

Quelques vins espagnols...

La dégustation, préparée par Florent Barrère et Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées. L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour les séances d'après-midi et Pierre Citerne pour celles du soir.

Quelques commentaires de contexte :

Les bouteilles de la séance du 11 février ont été offertes par la société BARRERE & CAPDEVIELLE, importateurs de grands vins espagnols, Florent et Cécile BARRERE étaient présents.

1^{er} jour : pression atmosphérique : 1020 hpa – très beau temps – vent nul – premier ¼ de lune – sensations de dégustation : très bonnes.

2^{ème} jour : pression atmosphérique : 1015 hpa – beau temps – vent faible – pleine lune – jour fruit - sensations de dégustation : bonnes, mais avec une sensibilité à l'alcool plus grande.

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.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez – PC : Pierre Citerne – LG Laurent Gibet – PR : Philippe Ricard – MS : Miguel Sennoun.

1^{ère} partie :
Vendredi 11 février 2011

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 16)



1. **Vino de la Tierra de Castilla y Leon (Rueda non revendiqué) : Ossian 2007 - 13,5°**
(100% Verdejo préphylloxérique en pied franc)

L'après-midi : DS14,5 - PR15,5. **Note moyenne AM : 15**

Une des rares colorations un peu "subtiles" de la séance ! Du jaune clair, avec des nuances dorées et vertes...

Début en retenue, sur une légère réduction (grillé, sésame, pétard), puis sur les agrumes (citron, pamplemousse, zeste), enfin sur les fruits blancs (pomme, poire), avec une touche de beurre. L'ensemble reste frais et discret, sans emphase solaire.

Jolie matière, fine, dense, à l'attaque assez grasse (impression miellée), mais au poids parfaitement contenu, avec une belle reprise acide, de la personnalité, de la fraîcheur, pour rester sur un équilibre juste.

Le soir : DS14,5 - PC14/14,5 - LG14 - MS14,5. **Note moyenne SOIR : 14,3**

Belle robe jaune paille, avec du gras. Nez d'allure (et d'intention ?) assez "bourguignonne", marqué par la réduction, avec des notes de pain grillé et d'agrumes. Léger perlant en bouche, matière sapide, plutôt incisive en attaque, d'ampleur certaine, finissant avec de la rondeur et une insistante amertume.



2. **Somontano : Bodega Enate "Uno" 2006 - 15,5°**
(100% Chardonnay)

L'après-midi : DS(13) - PR?. **Note moyenne AM : (13) et ?**

Ce jeune chardonnay affiche la couleur : de l'or, de l'or, de l'or...

Archétype du vin richement travaillé, au boisé rococo, dégoulinant d'arômes : pâte d'amande, nougat, pêche jaune, poire pochée, fruits qui titillent le confit, jaune d'œuf, vanille, crème renversée, alcool...

Opulence qui vire au délire baroque, avec trop de tout, dans une concentration et une exubérance extrêmes : huileux, sucré, richissime, hyper long, c'est un vin qui envahit la bouche !

Un exercice un peu « délirant » que mon voisin qualifiera de « Castafiore » du chardonnay.

A un tarif inavouable qui distance certains de nos Montrachets...

Le soir : DS(12) - PC13/14 - LG14 - MS13,5. **Note moyenne SOIR : 13,3**

Robe jaune d'or, impressionnante de viscosité ! Nez particulièrement saturé, caramel et dominante lactique, acidité volatile. Bouche collante, lactique toujours, très chaleureuse (15,5° - le vin est sec, bravo aux levures finisseuses). Grasse... à souhait ? Sans malice, sans nuance, sans terroir apparent. Manifestement l'intention est ici bien davantage californienne que bourguignonne.



3. Bierzo : Mas Asturias "Massuria" 2007 - 13,5°

(100% Mencia)

L'après-midi : DS14 - PR13,5/14 . Note moyenne AM : 13,9

Présentation violette, très sombre, brillante.

Un nez qui flirterait presque avec un cabernet franc très mûr, dense, légèrement confituré, affichant des arômes de cassis, mûre, cerise, groseille, paille, zan, feuille de cassis.

Matière assez modeste, aux tanins sauvages, mais un caractère attachant, avec un fruité vivace, une accroche certes rustique, mais sans fadeur... Un rappel du bois en finale, doublé d'une pointe d'amertume, avec la fraîcheur du menthol et de la réglisse.

Pourrait tout compte fait évoquer un Marcillac, légèrement plus fin.

Le soir : DS14,5/15 - PC15/15,5 - LG15 - MS14,5/15. Note moyenne SOIR : 14,9

Robe pleine, mate, jeune, mince bordure fuchsia. Très joli nez de fruits écrasés, avec des notes florales, fumées, légèrement herbacées : beaucoup de charme et de clarté dans l'expression des arômes. Matière souple, fruitée, sapide, franche, autour d'une structure linéaire, un peu raide, des tanins sans insistance mais presque secs.



4. Somontano : Bodega Enate "Reserva Especial" 2005 - 14°

(70% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot)

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

Un peu plus de rouge, plus exactement de prune, uniquement en bordure de disque, car pour le reste, c'est si sombre que le noir s'impose...

L'élevage écrase le premier nez, avec ses notes de Bourbon, de futaie, de menthol ; le fruit s'échappe lentement, pointant le cassis, la cerise, la fraise, avec une touche poivrante, le tout en écho bordelais.

Attaque crémeuse, avec la rondeur de l'alcool, puis reprise acide particulièrement vigoureuse (presque acidulée) pour un équilibre étonnant, un peu pointu. Les tanins sont bien intégrés, même s'ils ont tendance à ressortir en finale, laquelle d'ailleurs déroule fort longuement, sur la fraîcheur du menthol.

Le soir : DS14 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14

Robe dense, relativement évoluée. Expression aromatique portée par l'acidité volatile, très mûre, épicée, confiturée, goudronneuse - entre grenache et merlot surmûr de la Rive Droite bordelaise... Bouche moins moelleuse que prévu, extraite, riche, avec de la saveur mais aussi une impression globale de sécheresse.



5. Priorat : Celler Mas Doix "Salanques" 2006 - 15°

(65% Grenache, 25% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot, Cabernet-Sauvignon)

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

Robe « flashy », particulièrement violine, sombre et très brillante.

Arômes chaleureux, doux, caressant les narines par sa corbeille de fruits, version VDN à Maury, sur la marmelade de cerise noire, de mûre, de fraise, avec quelques notes de chocolat, d'encre, de noisette. Le style est généreux, mais non dénué de fraîcheur.

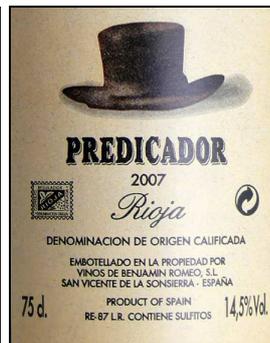
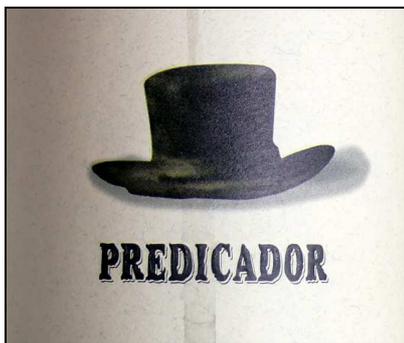
Matière pulpeuse, veloutée, féminine, s'offrant avec gourmandise, joliment équilibrée par une minéralité très présente, restant longuement en bouche, comme une poudre crayeuse.

La comparaison avec les meilleurs VDN de Maury a bien un sens (même sol schisteux, même nez, même fraîcheur minérale, même intégration de l'alcool), si ce n'est cette réalisation en vin sec, très convaincante.

Le soir : DS15,5 - PC15,5+ - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,4**

Robe jeune, saturée, bordure encore pourpre. Nez tout d'abord discret, marqué par son élevage : poivre, goudron, brûlé de la barrique... Le vin s'exprime bien davantage à l'aération, devient de plus en plus précis et typé : garrigue, schistes chauds, camphre, cacao, épices...

Matière serrée, dense, décidée, déroulant avec tonicité et allonge ; les tannins (une nouvelle fois) sont à la limite de la raideur mais l'ensemble est porté par une remarquable fraîcheur (terroirs de Poboleda ?) malgré la richesse alcoolique du vin.



6. Rioja : Benjamin Romeo "Predicador" 2007 - 14,5°

(Tempranillo, Grenache rouge et Viura 1%)

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5/16 . Note moyenne AM : **15,6**

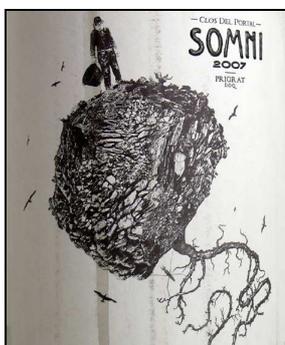
Aspect violine, très sombre, brillant.

Effluves assez simples de prime abord, discrets, difficiles à appréhender (un vin qu'il faut aller chercher...) ; le bois n'est pour autant pas une gêne, ce qui laisse deviner un joli fruit, du cassis, de la prune, une pointe de cacao, ainsi qu'un trait de vert, de menthe fraîche, d'épices. Mais le tout reste en mode « piano ».

Bouche rigoureuse, ferme, précise, mais surtout d'une finesse de tanins remarquable : la fraîcheur, l'élégance, la délicatesse de matière finissent par s'imposer.

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

Robe mate, bordure tirant déjà vers le vieux rose. Nez compoté, mûr, généreux mais sans éclat particulier. Bouche souple, lâche même, ronde, presque sucrée (impression de confiserie malgré la présence de notes herbacées), facile d'accès. Un vin simple destiné à la consommation rapide (nouveaux marchés, jeunes consommateurs ?), desservi par sa charge alcoolique.



7. Priorat : Clos Del Portal "Somni" 2007 - 14,5°

(Grenache, Syrah, Carignan)

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

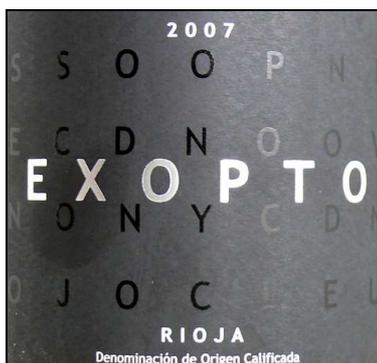
Robe un peu « extrême », huileuse, violine « pétard », brillante, très sombre, presque noire.

Très joli nez, grand ouvert, complexe, mêlant le fruit et le minéral. Régime solaire, avec des notes de caramel brûlé, de confiture (cerise, fraise), de kirsch, de fleurs « lourdes », de chocolat, de poivre, de menthe, d'ardoise chaude. Maury sous sa forme VDN semble de nouveau bien familier...

Matière épaisse, très charnue, presque sirupeuse, se posant en bouche... pour ne plus en bouger ! Du muscle, du poids, mais heureusement un soupçon de fraîcheur épicée et mentholée pour préserver un équilibre fragile. C'est un vin d'expression forte, impressionnant, dont il ne faudrait pas abuser...

Le soir : DS14,5 - PC13 - LG14/14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : **14,1**

Aspect jeune, dense, violacé. Premier contact au travers d'un boisé roboratif, goudron et notes lactiques ; la typicité émerge à l'aération : menthol, camphre, garrigue... Bouche riche, douceâtre, pesante, impression très proche d'un VDN, à la limite de la caricature. Il s'épure à l'aération, certes, mais pour être vraiment apprécié, notamment à table, ce vin manque de la fraîcheur qui rend crédible les deux cuvées du Mas Doix.



8. Rioja : Bodega Exopto "Exopto" 2007 - 14°

(60% Graciano, 30% Tempranillo, 10% Grenache)

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

Couleur prune aux reflets violine, très sombre, brillante.

Le fruit a bien du mal à s'extirper de l'emprise boisée – aux caractéristiques très « espagnoles » : Bourbon américain, vanille, futaille, paille sèche –, la prune, la cerise noire, les épices étant condamnées aux seconds rôles.

La frustration est d'autant plus grande que la matière imprime en bouche une délicatesse de tout premier ordre, avec une sève juteuse, des tanins raffinés, un délié rafraîchissant, équilibré, une pointe minérale distinguée. La longueur est elle aussi remarquable, malheureusement toujours signée par l'élevage et un caramel qui domine la rétro-olfaction.

Il faudrait regoûter ce vin dans quelques années pour apprécier la faculté de la matière à digérer ce bois avec le vieillissement...

Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15 - MS14,5/15. Note moyenne SOIR : **15,1**

Encore une robe très dense...

Nez réservé, serré, on sent un élevage attentif, dirigiste même, mais respectueux du fruit : petits fruits noir, poivre, graphite, notes lactiques. Bouche serrée, comme l'expression aromatique, fine, précise, avec une belle précision des contours et des saveurs, et pour finir, une nouvelle fois, des tannins un peu raides... Si l'on reconnaît un vin moderne de la Rioja (finesse, "propreté" du fruit), il est difficile de caractériser l'expression du cépage Graciano, dominant dans cette cuvée...



9. Ribera del Duero : Pago de los Capellanes "El Nogal" 2004 - 14°

(100% Tinto Fino)

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15,5/16 . Note moyenne AM : **15,8**

Teinte prune aux reflets bordeaux, très sombre et très brillante.

Odeurs appétissantes sur une pointe animale, le bouillon de viande, les fruits noirs, un chouïa de poivron malgré le style général plutôt solaire.

Matière virile, avec des tanins présents, une acidité vive, pour un vin en relief, musclé, dynamique, fermement structuré, avec ce petit côté salivant qui appelle la côte de bœuf... Un vin à la sève racée, un peu à la manière d'un jeune Pauillac.

Le soir : DS15 - PC13,5/14 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,3**

La routine des robes saturées et impénétrables s'installe.

Caractère lactique affirmé au nez, notes de caramel, de poivre, de piment d'Espelette. Charnu, riche en alcool, de la présence, du goût, peu de finesse...



10. Priorat : Celler Mas Doix "Doix" 2006 - 15°

(50% Carignan, 48% Grenache, 2% Merlot)

L'après-midi : DS15,5/16 - PR16 . Note moyenne AM : **15,9**

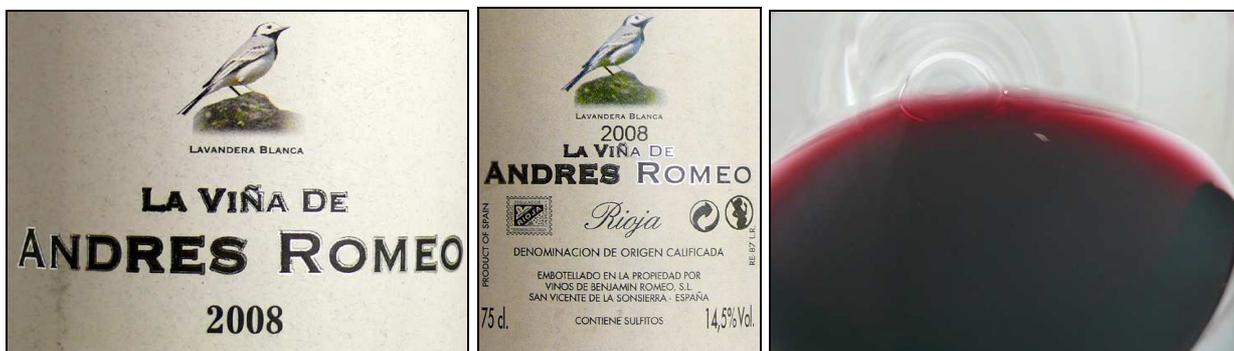
On finit par reconnaître le Priorat au premier coup d'œil (et dire qu'on déguste à l'aveugle...), rien qu'à son épaisseur... Couleur ultra violette, très sombre, très brillante.

Même générosité olfactive que ses petits camarades régionaux, avec toutefois un surcroît de fraîcheur sensible : fruits plus rouges (cerise, fraise, framboise), minéralité notoire (toujours cette impression de pierre chaude).

Matière suave, riche, ample, mais dotée d'une énergie inattendue, un support acide fort, offrant au vin un équilibre, une élégance et une digestibilité remarquables. Très belle longueur, sur une fraîcheur et une minéralité persistantes.

Le soir : DS16 - PC16,5+ - LG15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : **16**

Aspect très dense, jeune, mais brillant. Premier nez dominé par une impression de "boisé luxueux", balsamique et épicé, entre pain d'épices, vin chaud et chocolat mentholé... Au fil de l'aération la personnalité aromatique camphrée, mentholée, anisée, résineuse, méditerranéenne, s'affirme de plus en plus nettement. La matière est superlative : concentrée, veloutée, riche mais profondément tannique, de grand volume et dotée d'une acidité étonnante, percutante, presque tranchante, mais qui se déploie sans heurt, sans fausse note (mérite des vieilles vignes de carignan, du terroir ?)



11. Rioja : Benjamin Romeo - "La Viña de Andres Romeo" 2008 - 14,5°

(100% Tempranillo)

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

Aspect violine, brillant, très sombre, titillant le noir.

Boisé présent, sur la gamme empyreumatique bordelaise « classique » - torréfaction, grillé -, sans cet aspect Bourbon/paille sèche par ailleurs rencontré ; encore dominateur pour ce vin trop jeune.

Bouche dense, serrée, avec une chair pleine, parfaitement structurée (tanins présents mais nobles), proposant une sève racée, juteuse, particulièrement fine, légèrement ciselée par le minéral (typé calcaire).

Très belle persistance.

Vraiment une belle réalisation, même si le vin semble encore fermé, sur la réserve.

Le soir : DS16,5/17 - PC16 - LG15,5/16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,3

La robe la plus foncée de la série...

Expression aromatique dense et profonde, notes de cacao, d'encre, de suie ; de l'élevage, mais derrière il y a un fruit délicat, une fine floralité. Bouche fraîche, serrée, très dense, chargée en alcool et en tanins, bénéficiant heureusement d'une véritable chair.



12. Toro : Elias Mora "Reserva" 2004 - 14,5°

(100% Tinto Toro)

L'après-midi : DS14,5 /15 - PR15 . Note moyenne AM : 14,9

Robe très sombre, brillante, un peu plus évoluée, le rouge se mêlant au prune.

1er nez boisé, sur le grillé, la liqueur de café, avec une pointe de réduction ; révélation progressive d'un fruit légèrement confit, accompagné de viande fraîche, de lard fumé.

Sans être agressive, la matière est toutefois musculeuse, un rien rustique, avec des tanins en relief qu'équilibre heureusement une pulpe généreuse, épaisse, avec ce petit côté confit deviné à l'olfaction. On se rapproche de l'esprit des vins de la Ribera del Duero, avec toutefois une matière un peu plus rustique et chaleureuse.

Le soir : DSED - PCED - LGED - MSED. Note moyenne SOIR : ED

Matière sèche, odeurs liégeuses.



13. Rioja : Benjamin Romeo "Contador" 2007 - 14°

(94% Tempranillo, 6% Grenache rouge)

L'après-midi : DS17 - PR17/17,5+ . *Note moyenne AM* : 17,1

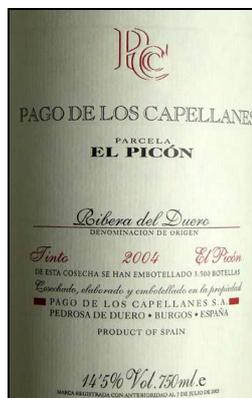
Couleur bien sombre, presque noire elle aussi, très brillante, violine en bordure.

Comme les autres vins de cette Bodega, l'approche n'est pas spontanée... débuts ténébreux, légèrement réduits, sur quelques notes grillées assez discrètes (à noter une intégration du bois très réussie sur la gamme de Benjamin Romeo)... puis fruité sobre ainsi que des notes originales de craie humide, de poudre de pétard. Un style assez strict.

Très belle présence en bouche pour ce vin d'une grande distinction, mariant harmonieusement élégance, précision, finesse, ampleur, fermeté, sur un équilibre irréprochable. Encore ce toucher « calcaire » qui sculpte une fin de bouche formidablement longue. Un très beau vin qu'on regrette juste de boire trop jeune...

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

Aspect très dense. Nez riche - on a envie de dire pulpeux -, profond, débordant de fruit tout en restant frais, vraie finesse, floralité pénétrante. Densité à la mesure de la richesse aromatique, les mensurations impressionnent mais l'ensemble reste aimable, bien détourné, cohérent. La promesse de pulpe est tenue en bouche, celle de la finesse florale des arômes aussi. Un fort beau vin, dont on espère que l'âge accentuera le délié et l'élégance.



14. Ribera del Duero : Pago de los Capellanes "El Picon" 2004 - 14,5°

(100% Tinto Fino)

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

Evolution plus sensible, avec le rouge, le prune, dans un ensemble très sombre et brillant.

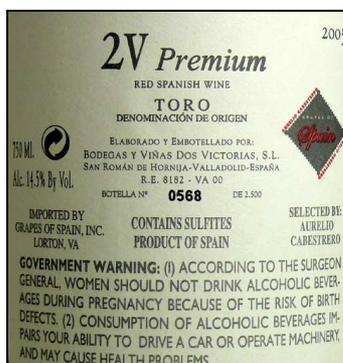
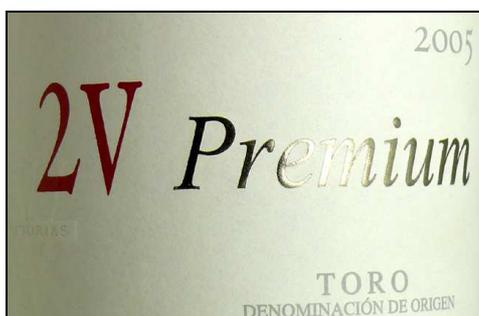
Nez assez étonnant, virevoltant entre fruits noirs et fruits rouges (cassis, prune, cerise, fraise), fraîcheur et confiserie, feuille de cassis et caramel, avec une pointe de terre humide, le tout devant un boisé bien intégré. Notre référentiel hexagonal est quelque peu perturbé (un cabernet solaire ?)...

Si on retrouve le relief tannique de l'appellation, le volume de la matière le « digère » parfaitement, laissant une impression de suavité, de rondeur et d'harmonie, au point de donner au vin un profil féminin. Si le nez déstabilisait quelque peu, la bouche fait l'unanimité : raffinée, sévère, fraîche, elle propose un jus irrésistible, gourmand et distingué à la fois.

On évoque de nouveau l'esprit bordelais, avec peut-être une légère sensation de sucre qui souligne la caractéristique solaire de la région (modérément)...

Le soir : DS(13?) - PC12 - LG(12) - MS13. *Note moyenne SOIR* : (12,5)

Très dense, on note un peu d'évolution sur le disque. Nez riche, confit, forte acidité volatile, boisé café bourbon... Piquant, brûlant même en bouche, chargé de matière jusqu'à saturation, et puis finalement assez plat.



15. Toro : Elias Mora "2V Premium" 2005 - 14,5°

(100% Tinto Toro)

L'après-midi : DS15 - PR14,5 . Note moyenne AM : **14,8**

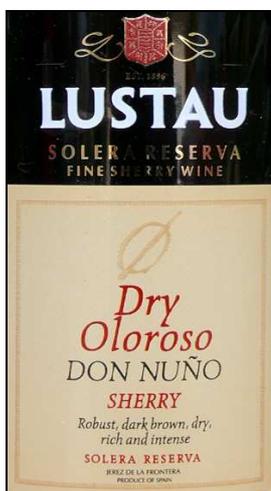
Robe brillante, très sombre, prune, avec quelques reflets bordeaux.

Moins d'extraversion olfactive que ses compagnons, avec une austérité végétale qui nous rappelle le millésime 2004 en France... Artichaut, petit pois, poivron, mine de crayon, un peu à la manière d'un cabernet franc ligérien : ça fait moins rigoler...

Matière ambivalente, réussissant le mariage improbable du confit et du végétal, avec des tanins assez redoutables que tente d'enrober une chair pourtant conséquente et large. Contraste saisissant avec la féminité de l'échantillon précédent, cette virilité (déchausseuse de dents !) n'en est pas moins attachante : mais il manque cruellement le gras d'une belle viande persillée pour compenser cette sauvagerie...

Le soir : DS13? - PC(13)? - LG? - MS14?. Note moyenne SOIR : **(13,3?)**

Curieuse dominante terreuse et végétale qui évoque le millésime 2004 (en France), nez de terre battue après l'orage... Matière très concentrée, goût herbacé, alcool brûlant, difficile à appréhender.



16. Xeres : Lustau « Solera Reserva Dry Oloroso Don Nuño » NM - 20°

(100% Palomino Fino)

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

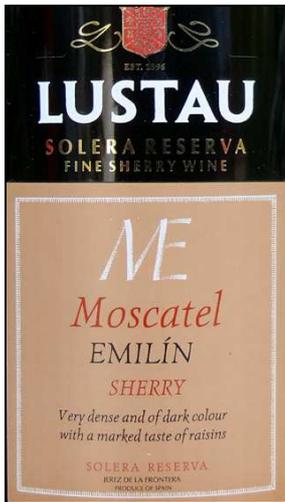
Robe claire, ambrée, qui frôle le café, là aussi avec une très légère inflexion jaunée en bordure.

Radicalement typé Jerez, très « sec », marqué d'un rancio prononcé, sur le gras de jambon, la noix fraîche, la noisette, le zeste d'orange, de fines notes toastées ; l'alcool est présent, mais l'ensemble affiche de la pureté.

Attaque précise, tranchante, austère ; la force monte progressivement, le gras avec, pour finir avec ampleur et puissance, sur une superbe rétro-olfaction marquée par le Serrano. Intéressant contraste chaud/froid entre le début et la fin de bouche sur ce vin de grand caractère... mais attention : « ça déchire grave » !

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

Rancio d'une grande distinction, entre le gras de jambon, la fumée et l'huître... Sec, vif, marin, tout en étant corpulent, longue finale, plus terrienne, plus organique, évoquant le jaune d'œuf.



17. Xeres : Lustau « Solera Reserva Moscatel Emilin » NM - 17°

(100% Muscat à Petits Grains)

L'après-midi : DS16 - PR16 . *Note moyenne AM* : **16**

Texture sirupeuse, de teinte café, assez claire, avec une légère nuance jaune en bordure de disque.

Délicieux parfum qui nous projette dans un monde d'arômes voluptueux où les figues sèches, dates, pruneaux, ananas, zestes d'orange confite, abricots secs, pêches jaunes, lavande, thym, cacao, viennent caresser nos narines.

Vin des plus gras, onctueux, avec une liqueur qui emplit la bouche, heureusement avec davantage de gourmandise que d'écoeurement. La richesse n'invite cependant pas à l'abus, d'autant plus qu'une simple gorgée suffit pour laisser une empreinte assez colossale...

Le soir : DS16 - PC15,5/16 - LG16 - MS15,5/16. *Note moyenne SOIR* : **15,9**

Couleur ambrée très profonde. Nez mentholé, raisins secs, caramel, lavande, thym... très muscat méditerranéen (Pantelleria ?) Fin, vif, sapide en bouche, semble assez patiné, avec un sucre finalement plutôt discret.

Conclusion

(Pierre Citerne)

On est encore, avec ces "nouveaux grands vins" espagnols, dans la démonstration. Démonstrations de force un peu vaines, à la limite de la caricature, comme chez Enate. Démonstrations brillantes de Benjamin Romeo et du Mas Doix, avec des vins qui possèdent beaucoup de tout, y compris une réelle distinction, certainement de grands terroirs, certainement de grands raisins, mais qui n'ont pas encore la nonchalance, l'abandon, l'évidence ou le flegme des grands vins qui savent ne plus rien avoir à prouver. Cette élégance du sous-entendu qui permet à certains crus prestigieux d'être bus, partagés, instinctivement compris, parfois sous-estimés car trop abordables, trop "simples" - comme on dira avec satisfaction d'un noble châtelain "finalement c'est quelqu'un de très simple" -, cette élégance modeste qui fait qu'on ne se sent pas obligé de les admirer comme autant de tours de force, de phénomènes de foire, de jeunes officiers en tenue d'apparat ou de femmes à barbe.

2ème partie : Vendredi 18 février 2011

Ordre de dégustation (Nombre total de dégustateurs : 15)



18. Bierzo : Bodegas Martin Codax "Cuatro Pasos" 2009 - 14° (100% Mencia)

L'après-midi : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

Beau violine, sombre, moyennement brillant, avec une certaine épaisseur.

Présentation séquencée, en « triplète » : introduction réduite (caoutchouc, goudron), puis du fruit (cerise kirschée, prune) et enfin (surtout...) du végétal (paille, menthol, poivron, herbe coupée, fleurs). Assez étonnant, mais frais.

Même antagonisme en bouche entre l'esprit sudiste (sucre, suavité, alcool) et la verdure herbacée des arômes, la rugosité des tanins. Harmonie peu évidente sur ce vin rustique et austère qui réveille chez certains quelques repères en carignan.

Le soir : DS13,5/14 - PC13,5/14 - LG13,5 - MS12,5. Note moyenne SOIR : 13,4

Aspect assez dense, mat. Nez simple, fruit écrasé, inflexion végétale. Bouche linéaire, relativement fournie ; on retrouve une pointe végétale, alcool un peu trop marqué.



19. Rioja : Benjamin Romeo "Predicador" 2008 - 14,5° (91 % Tempranillo, 8 % Grenache et 1 % Viura)

L'après-midi : DS14 - PR14,5. Note moyenne AM : 14,3

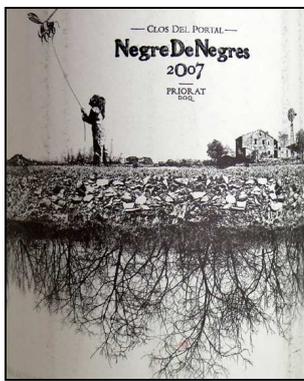
Robe très violine, sombre, brillante.

Esprit médocain tant dans l'élevage (grillé, moka, résine, cèdre) que le fruit et le végétal (cassis, prune, poivron, touche florale).

Attaque en finesse, avec un très beau grain tannique, un toucher subtil, un délié juteux, sur une pointe acidulée ; le corps pêche toutefois par un léger déficit de matière, absorbant plus difficilement les quelques « défauts » du millésime comme la pointe de végétalité, une légère impression de sécheresse en finale.

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,4

Nez plutôt discret, austère, impression de terre mouillée, notes de piment sec, traces lactiques de l'élevage. Ferme en bouche, joli fruit, serré, dense, dynamique, mais avec cette impression globale de raideur, de linéarité et d'alcool que l'on retrouvera souvent ce soir.



20. Priorat : Portal del Priorat "Negre de Negres" 2007 - 15°

(Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah)

L'après-midi : DS14,5 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,8**

Aspect prune, moyennement sombre, très brillant, avec encore des nuances violines.

On reprend les repères de la première dégustation, à savoir une ressemblance évidente du Priorat avec les vins doux naturels roussillonnais, sur Maury en particulier de part la signature très minérale (ce côté « pierre chaude ») : senteurs confites de cerise noire, de fraise écrasée, de marmelade, de cacao. Mais la pureté de ces arômes est singulièrement dégradée par la vulgarité du boisé : Bourbon, rhum ambré, vanille... Ça « pue » le fût neuf !

Bouche à l'équilibre précaire, desservie par une relative maigreur d'où ressort plus violemment l'alcool, le bois, le sucre. L'attaque est certes douceuse, avec du volume (le glycérol...), on sent bien une touche d'acidité qui fait de son mieux..., tout comme cette sensation minérale poudreuse assez typique..., mais l'harmonie d'ensemble n'y est pas...

Le soir : DS14,5/15 - PC14,5/15 - LG14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : **14,5**

Les senteurs balsamiques et terpéniques, accompagnées de notes caramélisées liées à l'élevage, caractérisent bien l'origine du vin. Bouche assez fraîche, malgré la générosité alcoolique évoquant presque un VDN, belle saveur *schisteuse* et bonne rémanence.



21. Rioja : Bodegas Muga "Selección Especial" 2005 - 14°

(70 % Tempranillo, 20 % Grenache, 10 % Mazuelo et Graciano)

L'après-midi : DS(15) - PR16,5. Note moyenne AM : **(15,8)**

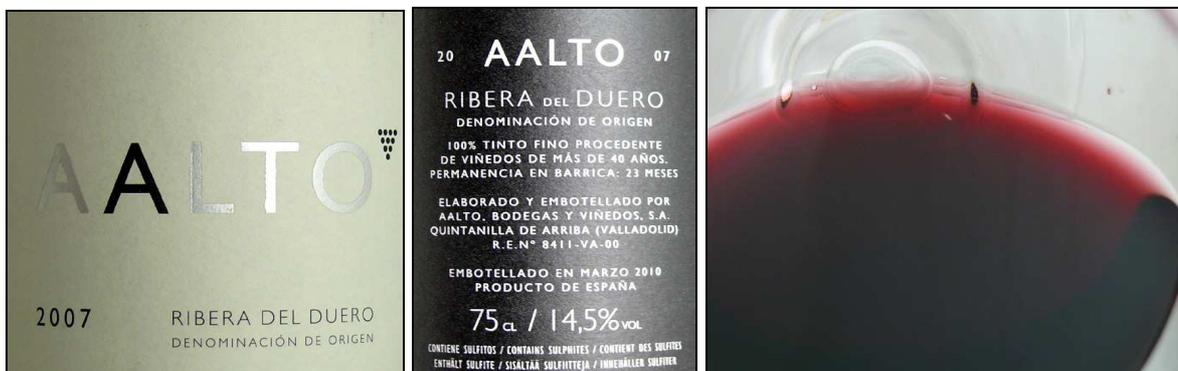
Couleur sombre, assez mate et épaisse, prune, légèrement évoluée malgré quelques reflets bordeaux.

Nez complexe, compact, profond, jouant sur l'encre, le camphre, l'organique (côté animal, viande), un soupçon de végétal, un boisé encore présent, mais à l'intégration cohérente. Assez tentant...

Vin de caractère, ferme, sérieusement structuré, avec des tanins nobles et fins, quoiqu'un rien présents, virils sur la finale, mais bien domptés par une matière charnue, de beau volume, sans perte d'équilibre, mise en valeur par ses arômes séducteurs. On retrouve en fin de bouche cette sensation minérale très fine, un rien austère, typique des vins sur sols calcaires (la comparaison avec la minéralité des Priorat sur schistes est ici très pédagogique).

Le soir : DS(15) - PC(?) - LG14 - MS(14). Note moyenne SOIR : **(14,4) et ?**

Robe très dense, brillante. Nez peu causant, renfrogné, malgré une acidité volatile sensible qui devrait au contraire amplifier l'expression aromatique. Assez piquant, dur en bouche, concentré, décidément très renfrogné.



22. Ribera del Duero : Bodegas Aalto 2007 - 14,5°

(100% Tinto Fino)

L'après-midi : DS(12) - PR(14). Note moyenne AM : (13)

Liquide épais, prune, très sombre.

Boisé sans équivoque, sans charme non plus, avec une abondance de Bourbon, caramel, vanille, yaourt, crème... Le fruit suit à distance, sur la fraise cuite et la cerise.

Une matière qui semble copieuse, affichant une certaine langueur (côté rond, sucré, suave), mais maladroitement valorisée, avec ce bois qui en bride l'expression. L'impression finale est en demi-teinte, sans grande visibilité, plutôt frustrante...

Le soir : DS12 - PC(12) - LG12 - MS(12,5). Note moyenne SOIR : (12,1)

Expression dominée par un élevage démonstratif, option stylistique manifestement assumée : noix de coco, santal, caractère lactique et volatil. De la chair, de l'accroche, de l'alcool, et les mêmes notes boisées « pâtisseries » qui viennent clore la dégustation.



23. Rioja : Bodega Fernando Remirez de Ganuza "Fincas de Ganuza" Reserva 2004 - 14°

(90 % de Tempranillo, 5 % de Graciano et 5 % de Viura et de Malvasia)

L'après-midi : DS(14) - PR13. Note moyenne AM : (13,5)

Teinte prune, sombre, très brillante.

Encore une victime du serial boiseur, pauvre, compressé, manquant singulièrement de liberté... Cassis, réglisse, menthe, paille, et puis s'en va...

Matière qui manque de coffre et de jus, saillante, assez virile, avec une acidité et des tanins en relief, une finale qui a tendance à sécher.

Tout compte fait, c'est pas plus mal un peu de rondeur...

Le soir : DS14 - PC13 - LG14/14,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,7

Présentation visuelle légèrement plus évoluée, très dense toujours, bordure vieux rose. Nez assez discret, revêche, terre, piment sec, café au lait, acidité volatile. Dense, concentré, serré, sanguin : une présence certaine en bouche, mais linéaire et peu causant ; finale brûlante.



24. Rioja : Bodega Fernando Remirez de Ganuza Reserva 2004 - 14°

(90 % Tempranillo et 10 % Graciano)

L'après-midi : DS(14) - PR15. Note moyenne AM : (14,5)

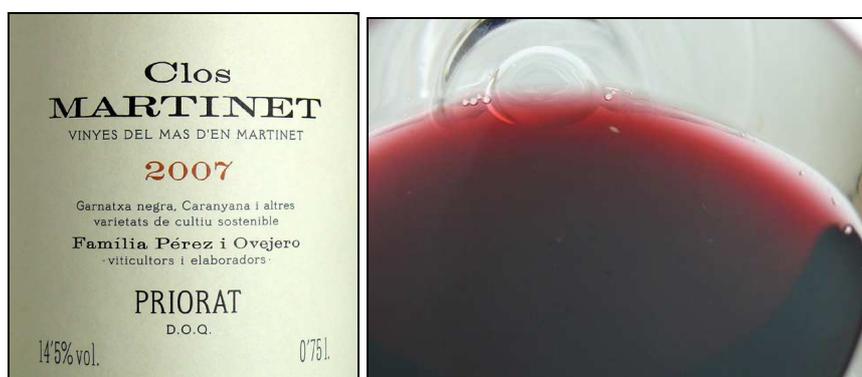
Aspect très sombre, brillant, prune, plutôt épais.

Une expression de Rioja qui devient familière, avec son évolution organique, viandée, particulièrement appétissante, la cerise noire, le cassis, le poivron, un léger côté herbacé, l'arrière-plan boisé à la bordelaise (moka, grillé), bien intégré, le tout flirtant de près avec le cabernet de la Rive Gauche...

Chair assez modeste mais traitée habilement, sans excès, sur un registre droit, ferme, rigoureux (un peu à la manière d'un St-Estèphe) ; acidité juteuse, pas d'aspérité tannique, pas trop de gras non plus, mais aucun fléchissement, imposant la fraîcheur jusqu'en finale, sur le menthol et le poivre.

Le soir : DS14 - PC14 - LG13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,8

Présentation très dense, à nouveau. Nez sanguin, lactique, marqué par un boisé épicé, des notes poivrées et pimentées. Dense, juteux, acide, serré, décidé; un vin raide mais sérieux (à la manière de certains madirans ?)



25. Priorat : Mas Martinet "Clos Martinet" 2007 - 14,5°

(Grenache, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)

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

Robe sombre, très brillante, prune, avec des nuances bordeaux.

Confiserie croquante, sur la cerise burlat, la fraise, la confiture, le chocolat, mais avec un éclat particulier, une fraîcheur pointant le bouquet de fleurs, la pivoine, le poivre. Donnerait presque soif !

Approche féminine, souple, ronde, sucrée, qui nous replonge dans la générosité gourmande d'un Vintage à Maury... Mais la comparaison s'arrête là ! Aucune trace d'alcool, mais un duo acidité/minéralité qui donne des ailes à une matière peut-être pleine, dense, mais terriblement aérienne (et je m'y connais en aérien...). Le plus impressionnant vient sans doute de cette impression minérale poudreuse qui reste longuement en bouche après la dernière gorgée (encore une leçon pour les sceptiques...).

Si on se pose souvent la question de l'usage des vins du Priorat à table (toujours difficile de digérer leur générosité), on imagine ici volontiers une série de tapas bien choisies pour relever le défi...

Le soir : DS15,5 - PC14,5 - LG14 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,8

Robe plus nuancée, grenat en bordure, légèrement évoluée. Joli nez et plaisante saveur, jouant adroitement sur l'acidité volatile : soupe de cerises épicée, résine, notes fumées et lactiques... Vin sympathique, assez suave, plus relâché que ce quarteron de riojas particulièrement ligneux goûtés juste avant... il me semble toutefois un peu évolué pour son âge, par rapport à ses pairs.



26. Rioja : Benjamin Romeo "La Cueva del Contador" 2008 - 14,5°

(Assemblage à très forte dominante de Tempranillo, complété d'un peu de Grenache noir)

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

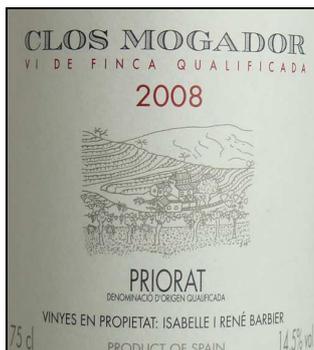
Parure pétulante, très violine, très sombre et très brillante !

Joli fruit, mûr, légèrement confit, marié à des notes végétales qui ne nous surprennent plus guère, avec un boisé fin, classique dans nos repères bordelais (moka, cacao, grillé, toast).

Très jolie matière, dense, structurée, sans faiblesse, avec des tanins d'une très belle noblesse, imposant une certaine rigueur à ce vin pourtant souple, mûr, aux impressions légèrement sucrées, mais s'imposant en fraîcheur et finesse. Alors que beaucoup se lâchent sur l'appréciation, je reste personnellement prudent devant un vin qui me paraît un peu en réserve, légèrement fermé aromatiquement, sans la générosité de chair que le millésime 2007 avait exprimé sur le domaine.

Le soir : DS15,5/16 - PC14,5 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,7**

Aspect très dense et jeune. Le fruit s'exprime proprement, au travers d'un boisé « luxueux » et adroit : pain d'épices et violette. Velouté, fin et dense en bouche, légère sucrosité; rien ne dépasse, rien ne vient heurter le palais. Grand confort, « international » ? Un peu d'ennui en ce qui me concerne...



27. Priorat : Clos Mogador 2008 - 14,5°

(Grenache, Carignan, Cabernet-Sauvignon, Syrah)

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15+. Note moyenne AM : **15,4**

Nouvelle robe qui « en jette » : brillante, très sombre, assez épaisse, avec un violine des plus vifs.

Nous revoici avec notre improbable cabernet franc solaire, délicat mélange de végétal, de confit et d'alcool... Pas évident en effet de marier le germe de patate à la cerise noire, l'herbe coupée à l'eau de vie... Le Clos Mogador, lui, y parvient !

Matière qui assume ce caractère « différent », avec la générosité du Sud (sucre, richesse, alcool – trop pour certains), la fraîcheur septentrionale (acidité, arômes mentholés), une pointe de rusticité pour un caractère d'ensemble accrocheur, très bien tenu.

Pas banal...

Le soir : DS15,5+ - PC15,5 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,4**

Robe dense, très jeune avec sa bordure violacée. Nez fortement épicé, camphré, un peu réduit (noix et terre), qui a besoin d'air pour que passe le fruit. Matière de gros calibre, veloutée, serrée, pulpeuse, chaleureuse, presque sucrée mais relevée par une acidité tonique. Gros vin, un peu heurté et anguleux, mais dont le potentiel se laisse davantage deviner ce soir qu'il y a deux semaines.

Rappel : Priorat - Clos Mogador 2008 : 9/02/2011 (LG)

DS14,5 - PC12,5 - LG12 - MS14,5. Note moyenne : **13,4**

Très hispanisant avec son boisé peu gracieux et sa trame sans élégance. Crémeux et brutal/bridé, avec un alcool que je n'avais pas tout à fait senti en début de dégustation (je me voyais plus en Ribera). Quels étonnants/regrettables manques de fraîcheur et de séduction ...



28. Ribera del Duero : Bodegas Aalto "PS" 2006 - 14,5°
(100% Tinto Fino)

L'après-midi : DS(12) - PR(14). Note moyenne AM : (13)

Couleur prune, très sombre, brillante, épaisse.

Une signature qui brouille les pistes, titillant les VDN par son côté confituré, riche, alcooleux, rafraîchissant par sa forte présence de menthe (on devine l'After Eight...) et écoeurant par son vilain boisé, lourdingue, sur le Bourbon, le rhum ambré, la vanille, la futaille.

La matière impressionne plus positivement, large, puissante, chaleureuse mais équilibrée, avec un déroulé des plus suaves. Il y a du vin ! Mais le bois est là, subtil comme un sketch de Bigard, gâchant le potentiel de cette bouche par ses arômes à 2 balles et asséchant la finale.

Quel dommage !

Le soir : DS(13) - PC(13) - LG13 – MS(13). Note moyenne SOIR : (13)

Robe impressionnante... Expression aromatique outrée et théâtrale, dominée par l'élevage : orange cloutée, pain d'épices, chocolat, et déjà un peu de champignon... Crémeux et volumineux, mais acide, et même assez agressif, ce vin met la bouche du dégustateur/buveur à rude épreuve. C'est un style.



29. Rioja : Benjamin Romeo "Contador" 2008 - 14°

(94% Tempranillo, 6% Grenache rouge)

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

Parure mi prune, mi violette, très sombre et très brillante.

Livraison d'abord timorée, sur un filet de fruits... Mais une fois les présentations faites, le vin se « lâche » avec un élan, une spontanéité, une déclinaison assez classiques chez les « sans soufre » (les bons... pas ceux nés dans l'écurie) : fraise, merise, cassis, framboise, grenade, orange sanguine, mandarine...

Bouche encore compacte, dans les starting-blocks, mais déjà généreuse par son fruit « bombissime », sa finesse remarquable, le velouté de son grain (on devine une grande maîtrise de vinification) ; reste tout de même concentré, ferme (tout est là, mais pas encore totalement épanoui), précis, avec un équilibre d'une grande fraîcheur, cette minéralité en fin de bouche qui intensifie longuement son caractère croquant.

Bref, le vin semble paré pour un bel avenir.

Le soir : DS17 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,5

Robe jeune, très fournie sans être la plus dense de la série. Nez marqué par l'élégance de sa floralité, profond et séducteur, au boisé bien fondu, un souffle de moka sur le fruit... Grande finesse en bouche, ampleur et suavité. Ce 2008 me semble assez proche dans la forme et dans le fond du 2007 goûté la semaine dernière. Faut-il en espérer beaucoup plus au vieillissement ? Ce serait légitime au regard du prix et du (jeune) prestige de ce vin. Le 2004 goûté il y a trois mois n'apportait pas de réponse dans ce sens.



30. Rioja : Bodegas Muga "Torre Muga" 2006 - 14°

(75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano)

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

Brillant, un peu de prune en bordure, sinon, c'est du noir !

Un nez qui appelle la sauce, concentré, organique, sur le jus de viande, le laurier... accompagné de cerise noire, de grillé, de moka, de toast, dans un style une nouvelle fois classiquement bordelais.

Contrairement au vin de Benjamin Romeo, on ne navigue plus dans la soie... le vin affiche son profil de colosse, fortement charpenté, sa masse imposante, sa densité de matière peu commune, sans pour autant chercher à concurrencer Monsieur Univers... Très beau numéro d'équilibriste grâce à une acidité volontaire, cette fine minéralité des meilleurs Rioja qui donne quelques coups de scalpel dans la finale...

Sans aucun doute un vin démonstratif, mais encore digeste.

Le soir : DS15,5/16 - PC15 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,9

Teinte très sombre, bordure particulièrement mince. Nez puissant, réduit, organique, viandé, poivré, marqué aussi par un moka très bordelais... Belle matière, c'est certain – dense, serrée, profonde, fruitée, acide, piquante – au final l'impression d'austérité demeure, on attend que quelque chose se passe, qu'une porte s'ouvre...



31. Priorat : Clos Figueras "Clos Figueres" 2005 - 14,5°

(80% Grenache et Carignan à partir de vieilles vignes, complétés de Syrah, de Mourvèdre et d'un peu de Cabernet-Sauvignon)

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

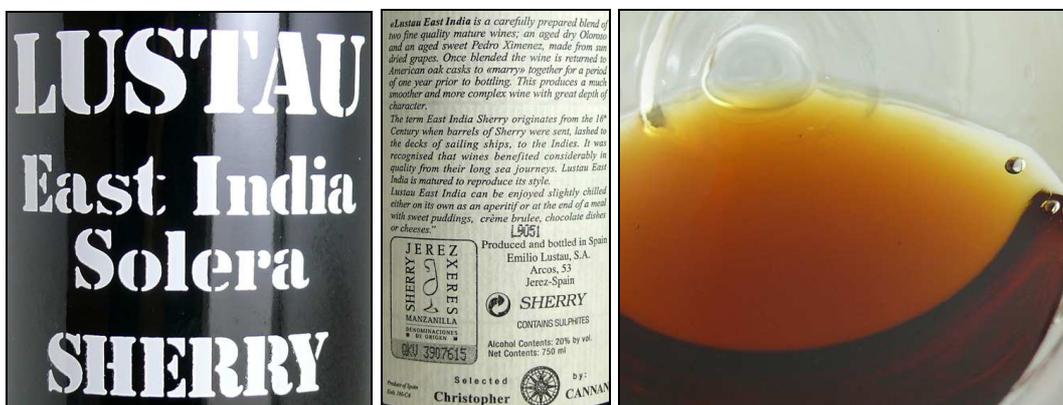
Teinte assez claire (c'est rare...), brillante, prune.

Approche sauvage, entre réduction et volatile, Viandox et cep séché... Puis l'air assagit la bête, lui redonnant un visage familier : ardoise chaude, cerise mûre, confiture de fruits noirs, pointe de cacao. On retrouve notre repère en Roussillon, dans un style plutôt aérien et frais.

Matière saillante, avec de l'impact, du minéral, ciselée avec précision ; impression de fraîcheur inhabituelle, accentuée par un léger trait acidulé. Le vin est strictement tenu, sur un socle ferme sans trop de concessions... Une petite claqué qui donne envie de tendre l'autre joue...

Le soir : DS16 - PC16 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 15,3

Robe un peu plus légère (mais tout est relatif). Nez très typé, qui s'affirme puissamment à l'aération : mentholé, terpénique, cachou, schistes chauds, anchois (comme un Collioure), presque cola... Relativement svelte en bouche, tendu, juteux, sapide, plus en longueur qu'en largeur. J'apprécie sa liberté d'expression, sans corset boisé ni excès d'acidité volatile.



32. Xeres : Lustau « East India Solera » NM - 20°

(Palomino Fino/Pedro Ximénez)

L'après-midi : DS15/14,5 - PR15. Note moyenne AM : 15

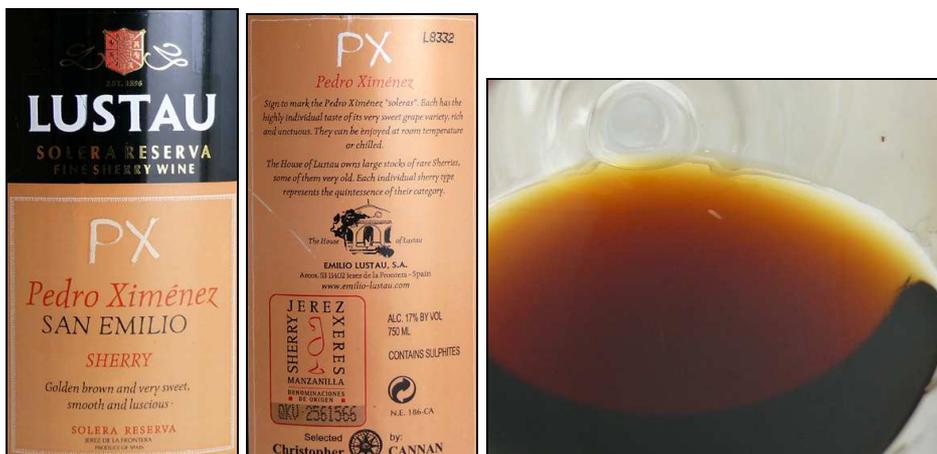
Robe café clair, avec les bordures jaunes.

Très joli nez, proche du Dry Oloroso de la dégustation précédente, sur des arômes fins de grillé, d'épices, de noix, de jus de viande, avec ces notes de rancio sur le gras de jambon...

Sucre très modéré, sensation suave mais équilibrée, délicate, finissant même sur une tonalité acide vitalisante ; beaux arômes uniquement perceptibles en bouche sur le mousseron, le fromage, complexifiant encore l'offre initiale. Agréable prolongement en finale, comme on s'en doutait sur ce genre de vin...

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,5

Robe ambrée, reflets bronze, verdâtres. Nez avenant évoquant la figue rôtie et la noix, joli rancio assez discret. On retrouve ces arômes en bouche, une sucrosité modérée mais qui empâte tout de même un peu la finesse du rancio, beaucoup d'alcool aussi...



33. Xeres : Lustau « Solera Reserva PX Pedro Ximénez san Emilio » NM - 17°

(100% Pédro Ximénez)

L'après-midi : DS15? - PR?. Note moyenne AM : 15 et ?

Aspect là aussi café, un peu moins clair, mais toujours cerclé de jaune.

Nez d'une densité superlative, sur le raisin de Corinthe, la figue, la datte, le pruneau : c'est du concentré d'élixir de sirop !!!!!

Matière assez extrême où la question de la buvabilité est superficielle (heureusement...) : viscosité sans trop d'égale (l'huile pourrait paraître aqueuse à côté...), sucre presque solide, fruits secs omniprésents, longueur infinie...

Evidemment lassant pour celui qui en boit des rasades, mais parfait pour l'amateur de havane qui se contentera d'un goût à goût parcimonieux, au rythme langoureux des bouffées de son Cohiba Siglo VI...

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

Teinte brune, bordure mordorée... Nez classique, bien exprimé, où l'on pourrait relever la figue fraîche, certains fruits rouges, du thé fermenté, de l'olive noire confite... Bouche large et nette, déployant une liqueur massive mais bien intégrée, concentrée sans être sirupeuse.

Conclusion de l'après-midi

(Philippe Ricard)

Ayant peu d'expérience en dégustation espagnole, je vais réserver ma conclusion à des impressions assez primaires (désolé...).

Ma précédente dégustation ibérique, entièrement consacrée aux vins de la Rioja, m'avait permis d'apprécier l'antagonisme marqué (plus qu'en France d'ailleurs) entre « classiques » et « modernes », les différences majeures s'affichant comme partout sur les maturités, les extractions et l'élevage.

Si les « vieux » avaient finalement ma préférence, je remarque que cette série (que je classe volontiers chez les « modernistes ») me rassure quelque peu : les expressions n'ont plus grand chose de caricatural (hormis le blanc délirant Uno de la Bodega Enate), certains boisés semblent mieux maîtrisés, mais surtout les vins affirment davantage d'« identité », de repères. Repères que nous pouvons dès lors mieux nous approprier.

Ainsi les échantillons du Priorat nous font inmanquablement penser aux expressions VDN de Maury, mais en sec : mêmes robes épaisses et noires, mêmes odeurs confites mais fraîches, mêmes bouches minérales où l'influence des sols schisteux est évidente.

Sur ce genre de vin « copieux », ceux qui nous ont le plus séduits présentaient les équilibres les plus digestes, parfois même de façon surprenante, incisive. « Doix », « Clos Martinet », « Clos Figueres », « Clos Mogador », furent particulièrement convaincants, avec un caractère unique auquel on ne peut rester insensible.

Les deux Ribera del Duero de la première séance ont quelque peu joué à cache-cache avec la Rive Gauche bordelaise, sur un style parfois Pauillacais, des expressions fermes, tanniques, mais bien séveuses, des boisés nobles.

Les Toro du premier jour avaient partagé le même esprit sauvage, plus viril même, plus confit également. Impossible de confirmer ces sensations avec les vins de la Bodega Aalto, caricatures qu'on prendra soin d'éviter à l'avenir...

Enfin les exemplaires de la Rioja se sont montrés plus fins, plus élégants, racés, avec une impression minérale « calcaire » intéressante, une évolution récurrente (et appétissante) sur le registre organique.

Sur la seconde dégustation notamment, ils ont pour la plupart affiché de fortes ressemblances avec nos repères bordelais, non seulement dans les définitions aromatiques (touche végétale qui singe étonnamment le cabernet), mais aussi dans les philosophies d'élevage.

Les vins de Benjamin Romeo m'ont d'ailleurs bien séduit, plus encore que dans mon souvenir, par leur côté précis, raffinés, leur boisé noble ; un domaine qui semble progresser rapidement...

A suivre...

Une simple remarque concernant les effets de l'aération sur les échantillons...

L'air ne s'est jamais comporté comme un révélateur des vins : si on note globalement une bonne résistance à l'oxygène, les quelques évolutions ont presque toujours été dans le sens de la chute.

La carafe ne semble donc pas d'une utilité indispensable.

Conclusion du soir

(Pierre Citerne)

Les rôles semblent bien répartis, cette dégustation corrobore les tendances entrevues la semaine dernière : Aalto enfile gaillardement le slip léopard de l'Hercule de Foire, légué par Enate.

Benjamin Romeo poursuit son travail de haute-couture internationale (ou prêt-à-porter de luxe, c'est selon les cuvées et l'humeur).

Fernando Remirez de Ganuza et Muga livrent des vins d'une densité considérable, *modernes* donc, peu amènes, mais avec des expressions aromatiques (ou des mutismes...) plus proches de la *tradición* riojana.

Les priorats enfin, quant ils s'extirpent du bois et n'exagèrent pas leur penchant pour l'acidité volatile, apportent un peu de générosité et de liberté au paysage globalement linéaire et dur que proposent les vins issus du tempranillo.

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2007	Rioja - Benjamin Romeo "Contador"	17,1	0
NM	Xeres - Lustau « Solera Reserva Dry Oloroso Don Nuño »	17,1	+ 0,5
Très bons vins			
2008	Rioja - Benjamin Romeo "Contador"	16,9	- 0,4
2008	Rioja - Benjamin Romeo - "La Viña de Andres Romeo"	16,3	0
2004	Ribera del Duero - Pago de los Capellanes "El Picon"	16,3	- 3,8
2006	Priorat - Celler Mas Doix "Doix"	16,0	+ 0,1
NM	Xeres - Lustau « Solera Reserva Moscatel Emilin »	16,0	- 0,1
2006	Rioja - Bodegas Muga "Torre Muga"	16,0	- 1,1
Bons vins			
2005	Priorat - Clos Figueras "Clos Figueres "	15,8	- 0,5
2007	Priorat - Mas Martinet "Clos Martinet"	15,8	- 1,0
2005	Rioja - Bodegas Muga "Selección Especial" 2005	(15,8)	- 1,4
2004	Ribera del Duero - Pago de los Capellanes "El Nogal"	15,8	- 1,5
2007	Rioja - Benjamin Romeo "Predicador"	15,6	- 1,8
2006	Priorat - Celler Mas Doix "Salanques"	15,4	+ 0,1
2008	Priorat - Clos Mogador	15,4	0
2007	Rioja - Bodega Exopto "Exopto"	15,1	+ 0,1
NM	Xeres - Lustau « Solera Reserva PX Pedro Ximénez san Emilio »	15,0	0
2008	Rioja - Benjamin Romeo "La Cueva del Contador"	15,0	- 0,3
NM	Xeres - Lustau « East India Solera »	15,0	- 0,5
2007	Vino de la Tierra de Castilla y Leon « Ossian »	15,0	- 0,7
Assez bons vins			
2007	Bierzo - Mas Asturias "Massuria"	14,9	+ 1,0
2007	Priorat - Clos Del Portal "Somni"	14,9	- 0,8
2005	Toro - Elias Mora "2V Premium"	14,8	- 1,5
2007	Priorat - Portal del Priorat "Negre de Negres"	14,5	+ 0,7
2005	Somontano - Bodega Enate "Reserva Especial"	14,5	- 0,5
2004	Rioja - Bodega Fernando Remirez de Ganuza Reserva	(14,5)	- 0,7
2008	Rioja - Benjamin Romeo "Predicador"	14,4	+ 0,1
2004	Rioja - Bodega Fernando Remirez de Ganuza "Fincas de Ganuza" Reserva	13,7	+ 0,2
2009	Bierzo - Bodegas Martin Codax "Cuatro Pasos"	13,4	+ 0,1
2006	Somontano - Bodega Enate "Uno"	13,3	+ 0,6
2006	Ribera del Duero - Bodegas Aalto "PS"	(13,0)	0
2007	Ribera del Duero - Bodegas Aalto	(13,0)	- 0,9
Echantillons défectueux			
2004	Toro - Elias Mora "Reserva"	ED	-

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

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

+ le vin s'est amélioré à l'aération

- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	15,2	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,7
----------------------------------	-------------	--	------------