

Club toulousain In Vino Veritas
Quelques Montrachets, Chevaliers et Bâtards en 2000
Vendredi 19 novembre 2010

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Pierre Simon pour la séance de l'après-midi, Patrick Moulène pour celle du soir.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1013 hpa - temps maussade - vent faible - $\frac{7}{8}$ ème de lune montante - sensations de dégustation : très bonnes.

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.

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

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - PM : Patrick Moulène

Remarque :

Sur un certain nombre de vins, nous avons rajouté quelques précisions envoyées par les domaines.



Ordre de dégustation (Nombre total de dégustateurs : 16)



1. Montrachet : Vincent Girardin 2000 - 13,5°

Même si le domaine possède des vignes en Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, le Montrachet est un produit de négoce (achat de raisin auprès d'un autre producteur bourguignon qui ne souhaite pas faire connaître son nom).

L'après-midi : DS18,5+2 - PS18,5. Note moyenne AM : 18,5

Robe blond doré. Nez typique de chardonnay, mais avec une complexité et une puissance qui préfigurent le grand vin. A l'aération viennent la poire, l'amande, le pralin et de subtiles notes de citron. Puis apparaissent des notes minérales de cailloux mouillés. L'attaque est puissante. En bouche le vin est gras et merveilleusement équilibré. La matière est énorme, très pure. La finale n'en finit pas de changer.

Commentaires : étant données la matière, la puissance et la longueur de ce vin, nous pensons à un Montrachet. Cela commence fort !

Le soir : DS18,5 - PC18/18,5 - LG18,5 - PR18,5 - MS18,5/19 - PM18,5. Note moyenne SOIR : 18,5

Le nez s'oriente vers des notes nobles de camphre, d'anis, de pêche, de poire, de cailloux, de grillé subtil, dans un style très délicat.

Les parfums que nous propose ce 1er vin révèlent à l'évidence une belle harmonie, une cohérence d'ensemble entre nez et bouche, tout comme une très grande concentration, un trio puissance, finesse, minéralité.

En bouche, c'est une explosion de saveurs : les papilles sont saisies par ce breuvage enchanteur, avec du gras, une grosse matière. Le vin est costaud, large, carré des épaules, un peu rentre dedans, avec même une légère surmaturité, de perceptibles notes exotiques. Cependant, il n'est ni lourd ni pataud ; au contraire, il rebondit, avec cette grande finesse d'ensemble qui envahit la bouche. La minéralité, bienvenue, souligne l'harmonie, la finesse, l'équilibre souverain, la classe d'un chardonnay très mûr, cristallin, fuselé ; "...qui rappelle certains Corton-Charlemagne", lance un dégustateur. La longueur est incroyable, presque 1 minute de persistance et des sensations qui perdurent ensuite ... Une vraie gourmandise ! L'impression d'une main de fer dans un gant de velours, d'une partition où toutes les notes sont jouées !

Le la est donné : Maestro, envoyez la suite ...



2. Bâtard-Montrachet : Domaine Etienne Sauzet 2000 - 13,5°

L'après-midi : DS16 - PS16. Note moyenne AM : 16

Robe un poil plus foncée que la précédente. Notes d'oxydation sur le caramel, le beurre légèrement rance, puis, à l'aération, la fougère, enfin le confit qui s'invite au fil du temps. Bouche grasse, moins tendue. Certains regrettent un boisé un peu trop en avant. La finale est très longue. Beau vin.

Commentaires : la matière n'a pas le poids de la bouteille précédente. Est-ce pourtant un Montrachet ?

Le soir : DS13? - PC11/12 - LG13 - PR11,5 - MS14) - PM14,5. Note moyenne SOIR : 12,9

... et bien la suite nous laisse sur notre faim...

La couleur est dorée, plus soutenue ; le nez dévoile des notes pharmaceutiques pour certains, de noix, brou de noix, quinquina pour d'autres. Pas franchement agréable, ce nez aux notes déviantes...

En bouche, des notes lactiques, un vin dur, asséchant, avec une finale ranciotée, lourde, sans harmonie ni cohésion.

"Un vin piège pour l'amateur d'étiquette", proclame un dégustateur ! Une fois la bouteille découverte, c'est la douche froide : un Montrachet peut-il priver de plaisir et se montrer de la sorte ? Est-ce une oxydation prématurée ou bien un vin qui ne fait pas honneur à son terroir ?



3. Montrachet : Henri Boillot 2000 - 13,5°

L'après-midi : DS15? - PS14. Note moyenne AM : 14,5

Robe dorée, éclatante. Nez de réduction avec des notes soufrées gênantes. A l'aération arrivent les épices (poivre de Séchuan) puis de timides notes de fruits blancs. L'attaque est poivrée. La bouche moyennement puissante pour un vin de demi-corps à la finale très moyenne.

Commentaires : vu le monstre du départ qui nous sert d'étalon pour les éventuels Montrachets, nous doutons beaucoup que ce vin en soit un. Déception quand nous découvrons l'étiquette.

Le soir : DS16,5/17 - PC17+ - LG17 - PR17+ - MS17 - PM17,5. Note moyenne SOIR : 17

Après un vin qui ne joue pas dans son "pré-carré", celui-ci réveille nos papilles et émoustille avec délicatesse nos sens comme une caresse prometteuse ! Le nez est grillé mais sans ostentation ; des notes de camphre, de soufre, de coquille d'oeuf, de poivre, de gingembre, un peu végétal, sur une réduction originale.

La bouche est tendue, citronnée, acide, comprimée. La matière du vin est belle, sur un registre austère, compact, sans aucune lourdeur. Au contraire, le vin joue plus sur la finesse que sur la puissance. La bouche est pure, sur la retenue.

A l'aération, le vin s'améliore. La matière est riche, sérieuse, longue, avec une association gras et finesse des plus agréables et bienvenues.



4. Bâtard-Montrachet : Domaine Leflaive 2000 - 13,5°

Superficie : 1ha 91a répartie en 4 parcelles argilo-calcaires :

- Bâtard 7 : 7 ouvrées plantées en 1974 (commune Chassagne)
- Bâtard 8 : 8 ouvrées plantées en 1979 (commune Puligny)
- Bâtard 9 : 9 ouvrées plantées en 1989 (commune Chassagne)
- Bâtard 21 : 21 ouvrées plantées moitié en 1962, moitié en 1964 (commune Puligny).

Culture en Biodynamie, avec récolte manuelle, tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débouillage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 25% sont neufs (maxi ½ Vosges, mini ½ Allier).

Après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.
Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.

L'après-midi : DS17,5 - PS17,5. Note moyenne AM : 17,5

Robe dorée, claire. Nez de grillé, de pralines, de chardonnay classique. Puissant mais un peu moins que la bouteille de Girardin. La bouche est grasse, équilibrée, alliant puissance et finesse. La finale est très longue, mais ce vin n'a pas l'ossature minérale du premier et manque un brin de tension.

Commentaires : si Bâtard est gras et évoquerait plus Meursault que Puligny, alors peut-être que... Nous commençons à comprendre... J'ajoute que j'ai adhéré des deux verres à la pureté des vins de ce domaine.

Le soir : DS16,5+ - PC15,5/16 - LG18 - PR16 - MS16,5 - PM18,5. Note moyenne SOIR : 16,9

Des sourires se lisent sur des visages, d'autres font grise mine ... La mélodie qui jusqu'à présent jouait une symphonie harmonieuse, divise les dégustateurs ! Patatraaaaaaaa ... Une note discordante pointe aux oreilles, comme un verre de cristal qui se brise : deux perceptions opposées apparaissent au grand jour.

La première évoque des senteurs grillées, une réduction standard, un abord flatteur, cohérent, avec une matière ronde, un milieu de bouche confortable mais pas au niveau d'un grand cru. Un manque de longueur, un bon vin mais pas excitant.

A l'inverse, la deuxième évoque un nez explosif, soufré, grillé, puissant, un nez de chardonnay qui caresse nos sens comme un rêve ! Quelle magie que ce bouquet ! Une bouche à l'image du nez, un concentré de chardonnay, plaisant, sapide, qui associe richesse et minéralité ; un faux maigre, nerveux, gourmand, avec une grande longueur, sur des amers citronnés et frais.

D'un côté un vin "standard" et de l'autre un vin de rêve ! Anne-Claude LEFLAIVE, tout comme le Domaine d'AUVENAY, divise les dégustateurs.



5. Montrachet : Jacques Prieur 2000 - 13°

L'après-midi : DS16,5? - PS17. Note moyenne AM : 16,8

Robe blond doré avec des reflets verts. Nez puissant sur la noisette, la poire, le jaune d'œuf et, à l'aération, la fougère. La bouche est grasse, gourmande, enveloppée par d'élégantes notes de grillé fin. Le poids du vin nous ramène sur le Montrachet. Très belle finale avec, comme un clin d'œil, des notes de framboises. Très beau vin

Commentaires : Montrachet pour tout le monde.

Le soir : DS15,5 - PC15,5 - LG16 - PR16 - MS16 - PM15,5. Note moyenne SOIR : 15,8

Imaginez un instant qu'un Montrachet puisse être comparé à l'aveugle à l'esprit d'un Mâcon ! Nez surmûr, lacté, aux effluves de citron, poire, pêche, pomme, fruits exotiques, agrumes.

Bouche ronde, simple, au boisé vulgaire, sur le caramel ; une pointe d'alcool souligne l'ensemble, pas du tout emballant, sans relief, sans race. Un vin simple, cependant puissant et gras mais ennuyeux, mou, plat, qui se dégrade. Un breuvage qui ne correspond pas, mais vraiment pas du tout à son pedigree. « Pas emballé », « ce vin me lasse », « manque de sensations », « c'est pas le pied » ... autant de qualificatifs décevants... Un dégustateur reconnaît le style du Domaine tandis qu'un autre s'écrie : « il a les fesses molles, il retombe ! ».

Si la note moyenne est celle d'un bon vin, du fait notamment d'une matière puissamment dotée, la rugosité des commentaires s'explique par la déception profonde face à un Montrachet dont le prestige - et le prix... - nous laissaient espérer toucher l'excellence ...



Vin pirate :

6. Meursault « Les Narvaux » : Domaine d'Auvenay 2000 - 13°

L'après-midi : DS16,5 - PS16,5. Note moyenne AM : 16,5

Robe dorée avec de subtils reflets verts. Le nez est superbe sur le silex, la pierre à briquet, avec une touche d'hydrocarbure. Puis des fruits blancs, la prune mirabelle. La bouche est tendue, minérale. Certes, le vin n'a pas le poids des Montrachet et nous semble différent mais il est très pur, cristallin, très élégant. Dans la marge, j'écris "Bravo" !

Commentaires... dubitatifs et pour cause, c'est le pirate de la soirée ! Nous avons quand-même dit « atypique ».

Le soir : DS16 - PC(16,5) - LG(14) - PR14,5 - MS(14,5?) - PM14. Note moyenne SOIR : (14,9)

Toujours à l'aveugle, nous pourrions croire qu'un mythe vient de tomber. Les dents vont grincer ... Le rideau s'ouvre sur cette bouteille sans que personne ne songe à un vin pirate, glissé par le chef d'orchestre pour se jouer de nous !

Le nez annonce la pomme, le soufre, le pamplemousse pas mûr, la pierre, le camphre, la poudre, le pétard. La bouche présente une certaine matière, mais l'acidité est trop marquée, au point qu'un dégustateur évoque le Jura.

Le vin semble oxydatif pour certains, pas du tout pour d'autres... Il est en tout cas mince, austère, pas mûr, pas bon, sans plaisir, sans intérêt, indigne de son AOC, imbuvable... Dans la cacophonie générale, j'entends « tu vas devoir enlever ton poster de Lalou ! »

Non ! Un pirate qui, sur le papier, s'invitait à table en gaillard, en costaud (il en remonterait à plusieurs, même aux grands) !

Une bouteille qui divise de nouveau : les partisans du Domaine ne reconnaissent pas la signature d'Auvenay et évoquent une oxydation. Les autres, de toute façon, n'apprécient pas le style maison.

Rappels :

a. Meursault "Les Narvaux" 2000 : Domaine d'Auvenay : 10/02/06

DS17,5 - PC17,5+ - MS17 - CD16. Note moyenne : 17

Après celui du 2002, le nez semble un peu moins incisif, un peu moins éclatant ; très large, beurré, profond et racé, il commence à distiller des notes de fruits confits, de noisette fraîche et même de nougat.

La matière est très riche, d'une concentration supérieure ; sa vitalité se manifeste au travers d'une imposante colonne vertébrale acide et d'une profonde assise minérale. Moins explosif, moins ouvertement séducteur qu'il y a quelques années (goûté en mars 2002), ce vin magnifique semble être dans une phase transitoire, avec un élevage qui ressort légèrement et des composantes qui demandent à s'harmoniser encore davantage.

b. Meursault "Les Narvaux" 2000 : Domaine d'Auvenay : 18/03/02 - 18/20

D'une expressivité et une richesse étonnante, le nez s'exprime avec une grande netteté, à la fois exubérant (miellé, floral) et classique. Très riche, miellé, gourmand en bouche, avec une trame d'une longueur et d'une droiture sans faille.

c. Meursault Narvaux Auvenay 2000 : 3/5/08 - 16/20 (LG)

Une bouteille donnant des senteurs de beau chardonnay (le triplet classique végétal, minéral, agrumes), avec du citron et de la verveine. Bouche concentrée mais qui n'étincelle pas comme attendu (pas d'émotion particulière, comme celle trouvée sur le très grand vin bu dans le grand Ouest en mai 2006). Matière pas au niveau du cru, pas assez grasse, étonnamment nerveuse (pensé aussi à un moment à un Villages 2002 de Roulot). En goûtant un fond de vin le 6/5/08, on est tenté de songer à l'aligoté du domaine ?! (le vin présente ici une collerette grise).

d. Meursault Narvaux Auvenay 2000 : 13/5/2006 - 18,5/19 (LG)

Un nez balsamique et fruité, très singulier, énorme : herbes aromatiques, poire au sirop, citron brillant, pêche, mirabelle, curry. Bouche puissante mais de cristal, d'une incroyable finesse persistante (le verre vide conserve très longtemps ces senteurs indélébiles). On a pu penser à un Chevalier-Montrachet en raison de ce côté essence de raisin et de sol.



7. **Montrachet : Chartron & Trébuchet 2000** - 13,5°

Production de Montrachet 2000 : 450 bouteilles.

De mémoire (je n'en suis vraiment plus sûr car la commercialisation se faisait par notre ex affaire de négoce « Chartron & Trébuchet » et c'est Louis Trébuchet qui était aux achats) : une pièce provenant de la Maison Remoissenet (vignes du Baron Thénard) et une feuillette de la Maison Joseph Drouhin (vignes du Marquis de Laguiche).

L'après-midi : DS17 - PS17. Note moyenne AM : 17

Robe dorée. Nez discret avec des notes de paille à l'aération et une subtile touche miellée. La bouche est belle, toute en pointe, tendue. La finale est très longue. Très beau vin, même s'il n'a pas le poids des Montrachets déjà bus.

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG17,5/18 - PR17,5/18+ - MS18 - PM18,5. Note moyenne SOIR : 17,8

Des senteurs troublantes : fumé, goudron, âtre, avec, heureusement, du miel. Mais aussi des notes de pâte d'amande, fougère, bâton de réglisse, d'autres florales, un peu végétales et boisées.

La bouche dévoile une belle sève, un gras plaisant, profond, phénoménal. Serré, racé, distingué, le vin est tonique, avec une belle minéralité : il flirte avec Chablis (et ses notes de miel...). Il révèle une grande cohérence et harmonie d'ensemble, de la prestance, jouant une belle mélodie hédoniste.

Enthousiasme et plaisir à l'unisson pour un pronostic au niveau des meilleurs !



8. **Montrachet : Louis Jadot 2000** - 13,5°

L'après-midi : DS16 - PS16. Note moyenne AM : (16)

Robe dorée. Aie ! Nez de caramel. L'on peut déjà soupçonner un boisé trop insistant. L'attaque est énorme, sur la puissance d'une matière noble et sûre d'elle. La finale est au diapason et se termine sur une pointe d'oxydation qui m'évoque le Xéres.

Commentaires : noté 16 pour la belle matière (certainement Montrachet), mais gâchée par un élevage trop présent. Pour Didier, c'est la touche Jadot.

Le soir : DS14 - PC13 - LG14,5 - PR11/15 - MS13,5 - PM14,5. Note moyenne SOIR : 13,8

Cette bouteille, une fois découverte, allait-elle réconcilier l'assemblée (entre elle, mais aussi avec le domaine déjà éprouvé lors d'une dégustation précédente sur le millésime 2002 ?)

Et bien cette bouteille, divine sur le papier, ne trônera pas sur nos étagères ! Encore moins dans nos mémoires, si ce n'est pour nous rappeler que même si le terroir de Montrachet est susceptible d'enfanter le meilleur, des rejets indignes naissent aussi en son sein (surtout si la main de l'homme veut absolument dominer ou « dompter » le terroir).

Un nez boisé, oxydé, lactique (yaourt au café), végétal, aux notes de pommes trop récurrentes qui rappellent le chenin de Loire (c'est vous dire...) ! Pour un dégustateur, le vin se distingue par les honneurs des 3 P : "pâteux, pataud, pâtissier"... Crime de lèse-majesté ! Les dés sont jetés...

La bouche ne le relève pas mais au contraire l'enfonce : un "grand" vin peu goûteux, vulgaire, pas bon, gâché par une oxydation trop marquée, avec une finale acide brûlante, peu expressive, tombante ... autant de lacunes qui enfoncent inexorablement cette bouteille aux oubliettes ... (Eu égard à son pedigree dont tout un chacun s'attend à retrouver dans le verre un vin exceptionnel ...).

Remarque : il est intéressant de rapprocher cette dégustation de celles du Corton-Charlemagne et du Montrachet 2002 faites en juin dernier. En effet, si nous avons très bien appréciés ces bouteilles à l'ouverture, elles s'étaient effondrées d'une façon tout aussi caricaturale au bout de 5 heures d'aération, pointant une philosophie d'élevage outrancière. Un conseil : évitez absolument de les carafes (à moins que vous soyez amateur du jus de planche !).



9. Chevalier-Montrachet : Domaine Leflaive 2000 - 13,5°

Superficie : 1ha 99a répartie en 3 parcelles argilo-calcaires :

- Chevalier du bas sud : 6,5 ouvrées plantées en 1957 et 1958.
- Chevalier du bas nord : 21 ouvrées plantées en 1955, 1964 et 1980.
- Chevalier du haut : 19 ouvrées plantées en 1974.

Culture en Biodynamie, avec récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 25% sont neufs (maxi 1/3 Vosges, mini 2/3 Allier).

Après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.

Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.

L'après-midi : DS17,5 - PS17,5. Note moyenne AM : 17,5

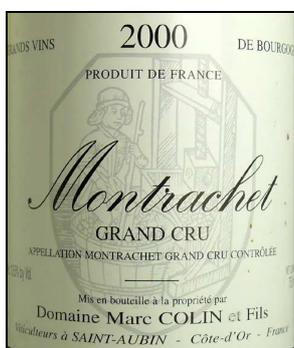
Robe dorée, claire. Nez discret, citronné, minéral, avec un grillé élégant et des notes de réduction. L'attaque est énorme, la bouche grasse, puissante, tapissée par un vin de poids. La finale est très droite, très longue et très minérale avec des résurgences de réglisse. Très beau vin dont la puissance et la rondeur soutenues par un squelette minéral imposant ont conquis l'assistance.

Commentaires : étant donnée la minéralité et ... qu'il ne reste que trois vins, Didier nous aiguille sur un Chevalier.

Le soir : DS17,5/18 - PC17 - LG18,5 - PR18,5 - MS18 - PM19. Note moyenne SOIR : 18,1

Au-delà des senteurs de réduction et de soufre, une belle complexité aromatique pointe et titille les narines. En bouche, les sensations sont pratiquement unanimes : une matière énorme, beaucoup d'ampleur, de gras, de l'équilibre, de la tension, une forme de perfection formelle, mais qui une fois encore divise quelque peu : certains reconnaissent un fort joli vin, parfaitement réalisé, avec une réduction "standard", mais sans "folie", sans cette magie, cette émotion propre aux géants, tandis que les autres font écho d'un breuvage magnifique, sapide, juteux, d'une grande pureté, avec une belle longueur saline, une harmonie où toutes les notes sont jouées, apportant un plaisir rare, une classe folle : leur meilleur vin de la soirée !!!





10. Montrachet : Marc Colin 2000 - 13,5°

L'après-midi : *DS?* - *PS?*. Note moyenne AM : ?

Robe dorée. Nez soufré. Certains disent serpillère ; c'est vrai que les déviations aromatiques de cette bouteille nous ont amenés à ne pas la noter. Qu'en a-t-il été pour la session du soir ?

Le soir : *DS?* - *PC(17,5)* - *LG(13)* - *PR(17,5)* - *MS(18)* - *PM16*. Note moyenne SOIR : (16,4 ?)

Le bouquet qui émane de ce vin est sur le registre de la réduction, du soufre et laisse apparaître en bouche un goût de croupi, de filtre.

Pourtant, la bouche est tendue, avec une matière énorme, pleine, dense, avec de surcroît une mélodie qui joue plus sur l'élégance que la puissance.

Le goût perturbe les dégustateurs. Ce vin est-il fermé ? La bouteille est-elle légèrement défectueuse ?

Les avis, notes et perceptions ne permettent pas d'affirmer que cette bouteille, dégustée à un instant T, reflète réellement sa vraie nature. La particularité de cet arôme de « filtre » amène certains à se questionner sur un défaut potentiel de bouteille, bien que tout le monde s'accorde à penser que la matière est d'une extrême qualité. Nous sommes en face du cas typique où il serait nécessaire d'ouvrir une autre bouteille pour lever le doute.



11. Montrachet : Domaine Guy Amiot 2000 - 14°

2 petites parcelles (acquises par Arsène Amiot, fondateur du domaine) de vieilles vignes plantées dans les années 1925 par les 3 Frères Amiot (Pierre, Marcel et Robert) et leur père Arsène, situées sur le secteur de Chassagne-Montrachet dans la partie " les Dents de Chiens".

Voisin direct de Marc Colin, René Lamy et Jacques Prieur.

Production annuelle moyenne : environ 2 pièces, soit 600 bouteilles.

Elevage 100% fûts neuf, sur 12 mois.

Assemblage, puis 3 à 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

L'après-midi : *DS18,5+* - *PS18*. Note moyenne AM : **18,3**

Robe dorée. Nez puissant sur la poire confite avec des notes minérales. L'attaque est citronnée, puis le vin prend toute sa place en bouche, soutenu par une minéralité fine. La finale est énorme. Splendide !

Commentaires : commencer par la plus belle bouteille de l'après midi est un exercice insolite. Finir par la numéro deux ne l'est pas moins !

Le soir : *DS19* - *PC18,5* - *LG19* - *PR19,5* - *MS19,5* - *PM18*. Note moyenne SOIR : **18,9**

Voici le vin de la soirée, celui qui a fait l'unanimité et enchanté le palais : une essence de MONTRACHET.

Cet extrait de chardonnay possède une minéralité hors norme associée à une concentration phénoménale : c'est un monstre en puissance qui attend patiemment son heure !

Un dégustateur évoque un mélange du château Grillet et du Domaine Raveneau et le note 19.

Un autre pourrait verser une larme d'émotion ou bien se recueillir face à son meilleur vin de la soirée, noté 19,5 !

Un autre tombe à genoux et caresse délicatement la bouteille une fois découverte pour en extraire ses sublimes atours ! Arrête, jeune insouciant : ne déshabille pas cette belle et somptueuse bouteille de sa seule étiquette ! C'est en tout cas le plus beau vin blanc jamais dégusté de sa vie, noté 19,5.

Touchons-nous au sublime avec cette divine bouteille ? Certainement !

Un autre pense tout simplement que c'est le seul nectar qui puisse franchement se démarquer et revendiquer son label de MONTRACHET !!! Noté 18,5.

Faut-il pointer le talent du vigneron, l'ancienneté de ses vignes plantées en 1925 (à priori les plus anciennes du MONTRACHET) qui permettraient de tirer le maximum du terroir ? Ou bien les deux à la fois !

Ce soir, le chef d'orchestre, c'était bien Monsieur Guy AMIOT : il nous offrit la plus belle mélodie, nous jouant la meilleure partition autant au nez qu'en bouche ! Chapeau bas, Maestro !



Conclusion sur les vins dégustés à l'ouverture (Pierre Simon)



Encore tout chamboulés par les superbes vins dégustés, nous essayons de tirer quelques conclusions.

D'abord, relevons une bouteille qui sort du lot, celle de Vincent Girardin, talonnée de près par celle de Guy Amiot.

Ensuite remarquons que le domaine Leflaive, dont nous n'avions pourtant pas le Montrachet, s'illustre par une élégance et une pureté de fruit très émouvantes. Bien sûr, ce n'est pas une surprise, mais c'est une vraie confirmation.

Bravo aussi aux autres domaines qui subliment ce grand climat qu'est le Montrachet mais... que les boisés insistants sont regrettables, gâchant parfois une matière aussi monumentale. Vite, que passe la mode des bâtonnages intempestifs, de ces vins qui, au bout d'une heure dans le verre, se terminent tous sur le caramel... Ce commentaire n'engage que moi mais je sais que chez IVV je ne suis pas le seul à le partager...

Conclusion sur les vins aérés pendant 5 heures

(Patrick Moulène)

Je tiens à remercier, au nom de tous, Didier, qui, dans sa « folle » démesure, sa générosité hors norme, son cœur débordant d'amour et de fraternité ... sa passion du vin, nous à permis de porter à nos lèvres ce breuvage quasi mythique : le MONTRACHET. Dernière marche vers le trône, terroir magique ... Il sublime notre imagination, nous emporte sur le papier et dans notre imaginaire aux frontières de l'irréel, de l'innommable ... tant le vin est fort rare, précieux, inaccessible ... Pour ce mythe, nous attendons un niveau de qualité hors du commun, un plaisir intense, de haute volée ...

Etait-ce réellement le cas ce soir ? Les vins étaient-ils à la hauteur de leur ambition ? Sont-ils les dignes et vénérables représentants de ce fabuleux terroir ?

En s'en tenant simplement à la moyenne établie, la dégustation exhibe quelques divergences de ressentis autant qu'elle ne permet pas de proclamer que tous les Montrachets dégustés apportent l'immense plaisir que l'on est en droit d'attendre de ce terroir béni des Dieux !

Trop de belles bouteilles sont soit gâchées par une oxydation prématurée, soit matraquées par un boisé (cf les échantillons d'E. SAUZET, J. PRIEUR, L. JADOT).

Je m'interroge quant à la volonté de l'homme de « dominer » à tout prix le terroir plutôt que de laisser sa symphonie naturelle s'affirmer et prendre place sans artifices ?

D'autres affichent des qualités intrinsèques de haut niveau : H. BOILLOT, CHARTRON & TREBUCHET, A.C. LEFLAIVE et son Bâtard-Montrachet.

Enfin, les étoiles rayonnantes, de celles qui montrent le chemin, ces guides, ces références pour tout un chacun... A.C. LEFLAIVE et son Chevalier-Montrachet, V. GIRARDIN et surtout G. AMIOT se révèlent être, à l'instant T et dans le contexte de notre dégustation, les vénérables et dignes représentants de l'esprit MONTRACHET : une puissance et une matière grandiose, hors norme, accompagnée de cette élégance raffinée, si rare, cette classe folle, cette délicatesse extrême ... Une apothéose des sens, un feu d'artifices multidimensionnels ! Un plaisir rare ...

Le coup de cœur collectif va au Montrachet du Domaine G. AMIOT qui surpasse de la tête et des épaules l'ensemble de ses pairs ! Je n'ai pas de souvenir, aussi loin que je remonte dans le temps, au sein d'un club à la notation assez sévère, d'une telle note sur un vin blanc !!!

Chapeau bas, Maestro Guy AMIOT ! Votre MONTRACHET est le digne nectar de la soirée ...



Tableau récapitulatif

Grands Vins			
2000	Montrachet : Domaine Guy Amiot	18,9	+ 0,6
2000	Montrachet : Vincent Girardin	18,5	0
2000	Chevalier-Montrachet : Domaine Leflaive	18,1	+ 0,6
Vins excellents			
2000	Montrachet : Chartron & Trébuchet	17,8	+ 0,8
2000	Bâtard-Montrachet : Domaine Leflaive	17,5	- 0,6
2000	Montrachet : Henri Boillot	17,0	+ 2,5
Très bons vins			
2000	Montrachet : Jacques Prieur	16,8	- 1,0
2000	Meursault « Les Narvaux » : Domaine d'Auvenay	16,5	- 1,6
2000	Montrachet : Marc Colin	(16,4)	-
2000	Montrachet : Louis Jadot	16,0	- 2,2
2000	Bâtard-Montrachet : Domaine Etienne Sauzet	16,0	- 3,1

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	17,2	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,2
---------------------------	------	---------------------------------	-----



Nous poursuivons la soirée...
Compte rendu de Philippe Ricard

La soirée s'annonçait belle... Imaginez donc cette brochette de stars en tête d'affiche : ça le fait, non ? Le genre de dégustation analytique qui, aussi, ne manquera pas d'offusquer les grognasses du web qui s'excitent sur nos habitudes (« *quel gâchis de déguster ainsi ce genre de vin... ils n'ont rien compris chez IVV... ils ne savent pas ce qu'est le plaisir...* »).

Gnagnagna, gnagnagna...

L'inutilité de ces caquetages à 2 balles m'a toujours bien fait poiler...

N'empêche que chez IVV, depuis la dernière Assemblée Générale de la rentrée, on a décidé de ne pas se tromper d'objectif...

Pas pour se justifier vis-à-vis des donneurs de leçon virtuels, mais, parce qu'entre la tentation de se prendre au sérieux et faire en sorte de sérieusement se faire plaisir, il y a une frontière qu'il est toujours bon de se rappeler...

Après une évolution dans ce sens de nos soirées hebdomadaires de dégustation à l'aveugle, ça fait quelque temps que nous évoluons aussi sur certaines de nos séances officielles...

Exemple : ce soir, il était convenu d'amener chacun une bouteille secrète (sur le thème du chardonnay) ainsi que quelques victuailles ; manière de bien boire et bien manger ensemble...

Avec tous nos excès habituels, bien entendu, ce que nous ne parviendrons sans doute jamais à maîtriser !

Avant les Montrachet, voici donc 3 premières « mises en bouche » parmi les bouteilles offertes (admirez la synchronisation des choix !)...



12. Côtes du Jura « Les Chalasses Vieilles Vignes » : Domaine Ganevat 2007

DS14,5 - PC15,5 - LG14,5 - PR15 - MS15 - PM14. Note moyenne : 14,8

Robe jaune clair ; nuances dorées et vertes.

Jolie réduction (sésame, peau de poulet grillée), sans perturbation boisée, accompagnée de notes fermentaires, de citron.

Bouche fine, salivante, très propre, à l'acidité toute jurassienne (vive, citronnée) ; corps sans trop de muscles ni de chair, mais avec de la présence, un beau nuancier de saveurs.



13. Côtes du Jura « Les Grands Teppes Vieilles Vignes » : Domaine Ganevat 2007

DS15,5 - PC16,5 - LG16 - PR16+ - MS15,5/16 - PM15,5. Note moyenne : 15,9

Si l'aspect est presque identique en couleur (juste un peu plus d'éclat), le changement de texture est net (bien plus huileuse).

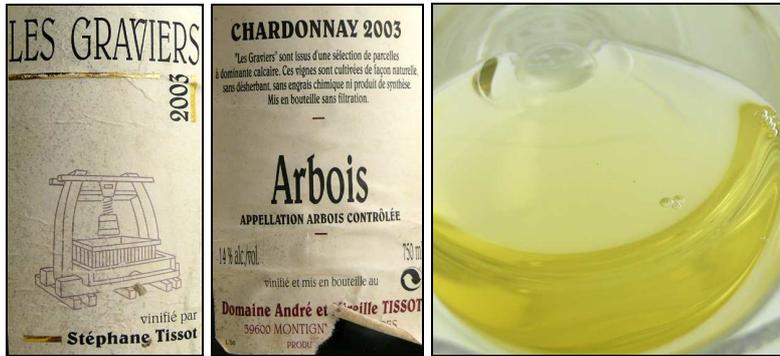
Expression un peu plus sobre, sur cette même réduction toute en finesse, des sensations de peau d'orange, de citron, d'amande, d'épices.

Tenue toute aussi rigoureuse que sur les Chalasses, avec ce socle acide solide, mais un surcroît de puissance, une matière plus richement dotée, grasse, enrobante, donnant la sensation d'un équilibre plus abouti ; on apprécie toujours ce très joli jus, fin, sapide, s'affichant avec beaucoup de prestance.

Duo de très belle qualité, avec notamment une pureté aromatique (bois imperceptible) qu'on pense supérieure aux Arbois de Stéphane Tissot.

Il nous faudrait comparer...

A défaut de 2007, un d'entre nous avait anticipé la requête...



14. Arbois « Les Gravieres » : Domaine Tissot 2003

DS12 - PC12 - LG13 - PR12,5 - MS13 - PM12. Note moyenne : 12,4

Aspect sensiblement plus laiteux, trouble, que ses prédécesseurs ; jaune plus marqué, doré, vert.

On navigue dans le baroque rococo : caramel, abricot, pomme au four, poire au beurre, zeste d'orange, jaune d'œuf, toute une panoplie... boisée ! (nous ne l'avons jamais senti avec une telle intensité sur les millésimes 2004 et 2005, globalement bien mieux appréciés au club).

Bouche affadie, lactique, collante, manquant singulièrement de peps, de distinction aromatique ; on mâche un caramel mou !

Mettons ça sur le compte du millésime, car ce n'est pas le genre de matière qui nous semble caractériser le domaine...

Après la dégustation des Montrachets où, si nous n'avons pas mangé grand-chose, j'avoue avoir pas mal bu (non seulement ça ne m'arrivera pas tous les jours, mais à 5 € la gorgée, c'est tout juste si on ne pense pas à recycler les urines !), nous voici donc à l'heure du repas.

Et, en toute honnêteté, il faut bien reconnaître que cette seconde partie de soirée a tenu la dragée haute à la première...

Sans fanfaronnerie ni provocation.



15. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Clavoillon » : Domaine Leflaive 1983

DS15,5 - PC15,5/16 - PR16 - MS16 - PM16. Note moyenne : 15,9

Parure jaune or avec des reflets verts.

Senteurs de pomme au four, de beurre cuit, de champignon, de curry, de safran, le tout révélant une belle évolution tertiaire.

Matière parfaitement en cohérence, avec de bons goûts de « vieux », affichant encore de la tenue, de l'ampleur, une certaine harmonie.

Accord pertinent avec les brochettes de lottes marinées au safran du père Fabien (toujours plus en accord qu'avec le halo de clope qu'il nous ramène régulièrement de ses pauses d'intoxication)...



16. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits : Clos Saint-Philibert Monopole Domaine Méo-Camuzet 2007

DS14,5 - PC14,5/15 - PR14,5 - MS14,5/15 - PM14,5. Note moyenne : 14,6

Robe beaucoup plus claire, paille, légèrement verdie.

Nez sur la fraîcheur végétale et florale, adouci par quelques notes de miel.

Bouche assez mince, laissant l'acidité en avant, mais restant propre, vive, sans fausse note.



17. Chablis 1^{er} Cru « Montée de Tonnerre » : Domaine Raveneau 1999

DS17 - PC17 - PR17,5 - MS17 - PM18. Note moyenne : 17,3

Couleur jaune clair, avec des lueurs dorées et vertes.

Signature évidente : fougère, miel, agrumes, fromage, nougat, pointe de coquille, tout un registre particulièrement précis et fin, sans mystère sur ses origines...

Matière exemplaire, cristalline, élégante, raffinée, assurant une présence remarquable, sapide, vibrante, à la suavité irrésistible. Plaisir garanti et unanime !



18. Chablis 1^{er} Cru « La Forest » : Domaine Dauvissat 2000

DS17,5 - PC17,5 - PR17,5 - MS17 - PM17,5. Note moyenne : 17,4

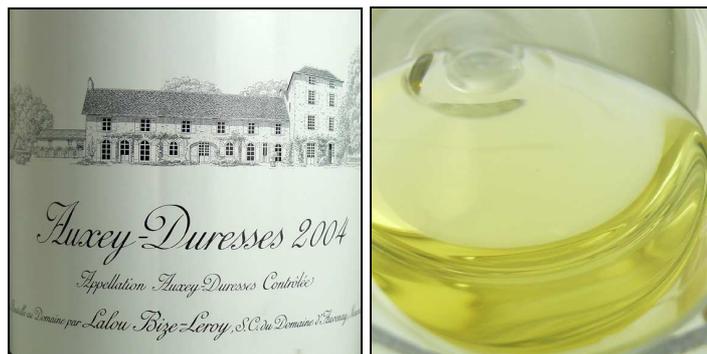
Enchaînement sincèrement apprécié...

Robe identique, jaune clair, avec ces mêmes reflets dorés et verts.

Impression toute aussi « typée », avec l'inflexion plus minérale qui distingue souvent les vins de Vincent Dauvissat : fougère, citron, pierre à briquet, craie humide, croûte de fromage.

Très grosse présence en bouche, peut-être un peu moins charmeuse que le vin de Raveneau, mais toute aussi fine, précise, rigoureuse ; la nuance est ici sur l'impact, la matière restant particulièrement ferme, fuselée, tranchante, superbement étirée.

Un duo toujours aussi excitant, réjouissant même, aux qualités de vieillissement très régulières, qui, par comparaison, induit forcément quelques interrogations sur la grandeur supposée des grands vins blancs de la Côte de Beaune, ainsi que sur leurs prix...



19. Auxey-Duresses : Domaine d'Auvenay 2004

DS17,5 - PC17,5 - PR18 - MS17,5 - PM18,5. Note moyenne : 17,8

Teinte jaune clair, nuances dorées et vertes.

Accueil réducteur familier sur le domaine (pierre à fusil, poudre, allumette, peau de poulet grillée), notes vivantes de citron, de poire, dans un style explosif et « libre » qu'insufflent une pointe d'acidité volatile.

Bouche révélatrice des grands vins, avec un tactile d'une remarquable finesse, de la densité, de la pureté, de l'éclat, de la longueur... Le style reste assez tranchant, marqué d'une superbe acidité, mais dans un équilibre irréprochable.

On retrouve enfin le style flamboyant du domaine sur un millésime qui, pourtant, lui a été difficile...

Il était temps, car après une mauvaise série (4 bouteilles défectueuses ou douteuses, ce qui fait beaucoup à cette gamme de prix et de renommée...), nous commençons à l'avoir très mauvaise...



20. Meursault 1^{er} Cru « Les Charmes » : Domaine Henri Germain 1999

DS16,5/17 - PC16/16,5 - PR17 - MS16,5/17 - PM16,5/17. Note moyenne : 16,7

Aspect paille jauni, toujours nuancé de vert, avec quelques notes dorées.

Beaucoup de classe, de fraîcheur, de pureté dans ce nez « classique », avec son joli grillé, ses notes de noisette, de fleurs blanches, de citron, de menthol.

Matière dentelée, avec ce qu'il faut de gras en attaque, puis un déroulé en finesse, équilibre, une puissance bien contenue ; finale sapide, ferme, joliment étirée.

Bref, un très joli Charmes qui porte parfaitement son nom...



21. Ladoix 1^{er} Cru « Le Clou d'Orge » : Domaine Moniot Nie 2008

DS14,5 - PC15 - PR14,5 - MS15 - PM14. Note moyenne : 14,6

Couleur paille, léger vert.

Nez bien étrange qui mériterait sans doute l'exercice du verre noir pour ridiculiser son monde... Framboise, fruits rouges, fenouil, pomme, l'offre olfactive bouscule nos stéréotypes...

On retrouve un peu cette même « originalité » en bouche, avec une matière énergétique, « bondissante », tant par sa vivacité que ses libertés aromatiques.

Trait presque bien (Lui...!!!) avec le pâté au piment d'Espelette... (choix plutôt osé pour une soirée chardonnay !!!).



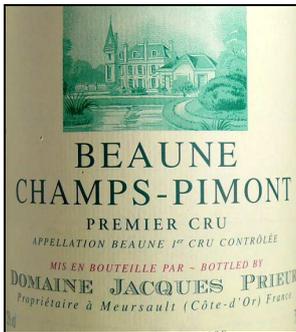
22. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Champgain » : Domaine des Comtes Lafon 2000

DS13 - PC13,5 - PR12 - MS(14) - PM12. Note moyenne : 13,3

Présence dorée bien marquée, vive, toujours avec des reflets verts.

Beurk... caramel au lait, œuf, pomme au four, notes lactiques, richesse boisée et oxydative qui n'augurent rien de bon...

Bouche roborative, pleine de beurre, de gras, de pomme cuite et recuite, avec une acidité décalée : c'est assez écœurant...



23. Beaune 1^{er} Cru "Champs-Pimont" : Domaine Jacques Prieur 2005

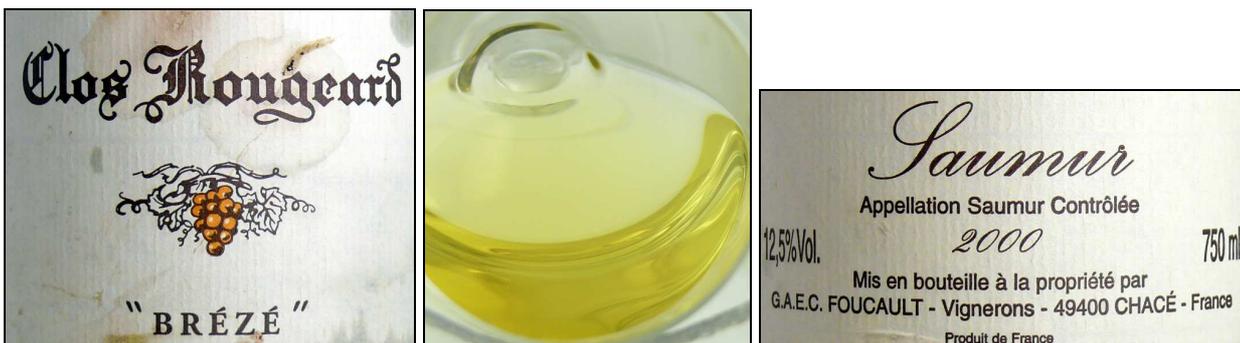
DS14 - PC14 - PR14,5 - MS15 - PM14. Note moyenne : 14,3

Robe sobre, paille teintée de vert.

Olfaction fraîche, assez épurée, sur la poire, l'amande verte, la menthe, l'herbe coupée, l'anis, avec une pointe de grillé.

Corps sans épate, assez mince mais élégant, charmeur par sa pureté, son raffinement, sa tenue sans faille.

Un joli Beaune qui sonne juste, sans sur-jouer.



24. Saumur : Clos Rougeard « Brézé » 2000

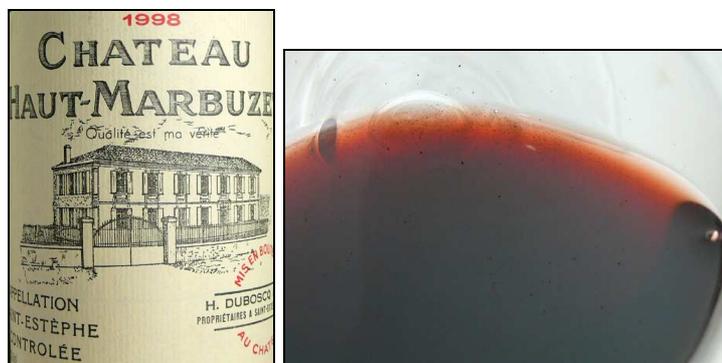
DS16 - PC16,5 - PR17 - MS16,5 - PM16,5. Note moyenne : 16,5

Très bel appareil, or, avec de beaux reflets verts...

Effluves complexes, évolutifs, prenant tour à tour l'apparence d'un Vouvray (pierre à fusil, coquille, beau végétal, infusion de plantes), d'un Savennières (pomme mûre, tourbe, malt à Whisky), avec aussi des senteurs de vieux cuir, de champignon, de poudre, de miel, de lavande, de camphre...

Matière toute aussi « originale », concentrée, dense, mais pourtant presque « sèche » (impression seulement, due à une présence assez faible d'alcool), une acidité ferme, le tout dans une tenue stricte, sans faiblesse.

Un vin qui a de l'âme...



25. Saint-Estèphe : Château Haut-Marbuzet 1998

DS16 - PC15,5 - PR16 - MS16 - PM15,5. Note moyenne: 15,8

Robe qui, en apparence, nous semble signaler un pirate dans cette soirée chardonnay ! Grenat orangé, sombre, garnie de nombreuses particules en suspension...

Vieux cuir, résine, graphite, tabac, terre battue, paille, menthol, notes claires de poivron rouge rôti : belle évolution, avec un charme préservé, d'autant plus que le boisé est parfaitement fondu.

Attaque ronde, suave, corps avec du fond, ferme, des tanins de qualité, structurants. Jolie bouteille, mais que ce soit à l'œil, au nez ou en bouche, tout laissait croire à un vin bien plus vieux...

Cette dernière quille n'étant pas très appropriée avec les excellents desserts de Camille (tartes aux poires et aux pommes), Frédéric s'est entiché de l'idée de sauter dans sa voiture pour aller récupérer du sucre dans sa cave toute voisine... (On ne nous l'avait pas encore faite, celle-là ! Un fou de plus ! Et en plus, il est 2h du mat !)

Donc, 26^{ème} vin...

26. Quarts-de-Chaume : Domaine des Baumard 2002

DS16 - PC15,5 - PR16,5 - PM16. Note moyenne : 16

Or légèrement cuivré, presque fluo.

Nez aérien, tout en fraîcheur (presque minérale), malgré sa belle maturité et sa richesse : orange, coing, ananas, fruits exotiques, malt.

Matière sculptée, très fine, au sucre délicat, bien dynamisé par l'acidité. Une liqueur particulièrement digeste qui laisse un fruit réjouissant et gourmand. Un régal !