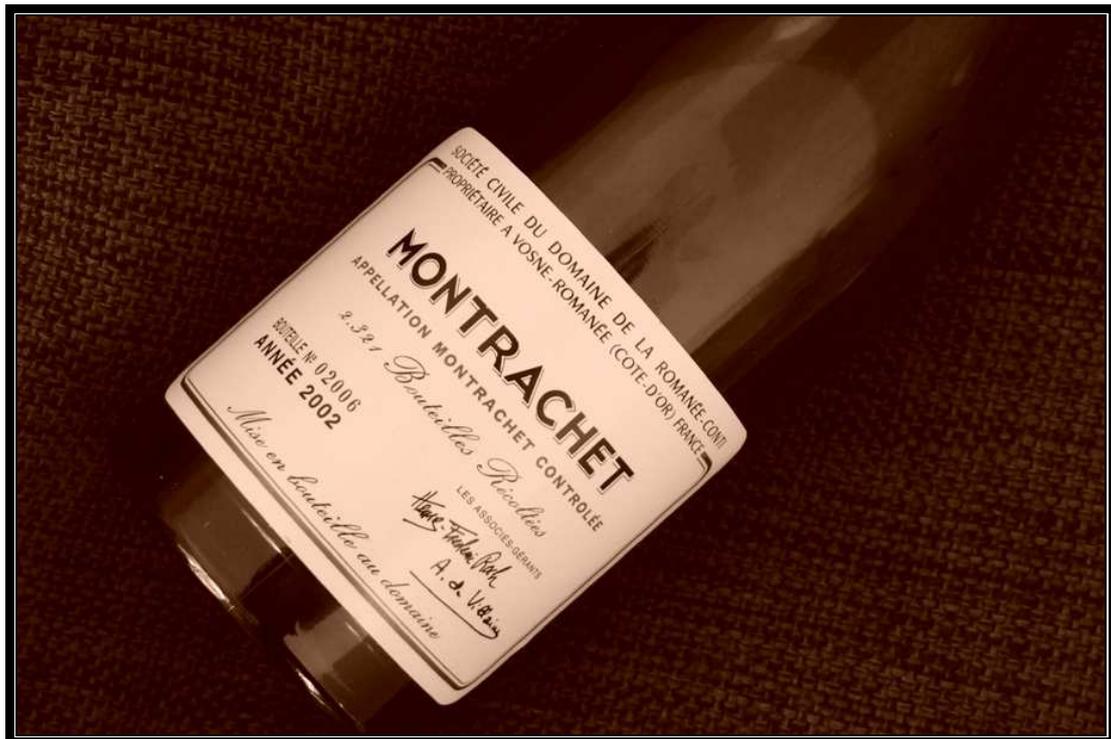


Club toulousain In Vino Veritas
-
Horizontale Bourgognes blancs en 2002

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

L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour les séances d'après-midi et Laurent Gibet pour celles du soir.

Photos et mise en page de Philippe.



Quelques commentaires de contexte :

1^{er} jour : pression atmosphérique : 1005 hpa - beau temps - vent faible - 5/8^{ème} de lune descendante - sensations de dégustation : bonnes.

2^{ème} jour : pression atmosphérique : 1020 hpa - beau temps - vent faible - 1/2 lune montante - sensations de dégustation : bonnes.

2^{ème} jour : pression atmosphérique : 1017 hpa - très beau temps - vent nul - 1/2 lune montante - sensations de dégustation : excellents.

Cette belle aventure oenophile a été proposée par Patrick Moulène et Philippe Escapat, fous de Chardonnay !

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Chaque journée de dégustation se déroule 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 avec présentation à l'aveugle, par série de 3 ou 4 vins.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

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

1^{ère} partie
Vendredi 07 mai 2010
Les Chablis Grands Crus 2002

Nous adressons nos remerciements à « L'Union des Grands Cru de Chablis » pour leur collecte des bouteilles.



Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 15)



1. Chablis Grand Cru "Bougros" : Domaine Servin 2002 - 13°

L'après-midi : DS15,5+ - PR15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,4

Aspect jaune doré, avec de fortes nuances vertes, d'autres fluo, évoquant la Suze.

Chablis est bien dans le verre, avec ses senteurs herbacées, sa fougère, sa croûte de fromage, sa craie humide...

Très expressif, mais légèrement perturbé par quelques notes boisées.

Matière charnue, ample, généreuse, très accessible, se livrant en offrande, mais un rien « téléphonée », sans la percussion minérale et la complexité des meilleurs vins.

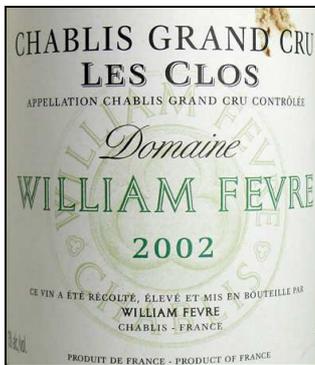
Bref, c'est bon, mais « gentil » !

Le soir : DS14,5 - PC13,5 - LG14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,9

Robe brillante, colorée, jaune poussin.

Nez aimable, un peu comme à Mâcon : fleurs blanches, citron, fruits exotiques, tilleul. Sensible trace boisée (lactique).

Bouche ample, souple, fruitée, pas particulièrement minérale. Finale sur l'amertume du pamplemousse.



2. Chablis Grand Cru "Les Clos" : Domaine William Fèvre 2002 - 13°

L'après-midi : DS17,5+ - PR17,5+ - CD17. Note moyenne AM : 17,3

Robe paille avec des reflets verts, lumineux.

Peu démonstratif, sans pour autant ne rien avoir à dire, le nez livre peu à peu ses notes de citron, de fougère, de menthe fraîche, mais surtout un bloc minéral (par nature pourtant peu expressif...), laissant une impression de grande pureté.

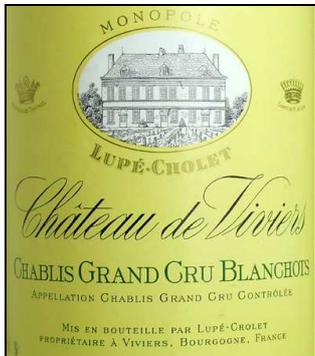
Matière gravée dans la roche, cristalline, tendue comme un arc, encore aromatiquement sobre (presque fermée), mais avec un poids, une longueur, un impact remarquables ! Un Chablis exemplaire, encore bien trop jeune, qui nous servira de mètre-étalon...

Le soir : DS17 - PC16,5 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,8

Robe pâle ornée de reflets verts.

Nez "blanc" fortement marqué Chablis : fromage vacherin, fleurs blanches, fougère. Pas mal de soufre, apparemment.

Bouche minérale, crayeuse, tranchante, citronnée, melliflue. Appréciable rectitude.



3. Chablis Grand Cru "Blanchots" : Domaine Lupé-Cholet Château de Viviers 2002 - 13°

L'après-midi : DS16 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

Parure jaune clair, lumineuse, légèrement teintée de vert.

Avalanche de fruits blancs, sur la poire et la pomme, puis les agrumes, la Reine Claude, la nêfle... ça déboule, certes, mais sur un ton plus Beaunois que Chablisien.

Gourmand, mûr, aromatique, le vin impressionne davantage par sa générosité que par sa race... avec peut-être même un soupçon d'alcool (certains évoquant le Calvados). Cependant, la finale impose peu à peu une force crayeuse et saline redoutable.

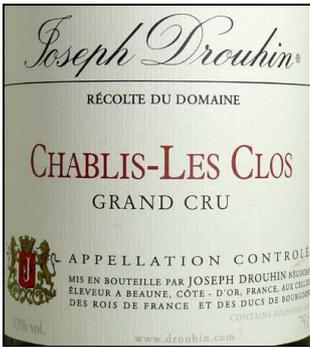
Lui fallait-il davantage d'aération ?

Le soir : DS15 - PC(13) - LG(14) - MS(13,5). Note moyenne SOIR : 13,9

Robe dorée de nouveau, mais moins intense que celle du Bougros de Servin.

Ici aussi, la nature chablisienne est moins apparente. Odeurs plus "Côte de Beaune" : citron confit, noisette, miel, fruit de la passion. Ensemble anormalement oxydé, malheureusement.

Bouche vive dénaturée par cette oxydation précoce, finissant sur une sensation de chaleur alcoolique. A ouvrir et boire à la volée.



4. Chablis Grand Cru "Les Clos" : Domaine Joseph Drouhin 2002 - 13°

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

Couleur jaune, reflets verts, dorés, relevés de notes fluo.

Double effet « Kisscool », le premier sur le bois, le second sur l'oxydation... Résultat : pomme blette, compote, prune cuite, caramel, camphre, notes lactiques... Un nez angevin, abondamment élevé et trop vieux...

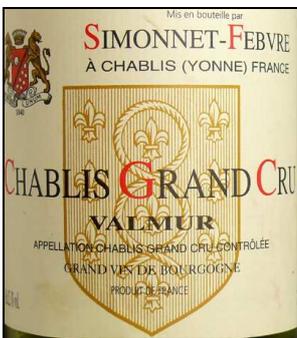
Vin quelconque, un peu flasque, légèrement alcooleux, sans dynamisme ni relief, où le chêne et l'oxydation le privent de toute pureté. La seule caractéristique d'un « vrai » Clos est le nom sur l'étiquette...

Le soir : DS11 - PC10 - LG10 - MS12. Note moyenne SOIR : 10,8

Habit jaune poussin, reflets verts visibles.

Nez désagréablement boisé sentant un peu le fruit exotique. Trop oxydatif.

Bouche charnue, irrémédiablement gâchée par un élevage disproportionné (on peut penser à un - mauvais - Pouilly-Fuissé).



5. Chablis Grand Cru "Valmur" : Domaine Simonnet-Febvre 2002 - 12,5°

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

Echantillon jaune clair, lumineux, légèrement marqué des classiques nuances vertes.

Accès difficile, sur une impression renfrognée, austère, faite d'odeurs de croûte de fromage, de pierre à fusil, de sensation de soufre... L'aération révèle timidement la poire, la fougère.

Bouche retorse, bloquée, aiguë, certes fine, tendue et longue, mais sans aucune facilité. Comme pour les sensations au nez, on apprécie une libération progressive, avec le côté végétal noble, la fougère, le citron, cette fameuse « race » chabilisienne si convaincante.

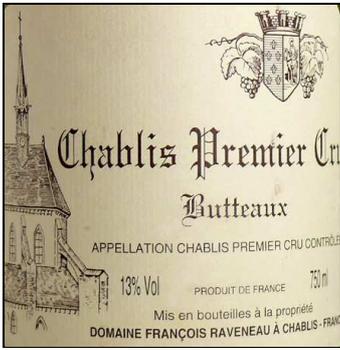
Un vin qui semble avoir un beau potentiel, mais qu'il faut vraiment aller chercher...

Le soir : DS16,5/17 - PC17,5 - LG16,5/17 - MS17+. Note moyenne SOIR : 17

Robe blafarde, avec toujours ces reflets verts.

Nez très chablisien, pas forcément immédiat : Epoisses, silex, miel subtil.

Bouche peu causante à ce stade, limpide, forte, nerveuse, longue. Pas vraiment grand public et pour amateurs de Chablis cristallins, autoritaires.



Pirate :

6. Chablis 1^{er} Cru "Butteaux" : Domaine Raveneau 2002 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR17 - CD17. *Note moyenne AM : 16,9*

Aspect jaune clair, lumineux, bien vert également.

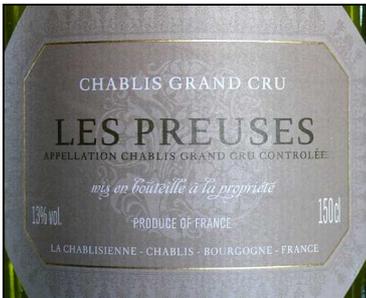
Nez fin et subtil, d'où rien ne semble dépasser, si ce n'est la fraîcheur, la jeunesse, la pureté d'arômes floraux, la pierre à fusil, le citron. Sobre, mais classieux.

Sève redoutablement sapide et salivante, à la fois ferme et délicieusement féminine... Un socle rigoureux (acidité citronnée, minéralité sous-jacente), mais une chair irrésistible, fine et caressante, à la longueur remarquable. Comme un point d'équilibre entre la force des Clos et la volupté souvent associée à Vaudésir. En tout cas au niveau d'un Grand Cru.

Le soir : DS16,5/17 - PC16 - LG16+ - MS16,5/17. *Note moyenne SOIR : 16,4*

Notes légèrement grillées, mûres et opulentes (beurre, citronnelle, un peu comme sur certains vins produits sur Meursault ?).

La trame possède une belle allure. Très propre, concentrée, elle bénéficie d'une belle reprise vivifiante (acide, minérale) après une attaque et un milieu de bouche très charnels. Une lascivité de beau potentiel (mais aussi une typicité moindre, si l'on compare au vin de Dauvissat par exemple).



7. Chablis Grand Cru "Les Preuses" : Cave de La Chablisienne (magnum) 2002 - 13°

Le magnum a été divisé en 2 bouteilles, servies à l'aveugle

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - CD14,5. *Note moyenne AM : 15,2*

Robe paille légèrement jaunée, nuancée de vert et de doré.

L'aspect végétal domine (fougère, herbe humide) dans ce nez pourtant mûr, imprégné de fruits blancs, d'agrumes, de pâte d'amande, avec un léger côté fraise des bois.

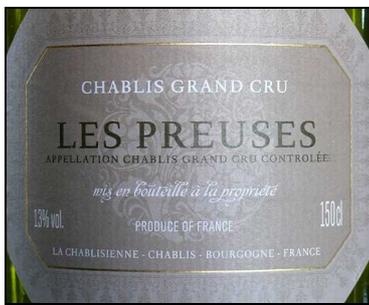
Bouche nette, fine, juteuse, saline, pas forcément charmeuse (le végétal est vraiment très présent), mais fort bien faite ; elle manque toutefois de fond et de longueur pour imposer son rang de Grand Cru.

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

On retrouve ici l'aspect "eau de roche" trouvé dans le Valmur de Simonnet-Febvre.

Le nez propose des notes bien mûres, minérales (silex), végétales (quelque chose comme du lierre), fromagères. Ces notes sont complétées par une belle palette d'agrumes.

Bouche bien constituée, parfumée. Le tout se développe sur une belle longueur. Un peu "coup de trique" mais avec moins d'aplomb toutefois que sur le Valmur de Simonnet-Febvre (qui était lui moins fruité).



8. Chablis Grand Cru "Les Preuses" : Cave de La Chablisienne (magnum) 2002 - 13°

Le magnum a été divisé en 2 bouteilles, servies à l'aveugle

L'après-midi : DS15,5/16 - PR16 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,8

Disons le tout net, un seul dégustateur sur 8 a évoqué la similitude des deux échantillons...

Les autres étaient convaincus d'avoir un autre vin : couleur où j'y voyais moins de jaune, nez où le végétal paraissait moins sensible, bouche semblant plus minérale, plus dense, plus longue...

Bref, une leçon d'humilité...

Pourtant, Didier, qui dégustait en connaissance de cause, avait cette même impression de vins différents, le second n'ayant toujours pas l'étoffe d'un Grand Cru, mais une présence, une densité, une longueur supérieure...

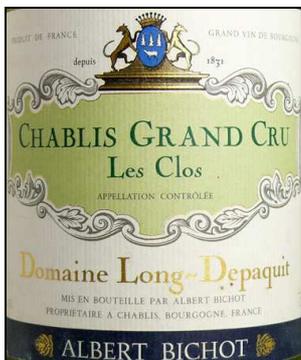
Tout en confirmant du bout des lèvres nos récurrentes constatations sur les différences d'impressions entre le haut et le bas des bouteilles, il faut bien reconnaître que cet exercice prouve surtout une chose : nous sommes bien faillibles !

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

Curieusement, ce second service sera sensiblement différent (même si il est vrai que l'on a pu noter une certaine ressemblance).

Avec une loupe plus précise, on observe une présentation un brin plus langoureuse, moins cristalline, sur des senteurs chablisien pendant (fromage fondu, lierre, pierre, agrumes).

L'attaque est riche, la matière assez complète, la finale possédant la nervosité et la minéralité appropriées. On lui trouvera peut-être un peu plus d'alcool ou un peu plus de persistance ou de fruit, selon les subjectivités en présence.



9. Chablis Grand Cru "Les Clos" : Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot) 2002 - 13°

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD15. Note moyenne AM : 14,6

Parure paille jauni, fortement imprégnée de vert.

Expression quelque peu « troublante » par son originalité, nous faisant voyager de l'Alsace (côté exubérant, sur les fruits blancs comme jaunes, la menthe, le citron vert) à l'Anjou (une certaine richesse, la pomme au four) ; la faute à la présence du bois qui apporte son lot d' « exotisme »... ou d' « impureté », selon les sensibilités de chacun...

Matière opulente, grasse, lactique, plus démonstrative que raffinée. Une certaine puissance, du poids, mais tout compte fait bien quelconque, sans la race et l'élégance qu'on apprécie tant dans l'Appellation.

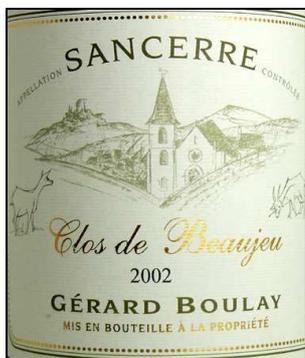
La découverte de l'étiquette, et donc du terroir, méconnaissable, est une véritable déception.

Mais pourquoi donc insister sur ces méthodes d'élevage ?

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

Olfaction mûre et fruitée (poire au sirop insistante). Moins sophistiquée et peu typée Chablis.

Matière très convenable mais plus "passe-partout" en raison de cette amabilité citronnée, fine et savoureuse. Le reliquat de bois dénoncé l'après-midi a disparu et c'est tant mieux !



Pirate :

10. Sancerre (Chavignol) : Domaine Gérard Boulay « Clos de Beaujeu » 2002 - (pas d'info de degré)

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

Robe paille, légèrement verte, lumineuse (qui ne dénote pas dans la série...).

Forte présence de pomelo, de menthe fraîche, d'anis (certains piliers de comptoir évoquent le « Perroquet », d'autres le Ricqlès !), mais aussi de craie humide, d'herbe coupée, de fruits blancs, enfin de framboise, de fraise ! Un bien joli nez, très jeune, que l'ensemble des dégustateurs pointe rapidement comme un pirate (après l'erreur du magnum, l'honneur était en jeu !)... Ceci dit, le sauvignon n'est pas signé de ses expressions variétales classiques et pour ceux qui ne connaissent pas Chavignol, pas facile d'y mettre un nom...

La bouche n'est pas en reste... Mariant douceur (pointe de sucre) et vigueur (socle acide et minéral puissant, similaire à certains échantillons chablisens), elle fuse avec précision et finesse. Cette double sensation de gourmandise et de rigueur offre un équilibre remarquable, une énergie, un caractère bien particulier lesquels, avec le poids, la jeunesse et la longueur du vin, le placent en très bonne place dans cet échantillonnage de Grands Crus.

Suite à nos nombreuses remarques sur des potentielles similitudes d'expression entre les meilleurs vins de Chavignol et les crus chablisens (aux sous-sols et expositions strictement identiques), je n'ai pas résisté à inclure ce pirate...

Si l'expression olfactive différencie instantanément le Sancerre (ce qui nous fait apprécier l'influence du contexte...), les caractéristiques d'acidité et de minéralité évoquent irrémédiablement le Blanchot, voire les Clos, tandis que la gourmandise peut évoquer l'aspect féminin du Vaudésir.

Ayant pu apprécier les parfums particuliers qu'apporte le vieillissement à ces Sancerre, je suis toujours convaincu qu'une nouvelle comparaison, mais dans une dizaine d'années, serait encore plus intéressante...

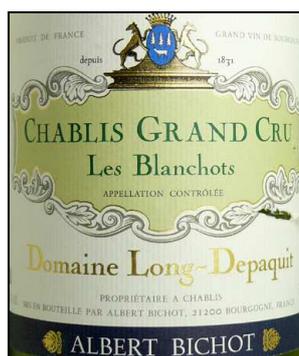
Le soir : DS16,5/17 - PC16 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,6

Robe pâlotte.

Un profil différent s'exprimant sur des senteurs de citron vert, de résine, d'anis, de miel. Insolites (mais déjà repérées) notes "rouges" : pétale de rose, eau de vie de framboise.

Bouche puissante, parfumée, de belle tenue (attaque grasse, suite tonique). Sa rémanence est agrémentée d'une trace de sucre résiduel qui amabilise grandement l'expression. Un vin qui tient la route, dans cette série de Chablis.

Il était intéressant de glisser ce vin de Kimméridgien dans cette série : si loin, si proche ...



11. Chablis Grand Cru "Les Blanchots" : Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot) 2002 - 13°

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

Aspect paille, lumineuse, avec un léger vert.

Senteurs sobres, mais précises et racées, avec ce petit trait de vert (fougère), de minéral (craie), de fruits blancs... Rien ne dépasse...

Un Chablis d'école, fin, pur, serré, à la rigueur un peu stricte, posé sur une sorte d'infusion minérale qui n'invite pas à la rigolade, mais qui maintient l'ensemble dans une gaine fuselée.

Très joli vin, qui fait encore plus regretter le « ratage » des Clos... En tout cas, celui-ci, je le bois !

Le soir : *DS16,5 - PC15,5 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 16*

Nez pur, avec de l'éclat.

Bouche fine, nerveuse, puissante, de belle tenue. Goûts purs de miel et de citron. Une parenté avec le "Clos".



Pirate :

12. Chablis 1^{er} Cru "La Forest" : Domaine Vincent Dauvissat 2002 - 13°

L'après-midi : *DS16,5/17 - PR16,5+ - CD15,5. Note moyenne AM : 16,3*

De la couleur, avec du jaune, des reflets verts et dorés !

Livraison délicate... Un accueil réduit, une impression de soufre (un petit côté volcan islandais...), des arômes peu charmeurs de pierre à fusil, de mine de crayon... Puis la pomme Granny, la coquille d'huître, l'iode, le fromage qui nous recadrent sur Chablis (bien qu'on pourrait imaginer Vouvray !)... Mais sans aucune flatterie !

La bouche nous fait changer de registre (de vin !) pour nous offrir un charme insoupçonné... Très belle matière, pulpeuse, profonde, sapide, ferme, au déroulé cristallin, restituant bien les arômes chabliens. Avec longueur...

Tout compte fait, du Dauvissat tout craché !

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

Beaucoup de réduction pour masquer le vin (et une aspect presque vouvrillon pour certains : vase, coquillage, port à marée basse). On n'en saura guère plus à ce stade.

On devine derrière ce halo une matière charpentée, minérale, de fort beau caractère. Un style clairement moins voluptueux que le Butteaux de Raveneau.



13. Chablis Grand Cru "Vaudésir" : Domaine Joseph Drouhin 2002 - 13°

L'après-midi : *DS(13) - PR12 - CD13. Note moyenne AM : 12,6*

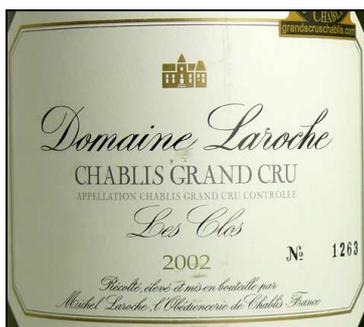
Présentation paille jauni, avec toujours ces traits verts lumineux.

Dans la série « massacre à la tronçonneuse », après les Clos, c'est au tour du Vaudésir de subir les affres d'un élevage outrageant. Richesse boisée, oxydation, pomme au four, poire au sirop, caramel, si l'éloignement de Chablis est manifeste, le rapprochement de l'évier l'est tout autant.

La bouche ne fait que confirmer le duo de choc boisé/oxydation qui réduit à néant les ambitions d'une matière pourtant riche, bien soutenue par une acidité volontaire, légèrement citronnée, mais qui ne peut rien contre cette lourdeur d'expression. Légère sécheresse en finale qui vient définitivement enterrer l'échantillon.

Le soir : [DS11 - PC11 - LG11 - MS12](#). Note moyenne SOIR : **11,3**

Mauvaise rencontre de nouveau : les mauvaises langues annonceront le producteur. Déprécié, mutique, à éviter.



14. Chablis Grand Cru "Les Clos" : Domaine Laroche 2002 - 13°

L'après-midi : [DS17 - PR17 - CD17](#). Note moyenne AM : **17**

Parure jaune clair, brillante, bien imprégnée de vert.

Encore un Chablis d'école (de celle qu'on aime !), subtilement réduit à l'ouverture (sans gêne), puis exprimant sans fanfaronnade ses odeurs de citron, de fromage, de végétal noble, de craie humide, avec une délicate impression de fraise... Miam !

En bouche, c'est du caillou ! Une légère acidité citronnée qui valorise le fruit, la petite pointe verte habituelle, mais surtout une minéralité conquérante qui impose une tension et une énergie impressionnantes. Un nouveau vin en fuseau, ultra précis, qui laisse la bouche parfaitement propre et l'impression rassurante qu'on a bien compris ce terroir des Clos, maintenant bien ancré dans nos têtes...

Le soir : [DS16 - PC15,5/16 - LG16,5 - MS16,5](#). Note moyenne SOIR : **16,2**

Bonne expression du terroir : agrumes, citronnelle, fougère, inflexions minérales.

Matière tranchante. Persistance en netteté de goûts.



15. Chablis Grand Cru "Bougros" : Domaine Joseph Drouhin 2002 - 13°

L'après-midi : [DS12 - PR12 - CD13](#). Note moyenne AM : **12,3**

Robe jaune avec des nuances vertes et dorées (le problème des sujets thématiques est l'impression de souvent se répéter...).

Il nous manquait le troisième (trois de trop !), et bien on ne risquait pas de le louper ! Toujours cette sorcellerie par le bois avec des arômes lactiques, mais aussi exotiques (abricot, pêche, nougat), évoquant davantage une réalisation du Rhône Nord qu'un chardonnay de Chablis... Seule amélioration par rapport à ses copains d'écurie : l'absence d'oxydation.

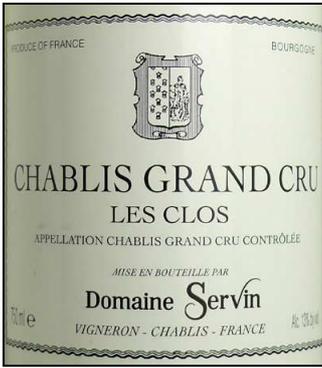
Matière mollassonne (malgré un support acide certain) car trop crémeuse, imprimant l'ensemble dans un registre vulgaire, à mille lieues de ce que peut offrir Chablis, entre autre la subtilité et le charme. Encore une fois dommage, car la matière semble conséquente.

Bref, ce n'est plus du Chablis, mais du chardonnay (ou du moins un cépage blanc !) sous bois, proche des réalisations peu glorieuses du Nouveau Monde.

Le soir : [DS11 - PC10 - LG11 - MS11](#). Note moyenne SOIR : **10,8**

Misère de nouveau pour ce producteur, en raison d'une olfaction boisée et déviante.

On ne s'attardera pas plus sur cette cuvée curieusement accoutrée.



16. Chablis Grand Cru "Les Clos" : Domaine Servin 2002 - 13°

L'après-midi : DS14 - PR14,5 - CD14. Note moyenne AM : 14,1

Nouvelle apparence de Suze, sur un jaune presque fluo, fortement emprunt de vert.

Après une furtive impression réduite, soufrée, presque liégeuse, on retrouve le caractère chablisien avec la fougère, la pierre à briquet, les fruits blancs, malheureusement perturbé par des notes de bois et de pomme au four d'une distinction moyenne...

Matière ronde, veloutée, avec cette vigueur minérale, ces notes citronnées et végétales qui rafraîchissent la bouche, mais toujours bridée par l'empreinte boisée (jusqu'aux notes de caramel) qui en banalise l'expression. La finale en perd d'ailleurs sa distinction, laissant même une sensation de mollesse.

Le soir : DS13 - PC14 - LG(14) - MS13,5/14. Note moyenne SOIR : 13,7

De la couleur.

Un air de Mâcon de nouveau : cacahuète, conserve d'ananas, agrumes. Forte réduction (et aussi une petite pointe de pomme cuite).

La bouche donne l'impression d'un Chardonnay très mûr, sans mollesse excessive toutefois.



17. Chablis Grand Cru "Blanchot" : Domaine Servin 2002 - 13°

L'après-midi : DS11 - PRED - CDED. Note moyenne AM : 11 ou ED

Or aussi pétard qu'étonnant !

Vin oxydé à mort !

D'ailleurs, il est mort...

Le soir : DS11 - PC10 - LG11 - MS(10). Note moyenne SOIR : 10,5

Parure fluo.

Nez boisé, lactique. Impression de rhum, de raisin de Corinthe.

Bouche oxydée.



18. Chablis Grand Cru "Moutonne" : Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot) 2002 - 13°

L'après-midi : DS16 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

On retrouve un aspect plus conventionnel, lumineux, paille, imprégné de vert.

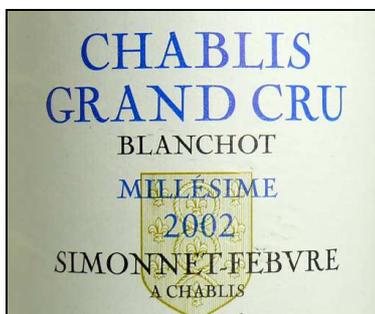
Senteurs discrètes mais bien typées : citron, fromage, fougère, craie humide, pointe de coquille d'huître. Rien d'exubérant ni de très complexe, mais ça sonne juste.

Vin riche, large, fruité, tactilement fin et suave, à l'approche féminine, armée d'une belle matière. Il n'exprime cependant pas cette petite vibration supplémentaire qu'apporte la minéralité rayonnante des plus beaux vins de Chablis ; bon, mais sans magie.

Le soir : DS15,5 - PC13,5/14 - LG14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,4

Senteurs chabliennes : croûte de fromage, agrumes, fougère.

Bouche sur ces notes mais dévalorisée par une acidité un peu stridente (pas décelée l'après-midi ?).



19. Chablis Grand Cru "Blanchot" : Domaine Simonnet-Febvre 2002 - 13°

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

Aspect jaune clair, brillant, avec des reflets verts.

On voulait du Chablis, on a du Chablis... Sensations maintenant récurrentes (mais dont on ne se lasse pas...) de végétal noble, de poire, d'agrumes, de silex frotté, de coquille, où la minéralité reprend ses droits, dès les premiers effluves.

Bouche fuselée, fine, salivante, toute en tension, dotée d'une minéralité intransigeante, sans aller jusqu'à l'impact et la puissance des Clos, mais dans un esprit très voisin... On apprécie vraiment ces bouches étirées, très longues, un brin austères mais réellement excitantes.

Le soir : DS16,5+ - PC16,5/17 - LG16,5 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,6

Robe blanche.

Senteurs décidées de citron, de craie, de végétal (mousse, lichen).

Un style déjà repéré dans le Valmur du même producteur, austère, exigeant. A attendre car il n'est pas à son maximum.



20. Chablis Grand Cru "Les Blanchots" : Domaine Laroche 2002 - 13°

L'après-midi : DS16 - PR16,5 - CD16. Note moyenne AM : 16,2

Parure jaune clair, mêlée de vert et de doré.

Nez mûr (pointe lactique ?), délivrant cependant avec retenue de jolis arômes de fleurs blanches, de poire, de fougère.

Matière élégante, subtile, dotée de jolies formes (rondeur), séductrices en diable, allant même jusqu'à la touche de fraise des bois (ça me fait craquer...). Pourrait paraître un rien consensuelle, mais la reprise minérale est significative en seconde partie de bouche, laissant une empreinte forte en finale ainsi qu'un caractère indéniable à l'ensemble.

Bref, c'est à la fois charmeur et rigoureux, en un mot, incrachable !

Le soir : DS16 - PC14,5 - LG16 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe intense.

Nez plutôt exubérant, pour un fruit bien mûr, avec un fond "chablisien" préservé.

Bouche de bel équilibre, parfumée, dans un style en douceur, un peu commun (chardonnay bourguignon, certes, mais pas spécialement de Chablis).

Quelques vins de fin de soirée...

21. Chablis Grand Cru « Valmur » : Domaine Moreau-Naudet 2000

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

Odeurs chabliennes : citron, croûte de St-Nectaire, menthe.

Matière austère, svelte, manquant un peu de puissance.

22. Châteauneuf-du-Pape blanc : Château Rayas 2002

DS16,5 - PC17,5/18 - LG17 - MS17,5/18. Note moyenne SOIR : 17,3

On note ici des arômes distingués, complexes : raisin de Corinthe, réglisse puissante (cachou Lajaunie), anis (fenouil, aneth), sauge, accents terpéniques et balsamiques (et un fruit presque alsacien).

Bouche dense, onctueuse, baroque, déterminée. Le vin est riche mais sans lourdeur. Un vrai régal (et un sacré tempérament).

23. Chablis Grand Cru « Les Blanchots » : Domaine Laroche « Réserve de L'Obédiencerie » 1996

DS14,5+? - PC15,5 - LG14,5/15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,1

Notes de citron lacté, de gâteau au beurre, d'œuf. Pas mal de verteur.

Matière acide, droite et particulièrement ingrate (le millésime impose sa loi d'airain).

24. Côtes-du-Rhône : Château des Tours "Grande Réserve" 2002

DS16,5 - PC16 - LG16,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,3

Robe tendre.

Assez reconnaissable car il rassemble comme à l'accoutumée ces caractéristiques, confondantes et si gracieuses fragrances : fraises au poivre, brou de noix, cigare (de marque Cohiba), figue, fleurs, marc.

Bouche d'une texture remarquable, finement ciselée, capiteuse mais fort agréable au palais. Encore une merveille de grenache, magnétique.

Rappel : Côtes-du-Rhône - Château des Tours Grande Réserve 2002 : 17/20 - 25/8/09

On sait d'emblée que l'on sera replongé ici dans la grâce d'un petit bijou gustatif.

Senteurs envoûtantes, orientales, attendues mais dont on ne se lasse pas : fleurs, fraise, griottes à l'eau de vie, girofle, brou de noix, quinquina, orangette et un magnifique poivre de noble origine qui pulse.

La beauté du diable et une magie qui opère de nouveau pour ce vin aérien (en suspension), mature, parfumé, raffiné.

25. Vin de Table : Domaine Terre Inconnue « Los Abuelos » (2002)

DS15,5 - PC16 - LG15 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe sensiblement plus noire que celle du château des Tours.

Senteurs mûres : clafoutis, jus de cerise, épices. Volatile et présence boisée plus sensibles que chez Reynaud.

Matière dense, pour une chair présentant un grain un peu épais; légèrement sucrée. De la pulpe et du caractère mais sans la grâce arachnéenne assez inimitable du vin d'Emmanuel Reynaud.

25. Sauternes : Château La Tour Blanche 1999

DS15,5/16 - PC15,5 - LG16 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,7

Une belle nature fruitée pour cette liqueur pure et fine, équilibrée, safranée.



Conclusion de l'après-midi

Approche très intéressante qui permet de relever (de façon encore grossière) quelques traits de caractère sur chaque Grand Cru : Les Clos à la minéralité triomphante, Blanchot tout proche, Valmur retors et austère, Vaudésir féminin, Bougros riche et immédiat. Passionnant...

Par contre, si l'affiche pouvait faire rêver (des Grands Crus de Chablis en grand millésime), la réalité de la dégustation impose davantage de prudence : aucun vin en effet ne pourrait prétendre au sommet de la hiérarchie hexagonale.

Les Grands Crus de Raveneau et Dauvissat, attendus dans une prochaine dégustation, atteindront-ils ce nirvana ?

Je ne m'attarderai pas davantage sur les dégâts des élevages sous bois appuyés, mais il est intéressant de noter que c'est exclusivement parmi ces vins là que nous avons trouvé, à l'ouverture, les échantillons oxydés...

A noter enfin une certaine constance dans les deux dégustations malgré l'aération de 5 heures.

Conclusion du soir

Série de beau niveau, pour des expressions de 2 types, affichant des profils très orthodoxes (Fèvre, Dauvissat, Simonnet-Fèvre, ...) ou des allures moins marquées, plus Côte de Beaune - voire Mâcon (Long-Depaquit, Lupé-Cholet, Servin ... et même le Butteaux de Raveneau, qui ressemble un peu ce soir à un Meursault).

Le magnum de la Chablisienne nous a d'ailleurs montré, de manière bluffante, que la distinction n'était pas toujours aussi nette (un magnum versé en 2 fois - haut de bouteille ?, fond de bouteille ?, des présentations proches et différentes à la fois, dans un duo sibyllin).

Laroche propose d'ailleurs un "Clos" et un "Blanchots" assez différents. L'un est strict, l'autre plus alangui, moins rigoureux.

Le Sancerre fait un formidable pirate.

Raveneau et Dauvissat, dans 2 style différents, l'un plutôt ascétique, l'autre plutôt déluré, tiennent leur rang.

Les meilleurs vins restent évidemment encore sur leur réserve et pour ceux du premier lot (les vins les plus minéraux, les plus typés par ce que l'on attend finalement d'essentiel de cette appellation nordiste), dans un mode particulièrement austère mais prometteur.

On déplore 3 vins clairement oxydés.

La série de vins de Drouhin est massacrée par des élevages inappropriés.

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine William Fèvre	17,3	- 0,5
2002	Chablis Grand Cru "Valmur" - Domaine Simonnet-Febvre	17,0	+ 1,0
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Laroche	17,0	- 0,8
Très bons vins			
2002	Chablis 1 ^{er} Cru "Butteaux" - Domaine Raveneau	16,9	- 0,5
2002	Chablis 1 ^{er} Cru "La Forest" - Domaine Vincent Dauvissat	16,8	+ 0,5
2002	Sancerre (Chavignol) - Domaine Gérard Boulay « Clos de Beaujeu »	16,6	+ 0,2
2002	Chablis Grand Cru "Blanchot" - Domaine Simonnet-Febvre	16,6	+ 0,3
2002	Chablis Grand Cru "Les Blanchots" - Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot)	16,4	- 0,4
2002	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Cave de La Chablisienne	16,3	+ 0,8
2002	Chablis Grand Cru "Les Blanchots" - Domaine Laroche	16,2	- 0,6
Bons vins			
2002	Chablis Grand Cru "Moutonne" - Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot)	15,8	- 1,4
2002	Chablis Grand Cru "Blanchots" - Domaine Lupé-Cholet Château de Viviers	15,8	- 1,9
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot)	15,5	+ 0,9
2002	Chablis Grand Cru "Bougros" - Domaine Servin	15,4	- 1,5
Assez bons vins			
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Servin	14,1	- 0,4
Vins moyens			
2002	Chablis Grand Cru "Vaudésir" - Domaine Joseph Drouhin	12,6	- 1,3
2002	Chablis Grand Cru "Bougros" - Domaine Joseph Drouhin	12,3	- 1,5
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Joseph Drouhin	12,3	- 1,5
Vins sans intérêt			
2002	Chablis Grand Cru "Blanchot" - Domaine Servin	(11)	- 0,5

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 :

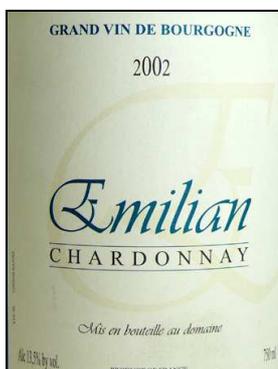
- + le vin s'est amélioré à l'aération
- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	15,4	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,9
----------------------------------	-------------	--	------------

2^{ème} partie
Vendredi 21 mai 2010



Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 16)



1. Viré-Clessé : Domaine Gillet « Emilian » (E.J. Thévenet) 2002 - 13,5°

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

Couleur jaune clair, avec des nuances dorées, légèrement vertes.

Senteurs gourmandes, généreusement fruitées, évoquant la poire pochée, la pêche blanche, la mirabelle, la pomme, avec une pointe d'amande.

Bouche charnue, mûre, grassouillette, avec un poil de sucre résiduel, sans grande complexité, mais avec une bonhomie des plus sympathiques : c'est un joli chardonnay, encore très jeune, grand ouvert !

Le soir : DS14 - PC13 - LG14,5 - MS13,5/14 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,8

Pas mal de couleur.

Nez tout en parfums : fruit mûr (mirabelle, poire, agrumes), tilleul, miel, épices.

Bouche rondouillarde, friande, que j'ai prise pour celle d'un Chassagne. Finale sur le pamplemousse, un peu lénifiante pour réellement réveiller les sens.



2. Meursault : Domaine Albert Grivault 2002 - 13°

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

Robe paille jauni, avec des reflets verts/dorés.

Présentation classique avec les odeurs de beurre, de brioche, de grillé, de fleurs blanches, de pomme, avec une jolie noblesse. On hésite aussi sur des senteurs un peu austères entre la pierre à fusil et le soufre.

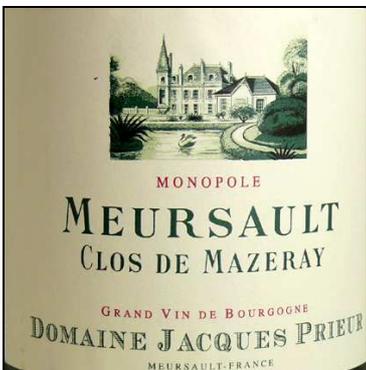
Superbe élégance en bouche sur la finesse, l'harmonie, une puissance parfaitement maîtrisée (étonnante pour un « Villages » !), glissant comme sur du velours... Très long, très bon ! Un bien joli vin...

Le soir : DS16,5 - PC17 - LG16 - MS16,5 - MF16,5. Note moyenne SOIR : 16,5

Coquette robe dorée.

Nez expressif, sur un beau début d'évolution aromatique : verveine citronnelle, menthe, fruits blancs particulièrement mûrs (poire pochée), épices. Certains dégustateurs lui reprocheront un taux de soufre exagéré (pour moi, il ne gâche pas le plaisir).

Bouche bien construite, grasse et fine. Touche lactique et terminaison sur l'amertume du pamplemousse. Un "villages" de base, introductif, très concluant.



3. Meursault Clos de Mazeray (Monopole) : Domaine Jacques Prieur 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS(13,5 ?) - PR(15). Note moyenne AM : (14,2?)

Parure dorée, mêlée de vert.

Une certaine opulence olfactive (poire au sirop, pomme au four, jaune d'œuf), soulignée d'un boisé musclé (caramel, biscotte beurrée, café, un vin de petit déjeuner !).

Matière au diapason, joufflue, grasse, riche, au toucher pourtant délicat, avec une pointe d'acidité citronnée, mais un boisé quelque peu massif qui en bride singulièrement l'expression.

Difficile de mal noter un vin d'une telle richesse de constitution (sans aucun doute aura-t-il sa part d'aficionados), bien que le cœur inciterait volontiers à la sévérité : une note finalement purement « technique », entre parenthèses...

Et des prédictions unanimes pour une présentation catastrophique après 5h d'aération...

Le soir : DS09 - PC09 - LG10 - MS11 - MF11. Note moyenne SOIR : 10

Robe intense.

Nez esquiné par le bois.

Bouche maltraitée, amère, ratée.



4. Meursault "Les Tillets" : Domaine Jean Marc Roulot 2002 - 12,8°

L'après-midi : DS15,5 - PR16+. Note moyenne AM : 15,8

Aspect discret, paille, lumineux, reflets verts.

Retenue aromatique, sur les fleurs blanches, une pointe d'anis et de menthol.

La bouche semble afficher la même « prudence », sobre, mais juste : très fine, tendue, pure, un peu stricte, mais salivante, elle reste longtemps présente.

Sa limite tient à ses origines, ce « Villages » ne pouvant prétendre à la densité, au corps des meilleurs 1^{ers} Crus ; mais il est déjà remarquable.

Le soir : DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5/16 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe plus blanche.

Nez peu causant : minéral, citron, fleurs blanches, menthe. Le célèbre style maison, sans flatterie ?

Bouche tendue, nette, grasse et fine, sur une matière dominée par le citron et soulignée par une belle sensation saline, appuyant la finale. Alors elle manque certes un peu de coffre mais se laisse boire sans rechigner et ne présente aucun signe de vieillesse avancée.



5. Meursault 1^{er} Cru "Charmes" : Domaine Henri Germain 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5/17. Note moyenne AM : 16,6

Nouvelle robe épurée, claire, brillante.

Senteurs au registre minéral affirmé (silex frotté, craie), légèrement réduites au premier nez, révélant peu à peu quelques traces fruitées.

Matière en dentelle, au poids relatif, mais à la tenue rigoureuse, minérale, subtilement anisée, avec un toucher satiné des plus... charmeurs... Un vin particulièrement bien nommé contre lequel toute résistance est inutile !

Le soir : DS15,5/16 - PC(14,5) - LG15 - MS15,5 - MF15. Note moyenne SOIR : 15,2

Des signes d'évolution dans un panel aromatique très murisaltien : œuf, verveine, agrumes.

Matière de qualité, ample, fine et assez longue (les caractéristiques attendues de ce climat). On pourra lui reprocher une odeur de noisette un peu rance (début d'oxydation ?) et un peu trop d'amertume.



6. Meursault "Les Tessons" : Domaine Michel Bouzereau 2002 - 13°

L'après-midi : DS17 - PR17,5. Note moyenne AM : 17,3

On reste toujours sur cette timide couleur paille nuancée de vert.

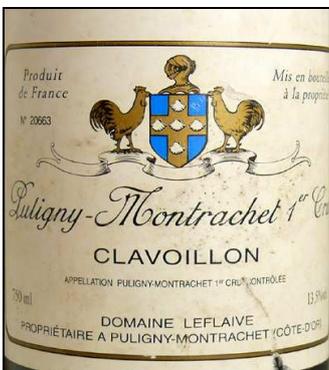
Odeurs percutantes de poudre de pétard, de pierre à briquet, doublées de notes végétales nobles, de fougère, d'anis. Intensément austère !

Bouche de colosse (parle-t-on bien d'un « simple » Tessons ?), à l'empreinte minérale puissante : matière dense, profonde, raffinée, légèrement citronnée. Longueur étonnante. Bref, une sorte de « Villages » extraterrestre !

Le soir : DS15,5 - PC13 - LG15,5 - MS14,5 - MF15. Note moyenne SOIR : 14,7

Nez passablement réduit concédant des notes de verveine, d'agrumes. L'ensemble prend une apparence "grillée", un peu comme sur certains vins du domaine Leflaive.

Bouche de belle densité, en tension acide et minérale. Moins appréciée le soir, elle ne fait de plus pas l'unanimité au sein du petit comité vespéral.



7. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Clavoillon" : Domaine Anne-Claude Leflaive 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS15,5 - PR14,5. Note moyenne AM : 15

Peu d'inflexion physique : toujours paille aux reflets verts !

Première rencontre quelque peu bizarre, entre la pomme au four, la poire au sirop, des impressions éthérées passagères, du verni... Semble contraint.

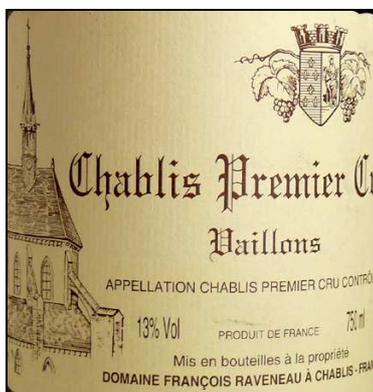
Bouche fine, fuselée, tendue, mais peu démonstrative, présentant un équilibre étrange : acidité marquée, mais notes d'alcool, impression de minceur, de simplicité, sans persistance aromatique. Un vin en sourdine.

Le soir : DS16,5 - PC16,5 - LG17 - MS16,5/17 - MF16,5. Note moyenne SOIR : 16,7

Robe soutenue.

Nez limpide conjuguant des senteurs jeunes de fruits blancs, de citron, de minéral, de menthe (et le miel y pointe).

Bouche équilibrée, fine, parfumée, d'une cristallinité appréciable. Sereine, persistante, pour une finale décidée exposant des goûts d'agrumes et de minéral purs et prolongés. La différence de notes entre après-midi et soir confirment un vin qui a besoin de s'ébrouer sérieusement avant d'être servi.



8. Chablis 1^{er} Cru "Vaillons" : Domaine Raveneau 2002 - 13°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18. Note moyenne AM : 17,9

Paille aux reflets verts... Je devrais faire du copier/coller, ça irait plus vite...

Quel bonheur de tremper son nez dans ces effluves envoûtants de fraise des bois, de pomme tatin, d'amande, de menthe fraîche, de fougère, de croûte de St-Nectaire : Chablis est aussi évident que mon souvenir de vieux Chavignols de François Cotat, la trace d'anis ou de réglisse blanche en moins... Une invitation au plaisir...

Un mot pour résumer la bouche : l'harmonie. Matière satinée, suave, à la présence aussi forte que discrète, la puissance minérale étant comme enrobée par une chair pulpeuse, veloutée, divine... Avec une longueur phénoménale, comme pour prolonger le plaisir à l'infini...

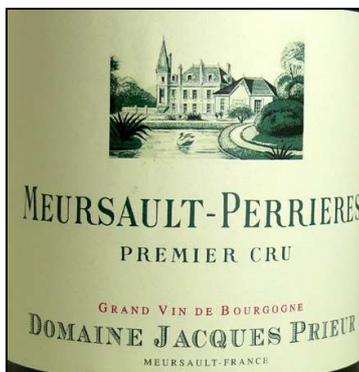
Monsieur Raveneau : pour moi, ce sera une caisse tous les ans, SVP !

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG17,5 - MS17,5 - MF17+. Note moyenne SOIR : 17,3

Belle robe dorée.

Premier contact peu encourageant en raison de notes lactiques prononcées, presque gênantes. Puis l'olfaction se clarifie sur un beau fruit mûr (pomme, poire), du citron, de la croûte de fromage, du miel, un assortiment végétal noble.

Matière charnue, fine, plutôt complexe, particulièrement aguicheuse et gourmande. Superbe résurgence saline et fruitée dans une finale longue et réjouissante.



9. Meursault 1^{er} Cru "Perrières" : Domaine Jacques Prieur 2002 - 14°

L'après-midi : DS(14) - PR12. Note moyenne AM : 13

Couleur intense, dorée, toujours marquée de vert.

Après la classe du Raveneau, la vulgarité de ce nez nous mettrait presque en colère ! Signé d'un boisé lourd, il sent tellement la crème, l'œuf et le toast qu'on penserait manger un Flamby tartiné sur une biscotte Heudebert (on ne vous l'a pas dit, mais IVV touche des commissions sur la publicité...).

La richesse de texture, le poids du vin passent nettement moins bien que sur le Mazeray (problème de contexte ?) : il semble comme avachi, écrasé par ce fardeau boisé.

Chablis avait « son » Drouhin, Meursault a « son » Prieur : des « références », dans un certain style...

Le soir : DS12 - PC10 - LG14 - MS12 - MF12. Note moyenne SOIR : 12

Robe fluo.

Encore une occurrence trop boisée, présentant un départ d'oxydation.

Le vin, sur ces goûts peu nobles de bois brûlé et de fruits exotiques, est puissant, épicé (poivré ?), lacté et je l'ai volontiers pris pour le Corton-Charlemagne de Jadot, pas à la hauteur de son origine.



10. Corton-Charlemagne : Louis Jadot 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS17 - PR17,5. Note moyenne AM : 17,3

Trio classique paille/lumineux/vert.

Le nez « mystère » de l'après-midi : certains le sentent fermé, coincé sur un registre minéral, tandis que je l'aborde débridé, sur les fruits jaunes, la mirabelle, la poire mûre, plus généreux que réellement racé. Un reliquat de la tartine précédente ?

On se retrouve tous en bouche sur cette matière puissante, resserrée, intensément minérale, mais d'une grande civilité : sapide, séveuse, salivante, si fine, elle offre à la fois sa force, sa présence et son tactile de soie. Le Corton tient son rang.

Le soir : DS15,5/16 - PC(?) - LG15/15,5 - MS(14?) - MF(13?). Note moyenne SOIR : (14,5?)

Profil oxydé (pouvant presque rappeler un chenin), avec une bonne dose de pomme, de poire, de prune. Notes complémentaires de menthe et de cailloux.

Bouche dense, fine, minérale, un peu amère. Dommage qu'elle soit ainsi déparée (et elle ne fera pas l'unanimité).



11. Mâcon-Pierreclos « Le Chavigne » : Domaine Guffens-Heynen 2002 - 13°

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

Parure jaune claire, mêlée de vert.

Expressif, mûr, fruité, l'évocation de Mâcon est évidente pour Didier ; notes concomitantes de beurre, noisette, grillé qui signent la « patte » du vinificateur, sans ostentation.

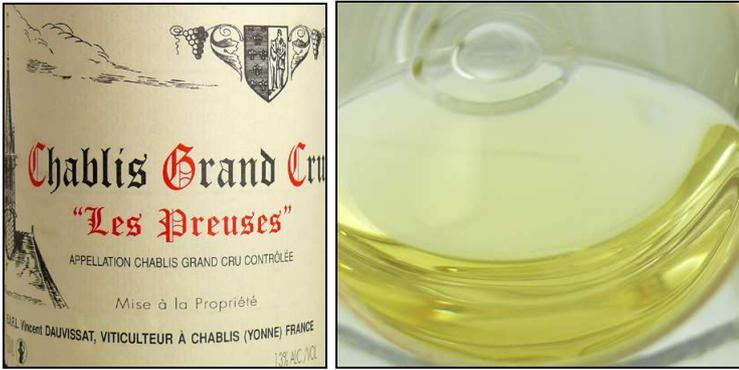
Jolie bouche, traitée avec délicatesse, l'élevage n'écrasant pas une matière sobre (sans la densité de ses partenaires de séance) : on reste sur une impression de finesse, de tension acide, légèrement citronnée, avec ce qu'il faut de gras et de chair pour rester sur un équilibre juste. Pointe d'amertume en finale (peau de pamplemousse), caractéristique mâconnaise qui n'échappe pas non plus à Didier.

Bref, un échantillon sympathique, mais qui ne provoquera jamais les cris et les évanouissements de la foule...

Le soir : DS14,5 - PC13 - LG14 - MS14,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,9

Notes d'oeuf, de citron, de citronnelle. Boisé crémeux trop présent (aspect caramélisé).

Bouche à l'avenant, comme alourdie, peu fringante. On a connu mieux chez ce producteur (et la dernière bouteille abordée fut splendide).



12. Chablis Grand Cru "Les Preuses" : Domaine Vincent Dauvissat 2002 - 13°

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

On retrouve une certaine pâleur de robe, toujours avec ces éclats verts du chardonnay.

A l'ouverture, on est loin du n°5 de Chanel : ça sent la bouse à plein nez ! - réflexe spontané sous forme de petit regard furtif sous mes semelles, on ne sait jamais... Derrière cet accueil fermier difficile, l'air révèle des odeurs plus chabliennes, bien que toujours austères : croûte de fromage, St-Nectaire, feuille de cassis, fougère, et cette petite note (d'espoir !) sur la fraise des bois !

En bouche, on prend le vin comme un coup de poing ! Percutant, viril, quasi sauvage, il impose sa présence par une minéralité sans concession. Très fuselé, d'une densité rare, il semble s'étirer indéfiniment...

Si le Raveneau nous avait fait succomber par son charme superlatif, ce vin, véritablement énorme, semble être son parfait opposé.

Ultra jeune, au potentiel colossal, l'aborder aujourd'hui est loin d'être une partie de plaisir pour tout le monde...

Quelle bête !

Le soir : DS17+ - PC16,5/17 - LG17+ - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : 17

Robe avec moins de coloration, pour des reflets verts.

Présentation austère, typée (végétal noble - feuilles et fleurs, minéral, croûte de St-Nectaire, bâton de réglisse), équilibrée, fine et surtout très longue en bouche. Une "essence de Chablis" pour Miguel.

Ici encore, un style introverti, nettement moins affable et sensuel que chez Raveneau mais tout aussi remarquable. Eau de roche rassurante, énergisante ...



13. Viré-Clessé : Domaine de la Bongran "Cuvée E.J. Thévenet" 2002 - 14°

L'après-midi : DS15,5 - PR15. Note moyenne AM : 15,3

Aspect coloré, mariant le doré et le vert.

Un vrai cadeau pour les narines sous forme de panier de fruits, révélateur immédiat de la générosité mâconnaise... Poire, pêche, abricot, fruits de la passion, ananas, cette touche exotique ajoutée à une sensation de truffe blanche finit même par prendre un petit air jurançonnais !

« Petit, mais musclé » comme disait la pub...

Matière en effet conséquente malgré le pedigree, plein fruit, légèrement baroque (pointe de sucre résiduel), mais à la douceur maîtrisée, avec tenue et fraîcheur. La finale confirme, sans aucun avachissement, rehaussée par l'amertume du pomelo...

Un vin très plaisant, s'offrant sans retenue, mais avec une belle pureté aromatique et une matière encore jeune, qui semble en garder sous la pédale...

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

Cette cuvée se présente sous un mode excentrique avec ses odeurs de fruit ultra-mûr, de rillettes, de raisin de Corinthe, de poivre blanc. On évoquera le pinot gris, le chenin ou bien encore la savoyarde altesse (roussette Marestel de Dupasquier et ses arômes débridés).

Bouche capiteuse mais sans mollesse, portée par de beaux amers (zeste d'orange). Nettement hors champ mais délicieusement digne d'intérêt.



14. Chablis Grand Cru "Les Preuses" : Cave de La Chablisienne (magnum) 2002 - 13°

Le magnum a été divisé en 2 bouteilles, servies à l'aveugle.

L'après-midi : DS16 - PR15. Note moyenne AM : 15,5

PVL (« paille, vert, lumineux », pour les intimes...).

Un peu moins spontané que son prédécesseur, il réclame un petit temps d'adaptation pour aller chercher ses senteurs timides d'herbe fraîche, de fougère, de fromage, avec cette impression particulière de Mara des bois (je dois faire une obsession, à moins que ce soit une nouvelle publicité subliminale...) qui signe systématiquement chez moi Chablis (ou Chavignol).

Bouche féminine, délicate, soyeuse, à la puissance modeste (le corps n'affiche pas la constitution d'un Grand Cru, plutôt d'un Premier), mais au déroulé harmonieux, subtilement salin. Très plaisant, avec une agréable rétro-olfaction fruitée (sur la fraise, bien entendu !).

Le soir : DS16 - PC17 - LG16 - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : 16,6

Nez chablisien, sur les fruits blancs, le pamplemousse, la fougère, le bâton de réglisse, avec de nouveau cette impression de croûte de fromage.

Matière véloce et fine, de belle facture. On pourra penser au "Preuses" de Dauvissat, avec un peu moins de rectitude et de percussion toutefois.



15. Chablis Grand Cru "Les Preuses" : Cave de La Chablisienne (magnum) 2002 - 13°

Le magnum a été divisé en 2 bouteilles, servies à l'aveugle.

L'après-midi : DS16 - PR14. Note moyenne AM : 15

Ça me fait mal d'écrire ces lignes, mais on s'est encore fait avoir...

Si le premier échantillon a été nominativement identifié, le second est passé à la trappe...

Pourtant, Didier, auteur du subterfuge (vin servi en 2 bouteilles de 75 cl cachées), ne voyait cette fois-ci « objectivement » aucune différence entre les verres...

Toujours marqué par le végétal, il m'est paru toutefois plus modeste, plus simple, plus étroit, avec une acidité plus typée par les agrumes.

Quand le cerveau nous joue des tours...

Le soir : DS16,5 - PC16/16,5 - LG16,5 - MS16,5/17 - MF16,5. Note moyenne SOIR : 16,5

Nez de Chablis, avec un fruit particulièrement mûr, des accents de tisane. Proche du précédent.

Bouche riche, dont l'opulence semble rendre la finale sensiblement plus longue.

On retrouve donc ici le même scénario que dans la première séance, pour 2 présentations pas tout à fait semblables (mais pas radicalement différentes non plus), la seconde paraissant de nouveau un peu plus généreuse.



16. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2002 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR17,5. Note moyenne AM : 17,1

PVL !

De prime abord, le nez nous semble légèrement bloqué par le soufre. Il livre progressivement des notes de menthol, d'anis, de poire, de pomme, de grillé, mais surtout de minéral (pierre à briquet, coquille).

Première gorgée elle aussi muselée... puis le vin se libère peu à peu, imposant alors sa puissance, son poids, sa longueur, par une force minérale peu commune... (on pense à Perrières ou à Corton) Très grosse matière, du muscle, mais une réelle maîtrise, une expression charnelle, salivante, qui se prolonge superbement sur le zeste d'orange. Quelle présence !

Le soir : DS15,5/16 - PC(?) - LG(13) - MS(14?) - MF(14?). Note moyenne SOIR : (14,2?)

Le nez dévoile une bien curieuse odeur de soupe à l'oignon.

Bouche avec peu de goût, très amère, difficile à juger en l'état (esquintée ?).



17. Meursault 1^{er} Cru "Genevrières" : Domaine des Comtes Lafon 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS15 - PR14,5/15. Note moyenne AM : 14,9

Aspect paille jauni, toujours ces reflets verts.

Effluves murisaltiens sobres sur le citron, les fleurs blanches, la menthe, le végétal noble. Un nez plutôt introverti.

Matière assez modeste, sans gras, un rien étroite, traitée avec finesse et épure, animée d'une légère acidité citronnée, mais tout compte fait assez quelconque, avec un réel manque de relief, de profondeur, d'impact.

Bon, mais banal.

Et très décevant pour l'échantillon de très loin le plus cher de la dégustation !

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

Nez assez chiche trahissant (sans que cela soit catastrophique) un peu d'élevage et d'oxydation. Restent des notes ténues de fruits blancs, de menthe, de verveine, d'épices.

Matière comprimée (pas spécialement gracile), gustativement trop fade. Ni emballante ni totalement condamnable : il faudra suivre son évolution car le vin semble se dissimuler.



18. Meursault 1^{er} Cru "Perrières" : Domaine Michel Bouzereau 2002 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5/17. Note moyenne AM : 16,8

Robe jaune clair, nuancée de vert.

Joli grillé de réduction (et de bois aussi...), avec des notes d'agrumes, de menthe, de fruits blancs.

Une matière grasse, mûre, qui tapisse la bouche, avec suavité, dans un esprit charnel et généreux. Résolument hédoniste, sans l'impact minéral attendu sur le terroir, mais avec un caractère de plus en plus explosif avec l'aération. Du poids, de la longueur, et du plaisir !

Le soir : DS16,5/17 - PC16,5 - LG17 - MS16,5 - MF16,5. Note moyenne SOIR : 16,7

Nez présentant un peu de réduction, pour des notes de noisette, d'oeuf, de végétal, d'iode, d'infusion.

Bouche tonique, pour une sève minérale vigoureuse caractéristique du climat. Pas encore à son maximum et à mon goût dotée d'un peu plus de saveurs à ce stade que le Perrières de Grivault (mais ces 2 costauds issus du même sol sont assez proches).



19. Meursault 1^{er} Cru "Perrières" : Domaine Albert Grivault 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS17/17,5 - PR18. Note moyenne AM : 17,6

Aspect jaune clair et vert.

Nez plein fruit, éclatant, mûr, presque exotique, avec cette petite touche de menthe fraîche récurrente sur ces échantillons de Meursault. Ça pète !

Mêmes caractéristiques là aussi que sur le vin de Bouzereau, mais davantage en superlatif : attaque souple, veloutée, féminine, tactile fin, élégant, dynamisme citronné, fruit jeune et croquant, enfin une puissance qui augmente crescendo en densifiant la matière, de plus en plus minérale, jusqu'au feu d'artifice de la finale, en véritable queue de paon !

« Par hasard, Didier, c'était pas un magnum ? Un petit deuxième verre, même tout petit petit petit ? »

Le soir : DS16,5/17 - PC17 - LG16,5 - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : 16,9

Notes rentrées d'agrumes, de minéral, de miel.

Bouche serrée, stricte, énergique. Tension acide, minérale et un léger goût de sel. Style assez logiquement autoritaire (la rigueur et le potentiel de ce super premier cru), à attendre encore quelques années, également. On verra l'éventuelle plus-value du Clos des Perrières lors de la prochaine session.



20. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Le Cailleret" : Domaine Michel Bouzereau 2002 - 13°

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

Parure là aussi jaune clair, teintée de vert.

Senteurs fraîches de végétal noble, d'amande, de nougat, de poire, de grillé.

Un vin en subtilité, ciselé, très fin et délicat, à l'acidité énergique, sans la largeur des Meursault, mais avec de l'impact, un aspect plus fuselé. Manque toutefois d'un peu de puissance, de longueur, de magie pour vibrer tels les meilleurs ; mais sa pureté et son punch en feront un excellent allié en gastronomie.

Le soir : DS15,5/16 - PC15,5 - LG16 - MS16 - MF16. Note moyenne SOIR : 15,9

Présence d'un fruit généreux, épicé, avec des notes florales.

Bouche dense, citronnée, dopée par une belle acidité.

Rappel : Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Le Cailleret" - Domaine Michel Bouzereau 2002 - 20/11/2005 (PC)

PC16 - DS 16/16,5. Note moyenne : 16,1

Robe pâle, brillante, vive. Nez d'emblée flatteur, séducteur, avec les notes exotiques et florales classiquement associées à Puligny, et l'enrobage crémeux, lactique, d'un élevage adroit mais perceptible. Bouche fine et tendue, un peu trop légère, flottante en milieu de bouche mais minérale et racée en finale. Un vin qui semble quand même manquer de vigueur et de plénitude, malgré sa séduction et la distinction de son expression du terroir.



21. Meursault "Tessons Clos de Mon Plaisir" : Domaine Jean Marc Roulot 2002 - 12,8°

Échantillon bouchonné.



22. Corton Charlemagne : Domaine Hippolyte Thévenot chez Antonin Guyon 1996 - 13°

Échantillon bouchonné.

Uniquement le soir

23. Muscadet de Sèvre et Maine : Domaine Michel Brégeon 2002 - 12°

DS15,5+ - PC16 - LG15,5 - MS15,5/16 - MF16. Note moyenne : 15,8

Pour moi, un air de famille avec un Sancerre issu de Chavignol : sureau, embruns, fruits blancs, citron, fraise des bois.

Bouche solide, minérale et fruitée, particulièrement fringante, marine (impression de sel).

Une réussite (et une affaire pour le client) pour ce muscadet hors norme patiemment élevé sur lies pendant 85 mois. Même beau niveau sur une bouteille qui sera ouverte le 7/6/2010.

Pour info : Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie : Domaine André-Michel Brégeon 2003 - 19/12/09 (LG)

DS16 - PC15/15,5 - LG15+ - MF15,5. Note moyenne : 15,4

Fraîcheur marine dans une expression dense mais austère, bien chagrine. Un vin fermé, à attendre (le millésime n'a pas permis une classification en Gorgeois).

23. Graves : Jean-Martial Lacroix 1953 - (degré non indiqué)

DS15,5 - PC(15) - LG14 - MS(15) - MF15,5. Note moyenne : 15

Complexité aromatique sous la forme d'un rancio délicat exprimant le cuir, le champignon, l'abricot sec, le zeste d'orange, le quinquina.

Bouche patinée par l'âge, ténue, au sucre estompé, assez grasse. Un peu fragilisée mais elle transmet encore un message fruité intéressant.

Rappel : Jean-Martial Lacroix Grand Vin Langon : 14,5/20 - 9/6/07 (LG)

Bu à Langon. Bouteille sans étiquette. Après le dégagement de notes désagréables prononcées, le vin sent le sémillon. On pense à un Graves Supérieures très âgé (années 50). Les goûts rappellent le thé, le miel, le coing, le zeste d'orange, le citron vert. La structure est fragilisée. Rocambolesque, sec avec du gras, peu acide (pensé aussi à un pinot gris d'Hugel des années 50). On peut apprécier le message encore audible de cet ovni normalement fatigué....



Conclusion de l'après-midi

Quel plaisir !

C'est le premier mot qui me vient à l'esprit à l'évocation de cette séance...

Plaisir assez nettement supérieur à celui de la séance chablisienne, bien qu'il soit nécessaire d'approfondir légèrement cette perception... (je n'oublie pas, par exemple, que les 3 Chablis présentés lors de cette seconde dégustation sont parmi les tout meilleurs...).

Un facteur essentiel va ressortir dans nos appréciations : l'aération du chardonnay.

A la lecture des notations, nul doute en effet que la conclusion de Laurent pour la séance du soir ne partagera pas mon enthousiasme...

Constat évident : hormis pour quelques exceptions, nos échantillons de chardonnay n'ont pas apprécié l'air.

Parmi ces exceptions, les Chablis : ils ont presque tous parfaitement résisté aux 5h d'aération.

Mais pour les autres, la chute fut parfois sévère : il suffit de jeter un coup d'œil sur le haut du second tableau...

La palme des dégradations les plus sensibles revient aux vins marqués par le bois, l'aération devenant potentiellement catastrophique.

Comment en tout cas ne pas songer au sujet délicat de l'oxydation des blancs bourguignons ?

S'il est vrai que nous avons été globalement épargnés par ce phénomène, notre constat de faible résistance à l'air demeure inquiétant...

Le domaine Laroche serait-il visionnaire avec ses capsules à vis ?

Notre modeste expérience n'est évidemment pas représentative pour en tirer des conclusions trop ambitieuses...

A l'ouverture, ce fut en tout cas un bien agréable moment pour apprécier la grandeur des Perrières, du Corton-Charlemagne, la surprise du Nuits-St-Georges, l'OVNI « Tessons » de Michel Bouzereau, la classe du Raveneau, l'uppercut du Dauvissat... et enfin le très joli caractère du Viré-Clessé de la Quintaine de Jean Thévenet, un petit trublion d'apparence modeste, mais bourré de talent...

Conclusion du soir

Pourrait-on parler d'une petite déception d'ensemble, avec notamment des vins dont on attendait mieux (Germain, Arlot, Comtes Lafon) ?

Cela dit, les meilleurs vins (dont les Perrières) n'ont probablement pas dit leur dernier mot.

Prieur déçoit, Grivault plaît, avec une entrée de gamme déjà très probante.

On notera la classe incontestable des Chablis alliant, dans une appréciable typicité, distinction aromatique et profondeur de goût. Ils ont de plus le grand mérite de la tenue à l'air (et le vin de Dauvissat nécessite d'être bien agité dans le verre pour affirmer ses arguments).

Les vins du mâconnais s'en sortent plutôt bien (mais le vin de Guffens, sur cette bouteille, est en deçà).

On regrette un vin oxydé (Corton-Charlemagne de Jadot), ainsi qu'un vin bouchonné (dommage pour ce superbe monopole de Roulot, au nom plein de promesses).

Une autre bouteille sera proposée lors de la prochaine séance.

Tableau récapitulatif

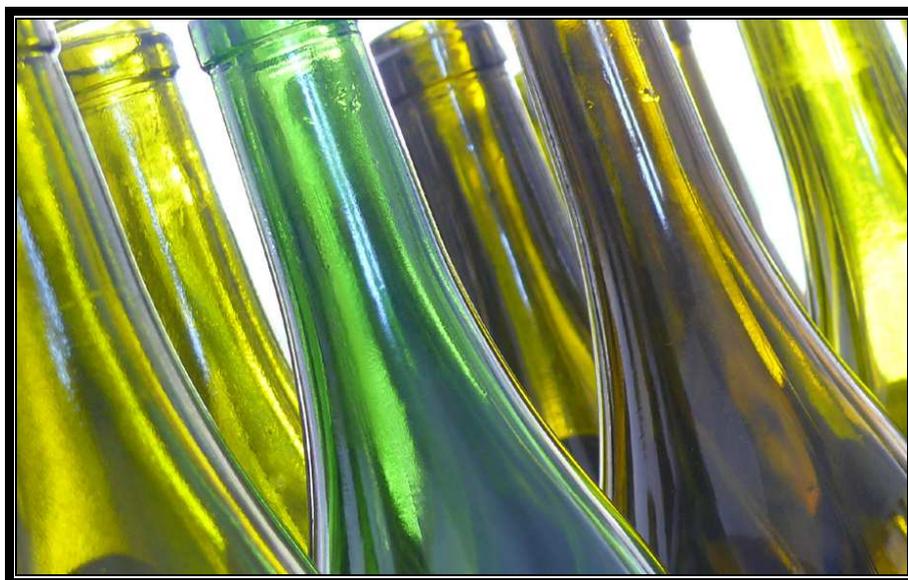
Vins excellents			
2002	Chablis 1 ^{er} Cru "Vaillons" - Domaine Raveneau	17,9	- 0,6
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Albert Grivault	17,6	- 0,7
2002	Meursault "Les Tesson" - Domaine Michel Bouzereau	17,3	- 2,6
2002	Corton-Charlemagne - Louis Jadot	17,3	- 2,8
2002	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlot	17,1	- 2,9
2002	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Domaine Vincent Dauvissat	17,0	0
Très bons vins			
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Michel Bouzereau	16,8	- 0,1
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Clavoillon" - Domaine Anne-Claude Leflaive	16,7	+ 1,7
2002	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Cave de La Chablisienne	16,6	+ 1,0
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Charmes" - Domaine Henri Germain	16,6	- 1,4
2002	Meursault - Domaine Albert Grivault	16,5	+ 0,2
2002	Viré-Clessé - Domaine de la Bongran "Cuvée E.J. Thévenet"	16,3	+ 1,0
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Le Cailleret" - Domaine Michel Bouzereau	16,3	- 0,4
Bons vins			
2002	Meursault "Les Tillets" - Domaine Jean Marc Roulot	15,8	- 0,2
2002	Mâcon-Pierreclos « Le Chavigne » - Domaine Guffens-Heynen	15,5	- 1,6
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Genevrières" - Domaine des Comtes Lafon	15,2	+ 0,3
Assez bons vins			
2002	Viré-Clessé - Domaine Gillet « Emilian » (E.J. Thévenet)	14,5	- 0,7
2002	Meursault Clos de Mazeray (Monopole) - Domaine Jacques Prieur	(14,2)	- 4,2
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Jacques Prieur	13,0	- 1,0
Echantillons défectueux			
2002	Meursault "Tesson Clos de Mon Plaisir" - Domaine Jean Marc Roulot	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	16,2	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,3
----------------------------------	-------------	--	------------

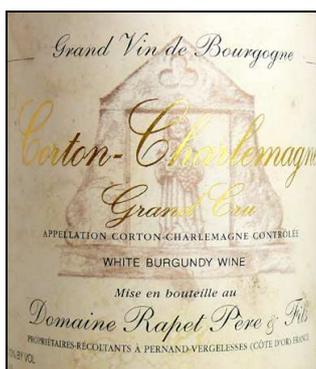


3^{ème} partie :
Vendredi 4 juin 2010



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 16)



1. Corton-Charlemagne : Domaine Rapet 2002 - 13°

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

Parure paille, bien lumineuse, avec ses nuances vertes.

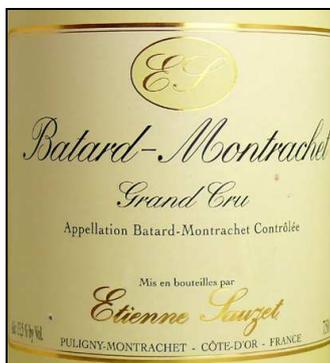
L'archétype aromatique du beau chardonnay bourguignon : grillé élégant, noisette, beurre frais, poire, citron, fleurs blanches, un soupçon d'anis qui s'affirme à l'aération. Une sorte d'offrande, parfaite pour une entrée en matière.

Registre délicieusement charmeur, féminin, raffiné, avec à la fois plus de gras et moins de puissance que nous ne l'attendions sur l'appellation, mais avec un délié irrésistible, un velouté caressant : un vin de plaisir, tout simplement, déjà parfaitement accessible.

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

On démarre ici par un nez agréable alliant des notes de citron, de verveine, d'ananas, de crème au citron (restes d'élevage, ici très acceptables).

Matière charnue et fine, minérale, propre, se terminant sur de beaux amers (agrumes). Bonne longueur.



2. Bâtard-Montrachet : Domaine Etienne Sauzet 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS(16) - PR(16,5) - CD16. Note moyenne AM : (16,2)

Couleur paille, très légèrement jauni et verdâtre.

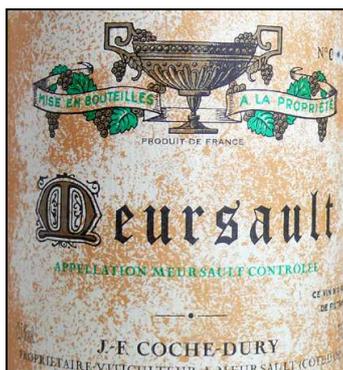
Nez versatile, hésitant entre la fraîcheur florale, herbacée, et la maturité du fruit (pomme au four, poire en conserve, miel), titillant parfois le bletti. « Ça s'en va et ça revient... » comme chantait Claude François... Bref, à l'ouverture, le vin semble se chercher.

Acidité gaillarde, sur un vin juteux, mais tendu, avec l'impact et la matière d'un Grand Cru (sans encore l'éclat aromatique) ; finale puissante, presque tannique, austère, qui ne lâche décidément rien, si ce n'est une ultime ruade acide ! Grande longueur, mais au final une impression un peu « crispée ».

Le soir : DS17 - PC16,5/17 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 16,9

Attrait aromatique de la Côte sous forme de senteurs de fruits blancs bien mûrs, d'agrumes, de végétal, de tisane, d'épices.

Bouche possédant la richesse du cru, restant suffisamment fine, serrée, longue. Finale légèrement amère et saline. Belle expression complète, de garde (mais déjà fort accessible).



3. Meursault : Domaine Jean-François Coche-Dury 2002 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5+ - CD16,5. Note moyenne AM : 16,6

Apparence claire, paille, avec un vert intense, une consistance assez épaisse, imposante.

Réduction pachydermique sur la peau de poulet brûlée, la graine de sésame torréfiée, le friton de cochon, le jaune d'œuf, à peine nuancée de citron, de beurre ou encore d'amande.

Matière presque huileuse, massive impénétrable, terriblement austère, au socle minéral et acide sévère : un vrai bunker ! Particulièrement long, collant, ce vin pourrait prétendre à des sommets, mais son interprétation aromatique très particulière, presque indissociable du vigneron, prend le dessus de façon trop dictatoriale.

Le soir : DS(15,5) - PC13 - LG16 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15

On rencontre ici une forte réduction (poudre, peau de poulet grillée, selon). Le trio murisaltien classique (agrumes, bouquet végétal, minéral) peine à s'exprimer. Trop soufré pour certains dégustateurs présents.

Bouche austère, pierreuse. Volume intermédiaire, peut-être, mais de la reprise en finale dans un style austère (et très protégé ?) qui divisera le groupe (faut-il forcément le trouver bon ?, faut-il absolument le défier ?). Il faudra regôûter ce vin qui ne bronche pas. Nous ne disposons pas d'information particulière sur la parcelle l'ayant produit (Chaumes ?). Notons que certains 2002 ont déjà été fort appréciés lors de la dégustation concernant les vins du domaine en novembre 2006 (Meursault Rougeots, Meursault Caillerets) ou lors de la visite au domaine de décembre 2004.

Rappel : Domaine Jean-François Coche-Dury - Meursault (Vireuils Dessus) 2002 - décembre 2004 (PC)

DS16,5 - PC16,5. Note moyenne : 16,5

Très beau nez, dans le même style riche et exotique que les 2003, pointe grillée comprise, perception minérale en plus. Superbe bouche, délicieuse, séductrice, suffisamment tendue par une acidité vibrante.



4. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Les Perrières" : Domaine Carillon 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS(14) - PR(14,5) - CD14,5. Note moyenne AM : 14,3

Inflexion plus jaune, avec des nuances dorées, vertes.

Style expansif, presque « exotique », un rien confus, mêlant la Reine-Claude, la pomme (presque blette), la poire pochée, le café vert, la fleur d'oranger...

Attaque franche, fine, délicate, corps resserré et finale tendue : la signature de Puligny. Ceci dit, nous restons quelque peu circonspects devant des arômes de pommes cuites au beurre (on s'interroge sur une éventuelle oxydation, doute qui sera forcément levé le soir...), une finale assez abrupte... Pas vraiment l'extase !

Le soir : DS16,5 - PC15,5/16 - LG16,5/17 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,4

Le nez aligne des senteurs très avantageuses : fruit blancs mûrs, épices, minéral, verveine, infime touche lactée.

Matière grasse, sapide. Tenue minérale, citronnée pour une finale sensiblement capiteuse. Une bien belle bouteille.



5. Chevalier-Montrachet : Jean Chartron "Clos des Chevaliers" 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS17,5 - PR17,5/18 - CD16,5. Note moyenne AM : 17,3

Robe « classique », paille, verte, brillante.

Signature austère, sur la craie, la pierre à briquet, légèrement égayée par les fruits blancs, la noisette verte.

La bouche révèle un fruit plus sensible (mirabelle, poire, pomme verte), mais surtout une présence minérale intense : ultra fine, saline, pure, profonde, elle s'exprime telle une eau de roche. Superbe finale, persistante, délicatement anisée. Très beau vin !

Le soir : DS16,5/17 - PC15,5 - LG17,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,7

Nez plus "blanc", minéral, bien moins opulent que celui du Perrières de Carillon. Arômes ténus : agrumes, épices (poivre, gingembre), brassée végétale (lierre, fougère, ...).

La bouche m'apparaît comme un fuseau fin et long, peut-être pas immensément expressif (goûts sous le boisseau) mais assez énergique. Belle finale sur les agrumes, sans explosivité mais avec un port peut-être en attente.



6. Meursault "Tessons Clos Mon Plaisir" : Domaine Jean Marc Roulot 2002 - 12,8°

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

Aspect paille jauni, lumineux, doté d'un vert intense.

Nez farouche, légèrement animal (réduction), sur la croûte de fromage, le citron, l'amande, le nougat : il faut aller le chercher !

Belle entame de matière, suave, avec du gras jusqu'en milieu de bouche ; puis changement de rythme, le vin se resserrant, dense, plus nettement minéral ; il termine de façon aérienne, délicate, mais avec une présence forte, longue, saline, bien rémanente. Austère, mais assez vibrant.

Le soir : DS16 - PC15,5 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9

Exhalaisons rappelant la poire pochée, le beurre. Un excédent de soufre gêne l'analyse.

Bouche grasse, dense, peu fringante mais moins renfrognée peut-être que celle du Meursault de Coche-Dury.

Rappels :

a. Domaine Guy Roulot - Meursault "Les Tessons - Clos de Mon Plaisir" 2002 - nov 2004 (PC)

DS16,5 - PC16,5. Note moyenne : 16,5

Presque aussi fin et tendu que les Tillets, il y a un peu plus de chair dans cette cuvée ; saveur profonde et pure, agrumes et noisette, beaucoup de finesse, de longueur, de présence.

b. Meursault : Domaine Roulot « Tessons Clos de Mon Plaisir » 2002 - nov 2009 (PR)

DS16 - PC16,5 - LG16,5 - PR16,5 - MF16,5 - MS16,5. Note moyenne : 16,3

Registre de mesure et de finesse dans un vin où rien ne semble dépasser... Élégance du grillé, précision du végétal comme du minéral, fraîcheur des agrumes : la noisette, la fougère, la pierre chaude et le citron révèlent une silhouette précise et délicate.

Impression de demi-corps qui brille par sa pureté, sa tonicité, son caractère éminemment cristallin ; un modèle de finesse sur un registre poétique, gracieux, presque fragile...



7. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Les Pucelles" : Domaine Anne Leflaive 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS17,5 - PR18 - CD17. Note moyenne AM : 17,5

Le jaune est toujours un peu plus marqué que dans la seconde dégustation (faut-il y voir un lien avec le surcroît de matière ?) : fond toujours paille, mais donc légèrement jauni, avec des reflets verts et dorés.

Démonstration de grâce florale (chèvrefeuille, aubépine, verveine), d'élégance du fruit frais (pomme, mirabelle, noisette verte), du végétal noble (fougère), avec de légères traces beurrées.

La bouche est un modèle de Puligny : fine, droite, fuselée (aucune sensation de gras comme sur les Meursault), elle se déroule, imperturbable, pure, dynamique, avec le soutien d'un fruit exquis, gourmand (sensation de tarte tatin) qui ajoute au raffinement tactile le plaisir des arômes... Un vin d'une très grande harmonie. Pour un tête-à-tête amoureux...

Le soir : *DS17,5 - PC17 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,3*

Nez libre prodiguant de belles odeurs émergentes de chardonnay (le vin semble encore en jeunesse) : fruits blancs, citron, tisane, pointe grillée restant discrète.

Bouche charmeuse, possédant la vivacité d'un beau Puligny, généreuse, pure, se déroulant longuement et harmonieusement.



8. Montrachet : Louis Jadot 2002 - 13,5°

L'après-midi : *DS18 - PR18 - CD18. Note moyenne AM : 18*

Un des échantillons les plus clairs, paille, avec des notes de vert pâle.

Senteurs aériennes d'acacia, de pomme Granny, de réglisse blanche, d'anis, d'épices, sans doute un peu simples et pubères, mais d'une fraîcheur remarquable.

Si la présentation aromatique est sobre, le vin impose une droiture, une force vitale, une colonne vertébrale d'une rigueur absolue : impressionnant, il se pose en bouche pour ne plus en bouger... Quelle force ! Le tout sans surjouer, dans la plus grande finesse d'apparence, un déroulé cristallin et une longueur qui vous font passer au vin suivant sans en avoir réellement fini avec lui...

Le soir : *DS(14) - PC13 - LG(15 puis de moins en moins) - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,1*

Olfaction quelconque, un peu curieuse, mêlant poire, épices, menthe, chlorophylle, le tout couvert de bois.

Matière sans éclat aromatique ni structurel, stérile, alcoolisée (Chassagne ?), qui s'effilochera au contact de l'air.

Commentaire de Didier (qui participe aux 2 séances) : "décidément, les vins de Jadot ne résistent absolument pas à l'air !".



9. Meursault "Les Narvaux" : Domaine d'Auvenay 2002 - 13°

L'après-midi : *DS17+ - PR17+ - CD16,5. Note moyenne AM : 16,8*

Couleur paille quelque peu jauni, brillante, aux nuances vertes. Impression d'épaisseur sensible.

Presque aussi figé sur la réduction que le Meursault de Coche-Dury (peau de poulet, sésame, poudre de pétard), avec un surcroît d'impressions florales et citronnées.

Encore une masse impressionnante, dans un style moins « armoire normande » que le Villages de Coche-Dury car dotée d'un supplément d'énergie, de raffinement, de force vibrante. Un vin au gras superlatif, voluptueux, impérial, mais, dans une moindre mesure, quelque peu bridé lui aussi par cette expression réduite persistante, davantage la signature de la vigneronne que du terroir.

Mais le vin est si jeune...

Au fait, il est bon de rappeler qu'il ne s'agit que d'un Villages. Mais « stratosphérique », au niveau des Grands Crus !

Le soir : DS17,5/18 - PC17,5+ - LG18 - MS18. Note moyenne SOIR : 17,8

Nez exprimant très fortement la réduction (pétard à mèche), le citron, la verveine. Grosse maturité (évocation de viande grasse, de rillettes).

Matière très intense, prête à ruer dans les brancards, encore en compression mais laissant deviner une vibration interne et un scintillement exceptionnels. Beaucoup de saveurs, proches du fruit pour ce meursault villages hors norme, qui impressionnera fortement le groupe. Récemment, nous avons été surpris par quelques bouteilles pas au niveau.



10. Chablis Grand Cru "Les Clos" : Domaine Vincent Dauvissat 2002 - 13°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18+ - CD17. Note moyenne AM : 17,6

Parure paille, très légèrement jauni là aussi, avec des traces de vert.

Une déclinaison fromagère (chèvre, Roquefort, St-Nectaire, croûte, le plateau est large...), la fougère, le zeste, la craie, les agrumes : de l'élixir de Chablis !

Comme d'habitude avec Dauvissat, l'impact est saisissant... Une leçon de minéralité, de présence, presque de « sauvagerie » : on navigue en mer agitée, sur une houle déferlante... La finale emporte ce qui reste, loin, très loin, sur ses embruns salins.... Heureuses les victimes de ce tsunami...

Le soir : DS18 - PC18 - LG17,5+ - MS18. Note moyenne SOIR : 17,9

Marques chabliennes très entreprenantes : gamme citronnée, bosquet végétal, minéral (en diable), apparition d'un miel subtil, croûte de fromage (le tout se mettant tranquillement en place dans le verre).

Matière éblouissante de typicité, terriblement sapide et rémanente, puissante. Un vin de grand goût (une leçon de Chablis), à attendre encore quelques années. Maxime parle d'un "grand souffle".



11. Corton-Charlemagne : Domaine Bonneau du Martray 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,8

Teinte très claire, paille, aux reflets gris et verts.

Impressions nettement crayeuses et florales, avec des senteurs légères d'acacia, de chèvrefeuille... ainsi que des notes de plus en plus fortes d'anis, de réglisse, d'épices.

Sans aucun doute le vin le plus pur et le plus cristallin de toute la série, au tranchant minéral aiguisé : tendu, fuselé, presque tannique, il impose une présence majestueuse. Finale infinie qui nous fait ainsi profiter sans retenue d'une classe impériale. La classe !

Le soir : DS16+ - PC(?) - LG(16+) - MS(16?). Note moyenne SOIR : 16?

On ne sent pas grand-chose dans cette configuration jeune et bornée : un peu de fruits blancs, de menthe, de craie.

Bouche aux abonnés absents, acide, minérale. Cela dit, si le fruit est incarcéré, il me semble y déceler de la longueur.

Un vin certainement farouchement barricadé (on l'espère du moins).

Rappels :

a. **Domaine Bonneau du Martray - Corton Charlemagne 2002 - nov 2004 (PC)**

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

Très pâle. Nez discret mais très pur et nuancé, qui révèle un fond de fruit gourmand. Belle matière au profil tranchant et plein, vertébrée par une acidité de grande classe, beaucoup plus salivante, affriolante, que celle du 2003.

b. **Corton-Charlemagne - Domaine Bonneau du Martray 2002 : mars 2006 (LG)**

LG18 - PP18,5 - JP18. Note moyenne AM : 18,2

Robe paille très clair, brillante. Nez intense et frais, on retrouve des fruits jaunes (pêche, abricot), du minéral, du miel et une pointe de vanille. C'est très complexe. La bouche est dense, avec du miel, des fruits mêlés à une forte minéralité. Le vin est profond et possède beaucoup de classe. Sa grosse matière, très mûre est tenue par la minéralité jusqu'à une finale mentholée explosive. Grand vin.



12. **Meursault 1^{er} Cru "Clos des Perrières" : Domaine Albert Grivault 2002 - 13,5°**

L'après-midi : DS(15 ?) - PR14 - CD15. Note moyenne AM : 14,7

Aspect plus soutenu, jaune doré, teinté de vert.

Apparat exotique (alsacien ?) affichant le citron vert, le pomelo, la mirabelle, la pomme, l'amande, sans caractère particulier si ce n'est une légère connotation liquoreuse.

Aspect dodu et affable, presque gentillet, à la gourmandise fort agréable, mais qui frôle de très près la banalité... Dommage, car le vin semble construit sur une matière conséquente (mais, sur cet échantillon en tout cas, passablement camouflée).

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

Nez à part, débridé, exprimant la surmaturité : ananas confit, poire, épices, fumet de menthe. On pourrait vraiment se croire en Alsace (pinot gris) ou en mâconnais (cf. les séries précédentes).

Matière riche, peu orthodoxe, qui parvient heureusement à conserver un maintien minimum (acide et minéral). Très différente de celle du Perrières hors clos.



13. **Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Le Cailleret" : Domaine de Montille 2002 - 13°**

L'après-midi : DS17,5 - PR17 - CD16,5. Note moyenne AM : 17

Couleur paille jauni, lumineuse, avec des nuances vertes.

Effluves débridés de nouveau peu familières sur du chardonnay (c'est Carnaval ou quoi ?) : Reine-Claude, pomelo, citron vert, poire et même fruits rouges !

Si le vin ne présente pas la puissance d'un Grand Cru, il impressionne en tout cas par sa rigueur, sa chair fuselée, tendue, serrée, sa présence minérale sous-jacente, sa fraîcheur éclatante... et surtout sa gourmandise évidente, son profil immédiat, fruité, offert, auquel il est impossible de résister ! (il faut bien reconnaître que ma capacité de résistance a été franchement mise à mal sur toute la dégustation !).

Le soir : DS17,5+ - PC17 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,3

Dans la récente verticale du cru, nous avons eu affaire à une bouteille oxydée. Celle-ci est irréprochable, parfaitement réalisée et présentant un caractère fruité accueillant.

Bouche très nette, encore simple aromatiquement, ouverte, friande et tonique, avec du minéral et de l'acidité en filigrane.

Rappel :

Domaine de Montille - Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Le Cailleret" 2002 : le 16/10/09 à l'ouverture (MF)

DS17/17,5 - CD17. Note moyenne : 17,4

A l'ouverture, un vin qui s'offre ! Robe jaune assez intense, très aromatique, sur le miel, la brioche chaude, la pêche et la poire très mûre mais aussi la pomme au four. La bouche est une offrande : un vin qui semble prêt à boire, mûr ; beaucoup de largeur et de longueur, sur le miel et la pomme, qui se pose dès l'attaque et n'en finit pas de durer à peine avalé. Finalement, de courte vie toutefois, au vu de la réaction du vin à la dégustation du soir faisant ressortir une oxydation peu détectable à l'ouverture et une dégradation de structure.

Domaine de Montille - Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Le Cailleret" 2002 : le 16/10/09 après 5h d'aération

DS(ED?) - PC(ED) - LG(16,5 - bouteille à consommer sans attendre) - MS(ED?) - MF(ED). Note moyenne SOIR : ED?

Autant le dire tout de suite, cette bouteille a divisé les dégustateurs entre enthousiastes et sceptiques. Les premiers loueront la densité de la matière et une finale enlevée et longuement savoureuse, soutenue par une belle acidité. Les autres (dont je fais partie) lui reprocheront un caractère prématurément oxydé avec une olfaction rappelant la pomme blette, le raisin sec, le miel et une bouche "peu orthodoxe" dans laquelle on retrouve la même gamme aromatique accompagnée d'une impression de matière dissociée (alcool, acidité, amertume prononcée), sans grande cohérence, peu harmonieuse pour un ensemble qui, au final, tourne court.

La question de l'oxydation d'un vin a été maintes fois débattue avec, souvent, des difficultés pour trancher la question. Il s'avère que parfois une oxydation ménagée sur certains vins vieux, résultat d'un long et régulier processus de vieillissement, peut apporter du charme et de la complexité à ces vins. Leur structure et leur équilibre global ne se voit pas alors ébranlé et l'ensemble apparaît cohérent (exemple du riesling 69 bu récemment chez Philippe). Dans ce cas précis il ne s'agit pas d'un vin d'âge "canonique" et ces symptômes (qui me paraissaient objectifs) de l'oxydation prématurée viennent, à mon sens, pervertir et dénaturer ce qu'aurait du être ce vin : à coup sûr une superbe bouteille...



14. Meursault 1^{er} Cru "Perrières" : Domaine Henri Germain 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18 - CD17. Note moyenne AM : 17,6

Toujours une robe légèrement jaunée, assez claire, brillante, aux tonalités verdâtres.

Inflexion minérale notoire (silex frotté), austère, doublée de notes de fougère, d'anis, de menthol, dans un ensemble d'une grande fraîcheur.

Caractère fort, intensément minéral (proche des expressions classiques de Corton) et saisissant, avec un impact sec, presque tannique, tout droit dans les gencives supérieures (et vlan, dans les dents !)... Sans trop de concession : sévèrement "burné", le Perrières !

Le soir : DS17 - PC16 - LG17 - MS17,5/18. Note moyenne SOIR : 16,9

Nez fortement minéral (pierre à fusil), grillé. Parfums d'agrumes, de bâton de réglisse, de gingembre, de miel.

Grosse matière en bouche, introvertie, stricte, exprimant le sol (enrochée). On y retrouve un peu cette tonalité rance décelée sur le Charmes (mais sans oxydation évidente).



**15. Montrachet : Domaine de la Romanée-Conti 2002 - 14°
(Bouteille n°2006/2321)**

L'après-midi : DS(16) - PR16+ - CD18. Note moyenne AM : 16,7

Parure jaune or aux reflets presque fluorescents ; intonations verdâtres. La robe la plus colorée de la séance. C'est toujours Carnaval, mais à Rio cette fois-ci : coco, ananas, mangue, souligné d'un boisé copieux (plutôt de Tronçais que d'Amazonie par contre), dans un style follement débridé, pas forcément très élégant (bien que Christian y voit au contraire un charme certain), évoquant franchement un Mâcon levroulé. Samba ! Attention, la bouche, par contre, ne prête pas à la même légèreté... Elle est même carrément énormissime, hors normes (Christian y a vu instinctivement la puissance supérieure d'un très grand vin) : un vrai colosse, au poids superlatif, grasse (pointe d'alcool également), animée d'un dynamisme citronné. Mais il faut bien reconnaître que c'est un bloc, encore assez grossier, sans l'élégance et la race aromatique de la plupart des vins proposés depuis le début.

Bref, loin du rêve d'absolu que je m'en étais fait.

Même trop jeune.

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,3

Aspect surmûr proposant des senteurs résolument fruitées et épicées, curieusement très "alsaciennes" (citron, poire, fruit de la passion, mirabelle). Présence notable de bois et des notes complémentaires d'eau de vie et d'omelette. Bref, ensemble déroutant.

Matière concentrée, sur ces goûts, vertébrée par une bonne acidité. On sort vraiment des canons de la Côte de Beaune dans cette présentation excentrique (elle me rappelle un peu le Clos des Perrières de Grivault, ce soir bien surprenant également), pas totalement convaincante (un dégustateur parle de "tour de force", un peu comme sur certaines cuvées de Zind-Humbrecht). Alors je repense au vin merveilleux bu il y a quelques années au domaine, brillant, visqueux mais parfaitement équilibré (ainsi était d'ailleurs le remarquable et onctueux Bâtard-Montrachet 2000 partagé en décembre 2009 dans la mythique cave de Vosne). Un Montrachet alors bouleversant (étais-je sous hypnose ?). Cela dit, on sait l'influence du contexte (elle n'est pas que funeste), que le vin est un produit vivant qui change avec le temps (tant dans ses arômes que dans sa structure), qui n'est pas toujours identique d'une bouteille à l'autre ... Aurai-je la chance un jour de recroiser la route de cette cuvée ?

Rappel : Montrachet - Domaine de La Romanée-Conti 2002 : juin 2005 (LG - dans le chai du domaine)

JP19,5 - PP19,5 - LG19,5. Note moyenne : 19,5

On aborde ici une cuvée qui laisse pantois en raison de sa nature superlative. Elle affiche une prodigalité tourbillonnante exceptionnelle avec ses senteurs ostensibles de miel, d'herbes aromatiques, de résine, de caramel, de rhubarbe, de poivre blanc, de réglisse dans une corne d'abondance fruitée (banane, pomme, de coing, agrumes, fruits exotiques, abricot sec, raisin de corinthe). La matière possède une envergure époustouflante mais ne souffre d'aucune lourdeur (aromatique ou structurelle). Elle réussit donc au passage l'exploit de rester équilibrée (et lumineuse) malgré un risque de dérapage en raison de son caractère définitivement huileux et exubérant. On y revient sans se lasser pendant de longues minutes. Quitte à viser la démesure, je préfère pour ma part ce caractère débridé (sublimation plantureuse du chardonnay récolté très mûr, et une nature spiritueuse propice à l'envoûtement des sens) à celui de l'Echézeaux 1999.



16. Chablis Grand Cru "Blanchot" : Domaine Raveneau 2002 - 13°

L'après-midi : DS17,5 - PR18 - CD17,5. Note moyenne AM : 17,7

Teinte paille, verte, lumineuse.

« Chablis » est de nouveau évident (quoique moins pur et « parfait » que sur le Clos de Dauvissat), tout comme le style de Raveneau... Une véritable bombe de séduction, avec une certaine opulence olfactive : végétal noble (fougère, artichaut, herbe coupée), fruit généreux (fraise des bois, poire, melon, tatin, miel), immanquable fromage...

Si la colonne vertébrale minérale est tout aussi solide que sur les vins de Dauvissat (la trame du terroir), l'enrobage de la matière est ici bien particulier... Pulpeuse, suave, veloutée, cette bouche est une des plus sexy du plateau ! Sans basculer dans la facilité pour autant, avec cette énergie particulière, cette vibration propre aux grands vins... Finale en cohérence, saline, collante, terriblement salivante... comme une invitation à y replonger... Cette opposition de style entre ces deux grands vigneron est particulièrement excitante.

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

Nez chablisien, délicatement miellé, avec des repères cependant un peu moins caractérisé que dans le cas du vin de Dauvissat : agrumes, assortiment végétal et minéral, croûte de fromage (toujours cette coquetterie appréciée).

Matière vive, proposant de beaux amers, solide mais en l'état moins emballante également.

Sur ce finage, ce vin assez fermé semble moins en opulence (moins relâché).



17. Corton-Charlemagne : Domaine Roumier 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS(14) - PR(?) - CD(?). Note moyenne AM : (14?)

Couleur paille légèrement jauni, avec des reflets dorés et verts.

Un échantillon pour le moins étrange, avec des notes de grillé, de noix de pécan, de graphite, de silex, de fumé, de citron vert, de menthe (une sorte de Rangen !), qui aurait tendance à picoter les narines...

Bouche pas bien nette non plus, austère, plutôt impure (impressions difficilement qualifiables, entre le soufre et le bois), tendant à sécher et brûler légèrement.

On n'a rien compris !

Le soir : DS(14) - PC(?) - LG14 - MS(?). Note moyenne SOIR : 14 ou ?

Nez oxydé : citron, pomme (calvados ?), miel (oeillet ?, coing ?).

Bouche effilochée, border-line, sans grand intérêt. On confirme ici que Roumier rate malheureusement souvent ce blanc prestigieux.



18. Criots-Batard-Montrachet : Domaine d'Auvenay 2002 - 13°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR17,5+ - CD17. Note moyenne AM : 17,4

Presque aussi intense que sur le Montrachet de la Romanée-Conti, avec des notes de jaune doré, de vert.

On retrouve bien l'emprunte commune (trop commune...) avec les Narvaux, à savoir ce grillé puissant, réduit, accompagné de peau de poulet brûlée... L'air révèle par contre peu à peu une panoplie plus large, bien que résolument austère : coquille, pierre à briquet, anis, réglisse, beurre, citron, pomme, toast.

Encore une matière superlative, à la fois par sa finesse, sa fraîcheur, sa densité, son poids... Une sorte de monstre, à la concentration peu banale, à la puissance qui déboule plein gaz ! Mais on ne saute pas au plafond pour autant, car question plaisir, ce n'est pas encore l'extase... Le vin semble en effet profondément introverti.

Une bombe à retardement ?

J'espère pouvoir vérifier un jour...

Le soir : DS(16,5+) - PC16,5 - LG(16+) - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4

Inflexions grillées puissantes rappelant bien le style de Lalou Bize-Leroy. En monopole, car le vin ne laisse pas filtrer grand-chose, aromatiquement parlant.

Matière concentrée (mais moins que celle du Narvaux, avec moins de vie également), monolithiquement tendue. On n'en saura guère plus ce soir.

Autant le Narvaux était époustouflant, autant ce Criots semble peu compréhensible, refermé. Espérons qu'il soit dans une période ingrate et qu'il explosera plus tard (et espérons la même chose pour le Montrachet du DRC).



19. Meursault 1^{er} Cru "Charmes" : Domaine des Comtes Lafon 2002 - 13,5°

L'après-midi : DS16+ - PR15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,5

Robe paille, légèrement verte, brillante.

Pas très bavard, le vin reste assez simple, bridé à l'ouverture par des notes de réduction (grillé, peau de poulet brûlée), livrant gentiment de timides notes de poire et de pomme.

Matière grasse, avec de l'amplitude, flatteuse, agréable, mais dans un style un peu pataud, passe-partout, sans âme véritable, que j'espère dans une phase adolescente ingrate. Finale sympathique, saline, délicatement anisée.

Le soir : DS16,5 - PC17 - LG16+ - MS17. Note moyenne SOIR : 16,6

J'aurai un peu de mal avec ces arômes insolites de pâte à mâcher parfumée (fraise, menthe). Reste du fruit, du silex. Et l'impression d'un vin paradoxalement plus minéral que le Genevrières.

Matière encore nettement sur la réserve (mais moins que celle de ce même Genevrières : elle n'est pas aussi énigmatique en tout cas), austère, pour une finale longue et saline, pas prête à boire.

Quelques vins de fin de soirée...

20. Chablis 1^{er} Cru : « Séchet » : Domaine Vincent Dauvissat 2002 - 13°

Bouteille oxydée qui devait être servie le samedi 29 mai pour le concours IVV.

21. Meursault 1^{er} Cru : « Bouches-Chères » : Domaine Buisson-Charles 2008 - 13,5°

DS15 - PC15,5 - LG(15) - MS16+ . Note moyenne AM : 15,6

Vin jeune exprimant la bière blanche, la pomme. Net mais peu volubile, sans bois intempestif.

Bouche dense et assez acide, malgré la maturité du fruit.

Rappel : Domaine Buisson-Charles Meursault 1^{er} cru "Bouches Chères" 2008 (sur cuve) - déc 2009

Notes : DS16,5 - PC15 - LG16 - MF1 - MS15,5/16 . Note moyenne : 15,8*

PC : acidité en avant par rapport aux autres crus

LG : L'acidité me semble ici plus dominatrice (rappel encore des 2008 d'Etienne de Montille). Mais la dotation est là, qui attendra son heure.

22. Pommard 1^{er} Cru « Les Chaponnières » : Domaine Parent 2001 - 13,5°

Bouteille ouverte la veille, éventée.

23. USA : Californie (Santa Maria) : Sleepy Hollow Vineyard Arcadian « Pinot Noir Monterey » 2001 - 13,8°

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

Fraise épicée cajoleuse, fleurs, huile d'olive.

Le taux d'alcool est élevé et j'aurais juré un vin d'Emmanuel Reynaud (le grenache corsé, en dentelle). Il est vrai pourtant que ces goûts de noyau et de betterave ...

24. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2001 - 14,5°

DS15,5/16 - PC16 - LG15 - MS16 . Note moyenne AM : 15,7

Nez typé sur le cassis, la terre, le bouillon d'escargot.

Bouche à l'avenant, sobre, sur un millésime frais (1996 ?). Pas moderne pour un sou.

Rappels :

a. Chinon : Domaine Les Roches 2001 : 06/08/09

DS15 - PC15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

Expression foxée impliquant du poivron et du cassis, ainsi qu'une réglisse omniprésente. Charme aromatique.

Bouche particulièrement svelte, délicate un poil sévère.

b. Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir) 2001 - 16/12/08 (LG)

DS13,5/14 - LG12,5/13. Note moyenne : 13,3

Notes de fruits rouges, de fourrure.

Bouche étriquée, minérale, fraîche mais cruellement défailante en suavité.

Un style spartiate, comme dans le cas des St-Joseph de Raymond Trolat, qui peut trouver ses supporters.

Plus de fruit le lendemain, selon Didier, mais le vin reste "froid", chiche.

25. Première Côtes de Bordeaux : Domaine d'Antonne 2000 - 12,5°

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

Nez herbacé de cabernet-sauvignon, avec de la craie (comme à Chinon), du menthol, du cassis, du graphite, de la fumée.

Bouche comme surextraite, astringente. Un vin de viande, d'une ruralité affirmée (tannat ?, Côtes du marmandais ?).

26. Côtes-du-Rhône : Tardieu-Laurent 2007 - 14,5°

DS13,5 - PC14,5 - LG13 - MS14,5. Note moyenne AM : 13,9

Un nez qui renarde violemment, sur le rognon, le cassis, la cerise, le ciste (vin du pourtour méditerranéen sur Bandol par exemple, Corse ?), l'écorce d'orange (tiens, un signe caractéristique de l'éleveur).

Bouche acide et astringente, avec de l'alcool. Peu jouissive.

27. Minervois : Domaine Borie de Maurel « Cuvée Sylla » 1995 - 13°

DS14 - PC13/14 - LG13,5 - MS14,5. Note moyenne AM : 13,9

Nez très "Sylla", qui "envoie" : olives noires broyées, bourgeon de cassis, violette confite. Après cet accueil enjôleur, on est curieusement confronté à une acidité mordante, inhabituelle dans cette région.

28. Volnay 1^{er} Cru « Clos des Chênes » : Domaine François Buffet 2002 - 13°

DS15 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne AM : 14,3

Nez réduit, principalement sur le noyau.

Bouche acide, un peu alcoolisée (2003 ?), qui ne rigole pas. Une allure bougonne de Pommard. Lui laisser du temps ?

29. Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Beaumonts » : Alain Hudelot-Noëllat 1999 - 13,5°

DS14 - PC14 - LG13,5 - MS14. Note moyenne AM : 13,9

Traitement du pinot peu enthousiasmant. Trame veloutée (chaptalisée ?), peu harmonieuse, laborieuse avec ses goûts d'une grande banalité.

30. Coteaux du Layon Saint-Aubin : Domaine Philippe Delesvaux « Clos du Pavillon » 1998 - 13°

DS14? - PC15 - LG13 - MS13,5. Note moyenne AM : 13,9

Raisin de Corinthe, gentiane, safran (et même houille ?). Mercurochrome plus que safran.

Liqueur en demi-teinte, peu sucrée (un peu ingrate), amère. Serait-elle affectée par de la pourriture grise ?

31. Suisse - Valais : Domaine Marie-Thérèse Chappaz « Grain Doux » 2004 - 13°

DS14,5 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne AM : 14,1

Goûts fruités (ananas) trop hésitants, un peu amers. Une liqueur helvétique atténuée, en mode mineur.



Conclusion de l'après-midi

Quel pied !

Que de plaisir !

Une succession d'étiquettes de rêve... et de vins magnifiques...

Une des plus belles dégustations du club, bien évidemment !

Et s'il est clair que ces bouteilles seraient davantage destinées aux plus belles tables qu'à une séance analytique, il n'en reste pas moins que le moment fut franchement magique...

Un Montrachet de Jadot au sommet, de très près suivi du Corton Charlemagne de Bonneau du Martray, des Chablis de Raveneau et Dauvissat, d'un sublime Perrières de Germain...

Et tant d'autre, bien évidemment, car pour obtenir une moyenne de 17/20, il faut du lourd !!!!

Un petit bémol sur le Corton Charlemagne de Roumier (que Patrick Moulène, habitué du domaine, considère comme défectueux) ou d'autres, abordés trop jeunes, comme par exemple le « mythe absolu », le Montrachet de la DRC.

Une légère réserve également sur les vins de Coche-Dury et d'Auvenay, aromatiquement trop marqués par l'empreinte de leur vinificateur (des vins instantanément identifiables à l'aveugle) dont l'expression de réduction, aussi noble soit-elle, nous enthousiasme moins que lors de nos premières rencontres avec leurs vins... Mais la beauté des matières (surtout sur les vins de Lalou Bize Leroy) force le respect...

Une des leçons de l'ensemble des ces dégustations restera l'influence de l'air.

Le chardonnay semble aussi fragile que l'autre cépage régional, à savoir le pinot noir, sauf sur les terroirs les plus frais, ceux que nous trouvons les plus « minéraux » à la dégustation (Chablis, Puligny, Perrières).

Pour le reste, la prudence est de rigueur car certains échantillons ont montré de sévères limites...

Doit-on dès lors les juger sévèrement ?

Avec toute la classe que certains ont démontrée à l'ouverture, je n'y vois pas de raisons objectives... Il suffit de les boire après la séance du tire-bouchon, ce qui devrait être à la portée de bien des consommateurs...

Conclusion du soir

Une dégustation de beau niveau sur ces crus huppés.

Sans trop de surprise, certains vins sont probablement fermés, n'offrant que des prémisses aromatiques (agrumes, végétal - comme la fougère par exemple, minéral - plus ou moins prononcé) et des matières en gestation, cachées (Coche-Dury, Bonneau du Martray, DRC, Criots d'Auvenay).

Encore une fois, les Chablis épatent par leur petit supplément d'âme, leur goût décidé, leur résistance à l'air.

Le Montrachet de Jadot ne brilla qu'éphémèrement : le soir, il est très décevant et il est curieux qu'un tel vin (le pedigree, le millésime) se révèle aussi fragile.

On ne constate qu'un vin oxydé (le Corton-Charlemagne de Roumier). Le Cailleret de de Montille et le Tessons Clos de mon Plaisir sont localement réhabilités.

Tableau récapitulatif

Grands Vins			
2002	Montrachet - Louis Jadot	18,0	- 3,9
Vins excellents			
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Vincent Dauvissat	17,9	+ 0,3
2002	Meursault "Les Narvaux" - Domaine d'Auvenay	17,8	+ 1,0
2002	Corton-Charlemagne - Domaine Bonneau du Martray	17,8	- 1,8
2002	Chablis Grand Cru "Blanchot" - Domaine Raveneau	17,7	- 0,6
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Henri Germain	17,6	- 0,7
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Pucelles" - Domaine Anne Leflaive	17,5	- 0,2
2002	Criots-Batard-Montrachet - Domaine d'Auvenay	17,4	- 1,0
2002	Montrachet - Domaine de la Romanée-Conti	17,3	+ 0,6
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Le Cailleret" - Domaine de Montille	17,3	+ 0,3
2002	Chevalier-Montrachet - Jean Chartron "Clos des Chevaliers"	17,3	- 0,6
2002	Meursault "Tessons Clos Mon Plaisir" - Domaine Jean Marc Roulot	17,0	- 1,1
Très bons vins			
2002	Bâtard-Montrachet - Domaine Etienne Sauzet	16,9	+ 0,7
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Charmes" - Domaine des Comtes Lafon	16,6	+ 1,1
2002	Meursault - Domaine Jean-François Coche-Dury	16,6	- 1,6
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Clos des Perrières" - Domaine Albert Grivault	16,5	+ 1,8
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Perrières" : Domaine Carillon	16,4	+ 2,1
2002	Corton-Charlemagne - Domaine Rapet	16,3	- 0,3
Assez bons vins			
2002	Corton-Charlemagne - Domaine Roumier	(14 ?)	0

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

Tableau récapitulatif regroupant les vins des 3 séances

Grands Vins			
2002	Montrachet - Louis Jadot	18,0	- 3,9
Vins excellents			
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Vincent Dauvissat	17,9	+ 0,3
2002	Chablis 1 ^{er} Cru "Vaillons" - Domaine Raveneau	17,9	- 0,6
2002	Meursault "Les Narvaux" - Domaine d'Auvenay	17,8	+ 1,0
2002	Corton-Charlemagne - Domaine Bonneau du Martray	17,8	- 1,8
2002	Chablis Grand Cru "Blanchot" - Domaine Raveneau	17,7	- 0,6
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Henri Germain	17,6	- 0,7
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Albert Grivault	17,6	- 0,7
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Pucelles" - Domaine Anne Leflaive	17,5	- 0,2
2002	Criots-Batard-Montrachet - Domaine d'Auvenay	17,4	- 1,0
2002	Montrachet - Domaine de la Romanée-Conti	17,3	+ 0,6
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Le Cailleret" - Domaine de Montille	17,3	+ 0,3

2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine William Fèvre	17,3	- 0,5
2002	Chevalier-Montrachet - Jean Chartron "Clos des Chevaliers"	17,3	- 0,6
2002	Meursault "Les Tesson" - Domaine Michel Bouzereau	17,3	- 2,6
2002	Corton-Charlemagne - Louis Jadot	17,3	- 2,8
2002	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet	17,1	- 2,9
2002	Chablis Grand Cru "Valmur" - Domaine Simonnet-Febvre	17,0	+ 1,0
2002	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Domaine Vincent Dauvissat	17,0	0
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Laroche	17,0	- 0,8
2002	Meursault "Tesson Clos Mon Plaisir" - Domaine Jean Marc Roulot (2)	17,0	- 1,1
Très bons vins			
2002	Bâtard-Montrachet - Domaine Etienne Sauzet	16,9	+ 0,7
2002	Chablis 1 ^{er} Cru "Butteaux" - Domaine Raveneau	16,9	- 0,5
2002	Chablis 1 ^{er} Cru "La Forest" - Domaine Vincent Dauvissat	16,8	+ 0,5
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Michel Bouzereau	16,8	- 0,1
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Clavoillon" - Domaine Anne-Claude Leflaive	16,7	+ 1,7
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Charmes" - Domaine des Comtes Lafon	16,6	+ 1,1
2002	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Cave de La Chablisienne (2)	16,6	+ 1,0
2002	Sancerre (Chavignol) - Domaine Gérard Boulay « Clos de Beaujeu »	16,6	+ 0,2
2002	Chablis Grand Cru "Blanchot" - Domaine Simonnet-Febvre	16,6	+ 0,3
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Charmes" - Domaine Henri Germain	16,6	- 1,4
2002	Meursault - Domaine Jean-François Coche-Dury	16,6	- 1,6
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Clos des Perrières" - Domaine Albert Grivault	16,5	+ 1,8
2002	Meursault - Domaine Albert Grivault	16,5	+ 0,2
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Perrières" : Domaine Carillon	16,4	+ 2,1
2002	Chablis Grand Cru "Les Blanchots" - Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot)	16,4	- 0,4
2002	Viré-Clessé - Domaine de la Bongran "Cuvée E.J. Thévenet"	16,3	+ 1,0
2002	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Cave de La Chablisienne (1)	16,3	+ 0,8
2002	Corton-Charlemagne - Domaine Rapet	16,3	- 0,3
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Le Cailleret" - Domaine Michel Bouzereau	16,3	- 0,4
2002	Chablis Grand Cru "Les Blanchots" - Domaine Laroche	16,2	- 0,6
Bons vins			
2002	Meursault "Les Tillet" - Domaine Jean Marc Roulot	15,8	- 0,2
2002	Chablis Grand Cru "Moutonne" - Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot)	15,8	- 1,4
2002	Chablis Grand Cru "Blanchots" - Domaine Lupé-Cholet Château de Viviers	15,8	- 1,9
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot)	15,5	+ 0,9
2002	Mâcon-Pierreclos « Le Chavigne » - Domaine Guffens-Heynen	15,5	- 1,6
2002	Chablis Grand Cru "Bougros" - Domaine Servin	15,4	- 1,5
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Genevrières" - Domaine des Comtes Lafon	15,2	+ 0,3
Assez bons vins			
2002	Viré-Clessé - Domaine Gillet « Emilian » (E.J. Thévenet)	14,5	- 0,7
2002	Meursault Clos de Mazeray (Monopole) - Domaine Jacques Prieur	(14,2)	- 4,2
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Servin	14,1	- 0,4
2002	Corton-Charlemagne - Domaine Roumier	(14 ?)	0
2002	Meursault 1 ^{er} Cru "Perrières" - Domaine Jacques Prieur	13,0	- 1,0
Vins moyens			
2002	Chablis Grand Cru "Vaudésir" - Domaine Joseph Drouhin	12,6	- 1,3
2002	Chablis Grand Cru "Bougros" - Domaine Joseph Drouhin	12,3	- 1,5
2002	Chablis Grand Cru "Les Clos" - Domaine Joseph Drouhin	12,3	- 1,5
Vins sans intérêt			
2002	Chablis Grand Cru "Blanchot" - Domaine Servin	(11)	- 0,5
Echantillons défectueux			
2002	Meursault "Tesson Clos Mon Plaisir" - Domaine Jean Marc Roulot (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	16,2	Ecart moyen (<i>en valeur absolue</i>)	1,1
---------------------------	------	--	-----

