

Face à face
Les Cornas des domaines Clape et Allemand
Vendredi 14 Octobre 2011



**La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Laurent Gibet pour celle du soir.
Photos et mise en page par Philippe Ricard.**

Quelques commentaires de contexte :

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 du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle, par séries de millésimes.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon.



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 17)



1. Cornas : Domaine Clape 2005

L'après-midi : DS16/16,5 - PR16+ - PS15. Note moyenne AM : **15,8**

Aspect prune à violine, sombre, légèrement mat.

Olive, cendre, tabac, viande lardée, violette, cassis : déclinaison classique de la syrah, encore primaire, dans le style certes solaire et mûr de Cornas mais encore sur la réserve, un rien taiseux.

Toucher souple, soyeux, matière précise, puissante, équilibre subtil entre maturité (impression de sucre) et acidité, mais expression en sourdine, assez monolithique, d'où rien ne semble dépasser... Potentiel indéniable pour un vin richement doté, impressionnant même, mais paralysé par sa jeunesse.

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

Net registre de syrah, encore simplifié mais prometteur : gelée de cassis, pain d'épices, poivre. Et aussi comme une inattendue impression boisée (ce café que l'on retrouvera dans d'autres millésimes).

Jus concentré et fin, riche, d'une très appréciable cohérence de trame. Chair agréable, à peine capiteuse (cette infime douceur sucrée, que l'on ne trouve pas dans le style plus frais des vins d'Allemand, contribuant parfaitement à la gourmandise). Encore fermé mais on en devine l'élégance future (que l'on retrouvera de manière magistrale dans le 2001, par exemple).

Rappel : Cornas - Domaine Clape 2005 : 12/10/07 (visite au domaine) (LG)

DS16,5/17 - PC(16)+ - LG17 - MS17. Moyenne : **16,7**

Dense, puissant ; nez "grillé" et matière profonde, très tannique (sécheresse ?). On est bien dans l'esprit "viril" du millésime.



2. Cornas : Domaine Allemand "Chaillot" 2005

L'après-midi : DS15,5/16 - PR16 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,1**

De l'éclat dans cette robe, violine, sombre, presque brillante.

Expression olfactive toute aussi vigoureuse, délicieuse par son profil virevoltant, sa fraîcheur particulière que soulignent fleurs et plantes aromatiques (violette, thym, garrigue) ; évolution rapide dans un tourbillon d'odeurs, mêlant cassis, olive noire, zan, âtre, poivre, une pointe animale...

Bouche réjouissante, peut-être pas par sa densité (le vin semble être le plus « mince » de la série), ni sa complexité, mais par sa spontanéité, son élégance, le charme immédiat de son jus désaltérant... Presque vif, dentelé, jaillissant, il est à l'opposé du 2005 timide de Clape : on s'en rincerait le gosier...

Tiendra-t-il ce rythme enjoué pendant les 5 heures d'aération ?

Le soir : DS(14,5/15) - LG14 - MS14,5 Note moyenne SOIR : **14,4**

Nez peu sophistiqué marqué par de la volatile, exprimant du cassis, du végétal, de la réglisse.

Volume intermédiaire pour de la mâche, de la réglisse. Un vin plutôt acide marqué par un peu de verdeur, chahuté (peu harmonieux), pour un plaisir finalement limité.

Rappel : Cornas - Domaine Allemand "Chaillot" 2005 : 10/02/10 (DS)

DS16,5 - PC16,5 - LG15,5. Note moyenne : **16,2**

Robe violine, intense, brillante, profonde.

Nez jaillissant ; viande, lard, violette, iris, fumée. Quelle puissance aromatique, animalité et floralité et surtout beaucoup de fraîcheur, d'offrande. Bouche intense pour un concentré de syrah du Nord bien fraîche ; belle matière, superbe longueur. Vin très vivant, mûr, gorgé de fruit, tonique. Les tannins sont fins, le corps gourmand, explosif, juteux.



3. Cornas : Domaine Allemand "Reynard" 2005

L'après-midi : DS16,5/17 - PR17 - PS15. Note moyenne AM : **16,3**

Intéressant de noter la différence de robe avec Chaillot, identique sur quasiment tous les millésimes à suivre : même base colorante, mais en plus sombre et plus terne.

Equilibre subtil entre maturité et fraîcheur, densité et élégance, la richesse d'ensemble profitant d'une touche de volatile et de notes minérales à propos... Coulis de cassis, cerise noire, fraise, framboise, iris, lard, laurier sauce, graphite, épices, définissent un éventail olfactif accrocheur.

Plus cossu que Chaillot, il enrobe avec sérieux son acidité pourtant bien présente ; encore un rien tannique, il affiche un style brut, rigoureux, davantage en puissance qu'en jovialité. Plus accessible toutefois que le vin de Clape, avec notamment un toucher plus suave, un profil aromatique moins cadencé, une finale plus salivante avec cette impression minérale particulière, mais sans l'éclat que seul le temps saura lui conférer.

Patience...

Le soir : DS16,5/17 - LG16,5+ - MS17. *Note moyenne SOIR* : **16,8**

On est ici dans autre catégorie que Chaillot, avec plus de concentration. Nez plus sérieux, présent, vertical : minéralité, cassis, réglisse, fumée.

Matière consistante, astringente (une certaine rugosité qui devrait s'atténuer avec l'âge), dont la richesse d'expression est compensée par une acidité déterminée. Clair vin de garde.



4. Cornas : Domaine Clape 2004

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - PS14. *Note moyenne AM* : **15,7**

Teinte à mi-chemin entre rubis et prune, assez sombre, un peu terne.

Délicieux patchwork de fruits rouges, rafraîchi par une trace de vert, entre la rafle, la paille et le zan ; mûr mais de plus en plus frais à l'aération, avec une définition très précise, peut-être pas très « typée » syrah, mais assez réjouissante.

Bouche caressante, proche dans notre esprit de l' « essence » de Cornas, avec cette signature solaire offrant plus de rondeur, de souplesse, de douceur, de maturité apparente (toujours cette impression de sucrosité) que sur Côte Rôtie ou la colline de l'Hermitage. Matière inattendue pour le millésime, à savoir ample, riche, avec une puissance bien maîtrisée, et surtout une touche de gourmandise qui pousse clairement à la tentation...

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

Nez profond, fuligineux : confiture de cerises, bouquet d'épices fines; cheminée. Un peu de complexité, de subtilité pointent.

Bel ensemble tactile, charnu, au grain bien fin, nullement marqué par de la verdeur (comme pourrait le laisser présager le millésime, et comme décelé lors d'une précédente dégustation, ainsi que décrit en rappel). De la belle ouvrage.

Rappel : Cornas - Domaine Clape 2004 : 12/10/07 (visite au domaine) (LG)

DS15,5 - PC15,5/16 - LG16,5 - MS16. *Moyenne* : **15,9**

Du fruit, une certaine tendresse dans la chair, de la fraîcheur, un poil de verdeur aromatique ; la structure tannique reste bien présente.



5. Cornas : Domaine Allemand "Chaillot" 2004

L'après-midi : DS15,5 - PR(15) - PS15. Note moyenne AM : **15,2**

Couleur rubis, assez claire, relativement brillante.

On retrouve la vigueur jaillissante du 2005, cette impression de mettre le nez sur un vin « nature », avec cette « liberté » de parfums (cassis, fraîcheur particulière des plantes de garrigue, viande fraîche, épices, graphite), mais aussi ses limites dangereuses (pointe de pomme, taux de volatile important).

Vin sur le fil du rasoir, agréablement juteux, offert, mais flirtant un peu trop avec le côté obscur : acidité citronnée doublée de volatile, impression assez étrange de cidre... Un mot pour résumer : fragile...

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

Nez "nature", léger.

Bouche en demi-teinte, demi-corps, marquée par une nette fraîcheur végétale, mais manquant pour le coup de croquante gourmandise. Un vin trop sommaire porté par son acidité.

Rappel : Cornas - Domaine Thierry Allemand « Chaillot » 2004 : 03/06/08 (LG)

DS14,5 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne : **15,2**

Evocation de syrah (ou de mondeuse ?), avec un gros fruit (cassis, griotte), des épices, de la fumée aussi bien que de l'olive.

Cette sauvagerie, apparemment peu protégée, un peu acescente et rustique entraîne Miguel sans coup férir chez Allemand (en jeunes vignes : bingo !). Matière restant tout de même assez maigre selon moi, avec la mâche d'un St-Joseph de Souhaut ou de Trollat.



6. Cornas : Domaine Allemand "Reynard" 2004

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5/17 - PS16. Note moyenne AM : **16,4**

Robe rubis, reflets encore prune ; toujours un peu plus de densité que Chaillot, un léger brillant.

Syrah d'école, profonde, puissante, assez libre (mais plus « sérieuse » et mûre que Chaillot) : cassis, violette, lard, fumée, olive, laurier, garrigue, et une pointe de tabac qu'on pourrait associer à des traces de bois, heureusement sans excès (déjà relevé sur le 2005, mais avec moins d'évidence).

Bouche charnue, toucher caressant, le tout cadré sans mollesse par un duo acidité/minéralité de poids : mûr mais à l'équilibre frais, le vin s'affirme avec puissance et fermeté. Assez impressionnant !

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

Nez spontané, très frais, "noir", rappelant l'austérité atramentaire des vins produits sur la colline de l'Hermitage.

Bouche autoritaire, austère, minérale, taillée pour la route.

Rappel : Cornas - Domaine Thierry Allemand « Reynard » 2004 : 13/11/10 (DS)

DS15,5+ - PC16 - MS15,5. Note moyenne : **15,7**

Robe de moyenne intensité, jeune, violine sur les bords et terne au centre.

Nez végétal de Cabernet Franc ? Cassis, griotte, violette, pointe fumée.

Bouche vraiment fraîche, virile, peu déliée, presque rustique, fermeté en finale et manquant ce jour d'un peu de chair, à attendre certainement.



7. Cornas : Domaine Clape 2003

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,4**

Rubis quelque peu évolué, assez terne.

Initialement grenache (surmaturité, fraise écrasée, chocolat), le nez retrouve ses repères avec l'aération : viande fumée, cendre, olive, zan, paille.

Dualité encore plus saisissante en bouche, avec un accueil méditerranéen, pulpeux, suave, mais un rien lascif, la maturité gommant le relief, le caractère du vin ; 10 minutes d'agitation lui redonnent une tenue surprenante, la matière restant concentrée, puissante, mais sur un équilibre gourmand, parfaitement buvable, voire même irrésistible. Une petite bombe...

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

Lascivité du millésime perceptible d'entrée : gelée de framboise, liqueur de cassis, épices, figue. Le caractère sudiste est net et au réchauffement dans le verre, on peut vraiment penser à Châteauneuf.

Bouche ample et de longueur correcte, finissant sur de l'alcool.



8. Cornas : Domaine Allemand 2003

L'après-midi : DS16,5 - PR14,5/15 - PS15. Note moyenne AM : **15,4**

Aspect rubis assez jeune, sombre, mat.

Surmaturité patente, flirtant avec l'esprit VDN sur un triptyque chocolat/alcool/cerise kirschée sans équivoque ; l'aération semble de nouveau inverser la tendance, avec des indices de fraîcheur sur le cassis, le poivre, le menthol, dynamisés par une touche de volatile. Nouveaux stigmates boisés (on passe du tabac à la noix de coco).

Bouche étonnante, hors repères « standards », avec un jus préservé, salivant, sapide, un équilibre gagné par l'acidité volatile sur des arômes au profil cuit, mais au déroulé heurté, des tannins manquant de fondu. A l'ouverture, l'échantillon a du mal à s'affirmer avec cohérence.

Le soir : DS17 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR : **17**

Naturel d'expression pour une cuvée plus évoluée, terrienne, viandée, plus fraîche (aromatiquement parlant) aussi : cassis, poivre.

Contrairement au vin de Clape lorgnant clairement sur le grenache, ce flacon désigne bien la syrah, avec un beau volume (Chaillot et Reynard assemblés), de la vitalité (belle reprise acide en finale après une attaque et un milieu de bouche plus en velours). Pour moi, le fougue du millésime amène du gras, un supplément de fondu, de plaisir. Cela me va.

Rappel : Cornas - Domaine Allemand 2003 : 18/01/03 (LG)

DS17,5 - PC18 - MS18 - LG17 - BLG17. Note moyenne : 17,5

Robe noire. Exhalaisons conquérantes et animales de fruits (mûre, myrtille, fraises confiturées) de fleurs, de réglisse, de fumée. Un vin admirable, joliment sauvage, construit sur un jus minéral, fruité, très bien équilibré. De la force, de l'évidence dans cette prestation connotée et gaillarde signée par un crack.



9. Cornas : Domaine Clape 2001



L'après-midi : DS13,5 - PR13 - PS13. Note moyenne AM : **13,2**

Couleur qui commence à titiller le grenat, avec un bord de disque légèrement orangé ; sombre, mat. Exhalaison douceuse, fumée, sur le coulis de fruits rouges, dans un style enjôleur marqué par le soleil, mais avec la touche suffisante de fraîcheur, un léger « trait de vert », les épices, la paille. Message physiquement bien plus simple, rondouillet, livré avec platitude : sec, cuit, mince, le vin est proche de l'extinction de voix. Rien d'autre à dire d'ailleurs...

Le soir : DS18 - LG18 - MS18. Note moyenne SOIR : **18**

Voici venir mon chouchou de la soirée. Accueil volubile : encre, viande fumée, pain d'épices, poivre et cassis également (bien sûr). Bouche délicieuse, sphérique, fondue et intégrée, défilant en vagues successives de goûts salivants. Tenue, raffinement, complexité, longueur pour une libation assez inrachable. Un beau grand vin, apparemment totalement indéchiffrable l'après-midi, sans aération suffisante.



10. Cornas : Domaine Allemand "Chaillot" 2001

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - PS15. Note moyenne AM : **14,5**

Présentation bien plus jeune, au rubis toujours fringant ; assez clair, à peine brillant. Verve aromatique sympa, quoique téléphonée (poivre, cassis, lard, olive noire), sans caractère particulier ; propre sur lui, quoi ! Un peu plus de discours que chez Clape, mais on reste encore sur sa faim... Bouche fluide, glissante, plaisante par sa fraîcheur aromatique et son acidité salivante, mais filiforme, d'envergure modeste, à la finale fuyante. Etant donnée l'impression nocturne, on se rend compte une nouvelle fois de l'importance du timing de dégustation...

Le soir : DS16 - LG16 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,8**

Café, fumée, cassis. Un Chaillot particulièrement réussi, pour une fois plutôt copieux, long, bénéficiant d'une réelle puissance.



11. Cornas : Domaine Allemand "Reynard" 2001

L'après-midi : DS11? - PR?- PS12. Note moyenne AM : **11,5?**

Rubis, sombre, terne ; toujours proche de Chaillot, mais plus profond.

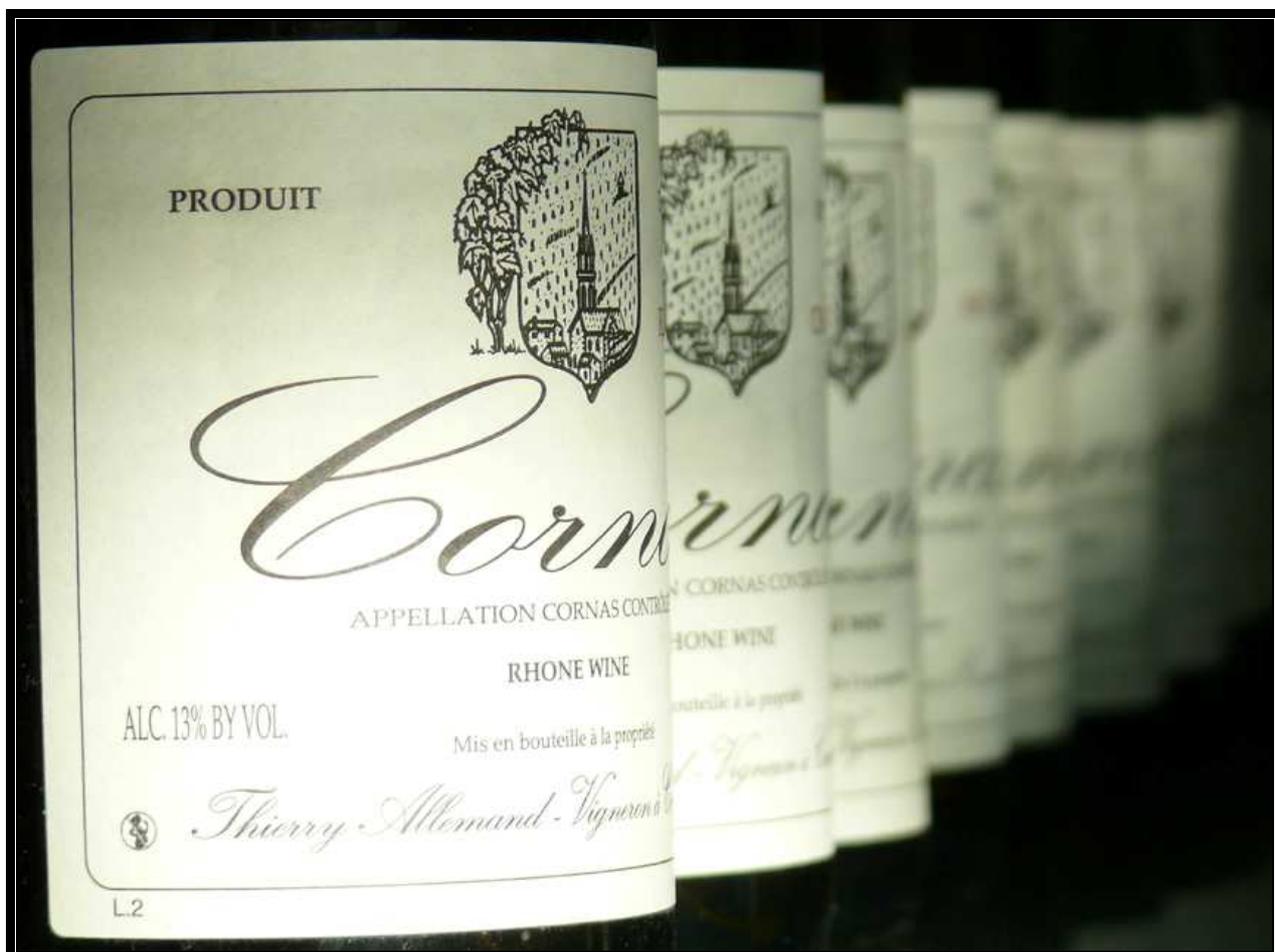
Signature olfactive atypique, médicamenteuse, soulignée par les herbes aromatiques (sarriette), l'eucalyptus (une pina koala ?). Encore cette trace de bois, ici rocambolesque : serait-ce le premier millésime en fûts renouvelés ? Ou est-ce l'annonce d'un échantillon douteux ?

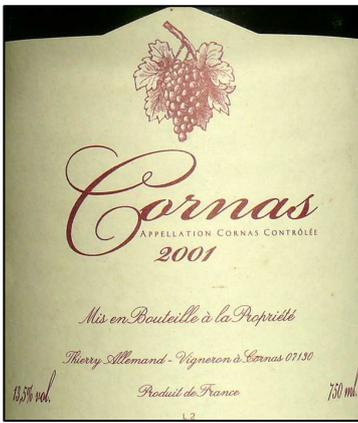
Matière monolithique, aqueuse, avec une sensation de sucre et d'acidité dissociée, une sécheresse tannique sensible.

Il faudrait évidemment regoûter.

Le soir : DS(13?) - LG(13) - MS(14). Note moyenne SOIR : **(13,3)**

Nez interlope en raison de notes d'eucalyptus (presque australiennes) aussi surprenantes que prononcées. Matière rébarbative, dure, abrégée. Un gros doute sur la représentativité de cette bouteille.





12. Cornas : Domaine Allemand (sans soufre) 2001

Uniquement le soir :

DS16,5/17 - LG16,5/17 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,8

Olfaction sanguine, minérale, assez martiale (caverneuse). Pas de reproche concernant un boisé trop appuyé cette fois-ci (cf. les rappels).

Bouche fraîche, tendue, finement ciselée, convoyant des goûts fondus de fruits noirs, d'encre, de réglisse.

Rappels :

a. Cornas - Domaine Thierry Allemand 2001 : 09/06/10 (LG)

DS15,5+ - LG15+ - MS16. Note moyenne : 15,5

Il s'agit de la cuvée 100% sans soufre de Thierry Allemand sur Reynard (aucune indication sur l'étiquette)

Nez sauvage, fuligineux (encens, âtre), sanguin : cassis, olive, poivre puissant. De plus en plus minéral (certains penseront conséquemment Chinon).

Bouche martiale, accrocheuse, fraîche mais terriblement austère. Gros tempérament mais plaisir en berne (à ce stade du moins). La finale serait-elle durcie par des restes d'élevage ? En tout cas, pas de signes de sécheresse mais ce vin sombre ne donne pas vraiment dans le registre de la cordialité.

b. Cornas - Domaine Allemand 2001 : 21/6/04 (PP)

PP12 – PC(13) ? – LG12. Note moyenne : 12,3

Senteurs de fruits noirs confiturés, note lactée, encre et graphite.

La dégustation nous laisse perplexe, dévoilant une extraction (trop ?) poussée, un élevage omniprésent, encore de lourdes notes lactiques et une acidité dérangeante. La matière est là mais le doute s'insinue : va-t-il sécher ?

Grande déception pour ce vin et ce domaine.





13. Cornas : Domaine Clape 2000

L'après-midi : DS17,5 - PR17,5 - PS16,5. Note moyenne AM : 17,2

Etonnamment plus jeune que 2001, sur le rubis, sombre, toujours mat.

Bouquet complet, à la fois mûr, frais, complexe, sur un registre de grand séducteur : belle déclinaison de fruits rouges (ce petit côté fraise écrasée qui évoque le grenache), floralité encore pétulante, viande crue, amande, noyau, soupçon de moka. On en boirait...

Matière généreuse, puissante et langoureuse à la fois, sans faiblesse, structurée malgré sa facilité apparente ; un vin très abouti, à la fois fin et gourmand, délicieusement long...

Le soir : DS17 - LG17 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,9

On retrouve ici l'allure suave et fine du 2001, avec une sphère de rayon un peu inférieur toutefois. Un vin tranquille, complexe et légèrement solaire, "sur son terroir", excellent même s'il est moins abouti que le mémorable et grand 2001. A boire en attendant le 2001 et surtout le 1999.

Rappels :

a. Cornas : Domaine Clape 2000 : 29/05/09 à l'ouverture

DS16,5

Cornas : Domaine Clape 2000 : 29/05/09 après 5h d'aération (LG)

DS16 - LG16 - MS16,5 - MF16. Note moyenne : 16,1

Notes de gelée de mûres, de figue, de fumée, avec un fort impact réglissé.

Bouche bien en place, un tantinet rustique, tranquille, peu évoluée.

b. Cornas - Domaine Clape 2000 : 8/2/08 (LG)

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

Au départ, l'expression animale est un peu violente (pansement, embrocation, Antésite, civette). Puis l'olfaction se clarifie pour dévoiler un nez solaire et terrien, exprimant la cerise confite, les fruits rouges confiturés, les épices, la terre humide.

Gros fruit bien mûr, réglissé, dans une bouche harmonieuse, équilibrée, au grain sensiblement plus rustique que celui de la Côte-Rôtie 2000 de Jamet.

c. Cornas - Domaine Clape 2000 : décembre 2007 au domaine (LG)

DS16,5 - PC16,5 - LG16,5 - MS17. Note moyenne : 16,7

Merveilleux nez de brique chaude, de tabac frais, d'épices. Très fruité, fin, gourmand, chair suave, tannins intégrés, plus sages que dans les vins précédents. Un millésime qui s'est toujours bien goûté.



Cornas : Domaine Allemand "Chaillot" 2000

Absente de la dégustation, quelques rappels pour info.

a. Cornas - Domaine Allemand "Chaillot" 2000 : 29/05/09 à l'ouverture

DS15,5/16

Cornas - Domaine Allemand "Chaillot" 2000 : 29/05/09 après 5h d'aération (LG)

DS(16) - LG(16) - MS? - MF(16). Moyenne : (16?)

Robe violacée, peu entamée.

Nez de vin peu protégé, avec un petit quelque chose qui jure (liège ?). Fruité, poivré, évoquant le roncier, la grenadine. Gros jus marquée par des notes végétales, indompté, avec un fond acide et toujours cette tonalité aromatique suspecte (cf. la prise de risque dans le rappel).

b. Cornas - Domaine Allemand « Chaillot » 2000 : 8/2/08 (LG)

DS13,5 - LG(13,5) - MS14. Note moyenne : 13,5

Nez très animal, très "sans soufre", rock'n roll (comme dirait mon ami FB). Notes de cassis, d'eucalyptus, de marinade de lièvre. Cet ensemble brusque et fouillis manque d'intention claire.

Bouche imparfaite, heurtée, dominée par son acidité, pas assez nette. Une expression au bord du vide, dont la précarité est difficilement défendable ...

c. Cornas - Domaine Allemand "Chaillot" 2000 : 21/03/03 (LG)

DS16,5/17 – PP16 – PC17+ - LG15,5+. Moyenne : 16,5

Robe intense, noire.

Nez complexe, profond, direct, pur et typé : framboise, mûre, café froid, fumé, quinquina, goudron. Notes complémentaires viscérales. Un éclat indéniable.

Bouche solide, juteuse et fruitée, assise sur une acidité et une structure garantes de longévité. Un vin qui semble se mettre progressivement en place.



14. Cornas : Domaine Allemand "Reynard" 2000

Echantillon bouchonné.



15. Cornas : Domaine Allemand "Reynard" 2000

Deuxième bouteille

L'après-midi : DS17 - PR16,5/17 - PS17. Note moyenne AM : 16,9

Parure rubis, sombre, assez mate.

Palette classique d'une syrah fraîche, jeune, dynamique, dans un style toujours plus jaillissant que Clape : violette, cassis, poitrine fumée, âtre, tapenade.

Caractère fougueux, libertin, avec une acidité presque citronnée qui vitalise le fruit et fait saliver les muqueuses ; un vin puncheur, bien moins sage et gourmand que Clape, plus impertinent, avec un éclat singulier, une longueur incisive. Du plaisir au scalpel !

Le soir : DS16 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,7

Pas mal de volatile de nouveau.

Bouche plutôt acide, un peu astringente, turbulente, sans l'avenance et la sérénité trouvée chez Clape. Peu d'arômes à mon goût et, c'est plus embêtant, une sensible raideur engendrant une certaine frustration.



16. Cornas : Domaine Clape 1999

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5/17+ - PS17,5. Note moyenne AM : 17

Teinte fraise, sombre, toujours terne, cachant bien son âge...

Toujours ces odeurs de fruits très mûrs, caressés par le soleil, qui signent les vins de Clape... avec cette capacité de gagner en fraîcheur après quelques minutes d'aération, en complexité aussi, le nez affichant densité et profondeur. Tabac, graphite, encre s'ajoutent alors aux caractéristiques classiques de la syrah.

Super concentré, mais super délicat ; puissant, mais glissant comme de la soie ; bien qu'en apparences toujours bridée par sa jeunesse (on sent clairement que le vin en garde sous la pédale...), la bouche fait preuve d'une remarquable sérénité. Equilibre, finesse tannique, structure, longueur, tout y est, ou presque... manque encore l'éclat singulier du grand vin, cette « évidence » qui s'impose au dégustateur... Mais il est sur la bonne voie...

Le soir : DS16,5/17 - LG16+ - MS16. Note moyenne SOIR : 16,3

Un petit côté sudiste de nouveau pour une expression taiseuse, ramassée, carcérale.

Un vin de garde, sur la réserve, ne semblant pas encore avoir (sur la foi des vieillissements observés sur les autres millésimes) largué les amarres.

Rappels :

a. Cornas - Domaine Clape 1999 : 12/10/07 (visite au domaine) (LG)

Notes : DS17 - PC16,5 - LG17 - MS16,5. Moyenne : 16,8

Robe jeune ; nez encore serré, profond, fruits noirs et nuances balsamiques, camphrées (genièvre) ; matière elle aussi très jeune, puissante, serrée : allonge, tonicité et forte charge tannique. Longtemps muet, ce vin concentré commence tout doucement à s'entrouvrir...

b. Cornas - Domaine Clape 1999 : 4/4/03 (LG)

DS14,5 - PP15 - PC15 - LG14,5. Note moyenne : 14,8

Robe dense. Nez solaire, épicé, et fruité (avec une dominante de cerise bien mûre).

La bouche est fruitée, épicée, nette, dense et fraîche. De bonne longueur, ce vin placide, solidement campé sur ses bases, s'avère toutefois encore sur la réserve.

c. Cornas - Domaine Clape 99 : 04/04/02 (LG)

DS : 15,5/16 - LG : 15 - PP : 15,5 - PC : 15,5. Note moyenne: 15,4

Robe brillante, qui rappelle celle de Allemand. Nez dense et typé, sans fioritures et sans ostentation : terre battue, violette, poivre.

La bouche est encore assez simple, fruitée, réglissée. On est à l'aveugle et le vin se voit reprocher un style moins abouti, plus international, moins charnu. Il pourrait agréablement surprendre dans quelques années.





17. Cornas : Domaine Allemand "Chaillot" 1999

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,3**

Aspect encore plus adolescent, fraise, avec encore des reflets prune ! Sombre et même brillant !

Nez superbement extraverti, explosif, 200% syrah : floralité intense, cassis, viande fraîche, fumé, olive. Peut-être sans grande complexité aromatique, mais d'une fougue insolente.

A son profil alerte et dynamique habituel, la bouche de ce Chaillot ajoute un supplément de chair qui lui offre alors un tactile ultra féminin, délicat, sensuel... Un vin coquin, jeune, joueur par cette acidité stimulante, mais aussi terriblement caressant... Sexy !

Exclusivement réservé aux plus de 18 ans...

Le soir : DS16 - LG16 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,8**

Un vin sanguin et juteux, fruité et réglissé, possédant comme le 2001 du fond, de la fraîcheur. Bien calibré sur un axe acide, avec de la force.

Rappels :

a. Cornas - Domaine Allemand " Les Chaillot" 1999 : 02/02/07 (PR)

DS AM16,5/17 - DS SOIR17 - PC17 - MS17 - PR17.

Note moyenne AM : **16,9** et SOIR : **17**

Robe d'une jeunesse inouïe, rubis avec un beau disque violine, d'une intensité colorante évoquant l'encre noire, avec un brillant éclatant.

Nez splendide exhalant des parfums intenses de fleurs (violette), de viande, avec des fruits derrière. Style aérien, très frais, hyper aromatique, pur, que certains s'aventurent volontiers à situer en Côte Rôtie, chez Jamet par exemple... (difficile exercice de l'aveugle !)

Premiers mots entendus : « ça tapisse ! ». En effet, le vin s'exprime dans la force de sa jeunesse, avec fraîcheur, volume et concentration (tellement qu'il donne l'impression de s'ouvrir excessivement lentement), dans une matière grosse comme ça !!! La violette, le poivre, les fruits mûrs reviennent à l'unisson dans un style parfaitement équilibré et éclatant, mais dont le potentiel ne semble pas s'être encore totalement exprimé. La finale n'en finit plus, signée par un menthol jeune et très frais.

Bouteille à finir dans 3 jours et les autres à boire beaucoup plus tard... Que c'est bon !

b. Cornas - Domaine Allemand " Les Chaillot" 1999 - échantillon tiré sur fût n°2 : 2000

DS14,5 – LG14,5/15. Moyenne : **14,6**

4g de soufre par hectolitre seulement. Du fruit, de la finesse.

Cornas - Domaine Allemand " Les Chaillot" 1999 - échantillon tiré sur fût n°1 : 2000

Notes: DS14,5/15 – LG14,5/15. Moyenne : **14,8**

Un vin qui semble plus boisé. Finesse et élégance.

Chaillot 99. Notes : DS15 – LG15/15,5. Moyenne : 15.

Vin fruité, velouté, plus complet. Une pointe d'amertume.

Assemblage non définitif. Une partie de Reynard entrera éventuellement dans la composition de cette cuvée.

c. Cornas - Domaine Allemand " Les Chaillot" 1999 : avril 2003 (LG)

DS17,5 – PP17,5 – PC18 – LG17,5. Note moyenne : **17,5**

Robe intense, brillante, pleine de vie.

Nez magnifique, conjugant des notes animales, fruitées (framboise), florales (violette). Sa pureté et l'intensité de son fruit signent un vin produit par Thierry Allemand.

Bouche dotée d'un beau jus concentré, magistralement typé et frais, sur une trame mûre, serrée et gourmande. Un vin serein, spontané et éclatant, à l'équilibre et à la pureté remarquables.



18. Cornas : Domaine Allemand "Reynard" 1999

L'après-midi : DS12? - PR? - PS12. Note moyenne AM : 12?

Rouge chatoyant, lui aussi mêlé de prune, sombre, assez brillant pour un Reynard : le plus jeune de tous ! Aïe... cidre, pomme blette, animal... mauvaise augure...

Re aïe... matière certes structurellement impeccable (densité, ampleur, finesse tannique), mais physiquement bien moche : ces arômes déviants font plonger le vin dans l'anonymat de bien des vins « natures » signant non pas leur terroir, mais leurs travers oxydés et animaux.

Quel dommage !

A regoûter, bien évidemment.

Le soir : DS(12?) - LG(12) - MS(?). Note moyenne SOIR : (12?)

Approche très difficile avec des odeurs un peu blettes, comme dans le cas de certains vins mal protégés. Trame acidulée, trop fatiguée. Il faudrait tester d'autres bouteilles pour voir.

Rappel : Cornas - Domaine Allemand « Reynard » 1999 : 04/04/02 (LG)

DS : 16,5 - LG : 16,5 - PP : 17 - PC : 17. Note moyenne: 16,8

Robe intense, brillante, jolis bords bleutés. Une robe qui signe un vin protégé de l'oxydation.

Le nez est superbe, mûr, complexe, alliant des fragrances variées : viandées, florales, épicées, fruitées, réglissées, minérales (terre battue, goudron, encre).

La bouche est particulièrement convaincante : elle est longue, typée, d'une justesse et d'un équilibre remarquables, et, qualité ultime, très désaltérante.

Le meilleur vin de la soirée (un des plus denses également), au-dessus du lot. Un vin archétypal, qui fait l'unanimité.



Conclusion de l'après-midi

(Philippe Ricard)

Magnifique dégustation, avec un plaisir immense, seulement limité par l'absence de bonnes viandes rouges grillées...

Nous sommes d'ailleurs tous ressortis affamés !

Les Cornas de Clape et d'Allemand, bien que très différents, ont en commun cette faculté d'ouvrir l'appétit, de faire saliver des litres, de donner envie de boire autant que de manger : des vins de chair, sensuels, excitants, taillés pour la table et la jouissance rabelaisienne.

Une ode aux fruits, rouges, noirs, frais ou en coulis, à des brassées de fleurs, à ces odeurs rustiques mais intenses de ventrèche (poitrine pour les parisiens) qui crépite doucement dans la poêle en attendant l'œuf...

Un bonheur pour le verre, comme le couteau et la fourchette !

Même combat, mais armes différentes...

Chez Clape, la maturité est assumée : les vins sont solaires, sans jamais être cuits.

Mûrs, ronds, suaves, ils affichent souvent un surcroît de bonhomie, de gourmandise.

De sérénité aussi.

Sages, tranquilles, ce sont des bons vieux pépères qu'il ne faut pas bousculer : de constitution très « classique », ils exigent de la patience pour s'épanouir, se livrer, gagner en finesse tout comme en force d'expression.

Des coureurs de fond...

Pas de surprise, juste, potentiellement, de très beaux vins...

Chez Allemand, l'impertinence est davantage de mise.

On sent la recherche du fruit, de son expression virevoltante, fraîche, particulièrement vive ; cette même vivacité se retrouve dans les matières, plus incisives, plus percutantes.

Chaillot est la plus alerte : une boule de nerfs, fringante, délicieusement rebelle, titillant les papilles.

Reynard a plus de fond, de puissance, tout en essayant d'exprimer cette même force de caractère.

Le détail qui fait la différence avec Clape : l'acidité.

Intégrée ou volatile, elle est le dynamiseur des vins de Thierry Allemand, avec, comme les bonbons Kisscool, un double effet : elle stimule les arômes et tonifie les bouches.

Résultat : le souci de donner au fruit un aspect « libre » et jaillissant, dans l'esprit des meilleurs et trop rares bons vins « nature ».

Avec le risque d'une certaine fragilité ; l'aération le prouve (par rapport à la constance des vins de Clape), tout comme l'état de certains échantillons.

Un bon conseil : si le carafage des vins de Clape semble relativement adapté, ceux d'Allemand devraient se méfier d'une telle précaution, surtout sur des périodes prolongées.

Conclusion du soir

(Laurent Gibet)

Clape produit de beaux vins de garde, assez constants, caractérisés par un style en douceur, solaire, épicé, tenant magnifiquement la route. Un style Cornas, finalement.

On a pu être surpris par des sensations boisées sur les vins jeunes. Mais la sérénité s'impose dans le temps.

La série de vins proposés par Thierry Allemand a montré des expressions, quand elles sont réussies, plus fraîches, plus directes.

Sans surprise, elles s'avèrent plus versatiles aussi. Ainsi avec l'âge, on y a constaté d'anormaux durcissements, pour des expressions qui se cabrent ou partent en vrille.

La cuvée Chaillot semble souvent manquer d'impact, en regard d'une cuvée Reynard plus impérieuse (entendu un dégustateur parler de proximité stylistique avec les vins bourguignons de Prieuré-Roch).

Tableau récapitulatif

Grands Vins			
2001	Cornas Clape	18,0	+ 4,8
Vins excellents			
2000	Cornas Clape	17,2	- 0,3
2003	Cornas Allemand	17,0	+ 1,6
1999	Cornas Clape	17,0	- 0,7
Très bons vins			
2000	Cornas Reynard Allemand	16,9	- 1,2
2005	Cornas Reynard Allemand	16,8	+ 0,5
2001	Cornas sans soufre Allemand	16,8	-
2004	Cornas Reynard Allemand	16,6	+ 0,2
2003	Cornas Clape	16,4	- 0,4
2005	Cornas Clape	16,3	+ 0,5
2005	Cornas Chaillot Allemand	16,3	- 0,5
2004	Cornas Clape	16,2	+ 0,5
2005	Cornas Chaillot Allemand	16,1	- 1,7
Bons vins			
2001	Cornas Chaillot Allemand	15,8	+ 1,3
2004	Cornas Chaillot Allemand	15,2	- 0,4
Assez bons vins			
2001	Cornas Reynard Allemand	(13,3)	+ 1,8
Vins moyens			
1999	Cornas Reynard Allemand	(12)	0
Echantillons défectueux			
2000	Cornas Reynard Allemand	ED	-

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

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

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

Moyenne de la dégustation	16,1	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,0
----------------------------------	-------------	--	------------