

Club toulousain In Vino Veritas
Verticale du domaine Charvin à Châteauneuf-du-Pape
Vendredi 30 avril 2010

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1013 hpa - temps pluvieux - vent modéré - 1/8ème de lune montante - sensations de dégustation : moyennes.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 10 jours avant notre rendez-vous.

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.

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 celles du dégustateur.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle (sauf indication contraire) par série.

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

Encépagements :

Châteauneuf-du-Pape : 85% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Vaccarèse.

Côtes-du-Rhône : 90% Grenache/ 10% Carignan.



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)

Le soir, vins présentés (à l'aveugle) pour « mise en bouche »



1. Bourgogne blanc : Bernard Boisson-Vadot 2007 - 13°

(100% Chardonnay)

DS13 - PC13 - LG13 - PR12,5 - MF13 - MS13. Note moyenne SOIR : 12,9

Nez de chardonnay, aux accents grillés (peau de poulet ou sésame, selon ses repères). Beaucoup de soufre selon Pierre et une matière austère.

Rappel : Domaine Pierre Boisson - Bourgogne Blanc 2007 : décembre 2009

Notes : DS14 - PC14,5 - LG(pas noté) - MF14 - MS(pas noté)

PC : Vif, plaisant, un peu trop soufré mais moins raide que son équivalent chez Coche-Dury.

MF : Belle tension et matière intéressante. Un peu trop soufré...



2. Allemagne : Weingut Müller-Catoir : Weissburgunder Haardter Herrenletten Spätlese Trocken 2007 - 14,5°

(100% Pinot Blanc)

DS14 - PC14,5 - LG14,5 - PR15 - MF14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,6

Je partirai initialement sur un Riesling de Jean-Marc Bernhard. Peu à peu, ce vin vraiment capiteux développera des notes fruitées, anisées, qui orienteront vers un Côtes-du-Rhône. Finale sur l'amertume du pamplemousse.

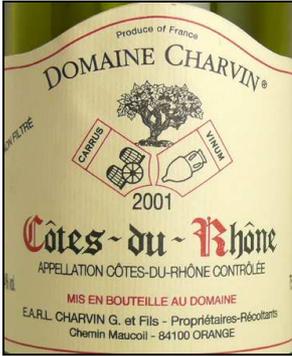
Rappel : Weingut Müller-Catoir : Weissburgunder Haardter Herrenletten Spätlese Trocken 2007 : juin 2009

DS14 - LG14,5 - PR13,5 - MF13,5 - MS14. Note moyenne : 13,9

Nez exprimant les fleurs et fruits blancs, la verveine, le citron. Registre net et fin.

Supplément de matière lié à la gamme, le vin étant très correct, pur, moyennement parfumé et long.

3 vins servis à l'aveugle



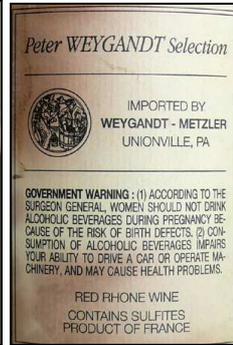
3. Côte du Rhône : Domaine Charvin 2001 - 14°

L'après-midi : DS14,5?

Le soir : DS(?) - PC(15,5) - LG(?) - PRED - MF(?) - MSED. Note moyenne SOIR : ED et ?

Notes de savon d'Alep (olive/laurier) dans un ensemble manquant de netteté (pour une finale de plus un poil sèche). Soulignement camphré (schisteux ?) qui peut évoquer une corruption liégeuse.

Il me semble reconnaître un château des Tours d'Emmanuel Reynaud. Flacon suspect mais pas désagréable pour autant.



4. Côte du Rhône : Domaine Charvin « Le Poutet » 2000 - 14°

Bouteille pour le marché US.

L'après-midi : DS13,5.

Le soir : DS13 - PC12,5 - LG13 - PR13 - MF13 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13

Senteurs animales masquant des notes de confitures de fruits rouges, de genièvre, de fruits à l'alcool. Bouche fatiguée.

5. Côte du Rhône : Domaine Charvin 2001 - 14°

Deuxième bouteille

Uniquement le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG15,5/16 - PR16,5 - MF16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,2

Etat de couleur de robe et d'arômes pour le coup irréprochable. Le vin est net, vivant, avec une certaine race aromatique (du fruit, des fleurs, de la rafle). Agréable en bouche, avec encore de la réserve (la vigueur confirmée du millésime).

Rappels :

a. Côte du Rhône - Domaine Charvin 2001 - 06/08/09 (LG)

DS15,5/16 - PC15,5/16 - LG15 - MS15,5. Note moyenne : 15,6

Très "vin nature", déclinant des senteurs de rafle, de brou de noix, de cerise, d'olive. Pour moi, déparé par une très légère évocation de savon (ou pignon de pin ? ou encore pan masala - mélange indien de graines et d'épices proposé en fin de repas ?), comme sur certains vins de Gramenon et un peu trop d'amertume.

Une expression rappelant Fonsalette, toutefois moins nuancée, moins sensuelle et moins persistante (rafle plus "verte" et plus rugueuse que chez Reynaud).

b. Côte du Rhône - Domaine Charvin 2001 - 6/01/09 (MF)

DS15 - LG15,5 - MS15 - MF15 - EG15,5. Note moyenne : 15,2

La robe apparaît claire et légèrement ternie.

Le bouquet commence à dévoiler quelques traces d'évolution de cuir, de viande, de terre ainsi que des notes fruitées de cerise confite et de figue.

La bouche est plutôt chaleureuse, sur le tabac. On y retrouve un élégant "trait de vert", signature de Laurent Charvin, adepte de la vendange entière. L'ensemble donne à goûter un fort joli vin auquel certains reprocheront une certaine fermeté en finale...

c. Côtes du Rhône 2005 - Domaine Charvin - 25/11/01 (Visite au domaine)

Notes : DS13,5 - PC13,5-14 - PP14 - LG13,5. Note moyenne : 13,5

Couleur mate, dense, avec des reflets bruns et orangés. Nez expressif, proche de châteauneuf, déjà évolué : floralité, épices douces, marc ; sapide, cohérent, frais en bouche, manque un peu d'éclat.

Pour info :

a. Côtes du Rhône 2005 - Domaine Charvin - 25/03/08 (LG)

DS14,5 - PC14,5 - LG15 - PR14,5 - MS14,5 - Note moyenne : 14,6

Nez direct et sans fard profitant des vertus du grenache juste : cerise confite, marc, fleurs lourdes, réglisse, poivres.

Bouche de belle nature, relativement légère et simple mais qui semble savoir où elle va. Très « Côtes-du-Rhône » abouti. Un beau flacon, formidablement intentionné.

b. Côtes-du-Rhône 2000 - Domaine Charvin - 25/11/01 (Visite au domaine) Rédacteur ?

Notes : DS14 - PC14 - PP14,5 - LG14. Moyenne : 14

3 cuves dégustées séparément puis un assemblage (non définitif) des 3 : Robe sombre, nez dense sur le fruit noir un peu compoté et le marc ; matière sapide, ouverte, de bonne densité, finale serrée, ne possède pas toutefois la distinction aromatique du châteauneuf.

c. Côtes-du-Rhône 1999 - Domaine Charvin - 25/11/01 (Visite au domaine) Rédacteur ?

Notes : DS13,5 - PC13,5-14 - PP14 - LG13,5. Moyenne : 13,5

Couleur mate, dense, avec des reflets bruns et orangés. Nez expressif, proche de châteauneuf, déjà évolué : floralité, épices douces, marc ; sapide, cohérent, frais en bouche, manque un peu d'éclat.

Série vins n°6, 7, 8, 9, 10



6. Côtes-du-Rhône : Domaine Charvin 2007 - 14,5 °

Uniquement le soir : DS15,5/16 - PC14,5 - LG16 - PR15,5/16 - MF16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,6

Nez plein fruit, très incitant : gelée de framboise/cerise, fleurs, marc.

Matière pleine, équilibrée, épicée en diable, enivrante. Une véritable friandise, charnue, croquante, réjouissante.



7. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2007 - 15°

L'après-midi : DS17?

Le soir : DS16,5+? - PC(14) - LG(16+) - PR16+ - MF(16) - MS16,5+. Note moyenne SOIR : 15,8

Même intensité colorante que dans le Côtes-du-Rhône.

Le problème c'est que l'alcool induit ici une vindicte qui obère les goûts et impose une finale presque brûlante. De la finesse mais un équilibre bien moins convaincant que dans le Côtes-du-Rhône.

Une certaine violence, donc, pour une expression de feu, dense, qui plaira aux amateurs de vins extrêmes, qui cognent (on retient que le fruit n'est pour autant pas irrémédiablement cuit). Il faudra suivre son évolution en espérant qu'il s'assagisse un minimum.

Rappels :

a. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2007 - 10/02/10 (DS)

DS16,5/17 - PC(13,5)? - LG15,5. Note moyenne : 15,2.

Robe claire, brillante, violine.

Nez de superbe grenache frais, noyau, groseille. L'aération le rafraîchit encore plus, fraise à la menthe ; il termine de plus en plus hédoniste, panier de fruit de Provence.

Bouche gourmande, juteuse, vivante, énergique. Belle matière fraîche, concentrée et pleine fruit. Très fruits rouges, essence de grenache, pas de sensation d'alcool en finale grâce à un bel équilibre. Quel beau jus de fraise et de groseille.

Le soir, l'alcool est devant et brûle la fin de bouche tel un porto.

b. Cr de Pierre sur sa dégustation il y 4 jours : Jeune d'aspect et de nez, grosse confiture de framboise épicée, pureté de vin de cuve, notes "sèches" et balsamiques de cèdre, de camphre de ciste. Bouche chaleureuse, grain fin, beaux tannins serrés, mais que d'alcool ! Pureté du vin mais caractère très solaire et côté sec, cèdre et résine, comme dans le château des Tours (plus que dans Rayas dont on est ici très loin). Noté 15,5/16. Remarque ultérieure et générale : le vin dont on vient d'acheter quelques bouteilles est souvent (toujours ?) goûté avec davantage de mansuétude..

c. Cr de Laurent sur sa dégustation du we dernier : très typé (fruité, fleuri, épicé). Très riche mais corseté, fin, avec beaucoup d'alcool (et de moelleux). Ebouriffant. Devrait bien (et longuement) vieillir en s'assagissant (en esprit vintage portugais). 17/20+



8. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2006 - 14,5°

L'après-midi : DS(14?).

Le soir : DS(?) - PC(14) - LG(?) - PR(?) - MF(14) - MS(14). Note moyenne SOIR : 14 ou ?

Robe sensiblement plus noire que celle du 2007.

Olfaction particulièrement réduite, animale (cuir), foxée, peu aromatique (quelque chose comme une marinade de viande au genièvre et au laurier).

Matière capiteuse, assez fine, mais aux goûts estompés, ce soir en tout cas. Cette bouteille serait-elle légèrement corrompue (cf les rappels) ?



9. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2005 - 14,5°

L'après-midi : DS16

Le soir : DS16,5 - PC15,5 - LG16,5 - PR16,5+ - MF16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,3

Robe assez discrète, arborant un départ d'évolution.

Odeurs plutôt gracieuses de confiture de fruits, de savon d'Alep, de cacao, de kirsch, de feuilles de tabac.

Matière de puissance intermédiaire, enjôleuse, délicate, au caractère affirmé, certes un peu torride. Une infime sensation de sécheresse lors des premières gorgées puis le phénomène semblera disparaître.

Un vin qui vaut peut-être plus par la brillance de ses arômes que par sa constitution.

Rappels :

Châteauneuf du Pape : Domaine Charvin 2005 - 25/11/08 (PR)

DS17,5 - LG17 - PR16,5 - MS16,5 - EG17 - MF17. Note moyenne : 16,9

Robe moyennement sombre, brillante, au rubis un peu terne.

Effluves réjouissants et complexes : cerise, fraise, grenadine, noyau, tapenade, laurier, rafle. Beaucoup de classe.

Matière fraîche, très raffinée, délicatement parfumée (supplément floral), mêlant à la gourmandise fruitée une tenue impeccable, au socle acide et tannique solide (joli "trait de vert"). Élégance suprême pour ce Châteauneuf-du-Pape très classique, non sans rappeler un certain Rayas...

b. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2005 : 3/7/08 (LG)

DS16,5/17 - PC16 - LG17 - MS16,5. Note moyenne : 16,6

Nez associant des notes raffinées de cerise à l'alcool, de poivre, de figue, de trait de grenache ("verdeur" astucieuse, marc). Élégance et finesse florale pour une expression très "blanche", qui me rappelle le style de Reynaud (Fonsalette ou Pignan, ici ?). La classe offerte et une grande gourmandise.

J'aime particulièrement ce type de vin plein, fin, parfaitement digeste, qui évite les pièges de la démonstrativité, de la lourdeur, de l'ardence

c. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2005 : 01/04/2008 à l'ouverture (PR)

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

Robe assez claire, au rubis un peu terne.

Senteurs éclatantes, pures, intenses : cerise, noyau, poivre, plantes aromatiques.

Belle présentation sur l'équilibre, le vin privilégiant la fraîcheur, la tension, la franchise aromatique.

Jeunesse encore un peu stricte qui devrait s'épanouir avec le temps, s'appuyant sur un socle sérieux.

Un classique réconfortant.

Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2005 : 01/04/2008 après 5h d'aération (LG)

DS16 - LG15+ - MS15. Note moyenne : 15,5

Nez très castelnovien semblant un peu fragile (peu protégé ? : grenadine, raisin de Corinthe) : cerise, épices, poivre, olive, laurier. Beaucoup de fraîcheur.

Une interprétation fruitée, déterminée, solide, retenue (alcool pour le coup mesuré).

10. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2006 - 14,5°

Deuxième bouteille

Uniquement le soir : *DS(14,5?) - PC(14,5) - LG(15?) - PR(?) - MF(14,5) - MS14,5?. Note moyenne SOIR : 14,6 et ?*

Cette seconde bouteille ouverte à la volée (pour vérifier) s'avèrera également aromatiquement retorse, foxée, poivrée (ne résolvant pas notre dilemme). La matière semble néanmoins un peu plus grasse.

Rappels :

a. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2006 - 07/04/09 (EG)

DS(15?) - PC14 - LG(14,5) - MS14 - EG14. Note moyenne : (14,3)

Nez animal, terreux, avec des notes de griotte (et une forte impression d'alcool).

Un peu de sucre en bouche et une finale un peu sec.

En l'état ce vin manque d'éclat mais possède un gros potentiel.

b. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2006 - 24/01/09 (LG)

DS16,5+ - PC16,5 - LG15,5+ - MF16,5/17 - MS16,5 - EG16. Note moyenne : 16,3

Arsenal très castelnovien : poudre cacao, rose, poivre, rafle, marc, figue ...

Matière agréablement sculptée, typique, solaire mais ferme, encore logiquement brute, un peu marquée par l'alcool.

(Maxime) : Regoûté le lendemain il déploie un somptueux nez de Mara des bois, de poivre et de pivoine. Fin et gourmand à la fois, il termine sur une certaine fermeté en finale qui devrait se fondre avec les années pour livrer l'expression et la finesse aromatique des plus grands grenaches castelnoviens.

Série vins n°11 et 12



11. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2004 - 14,5°

L'après-midi : DS16.

Le soir : DS15,5 - PC14,5 - LG15/15,5 - PR(?) - MF14,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,1

Intensité colorante moyenne et apparition des notes brunies.

Nez corsé exprimant le chocolat, la cerise, l'alcool (très confiserie "mon chéri"), la marinade de viande, la sueur.

Moins déployé que celui du 2005 mais plus délivré que celui du 2006.

Bonne présence en bouche, de la finesse, un fruit relativement frais et une vague d'alcool qui rafle la mise en finale.

Rappels

a. Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin 2004 : 15/03/07 (LG : 16/20)

D'emblée, on se sent proche de la cité des papes. Nez corsé et élégant avec de belles senteurs fruitées et florales (rose). Bouche reconfortante, de facture classique (belle texture fine de grenache sur un fond de marc et de poivre vert). Un vin allant, avec une belle pointe amère en finale à attendre encore quelques années pour qu'il optimise son potentiel. Une confirmation et un rapport Q/P plutôt imbattable (19 euros!).

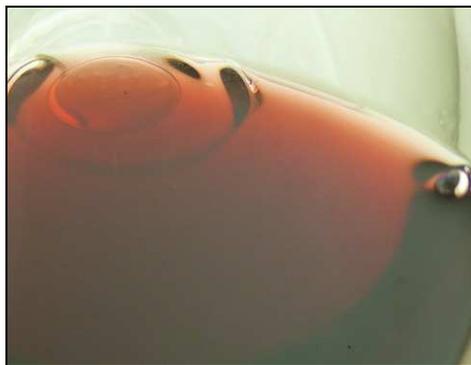
b. Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin 2004 : 02/07 (PR : 16/20), visite au domaine.

Robe rubis, brillante, d'intensité colorante moyenne (vin typé grenache).

Nez intense, d'une grande fraîcheur, parfaitement fruité : la cerise est frappante. C'est très élégant, très raffiné, mais aussi racé et déjà profond, puissant : Châteauneuf est ici évident !

Attaque d'une grande délicatesse, très subtile, précèdent un corps qui monte peu à peu en puissance, mais sans jamais jouer sur la concentration et la richesse. Cette montée en puissance se poursuit jusque dans la finale, particulièrement persistante.

C'est un vin très racé, tendu, fait pour la longue garde. Sa signature est son élégance, mais aussi sa puissance, pas immédiate, mais pourtant bien réelle. C'est en tout cas un magnifique vin pour la gastronomie, qui donne vraiment envie de le boire. Grand avenir assuré.



12. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2003 - 14,5°

L'après-midi : DS15,5/16.

Le soir : DS16 - PC14,5 - LG16 - PR15,5 - MF15 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,5

Nez plus volatil offrant des notes sensiblement plus cuites de gelée de fraises, de cuir, d'aromates, de poivre.

Chaleur notable (et moins de densité que dans le 2007), légère raideur (tannins plus présents) pour une expression plutôt réussie mais friable. Je trouve la finale un peu précipitée.

Série vins n°13, 14 et 15



13. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2001 - 14,5°

L'après-midi : DS17,5.

Le soir : DS17,5 - PC17,5 - LG17,5 - PR17,5 - MF17,5 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,5

D'emblée, on sent une vraie profondeur dans cette bouteille. Senteurs pleines de vitalité, nettes, typées châteauneuf mais particulièrement fraîches : cerise confite, expressive jacinthe, épices, rafle.

Sève compacte, de garde, inspirée, persistante. Aussi réussie que la bouteille goûtée la semaine dernière (à côté de Pignan 2001, magnifique et Rayas 2001, très grand, en lévitation, inégalable). Nous tenons là le plus beau vin de la série (mais nous en attendions d'autres, pour ce producteur).

Elle exprime une belle force de vie mais, malgré cette réussite, ne possède pas la magie de Rayas 2001 (et ses arômes ensorcelants en feu d'artifice, ainsi que sa surprenante capacité à faire oublier son taux d'alcool dans une finale longue et enlevée).

Rappels :

a. Châteauneuf du Pape - Domaine Charvin 2001 - 24/04/10 (MF)

DS17,5 - PC17/17,5 - LG17,5 - PR17,5 - MF17,5 - MS1* . Note moyenne : 1

CR en cours

b. Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin 2001 : 16/20 - 26/6/07 (LG)

Au départ, le vin s'installe dans un registre de Rhône Nord clair : confiture de fraise, violette, olive noire, minéral. Progressivement, ce sont des notes plus sudistes qui prennent le relais : figue, poivre, marc, chocolat, cerise. Matière importante, de format plutôt viril (un peu à la Clos des Papes).



14. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2000 - 14,5°

L'après-midi : DS15,5.

Le soir : DS15? - PC(14) - LG14,5 - PR14 - MF15 - MS14,5/15. Note moyenne SOIR : 14,5

Ce millésime montre lui aussi comme une infime corruption aromatique (liège ?).

Restent des notes giboyeuses, d'estragon, de sous-bois et un substrat de nouveau un peu usé.

Rappel : Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin 2000 : 23/04/04 (JP)

DS16 - PP16 - PC15 - LG15 - JP16. Note moyenne : 15,5

Robe très profonde, noire, opaque.

Nez de crème de cassis, framboise, réglisse, poivre, olive et sous-bois.

Bouche très serrée, fermée, corsée et très longue en finale. Flaveur d'huile d'olive, faible acidité avec des tannins soyeux, finesse et élégance.



15. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1999 - 14°

L'après-midi : DS16,5/17.

Le soir : DS16 - PC14,5 - LG15,5 - PR16 - MF16 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,6

Appréciables exhalaisons de forêt noire, de viande rôtie, d'épices, de feuilles mortes, de noyau. Alcool plus sensible que dans le 2001, avec moins de longueur mais l'ensemble est intéressant.

Rappels :

a. Châteauneuf du Pape : Domaine Charvin 1999 - 08/02/07 (PR)

DS AM16 - DS SOIR17 - PC16,5/17 - MS16,5 - PR16. Note moyenne AM : 16 et SOIR : 16,8

Robe très brillante, vraiment grenat, modérément foncée, faisant ainsi penser au grenache. L'évolution est sensible.

Nez particulièrement élégant, racé, complexe, en tout point Châteauneuf : laurier, olive, une pointe animale, mais aussi les fruits frais à l'agitation, un peu la terre. Belle intensité, belle maturité et belle évolution : c'est une sorte de nez de référence !

Bouche à l'attaque plutôt ronde, aimable, puis corps où monte doucement la puissance, l'intensité, les arômes d'olive (tapenade), de laurier, toujours du fruit, dans une matière tellement juteuse, fine, veloutée ! Le vin se tend peu à peu pour finir sur une finale épicée, très étirée, parfaitement racée et rémanente : sa présence en bouche est encore nette bien des instants après.

Voici LE Châteauneuf du Pape classique de la série pour lequel on sent immédiatement l'envie de boire et de passer à table (et croyez moi, il faut le faire : il n'est que 15h30 !).

A peine plus de concentration et on tiendrait là une cuvée d'exception !

A noter qu'il ne s'effondre pas à l'aération, bien au contraire...

La découverte de la bouteille nous fait à tous très plaisir car à 19 Euros au Domaine, on a la preuve la plus éloquente que tant de plaisir et de race peuvent parfois rimer avec bon rapport qualité prix.

En la matière, Laurent Charvin est certainement une référence... Chapeau !

b. Châteauneuf-du-Pape 1999 - 25/11/01 (Visite au domaine)

Notes : DS15 - PC14,5 - PP15 - LG14. Note moyenne : 14,5

Dense, mat reflets bruns ; nez fin épicé, confiture de fraise un peu cuite. Dense, mûr en bouche, les tannins sont bien intégrés mais présents. Le vin semble pour l'instant lui aussi manquer un peu d'éclat.

Série vins de 1998 n°16, 17, 18, 19 et 20, présentation à l'aveugle





16. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Pégau "Réserve" 1998 - 13,5°

L'après-midi : DS16,5

Le soir : DS16 - PC15,5 - LG15,5 - PR16,5 - MF15,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 15,9

Profil éthéré, corsé : laurier, rôti de bœuf, menthe.

Bouche solaire, manquant un peu de glissant mais se développant en finesse, avec une belle rétro-olfaction de cigare cubain.

Rappel : Domaine du Pégau "Cuvée Réserve" 1998 - 19/10/01 (PC)

DS15,5/16 - LG15,5/16 - PP15,5 - PC15/15,5. Note moyenne : 15,4/15,75

Robe dense, centre opaque.

Très mûr, très confituré au nez, solaire, marmelade et pain d'épices.

Peu évolué, grand fruit avec une pointe de sucrosité, structure tannique conséquente, notes typées de tabac en finale.

Pour info : Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Pégau « Cuvée Laurence » 1998 - 10/10/08 (PC)

DS16,5 - PC15,5 - LG17 - PR16,5 - MS17 - CD17. Note moyenne : 16,6

Robe mate, grenat profond, commençant à tuiler. Bouquet fougueux, intense, viril ; un caractère épicé et animal (gibier), solaire (figue sèche). Personnalité que l'on retrouve en bouche, offrant une belle texture de grenache serré et profond, avec une savoureuse rémanence de rocaille chauffée et de garrigue (thym, romarin, laurier...), mais aussi des tannins ayant tendance à se raidir, si ce n'est à sécher... Un Châteauneuf entier et généreux (authentique ?), dans un style proche de ceux produits par Henri Bonneau.



17. Châteauneuf-du-Pape : Clos du Mont-Olivet "Cuvée du Papet" 1998 - 14°

L'après-midi : DS16,5/17

Le soir : DS16,5 - PC16 - LG16 - PR17 - MF16 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,3

Ce vin peut étonnamment rappeler le cabernet-franc (aromatiquement s'entend). Il possède des notes de petit pois, de pivoine, de laurier (un peu comme un Corbières, ce qui nous amènera à goûter la cuvée Romain Pauc 1998), de camphre également (et une nouvelle fugace interrogation sur la netteté de la bouteille).

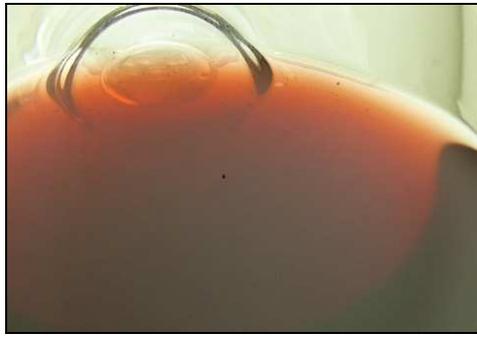
Développement plus posé (moins d'alcool que dans Pégau).

Rappel : Clos du Mont-Olivet "Cuvée du Papet" 1998 - 19/10/01 (PC)

DS14,5/15 - LG14,5 - PP15 - PC15,5. Note moyenne : 14,9/15

Nez expressif, dense et chatoyant, assez rhodanien du nord dans la façon dont il déploie ses senteurs de gibier, de violette, de raisiné et de fumée.

Matière souple mais riche et structurée, avec une saine poigne tannique qui tonifie la finale.



18. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Les Cailloux (Brunel) 1998 - 14°

L'après-midi : DS16,5/17.

Le soir : DS17 - PC16,5 - LG17 - PR17,5 - MF17 - MS17,5. *Note moyenne SOIR : 16,7*

Olfaction aussi superbe qu'originale : brou de noix (comme sur Rayas), crème de châtaigne, saupiquet, miel (presque comme si l'on avait affaire à un vin aromatisé, à la romaine), raisin passerillé.

Matière séveuse, tout en finesse (bourguignonne ?), longue, très personnelle. J'adore (et il faudra réaliser une verticale des vins de M. Brunel)...

Rappels :

a. Châteauneuf-du-Pape - Domaine Les Cailloux 1998 - 19/10/01 (PC)

a. DS15 - LG14,5 - PC14,5/15. Note moyenne : 14,6/14,8

Robe sombre, mate, reflets orangés.

Nez chaleureux mais cohérent, mélangeant fruits secs et fruits confits, avec une nette pointe animale.

Matière moelleuse, fruit confit donnant une impression de sucrosité, finale chaleureuse, la texture est serrée mais le volume reste moyen.

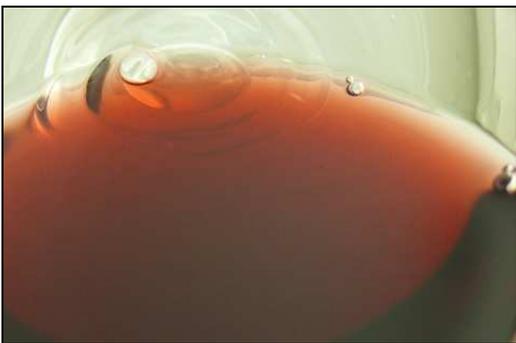
b. Châteauneuf-du-Pape - Domaine Les Cailloux 1998 : 16,5/17 - 15/4/09

Robe mesurée, aux nuances acajou, lumineuse. Très engageante en tout cas.

Merveilleuses fragrances typées, ensoleillées, offertes : cacao, fraises à l'alcool, viande rôtie, rose, violette confite, tabac, marc, poivre vert, poivre, cardamome, genièvre ... Le fruit, logiquement figué, conserve une exemplaire fraîcheur, dans un bouquet naissant.

Matière enivrante, capiteuse mais sans lourdeur, veloutée (trace seyante de sucre résiduel), fine et fraîche.

Un excellent vin sudiste (comme cette appellation sait en produire), corsé, jaillissant.



19. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1998 - 14,5°

L'après-midi : DS15.

Le soir : DS13,5 - PC(11) - LG14 - PR14 - MF14 - MS14. *Note moyenne SOIR : 13,4*

Nez curieusement inexistant, bloqué par trop de soufre (cela dit sous le contrôle des spécialistes du groupe).

Expression énigmatique, pas causeuse pour un sou, assez brève, alcooleuse. Cruelle comparaison en quatuor.

Rappels :

a. Charvin 1998 : 14,5/20 - 7/5/10

Nez typé, sans plus : figue, fraises confiturées, épices, aromates. Peu sophistiquée.

Alcool bien présent, mais sans brûlure toutefois. Chiche : maigre et un peu sèche (laurier).

Complexité et longueur seulement moyennes, insuffisantes à ce niveau. Evoque un Côtes-du-Rhône. Une déception confirmée.

b. Châteauneuf-du-Pape Charvin 98 : 17/20 - octobre 2003 (LG)

Belle typicité castelnovienne. Ce vin semble l'archétype du châteauneuf généreux, racé, élégant, fin, subtil, long. Senteurs de poivre (noir et vert), cacao, laurier. Il s'avère concentré, voluptueux, très mûr (mais non dénué de fraîcheur). Une chaleur alcoolique présente mais parfaitement intégrée complète ce tableau équilibré... Très gourmand, évident, et ce dès maintenant.

c. Domaine Charvin - Châteauneuf du Pape 1998 : 13,5/20 - 04/05/02 (JP)

Robe vive, moyennement intense. Nez compté, capiteux (figue confite, baba au rhum) ; on sent aussi des notes viandées. Matière très mûre, confite, le fruit manque de fraîcheur (par rapport aux Bourgognes au milieu desquels ce Châteauneuf est dégusté ?), la finale paraît dissociée.

d. Domaine Charvin - Châteauneuf-du-Pape 1998 - 25/11/01 (Visite au domaine)

Notes : DS16 - PC15,5 - PP15,5 - LG15,5+. Note moyenne : 15,5

Nez d'emblée plus profond, grand fruit élégant de cerise noire, épicé, cohérent. Dense en bouche, franc et cohérent, structure bien présente mais harmonieusement fondue dans le fruit suave.

e. Domaine Charvin - Châteauneuf du Pape 1998 - 19/10/01 (PC)

DS15,5/16 - LG15 - PP15,5 - PC16. Note moyenne : 15,5/15,6

Robe mate, ample, reflets bruns.

Nez très fin, suavement fruité, porteur de riches senteurs épicées (poivre, baie rose, clou de girofle) et balsamiques (encens).

Attaque suave, bouche qualifiée de "lascive", "voluptueuse", matière fine mais présente qui finit sur la fraîcheur - de grandes qualités de générosité et de typicité.

Vin pirate



20. Corbières : Château La Voulte Gasparet « Cuvée Romain Pauc » 1998 - 13°

Uniquement le soir : DS(11) - PC(12) - LG(12) - PR11 - MF(11) - MS(12,5). Note moyenne SOIR : (11,6)

Serions-nous dans une soirée définitivement défavorable au déploiement des vins ?

Car cette bouteille ouverte au débotté, souvent favorablement goûtée, prend ici l'allure d'une cuvée australienne avec ces notes prononcées et peu sympathiques de bourbon, d'eucalyptus, de cola, couvrant de la crème de mûres.

La bouche ne ressemble pas à grand-chose et ses goûts exotiques et sucrés restent un peu repoussants.

Rappels :

a. Corbières - Château La Voulte Gasparet "Cuvée Romain Pauc" 1998 - 07/01/05 (BLG)

DS15 - BLG15 - PC16. Note moyenne 2001 : 15. Note moyenne du groupe 2005 : 15

Belle couleur. Nez discret. Concentré, chaud, sans aspérités. Un vin puissant.

b. Corbières - Château La Voulte-Gasparet "Cuvée Romain Pauc" 1998 - 02/02/02 (LG)

DS : 15 - LG : 14,5 - PP : 15 - PC : 14,5. Note moyenne : 15

Robe noire. Nez compact, boisé (légèrement lacté), distillant avec parcimonie des notes d'encre, de mûre, de laurier.

Bouche dense, avec des tannins un peu poudreux de carignan (60%), des notes de pruneau. En l'état, ce vin à attendre quelques années, manque un peu d'élégance et de velouté. A son profit, il possède la rusticité typique de l'appellation.

c. Corbières - Château La Voulte-Gasparet "Cuvée Romain Pauc" 1998 : 2001

Robe noire. Nez compact, boisé (légèrement lacté), distillant avec parcimonie des notes d'encre, de mûre, de laurier.

Bouche dense, avec des tannins un peu poudreux de carignan (60%), des notes de pruneau. En l'état, ce vin à attendre quelques années, manque un peu d'élégance et de velouté. A son profit, il possède la rusticité typique de l'appellation.

d. Corbières, Château la Voulte-Gasparet "Cuvée Romain Pauc" 1998 : 15,5/20 - 12/05/00 (PC)

Robe impressionnante, noir d'encre ourlé de pourpre, belle viscosité. Nez puissant et très flatteur, d'un hédonisme sans vulgarité ; fruit explosif, crémeux, épicé, notes de violette et d'encens.

Matière crémeuse mais structurée, sans mollesse, fruité très intense et mûr, bonne longueur ; un vin dense, complet et chatoyant.

Série vins n°21, 22, 23 et 24



21. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1997 - 14°

L'après-midi : DS15.

Le soir : DS15 - PC16 - LG15 - PR16 - MF16 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 15,8

Robe assez ténue.

Nez délicat sur les fruits à l'eau de vie, le brou de noix, la fumée.

Le vin présente peu de percussive mais se déroule honorablement. Pour Miguel : complexité, suavité et fraîcheur.



22. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1995 - 14°

L'après-midi : DS13,5.

Le soir : DS13,5 - PC13 - LG13,5 - PR13 - MF13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,5

Registre aromatique anormalement restreint : olive noire, réglisse.

Bouche austère, taiseuse, étriquée, approximative. Rayas 1995 (si jeune, si puissant, encore prostré mais si alléchant) est loin, très loin ...



23. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1994 - 14°

L'après-midi : DS14,5.

Le soir : DS14 - PC14,5 - LG14,5 - PR14 - MF14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,4

Notes de cassis, de noix, de fruits à l'eau de vie. Ici aussi, on attendrait plus de complexité.

Bouche sans réels défauts mais terriblement standard, au discours simpliste, un brin amère. Encore une expression qui fait cruellement pâle figure ...



24. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1993 - 13,5°

L'après-midi : DS12.

Le soir : DS12 - PC13 - LG12 - PR13 - MF12,5 - MS12,5. Note moyenne SOIR : 12,5

Présentation sans âme, insignifiante. Bouche absente.

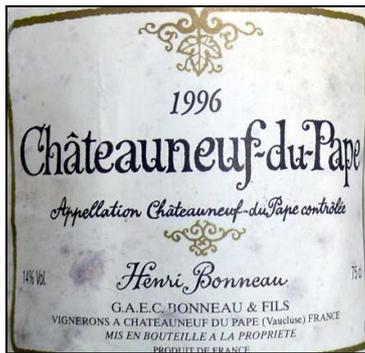
Ces notes de caramel réellement disgracieuses sont-elles la rémanence d'un élevage en bois à cette époque ?

Châteauneuf-du-Pape Charvin 1993 - 25/11/01 (Visite au domaine)

Notes : DS15 - PC15 - PP15 - LG15. Moyenne : 15

Bordure orangée mais centre du disque assez profond. Nez bien typé, présent, articulé : cuir, menthe séchée, fruit épicé. Harmonieux et sapide en bouche, le fruit est assez généreux, ragaillardé par une belle vivacité, la rétro-olfaction sur le tabac est pleine d'agrément.

Le soir, vins présentés (à l'aveugle) par Didier et Philippe Escapat



25. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Henri Bonneau 1996 - 14°

DS15 - PC15 - LG15,5 - PR15 - MF15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,3

Notes de rafle, de figue, de kirsch.

Matière fine, moyennement puissante, équilibrée par une bonne acidité.

Rappel : Châteauneuf-du-Pape Domaine Henri Bonneau 1996 : 16/20 - 11/8/07

Le nez signifie clairement un grenache de beau caractère (Pegau ?, Rayas ?, Bonneau ?). Superbes fragrances de havane, de bouquet séché, de confiture de fraise, de poivre. En bouche, la chair est un peu défaillante (le millésime ?), ce qui conduit à une sensation ardente d'autant plus prononcée.

26. Auxey-Duresses : Domaine J-F Coche-Dury 2002 - 12,5°

DS(12) - PC12,5 - LG(12) - PR1* - MF12,5 - MS13. Note moyenne SOIR : 15,3

Ce soir, voici encore une expression aromatique fâcheuse inattendue car ce pinot est affublé de notes de noix de coco bien improbables. La matière est là mais les goûts sont douteux. Nous avons bien aimé le bourgogne générique 2002 bu aux Crayères.

Pour info :

a. Coche-Dury Bourgogne rouge 2002 - janvier 2009

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

Très agréable expression fleurie et fruitée, vivante, semblant issue d'une parcelle plus huppée.

b. Coche-Dury Bourgogne rouge 2002 : 14,5/20 - 26/1/08 (au domaine)

Notes pures de fleurs et de fruits, avec un agréable soupçon végétal (roncier, fraise, framboise, réglisse). Bouche croquante, qui reste un peu en surface toutefois.

27. Italie : IGT Rosso Umbria - Paolo Bea Sanvalentino 2006 - 13,5°

DS(?) - PC14 - LG13 - PR13,5 - MF13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,5

(Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino di Montefalco)

Expression un peu forcenée, acide, tannique, troublante pour mon palais.

Amarone a été proposé, ainsi que Priorat (pour ce nez boisé, mais la forte acidité ne convient guère à ce pronostic ibérique et il vaut en effet mieux rester en Italie).

Une douceur avant de se quitter...

28. Vin de Table : Antoine Arena (2001 sur le bouchon) - 13°

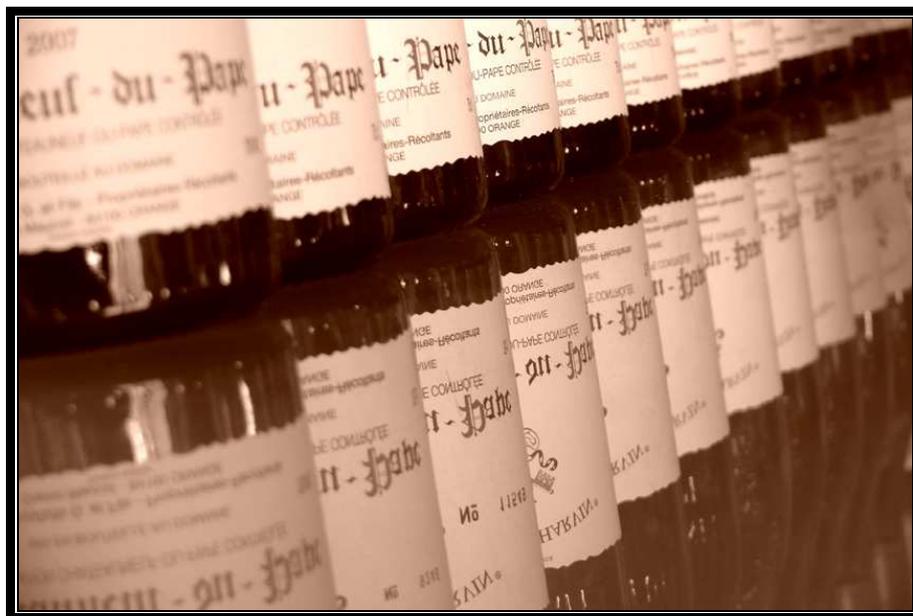
(100% Vermentinu)

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

Parfums très agréables : raisin de Corinthe, abricot sec, coing, biscuit "figolu", citron vert, mirabelle (ce millésime, contrairement au 1998 goûté au domaine, n'a pas subi de traitement oxydatif).

Une liqueur plus passerillée que botrytisée, généreuse, très correctement vertébrée, pour un goût fruité qui a vraiment de la gueule (pensé Tokaji).

En bref, un beau tempérament pour ce vin original procurant beaucoup de plaisir.



Conclusion

Nous avons été très déçus par cette série, encore plus probablement après la récente et somptueuse verticale de Rayas (qui reste évidemment un vin hors norme, de classe mondiale).

Remarquons que la présentation fort ingrate (de la plupart) des vins nous a laissés très perplexes et que nous restons de ce fait particulièrement prudents sur les diagnostics. Certains commentaires sont ainsi volontairement succincts (une dégustation à refaire ?).

Parmi de trop nombreuses déceptions (notamment sur les vins les plus âgés), nous avons tout de même exploré quelques expressions de bonne qualité (2005, 2003, 1999 et 1997 parvenant à sauver les meubles), abordables (en terme de prix), mais qui ne parviennent pas à procurer l'envoûtement trouvé dans les vins du château Rayas (plus saturés en alcool, ils n'en ont jamais la grâce aérienne, même si les vins les plus réussis s'en rapprochent parfois).

Le 2001 est le seul millésime à réellement tirer son épingle du jeu (ainsi que le Côtes-du-Rhône 2001, superlatif dans son appellation).

Remarques sur les bouteilles

Changement de verre à compté du millésime 2001 : vert clair avant, brun après...



Toujours en 2001, changement des armoiries gravées sur les bouteilles



Sur l'étiquette, par contre, elles ne changent jamais...



Changement d'étiquette avec le millésime 1995, sans pour autant connaître de révolution, juste des nuances...



Les collerettes sont toujours identiques, rouge, gravées du nom du domaine, sauf sur les millésimes 1999 et 2000 où elles arborent la signalétique des Vignerons Indépendants



Dans la série des détails, plusieurs remarques :



Indication permanente sur toutes les étiquettes

G.A.E.C. CHARVIN G. et Fils

E.A.R.L. CHARVIN G. et Fils

Changement de statut sur le millésime 1997

Tél. 90.34.41.10

Le numéro de téléphone disparaît avec la nouvelle étiquette, en 1995

N° 11549

Les bouteilles sont numérotées à compter du millésime 2005

La parole est au vigneron...

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2001	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	17,5	0
2007	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	17,0	- 1,2
Très bons vins			
1998	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Les Cailloux (Brunel)	16,8	- 0,1
1998	Châteauneuf-du-Pape - Clos du Mont-Olivet « Cuvée du Papet »	16,8	- 0,4
1999	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	16,8	- 1,2
1998	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Pégau "Réserve"	16,5	- 0,6
2005	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	16,3	+ 0,3
2001	Côtes-du-Rhône - Domaine Charvin (n°2)	16,2	-
2006	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	16,0	- 0,9
Bons vins			
1997	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	15,8	+ 0,8
2003	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	15,8	- 0,3
2007	Côtes-du-Rhône - Domaine Charvin	15,6	-
2000	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	15,5	- 1,0
1996	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Henri Bonneau	15,3	-
1998	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	15,0	- 1,6
Assez bons vins			
2006	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin (n°2)	(14,6)	-
1994	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	14,5	- 0,1
2006	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin (n°1)	(14,0)	0
1995	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	13,5	0
2000	Côtes-du-Rhône Le Poutet - Domaine Charvin	13,5	- 0,5
Vins moyens			
1993	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	12,5	+ 0,5
Echantillons défectueux			
2001	Côtes-du-Rhône - Domaine Charvin (n°1)	ED	-

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

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

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

Moyenne de la dégustation	15,5	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,6
---------------------------	------	---------------------------------	-----