation que l'air le régénère peu à peu, sur des notes initialement assez végétales (nouvelle dominante cabernet sur le poivron), puis lentement sur le fruit, la cerise à l'eau de vie, l'orange cloutée.

Encore une bouche impactante, marquée par l'acidité, un peu métallique, qui domine avec austérité une matière sans grande largeur, enrobant difficilement des tanins qui finissent sur le devant de la bouche... Il n'empêche que le vin garde du jus, très salivant, et une attaque toujours aussi raffinée...

Le soir : DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5 - PM17. Note moyenne SOIR : 15,8

On découvre ici un agréable bouquet : viande en marinade, menthe, cassis, épices, herbes aromatiques, fleurs capiteuses.

Matière sapide, un brin rugueuse, serrée, bien austère (on attendrait plutôt ce tempérament sur le 1995). On notera aussi cette versatilité car son expression est changeante, tant aromatiquement que structurellement (un vin qui s'affine et se remplume à l'air, comme le souligne Pierre).



8. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1995 - 12,5°

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

(Doute sur le bouchon pour Pierre Simon, de façon quasi imperceptible)

Parure grenat, assez terne, sans éclat, plutôt claire.

On retrouve le plaisir de ces fragrances complexes, changeantes, flirtant tantôt avec la douceur bien mûre du merlot (fraise, cerise), tantôt avec la fraîcheur du cabernet (épices, fleurs séchées). Et toujours cette grande distinction.

Bouche voluptueuse, traitée avec aristocratie : un travail sur la dentelle, raffiné, suffisamment gourmand (légère sensation de sucre) et pulpeux pour maîtriser une certaine tannicité (la signature de 95)... Très jolie présence aromatique qui conforte le côté de nouveau irrésistible du vin...

Le soir : DSED - PC(ED) - LG? - MS(ED). Note moyenne SOIR : ? et ED

8bis. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1995 - 12,5°

Deuxième bouteille

Le soir : DS16,5/17 - PC16 - LG16,5 - MS16 - PM18. Note moyenne SOIR : 16,7

Pour ce vin non carafé, on trouvera une présentation logiquement fermée, concédant quelques arômes de cassis, de graphite et de poivre.

Présentation austère, solide (quel socle, mine de rien !), pour des qualités indéniables (finesse, persistance en bouche, potentiel ... la complexité suivra ... dans les 30 prochaines années). Un vin taiseux mais souverain, paré pour l'aventure mais qui regimbe encore un peu sans que l'on puisse vraiment lui en vouloir (quelle idée de venir ainsi le déranger !).

Rappels :

a. Margaux - Château Bel Air Marquis d'Aligre 1995 : 16/20 - mai 2009 (PC)

Fondu, complexe, toucher en bouche très velouté, reste discret mais distille une jolie race.

b. Margaux - Château Bel Air Marquis d'Aligre 1995 : 12,5/13 - 6/8/07 (LG)

Notes de végétal (poivron), de peau de pomme (éthanal ?), de fraise de fin de marché. Bouche fluide, courte.

Comme quoi finesse et fraîcheur ne font pas tout ! Loin derrière Pavie-Macquin 1995 (qui n'était pour autant pas très enthousiasmant !)

c. Margaux : Château Bel Air Marquis d'Aligre 1995 - 24/1/09 (LG)

DS14? - PC(14,5) - LG14 - MF14 - MS13,5 - EG13,5. Note moyenne : 13,9

Nez dans un registre caverneux, avec des notes de minéral, d'amande, de cassis, de réglisse ...

Bouche automnale, raidasse, terrienne (en l'occurrence terreuse), comportant peu d'écho (Hermitage, Italie du Nord ?).

Encore un 1995 bien ronchon, peu chantant ...

(Maxime) : Le lendemain : le vin semble avoir gagné un peu en souplesse mais reste austère et bien peu hédoniste, en tout cas il ne décline pas mais le plaisir n'est toujours pas au rendez-vous.



9. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1990 - 12°

L'après-midi : DS16+ - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15,3

La photo le souligne difficilement (les limites de mon matériel), mais cette robe fait bien plus vieille que son âge... Grenat orangé, claire, mais bien brillante, on lui donnerait quand-même 20 ans de plus...

Impression confirmée au nez par ses arômes de pruneau, de figue, de datte, d'orange, dans un style solaire profondément oriental, façon vieux grenache.

Si la matière n'a pas la magie, la vibrance, l'acidité titillante des millésimes frais (le côté solaire bride les subtilités), elle compense par contre par de la générosité, la rondeur, la suavité, avec tout juste un rebond acide en finale, mêlé à des tonalités de réglisse. Avec cette connotation orientale, le vin semble onduler au fond du verre tel une danseuse du ventre aux charmes pulpeux...

Le soir : DS17/17,5 - PC(16) - LG17 - MS17 - PM17. Note moyenne SOIR : 16,9

La note trahit une évolution accélérée.

Senteurs clairement tertiaires, déjà trop vieilles, sous forme d'un fumet pourtant bien invitant : viande rôtie, fruits à l'eau de vie, céleri, viandox, sauce de soja, champignons.

Substrat long, très fin (la finesse des meilleurs pinots noirs de la Côte de Nuits). On pourrait certes presque la dater de 1966, bien goûté en janvier 2006 (l'occasion de rappeler quelques doutes sur ce vieillissement précoce).



10. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1986 - 12°

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

Aspect définitivement grenat, terne, quelque peu assombri, avec des reflets brique.

On retrouve un « classique » de Bel Air Marquis d'Aligre, à savoir un vin qui se livre à petits pas... Cerise, fraise, tabac, paille, réglisse, menthol, on a beau s'habituer à ce panel, on apprécie toujours autant sa jeunesse, son évolution permanente dans le verre et la sincérité de son expression, sans le filtre du bois...

Vin plus sérieux que libertin, superbement constitué, ferme, aux tanins serrés, pas hyper aromatique mais tellement facile à boire ! Pas d'alcool, cette finesse exemplaire, ce jus toujours salivant, cette fraîcheur dominante, ces fins de bouches toujours longues, nettes, qui prolongent le plaisir en invitant au retour... on a plus que jamais envie de sombrer dans l'abus de langage en qualifiant ce vin du plus grand pinot de Bordeaux !

Le soir : DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG17 - MS17 - PM16,5. Note moyenne SOIR : 16,8

Robe ayant visiblement gardé de la couleur, de la jeunesse.

Senteurs vivaces et virevoltantes, avec un important bourgeon de cassis, du cigare, des épices subtiles. Beaucoup de classe, de vitalité.

Bouche toujours très fine mais en même temps d'une superbe fermeté, dynamiquement savoureuse, pleine de peps et de goûts. Moins de chair que dans le 1985 mais ce 86 est résolument chatoyant ... et a encore de belles années à vivre.

Rappels :

a. Margaux - Château Bel Air Marquis d'Aligre 1986 : 13/11/09 (PC)

DS16,5/17 - PC17 - LG16,5 - MF17+. Note moyenne : 16,8

Très belle robe veloutée, évoluée mais encore sombre, très rouge, avec en bordure une nuance brique particulièrement lumineuse. Nez très mûr, ouvert, fondu, complexe sans aucune afféterie : évocations de tabac, d'épices, de cuir, de fruits confits... Finesse et fraîcheur en bouche, grain très fin, harmonieuse sveltesse, impression de grande maturité du fruit sans aucune lourdeur, qui peut faire penser à une dominante de merlot dans l'encépagement. La comparaison avec le chinon de Lenoir, lui aussi élevé longuement en grands contenants est des plus instructives ; les deux vins, aux caractères différents, partagent une harmonie, une sérénité dans l'évolution aromatique et structurelle, une subtilité d'ensemble que les vins de cépages atlantiques élevés en petits fûts, à Bordeaux comme en Loire, plus brièvement et avec une oxydation plus forte, ne possèdent que rarement.

b. Margaux - Château Bel-Air Marquis d'Aligre 1986 - 20/11/05 (PC)

PC16,5/17 - DS16,5. Note moyenne : 16,6

Robe moyennement intense, mais d'un rubis encore très vif, jeune. Nez nuancé, frais, avenant, avec un fruit frais qui déroule sereinement son discours, ponctué de subtiles notes terriennes et épicées. On retrouve en bouche la même droiture que dans le Chinon, la même finesse, autant de fraîcheur, mais avec plus de moelleux et d'assise. A près de vingt ans il répond présent, il offre du plaisir, de la finesse – et il pose clairement la question de certains choix stylistiques et déontologiques affectant la quasi-totalité des vins de Bordeaux, qui ont contribué à définir une nouvelle normalité (barriques, surmaturité, alcool, extraction...).





11. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1985 - 12°

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

Un grenat bien terne, tout juste adouci par des tonalités brique.

Evolution maintenant classique, partant d'un vin quelque peu fermé qui se révèle et se complexifie dans le verre : cerise burlat, prune, fraise poivrée, marmelade, réglisse, girofle, foin.

Si le 86 est né sous le signe de la fraîcheur, ce 85 affiche une maturité dominante : rondeur en attaque, chair large et croquante, très joli fruit en milieu de bouche. Mais la tenue est sans reproche : massif, dense, un rien viril malgré la finesse tannique, le vin affiche une belle structure, associant ainsi impact et douceur... L'histoire répétée de la main de fer dans le gant de velours...

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG17,5 - MS17,5 - PM18. Note moyenne SOIR : 17,5

Expression plus sombre, au fruit profond. Naturel d'expression remarquable pour des tonalités froides (un peu comme dans le cas du 1995) : cigare éteint, réglisse, graphite, poivron rouge rôti. Très belle maturité des cabernets.

Bouche suave pour autant (on y trouve pas le côté "carré" du 1995), malgré ces flaveurs sévères.

Rappels :

a. Margaux : Château Bel Air Marquis d'Aligre 1985 - 29/8/09 (PC)

DS14 - PC(14) - LG13 - PR13,5 - MF14 - MS14. Note moyenne : 13,8

Robe mate, tuilée. Nez complexe, fondu, tertiaire, qui semble pencher vers le merlot : cèdre, tabac, résine, notes herbacées, pointe truffée. Assez vineux en bouche, saveur nuancée et même assez distinguée, mais le vin devient acide et agressif en finale.

Ces vieux bordeaux, servis sans nourriture entre deux plats ne sont pas à leur avantage. Je pense que la verdeur redoutable du Giscours 62 a pu coller au palais et nuire à l'appréciation des deux autres vins.

b. Margaux : Château Bel Air Marquis d'Aligre 1985 - 23/12/08 (MF)

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

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

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





12. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1970 - Degré non indiqué

L'après-midi : DS18 - PR18,5 - CD18. Note moyenne AM : 18,2

Belle couleur associant l'orange et le grenat, avec intensité et éclat !

En vieillissant, Bel Air Marquis d'Aligre s'épanouit... Inutile de triturer son verre : le premier nez est immédiatement saisissant et ce 70 marque l'introduction d'un quatuor final époustouflant... C'est bien simple : on est ni plus ni moins sur un nez de 1^{er} Cru médocain !!! Hallucinant de classe, c'est un parfum sublime et rare qui distille pêle-mêle cerise, fleurs séchées, vieux cuir, viande, poivron rôti, boîte de cigare, havane, cèdre... tel un grand Pauillac classique ! Un pif à 19/20 !

La bouche complète ce ravissement par son exceptionnelle buvabilité... Raffinement superlatif, équilibre exemplaire, chair gourmande, longueur énorme, entièrement dédiée à ces parfums magiques... La seule limite qui sépare cette bouche de celle d'un 1^{er} Cru est son manque de puissance, de largeur de matière ; mais pour le reste, on atteint des sommets de classe et d'hédonisme... comme une caresse de taffetas...

Je bois tout.

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG17 - MS17 - PM17. Note moyenne SOIR : 17,1

On décèle encore ici un superbe cassis frais, des notes réussies de poivron, de tabac, d'herbes aromatiques marinées, de réglisse, de graphite.

Bouche à l'équilibre serein, soutenue par une belle acidité. On note que c'est le seul vin du dernier carré qui déclinera quelque peu le soir.



13. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1961 - Degré non indiqué

L'après-midi : DS18,5/19 - PR18/18,5 - CD18. Note moyenne AM : 18,3

Joli dégradé sur cette robe claire : brun au centre, grenat orangé puis une fine bande aux reflets jaune en périphérie.

Didier nous prévient : « attendez les 61 »... En effet, premier nez sur le bouillon de poule, le macaron, le café, de l'acidité volatile... Puis il gagne en concentration avec toujours ce café, du cuir, de la viande... Enfin se libère plus franchement en partant sur la viande fraîche, le bœuf bourguignon, les champignons, le laurier, le genièvre, la cendre... Quel parcours olfactif ! Moins séducteur que le 70, un peu plus « mâle », mais follement concentré !

Une bête ! Le vin se présente en bloc, massif, collant littéralement à la bouche, tel certains vins blancs ! On note d'ailleurs d'étonnants arômes de gelée de coing ou d'orange... Mais cette densité de matière ne heurte jamais, conduite sans muscle par cette finesse prodigieuse, ce délié salivant... Hors nomes, jusque dans la finale, en vraie queue de paon !

Le soir : DS19+ - PC18,5 - LG18 - MS18,5/19 - PM19,5. Note moyenne SOIR : 18,8

Un verre dont la singularité retiendra longuement notre attention. Il offre un aspect solaire (mais avec moins de volatile que dans le cas du Léoville-Barton goûté il y a une dizaine de jours). Incroyable loquacité tertiaire, difficile à détailler ou même à circonvénir, avec beaucoup de truffe noire.

En comparaison avec ce même Barton 1961, je trouve son expressivité et sa rigueur (en termes de précision aromatique et de charpente) époustouflantes : impact (suave), éclat aromatique, magistrales finesse et longueur. C'est-à-dire que ce vin possède toutes les qualités d'un grand vin, sans jamais rouler des mécaniques. Ce taffetas corsé et subtilement fumé, qui laissera incontestablement une trace dans nos mémoires, peut rappeler une Chapelle de Jaboulet (ou un vin de Chave, à parfaite maturité).



14. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1959 - Degré non indiqué

L'après-midi : DS19 - PR18,5/19 - CD18. Note moyenne AM : 18,6

Même les robes se parent de façon grandiose... 51 ans plus tard, nous voici sur une des robes les plus intenses de toute la série ! Grenat bruni, à peine orangée en bordure, et ce cœur presque sombre qui en impose !

Nouvelle claque sur le nez, complètement exempt d'évolution tertiaire, au fruité juvénile insolent : imaginez donc de la fraise Gariguette, de la cerise, du cassis qui exultent tels des adolescents ! Le reste est toujours distingué, marqué par une pointe de viande fraîche, de fumée, de paille, de réglisse... Quel pied de porter son nez dans cette série de verres !

On atteint en bouche des sommets de maîtrise, la force, la puissance étant maintenant bien présentes (cette jeunesse éternelle du millésime...) mais toujours avec cette présentation digne d'un carré de soie Hermès... C'est bien simple, il y a tout : la chair, l'énergie, l'équilibre, la finesse, la longueur... Bravissimo !

(et hop, tout pour ma pomme !)

Le soir : DS18,5/19 - PC17 - LG17,5/18 - MS17 - PM18,5. Note moyenne SOIR : 17,8

Robe encore peu affectée par les ans, plus jeune que celle du 1990, au demeurant.

Olfaction verticale, puissante, consignante des notes de cuir, de fumée, de piment, de cacao, de cassis encore frais. Ensemble dopé par une subtile volatile.

Bouche intraitable, caractérisée par une acidité de choix structurant une trame dense mais pulpeuse. Enorme fond et encore de la marge (mais le vin pourra-t-il encore se bonifier ?). Un style impérieux, moins sensuel (mais une âme de quinquagénaire très bien préservée).



15. Margaux : Château Bel Air-Marquis d'Aligre Grand Cru Exceptionnel 1947 - Degré non indiqué

L'après-midi : DS18,5/19 - PR18,5/19 - CD18,5. Note moyenne AM : 18,7

Apparence de « petit vieux », assez décharnée, sur un orange tendre... Fragile ?

Que nenni... nous voici rejouée la symphonie du 70... Pétales séchés, vieux cuir, griotte, gelée de groseille, cèdre, boîte de cigare, note de café... puis une pointe d'acidité volatile qui s'installe, intensifiant certaines arômes... puis qui s'évanouit... puis revient furtivement avant de définitivement disparaître, laissant la part belle aux fleurs séchées, dans un parfum formidable de délicatesse... Depuis le 1970, il faut savoir que nous passons maintenant minimum 15 minutes par vin à humer ces effluves fascinants avant de porter le verre en bouche ; et nous continuons encore de longues minutes, verre vide, en espérant prolonger ce plaisir intense... 4 heures de dégustation sans voir le temps passer, pour seulement 15 échantillons !!!

Bouche finale en apothéose, comme une ultime caresse, une dernière plongée dans la soie, le charme, la volupté...

Une chair en plus remarquable, avec davantage d'étoffe encore que le 1970, déroulant sans forcer, avec un naturel confondant. « La force tranquille »... et on en oublie le « petit vieux »... Magnifique !

(il ... est ... des nô..ô..ôtres ...)

Le soir : DS19,5 - PC19,5 - LG19 - MS19,5 - PM19. Note moyenne SOIR : 19,3

Robe nettement estompée, clarifiée même si pas décharnée.

Ici aussi, la qualité, l'originalité et la variété des arômes imposent de s'attarder longuement sur le verre; de se recueillir, même ! On profite alors d'un festival aromatique sublime : fleurs séchées, vinaigre balsamique, whisky fumé (Islay). Et même, en registre plaisant mais parfaitement incongru (sublimé ?) : Rhum, caramel et citron vert, comme sur un antique Madère ou sur un vieux Tokaji 6 Puttonyos.

Jouvence parfaitement tenue, d'une sapidité, d'une allégresse (il faut voir la joie de vivre qui règne ce soir dans notre petite assemblée) et d'une finesse hors du commun. Enorme caractère pour cette ambrosie intemporelle qui prend parfois l'aspect, dans sa versatilité gustative, d'un Chambertin de Rousseau. Nous sommes ici face à un très grand vin au style inimitable, qui ne surjoue pas (et nous sommes loin des doutes et des attermoissements rencontrés lors de la dégustation de Figeac 1947). Aurait-on au passage affaire à l'un des vins de référence du 20ème siècle ?



Uniquement le soir :

16. Nuits-Saint-Georges 1er cru « Les Murgers » : Domaine Alain Hudelot-Noëllat 1996 - 13,5°

DS16,5 - PC16,5 - LG16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,4

Odeurs de fumée, de cerise, d'épices. Un cru de Gevrey, chez Rousseau ?

Belle sève florale, nette et précise, avec l'acidité consubstantielle du millésime (mais - dans ce contexte ? - elle ne jure pas).

17. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1996 - 12,5°

DS16,5/17 - PC17 - LG17 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,9

Un vin qui tombe à pic tant les styles se ressemblent (service évidemment délibéré, de la part de Didier, pour prolonger le plaisir).

Nez organique sur le cassis, la jacinthe, le minéral, le bouillon d'escargot.

Bouche sérieuse, à la fois acide et pulpeuse. Un régal, loin de tout modernisme oenologique.

Rappel : Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir) 1996 - 14/9/2009 (MF)

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 !

18. Vacqueyras : Château des Tours « Réserve » 2001 - 14°

DS15,5/16 - PC16 - LG16,5/17 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,1

Castelnovien dans l'âme : confiture de fruits, brou de noix, épices mélangées, fleurs, tabac, gibier.

Bouche capiteuse mais sans lourdeur inutile, corsée, goûteuse, enivrante. Pensé Charvin 2000. Vertus du grenache ...

Rappel : Vacqueyras - Château des Tours « Réserve » 2001 - 7/10/08 (Eddy Gautier)

DS(?) - LG10 - MF(13) - MS(13,5) - EG13,5. Note moyenne : (12,5)

Joli nez animal, fruit rouge, fraise écrasée, figue.

Bouche de soleil avec des tannins un peu durs et une grosse acidité en fin de bouche. L'ensemble est surtout gâché, fichu comme peut l'être un vin mal protégé (pétillant, acide et sucré, démembré).

19. Autriche : Ruster Beerenauslese - Weinbau Landauer 1991 - 12,5°

DS16 - PC15,5 - LG16/16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9

Nez rôti, particulièrement fruité, qualifiant un botrytis imposant : citrons (jaune et vert), fruit de la passion, peau d'orange.

Bouche de caractère, suffisamment tonique, un peu monolithique, gustativement parlant (j'ai par erreur, en raison du fruit et de l'acidité, proposé un eiswein de Riesling allemand). Amers en finale, appréciables.



Conclusion de l'après-midi

La dernière fois que je m'étais excité sur un compte-rendu (sans parler de la séance...), c'était pour Château Grillet. D'ailleurs, nombreux parmi nous ont eu strictement le même souvenir...

Pour Grillet, nous avons eu l'impression d'une découverte.

Un domaine microscopique aux vins connus de personne ou presque, davantage en tout cas par des réputations plus ou moins vagues.

Et puis cette claque en découvrant ce diamant, au firmament de la production française !

Génial !

Bel Air Marquis d'Aligre, c'est tout compte fait un peu pareil... à la différence près qu'il est toujours resté invisible tout en étant au cœur du vignoble le plus observé du monde !

Figure-t-il d'ailleurs dans les guides français les plus célèbres ?

Est-il présent dans le classement de 1855 ?

Fait-il partie de ces domaines référents qui viennent spontanément à l'esprit, ne serait-ce que sur sa propre appellation ?

Il faut dire que dans un monde de paillettes où la démonstration de puissance impose le respect, sa petite maison de maître à l'entretien négligé fait pâle figure au regard des Châteaux majestueux environnants...

Il faut dire aussi que son chai (une sorte de garage peu rutilent) impressionne nettement moins que les constructions voisines, plus fantastiques les unes que les autres, signées des derniers architectes à la mode...

Il faut enfin dire que dans un univers bordelais dominé par de grandes familles, des puissances financières ou industrielles (le monde est dirigé le plus souvent par des financiers aux objectifs à court terme...) la valeur d'un vin est davantage jugée par son prix de vente en primeur que par le verdict du verre des années après...

Alors celui qui ne joue pas le jeu s'attire davantage le mépris que la reconnaissance...

Cependant, quand la conclusion de la dégustation est sans appel, on se prend en effet une nouvelle claque...

4 heures de dégustation, 4 h de superlatifs.

Le premier sur la finesse (tant sur les arômes que la texture) qui, indiscutablement, constitue la valeur étendard de l'appellation Margaux (même Château Margaux, dont certains parmi nous sont familiers, n'atteint pas ce degré de raffinement).

Le second sur la pureté et la fraîcheur des arômes, exceptionnelles à Bordeaux.

Le troisième sur les équilibres, irréprochables quels que soient les millésimes.

Enfin sur le caractère magique de ces vins qui sont capables, à tour de rôle, de prendre la plus belle apparence du pinot noir, du grenache noir, du cabernet franc ou, tout simplement, du cabernet sauvignon, avec la capacité de procurer de grandes émotions comme peu de vins savent le faire...

Je pourrais aussi évoquer la longévité, la jeunesse formidable de ces vins...

Tout comme remettre sur le tapis les choix œnologiques de Bordeaux ces dernières années...

Comment d'ailleurs ne pas opposer deux philosophies si différentes, la première aux objectifs au long terme, la seconde obsédée par l'attribution d'une bonne note en dégustation primeur ?

Pierre Citerne abordait déjà le sujet, en novembre 2005, lors de la dégustation d'un 1986 : « *Après de vingt ans il répond présent, il offre du plaisir, de la finesse – et il pose clairement la question de certains choix stylistiques et déontologiques affectant la quasi-totalité des vins de Bordeaux, qui ont contribué à définir une nouvelle normalité (barriques, surmaturité, alcool, extraction...).* »

Je pense sincèrement qu'on aurait tort d'enfermer Bel Air Marquis d'Aligre dans la catégorie du classicisme « rétrograde » (d'autant plus que ces vins sont déjà fort agréables à boire dès leur commercialisation)...

Je serais même prêt à prendre le pari qu'ils sont au contraire visionnaires...

N'oublions pas en effet 2 éléments :

- le premier, un début d'évolution du goût, ou du moins de l'attente d'une partie grandissante de consommateurs, vers davantage de raffinement et de fraîcheur (le succès croissant de la Bourgogne en est un signe...)
- le second est le « réchauffement climatique » qui affecte énormément le taux d'alcool des vins de Bordeaux ces dernières années avec un rythme d'augmentation inquiétant (on atteint parfois 15° sur 2009 !) et quand on réalise l'étonnante fraîcheur du 2003 de Monsieur Boyer, on se dit qu'il y a là une réelle note d'espoir...

Mais en attendant, je trouve bien incompréhensible de négliger à ce point le talent et les choix d'un vigneron si exceptionnel.

Comment se fait-il d'ailleurs que si peu de dégustateurs, professionnels ou amateurs, ne défendent la valeur tout simplement unique de ces vins ?

Pourquoi n'est-il pas de notoriété publique que les vins du Château Bel-Air Marquis d'Aligre sont à ranger au sommet de la hiérarchie bordelaise ?

Je m'inquiète.

Car, alors que bien des « winemakers » d'aujourd'hui feraient bien de revenir faire leurs classes auprès de Monsieur Boyer, celui-ci ne sera forcément pas éternel...

Et on perdra alors un patrimoine grandiose, au profit d'une réalité bien plus prosaïque... et lassante.

Mais chut...

On se fout pas mal de mes états d'âme, surtout ces jours-ci...

Les chinois arrivent... et, paraît-il, c'est l'avenir...



Conclusion du soir

Cette verticale détonnante a formidablement confirmé que Bel Ar-Marquis d'Aligre est un (très grand) vin à nul autre pareil, dans un style en total contrepied avec celui de l'immense majorité de la production bordelaise.

Anachronique, indémodable, unique, il se distingue par cet incroyable air de ne pas y toucher, qui le propulse indéniablement au sommet de la production bordelaise.

Il brille ainsi par son grand style, exclusif : classe, mesure, discrétion et flamboyance (un duo oxymorique rare).

Quelques remarques générales :

- les robes sont assez stables
- les expressions, exemptes de toute cosmétique œnologique (ni forcées, ni triturées, ni embellies), sont changeantes, versatiles (dans le bon sens du terme et pour le plaisir du dégustateur) ... et surtout parfaitement digestes : et si c'était cela le véritable vin nature ?
- les présences sont admirables, dignes de celles des plus grands vins internationaux (typicité, finesse, subtilité, équilibre, potentiel ... et bien sûr complexité pour les vins matures), sans que jamais le registre ne devienne racoleur (ces vins hâbleurs qui cherchent délibérément à en mettre plein la vue). On y trouve parfois l'esprit des vins de Chinon de Lenoir, de Rayas ou des meilleurs grands crus bourguignons (cf. l'évocation de Rousseau sur le 1947).
- Le dernier quatuor s'est avéré assez spectaculaire avec 4 grandes expressions parfaitement différenciées (qui, à l'exception de celle du 1970, sont encore capables de se bonifier à l'air, ce qui est assez stupéfiant). Philippe évoque Grillet mais j'ai également eu la réminiscence des 4 auslese Sharzhofberger d'Egon Müller (2005, 2004, 2003, 1999) : le genre de vins que l'on n'oublie pas. Alors merci, M. Boyer, et longue vie au domaine !



Tableau récapitulatif

Vins Exceptionnels			
1947	Château Bel Air Marquis d'Aligre	19,3	+ 0,6
Grands Vins			
1961	Château Bel Air Marquis d'Aligre	18,8	+ 0,5
1959	Château Bel Air Marquis d'Aligre	18,6	- 0,8
1970	Château Bel Air Marquis d'Aligre	18,2	- 1,1
Vins excellents			
2000	Château Bel Air Marquis d'Aligre	17,6	+ 0,8
1985	Château Bel Air Marquis d'Aligre	17,5	+ 1,0
Très bons vins			
1990	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,9	+ 1,6
1986	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,8	+ 0,8
1995	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,7	+ 0,3
1998	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,4	- 0,3
2001	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,3	- 0,4
2004	Château Bel Air Marquis d'Aligre	16,0	- 0,7
Bons vins			
2003	Château Bel Air Marquis d'Aligre	15,9	+ 0,4
1999	Château Bel Air Marquis d'Aligre	15,9	- 0,1
1996	Château Bel Air Marquis d'Aligre	15,8	+ 1,5

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	17,1	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,7
----------------------------------	-------------	--	------------