



Horizontale du millésime 1998 en Languedoc Plus quelques Provence et Roussillon

**La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées.
L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour les séances d'après-midi.
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, 20 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 la séance de l'après-midi avec une synthèse de la dégustation du soir par François Martinez et Didier Sanchez

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.

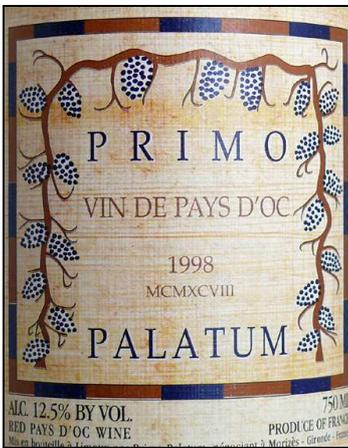
Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun
- FM : François Martinez.

1^{ère} partie
Jeudi 16 novembre 2012

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 14)



1. Vin de Pays D'Oc : Primo Palatum 1998

A l'ouverture : *DS15 - PR15. Note moyenne AM : 15*

Parure brun orangé, sombre.

Très résiné, balsamique, mentholé, avec des odeurs de poivron, cèdre, boîte de cigare, tabac blond, fumée : un cabernet sauvignon qui ne se cache pas !

Matière peu impressionnante, mais fraîche, élancée, séveuse, à l'équilibre plus atlantique que méditerranéen : un Pessac Léognan « délocalisé », exercice de style qui ne fera sans doute pas l'unanimité chez (entre autre) les chasseurs de « typicité »...

Après 5 heures d'aération : *DS14 - LG13 - FM12 - MS12,5 . Note moyenne SOIR : 12,9*

Rappels :

a. Minervois - Primo Palatum "La Livinière" 1998 : Janvier 2005 (CD)

Note moyenne : **14.**

Aspect sombre, brillant. A l'olfaction on retrouve la cerise, l'herbe sèche, des parfums de fraîcheur. Cette même fraîcheur est retrouvée en bouche avec présence de cerise, tanins un peu secs. Un beau jus...

b. Minervois - Primo Palatum "La Livinière" 1998 : 2011 (LG)

Note moyenne : **14.**

Nez boisé, poivré. Bouche peu typée, impersonnelle, monolithique, qui manque de gras. Nous n'attendons pas une telle ingénierie du bois dans cette cuvée (floralité d'ordinaire nettement plus engageante).



2. Coteaux du Languedoc : Château Grès Saint Paul "Romanis" 1998

A l'ouverture : DS11 - PR10. Note moyenne AM : **10,5**

Robe assez sombre, brique, orangée, avec des nuances brunes.

Odeurs minimalistes, pointant la figue, les fruits noirs, le cuir.

Matière lisse, creuse, affaiblie par les années, glissant sans mot dire...

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG13,5 - FM11 - MS12,5 . Note moyenne SOIR : **12,5**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Château Grès Saint Paul "Romanis" 1998 : Novembre 2001(LG)

DS13 - PC14,5 - LG13,5 - PP13,5. Note moyenne : **13,5**

Robe brillante, assez soutenue, avec quelques traces d'évolution. Joli nez plutôt intense, loquace avec sa déclinaison de notes variées : épices douces, poivre, violette, pruneau, cacao, fumé, animal, marc. La bouche est soutenue par une bonne acidité et exhale des notes de tabac et de réglisse. Côté déficience, elle reste simple et manque de volume.



3. Corbières : Cave d'Embres et Castelmaure "Grande Cuvée" 1998

A l'ouverture : DS14 - PR14/14,5. Note moyenne AM : **14,3**

Rouge encore présent, mais évolué, nuancé sur le saumoné, la brique.

Arômes charmeurs au fruit encore préservé : cerise, noyau, fraise confite, tapenade, olive, laurier, menthol, camphre.

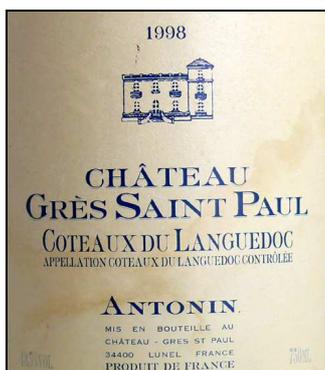
Matière vivace, tannique, encore un peu sauvage (voire légèrement sèche), mais suffisamment charnue pour préserver un jus encore gourmand et fruité.

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG14 - FM13 - MS13,5 . Note moyenne SOIR : **13,6**

Rappel : Corbières - Cave d'Embres et Castelmaure "Grande cuvée" 1998 (Février 2002, cr par LG)

DS14 - LG14 - PP14,5 - PC13,5. Note moyenne : **14**

Nez sur la violette, la cerise écrasée. Belle matière, douceuse. Pas de défaillance en acidité.



4. Coteaux du Languedoc : Château Grès Saint Paul "Antonin" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR14. Note moyenne AM : **13,8**

Couleur sombre, rouge persistant, avec une pointe de brique en bordure.

Offre « originale », entre goudron, eucalyptus, menthe, camphre, cola, réglisse, laurier, pharmacie, vieille futaille, animal, non sans un petit côté « nouveau monde ».

Physique modeste, amaigri, tenu par ses tanins et son acidité, au caractère balsamique encore séduisant, mais semblant perdre son souffle ; finale métallique.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG14,5 - FM13,5 - MS14 . Note moyenne SOIR : **14,1**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Château Grès Saint Paul "Antonin" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS14 - PC14/14,5 - LG13,5 - PP14,5. Note moyenne : **14**

Robe moyennement intense, évolution "normale". Un côté "passe-partout", dans le cadre de cette dégustation. Au nez, boisé vanillé intégré à des notes de fruits mûrs, de pruneau, de vanille, de tabac, de poivre. En bouche, on a affaire à un vin typé, doté d'une bonne constitution acide.



5. Saint-Chinian : Domaine Canet-Valette "Le Vin Maghani" 1998

A l'ouverture : DS14 - PR14,5/15. Note moyenne AM : **14,4**

Teinte sombre, rouge peu évolué, à peine marquée de saumon.

Nez de fruits rouges compotés, résine, cèdre, menthol, réglisse, cuir, unissant maturité et fraîcheur.

Corps plein, sérieusement cadré, toujours viril, sérieux, mais de bel équilibre, avec un fruit persistant, un jus sapide qui valorise son caractère.

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG14,5 - FM14,5 - MS14,5/15 . Note moyenne SOIR : **14,7**

Rappels :

a. Saint-Chinian - Domaine Canet-Valette "Maghani" 1998 : Janvier 2005 (CD)

DS16 - BLG15 - PC16. Note moyenne : **15,7**

Nez discret, fumé, boisé. Concentré, frais et élégant. Un vin d'avenir encore sur la réserve.

b. Saint-Chinian - Domaine Canet-Valette "Maghani" 1998 : 2001 (LG)

DS16,5 - LG16 - PC16/16,5. Note moyenne : **16,3**

Le nez offre des senteurs de fraise, de tapenade, d'orange sanguine, de laurier, de Viandox.

Bouche serrée, encore un peu austère. Pleine de qualités, certains lui reprochent une très légère sécheresse (sans aucune mesure pour autant avec celle qui dessert tant Maghani 95).



6. Fitou : Domaine Bertrand-Bergé "Les Mégalithes" 1998

A l'ouverture : DS12,5 - PR13. Note moyenne AM : **12,8**

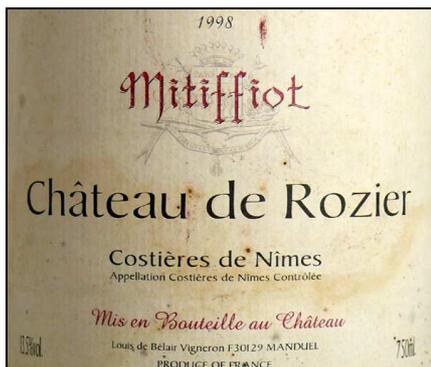
Robe encore rougeoyante, relativement sombre, à l'évolution « raisonnable » vers l'orangé. Nez comptoté, marqué de pruneau, de fruits à l'eau de vie, de fraise Tagada, de pain d'épices, de réglisse. Bouche solaire, capiteuse, presque un peu sucrée, de structure assez lâche : on ressent une certaine lassitude...

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG13 - FM12 - MS(13). Note moyenne SOIR : **12,8**

Rappel : Fitou - Domaine Bertrand-Bergé "Les Mégalithes" 1998 : Novembre 2005 (CD)

Note moyenne : **15.**

Robe rouge profond, brillante. Le nez est élégant avec des senteurs mentholées. C'est l'impression de fruit frais qui est perçue à la dégustation. L'ensemble est fin, mûr, avec des pointes de poivre. Les tanins sont fins. Voici un vin qui se caractérise par une fraîcheur dominante et son élégance. Excellent vin de table.



7. Costières de Nimes : Château de Rozier "Mitiffiot" 1998

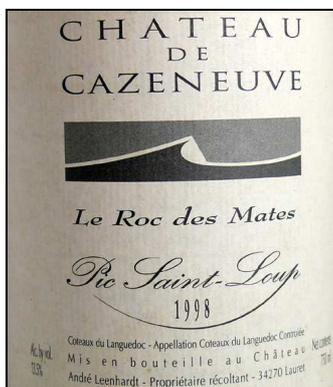
A l'ouverture : DS14 - PR14/14,5. Note moyenne AM : **14,1**

Aspect plus dépouillé, rouge orangé.

Belle fraîcheur camphrée, balsamique, alliant la résine, les aiguilles de pin, la terre humide, le menthol, l'olive noire.

Dynamisme et équilibre qui se retrouvent en bouche, dans un style peu démonstratif mais exprimé avec élégance sur une sève précise, salivante et digeste.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG14,5 - FM14 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **14,1**



8. Coteaux du Languedoc - Pic Saint-Loup : Domaine de Cazeneuve "Le Roc des Mates" 1998

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15,5/16. Note moyenne AM : **15,8**

D'apparence assez sombre, rouge nuancé de brique, encore un peu saumonée en bordure.

Parfum épanoui de syrah mature, profonde, virevoltante : menthe, olive noire, tapenade, fumée, lard, cassis encore pimpant.

Bouche en phase, gracieuse par ses arômes autant que par sa plastique, fine, très juteuse, droite, autant digeste que généreuse.

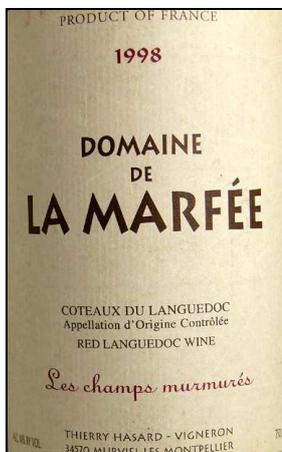
Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15 - FM15 - MS14,5 . Note moyenne SOIR : **15**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Domaine de Cazeneuve "Le Roc des mates" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS14 - PC14,5 - LG14,5 - PP14,5. Note moyenne : **14,4**

Belle robe encore juvénile. Joli nez, encore légèrement lacté, associant des notes de moka (boisé grillé), animales (un côté sauvage), de violette, de laurier, d'épices, de mûre. La bouche offre une belle tonicité, et décline des notes très "syrah" de violette, de réglisse, de lard fumé.

On attendait peut-être encore un peu plus de cette cuvée.



9. Coteaux du Languedoc : Domaine de la Marfée "Les Champs Murmurés" 1998

A l'ouverture : DS14,5 - PR14. Note moyenne AM : **14,3**

Robe intense, encore bien rouge, aux bordures briquées.

Arômes généreux, fondus, sur les fruits en confiture (fraise, cerise noire, cassis), le cuir, la réglisse, le laurier, avec quelques traces d'alcool.

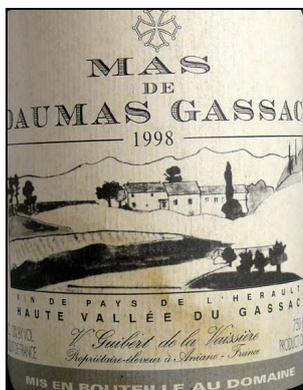
Vin encore costaud, solaire, légèrement capiteux, plus en puissance qu'en nuances (pouvant en fatiguer certains), mais sans fléchissement, une tenue suffisante pour encore résister quelques années...

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - LG15 - FM13 - MS14. Note moyenne SOIR : **13,9**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Domaine de la Marfée "Les Champs Murmurés" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS15,5 - PC15,5 - LG15,5/16 - PP16. Note moyenne : **15,8**

Robe particulièrement sombre. Le nez, initialement réduit décline à l'aération des notes d'encre, d'orange sanguine, de fleurs, d'épices. La bouche se montre pleine de vigueur, sauvage, typée, tendue, construite sur une belle trame fruitée. Elle possède de nombreux atouts, particulièrement notables dans le cadre de cette dégustation : elle est ainsi ample, croquante, d'ampleur cohérente. Très belle réussite pour un vin qu'il faut encore avoir la patience d'attendre quelques années.



10. Vin de Pays de l'Hérault : Mas de Daumas Gassac 1998

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR16. Note moyenne AM : 15,9

Parure plus évoluée, moyennement sombre, fusionnant le rouge, le saumon et l'orange.

Attribut presque ligérien par la fraîcheur du cabernet, ses notes de poivron rôti, de cerise, de terre humide, de rognons, de rouille.

Frais, fin, aristocrate, séveux, avec cette distinction aromatique en clin d'œil à Chinon, fort appréciable pour son élégance et ses propriétés digestes.

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15,5 - FM14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,1

Rappels :

a. Vin de Pays de l'Hérault - Mas de Daumas Gassac 1998 : Novembre 2005 (CD)

DS15 - BLG15 - PC15. Note moyenne : 15.

Belle couleur. Nez très animal. Rond, concentré et frais.

b. Vin de Pays de l'Hérault - Mas de Daumas Gassac 1998 : 2002 (LG)

Note moyenne : 15.

Robe intense. Nez relativement complexe, qui conjugue des notes de cassis, de noix fraîche, de poivre. Typé et floral, avec de surcroît une pointe animale. Boisé intégré. La bouche possède la raideur du CS. Bénéficiant d'un millésime (très) favorable, elle s'avère ici particulièrement fraîche et grasse, déjà abordable. Les prix demandés par certains cavistes (entre 250 et 600 F) sont déraisonnables.



11. Minervois La Livinière : Domaine Borie de Maurel "La Féline" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR14. Note moyenne AM : 13,8

Aspect peu sombre, rouge saumoné.

Nez très frais, à la floralité persistante, aux senteurs de cassis, de menthe, de thym, d'eucalyptus, de poivre gris.

Corps délié, rond, légèrement suave (presque un peu sucré), glissant avec cohérence, sans grande consistance (aurait sans doute été meilleur plus tôt...) mais avec un certain charme.

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG14,5 - FM15 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,4

Rappel : Minervois - Domaine Borie de Maurel : "La Féline" 1998 : Février 2002 (LG)

DS14 - LG14 - PP14 - PC14. Note moyenne : 14

Le nez, animal, délivre des senteurs de cacao, d'encre, de poivre, de cuir. Un côté végétal (marc, poivre vert). Bouche cohérente, avec un peu de longueur. Elle s'avère en revanche simple et un peu terne.



12. Faugères : Domaine Saint-Antonin "Magnoux" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR12. Note moyenne AM : **12,8**

Rouge encore vif, jeune, moyennement sombre.

Peu nuancé à l'ouverture, sur les stigmates de l'élevage entre goudron, boisé chauffé, avec de timides notes de fraise écrasée.

Bouche rustique, aux tanins sauvages, un peu secs, des traces d'alcool et un aspect « sciure » peu harmonieux.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - LG14 - FM13 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **13,5**

Rappels :

a. Faugères - Domaine Saint-Antonin "Magnoux" 1998 : Novembre 2005 (CD)

Note moyenne : **14,5.**

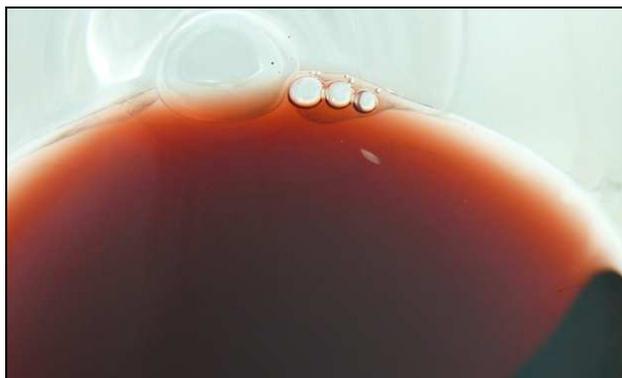
Robe foncée, intense, brillante. Au nez on dégage des senteurs de laurier et d'olive. C'est le fruit et l'impression de maturité qui s'imposent en bouche avec rondeur et une bonne persistance. Vin correct qui cependant n'apporte pas les caractéristiques habituelles d'un Faugères.

b. Faugères - Domaine Saint-Antonin "Magnoux" 1998 : 2001 (LG)

Note moyenne : **15.**

Les notes de jus de viande, d'épices douces (cannelle, cardamome) peuvent rappeler Châteauneuf-du-Pape.

Idem pour la bouche, chaleureuse, avec un côté marc. Belle surprise pour ce domaine qui produit ici une cuvée de beau potentiel.



13. Bandol : Château Vannières 1998

A l'ouverture : DS14 - PR14/14,5. Note moyenne AM : **14,1**

Couleurs brique et rouge fondues, des reflets bruns ; assez sombre.

Peu démonstratif, légèrement renfrogné, solaire, aux notes d'alcool, de Kirsch, de prune cuite, de fourrure, de menthe.

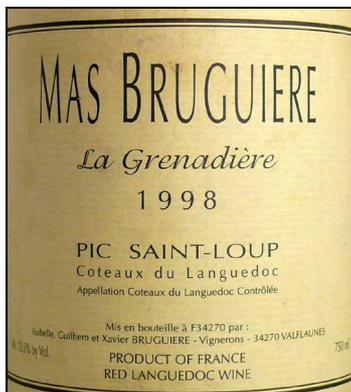
Toujours bien en place, précis, frais, à la rigueur tannique un rien farouche (manque un peu de finesse), sans doute pas facile à boire tout seul mais toujours de belle vigueur pour la table.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG14,5 - FM14,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **14,3**

Rappel : Bandol - Château Vannières 1998 : Décembre 2000 (LG)

Note moyenne : **14,5 (15 si les tanins s'assagissent)**

Robe violacée intense. Le nez est aérien, élégant, avec ses notes florales et fruitées, de tabac, d'épices. La bouche est en revanche plus tendue et plus courte, offrant des tanins un peu rudes et astringents. Finale réglissée. Il faudra surveiller l'évolution des tanins.



14. Coteaux du Languedoc : Mas Bruguière "La Grenadière" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,5**

Teinte rouge orangé, assez claire.

Nez compoté, flatteur, « doucereux » (vanille, cerise noire confite, noyau, amande).

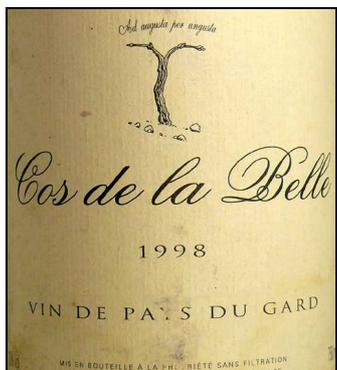
Matière sans grand caractère, ronde et simple, glissant cependant avec finesse ; sorte de service minimum

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG12,5/13 - FM12 - MS12. Note moyenne SOIR : **12,4**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Mas Bruguière "Grenadière" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS13 - PC13 - LG13 - PP13. Note moyenne : **13**

Robe affichant un début d'évolution, de densité moyenne. Nez peu bavard, se réduisant à quelques notes florales et de moka. La bouche manque de définition (seules quelques notes précieuses de cerise daignent pointer). Elle n'en reste pas moins fade et son manque de concentration la rend alcooleuse.



15. Vin de Pays du Gard : Clos de La Belle 1998

A l'ouverture : DS17 - PR16,5/17. Note moyenne AM : **16,9**

Robe rouge à peine saumonée, juvénile, plutôt sombre.

Syrah de fraîcheur et jeunesse surprenantes, claquant la violette, le cassis, l'olive noire, le lard fumé !

Vigueur structurelle tout aussi saisissante : bouche tendue, intense, délicieusement viandée, très séveuse, incitant fortement à boire autant qu'à manger... Délicieux !

Après 5 heures d'aération : DS17 - LG16 - FM16 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : **16,4**

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard rouge : Cos de la Belle 1998 : Septembre 2008 à l'ouverture (PR)

DS16,5/17 - PR16,5 - CD16. Note moyenne : **16,4**

Robe là aussi encore jeune par sa couleur rubis intense. Particules noirâtres en suspension. Registre plus aérien et plus frais que l'échantillon L2 : cassis, groseille, violette, rafle, ronce, viande, fumée. Cette spontanéité et cette classe évoquent sans hésitation une belle Côte-Rôtie. Bouche au jus réjouissant, fin, digeste, gorgé de qualités : acidité, matière, structure, longueur... ainsi qu'une forme remarquable pour un languedocien de 10 ans d'âge, aux apparences encore juvéniles. Indiscutablement une réussite exemplaire pour la région.

Vin de Pays du Gard rouge : Cos de la Belle 1998 : Septembre 2008 après 5h d'aération (MF)

DS16 - LG14,5/15 - MS15,5/16 - MF14,5. Note moyenne : **15,3**

Son alter ego avec un an de barrique en moins laisse apparaître au nez des notes de tabac blond ainsi qu'un fin toasté. Il est peut-être plus retenu de prime abord, mais d'une grande profondeur. La matière est toujours aussi belle, portée par une acidité plus marquée lui conférant un tout petit supplément de finesse, mais un peu moins de gourmandise à mon sens, même si l'ensemble reste juteux et savoureux. Là encore un vin que l'on a envie d'avaler autour d'un bon repas : une autre belle réussite !!

b. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle 1998 : 18/03/2005 (PC)

DS17 - MS17 - PC16,5. Note moyenne : **16,8**

Quelle densité dans cette robe mate, opaque jusqu'au pourtour du verre ! Nez à nouveau très expressif, puissant, pur, vraiment typé syrah (cassis, fumé, olive noire), avec plus d'impact, de richesse fruitée que dans le 1997, mais peut-être moins de délicate et orientale complexité. Très belle chair dès l'attaque, beaucoup de vie, de sève, des tannins grenus mais gras et pleins, de la fraîcheur, une finale particulièrement juteuse.

c. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle 1998 : mars 2001 (PC) : 15,5/20

Robe noire, bords violacés très minces. Nez intense, très mûr (mûre, cassis, myrtille), violent mais bien défini, avec des notes minérales et florales (lourdes, décadentes, d'iris en fin de floraison). Matière très dense, ample et structurée, beaucoup de fruit, avec des saveurs minérales, épicées et balsamiques puissantes, viriles, prometteur mais bourru et batailleur en l'état.

d. Vin de Pays du Gard rouge - Cos de la Belle 1998 : Vinisud février 2000

PC16 - PP16 - DS16 - LG16-17 - Note moyenne : **16,1**

Nez intense, ouvert et agréable de violette et d'épices douces. Une bouche prometteuse (elle est encore simple) mais déjà particulièrement gourmande, ample et de bonne longueur, équilibrée, fine et fraîche. Une belle réussite pour ce domaine récent.



16. Bandol : Domaine Tempier "La Tourtine" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR12,5. Note moyenne AM : **13**

Physique moyennement sombre, rouge qui vire plus franchement à la brique.

Relativement aphone, aux arômes nébuleux de fruits cuits et de laurier sauce.

Bouche tout aussi lisse, impersonnelle, fuyante, donnant plus l'impression d'un grenache efflanqué que d'un beau mourvèdre...

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15 - FM14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,9**



17. Coteaux du Languedoc : Prieuré de Saint-Jean de Bébian 1998

A l'ouverture : DSED - PR(?). Note moyenne AM : **ED?**

Parure assez sombre, au rouge tirant à peine vers l'orangé.

Matière moins fière, squelettique, ingrate, exprimant le végétal, la noix, voire le vinaigre...

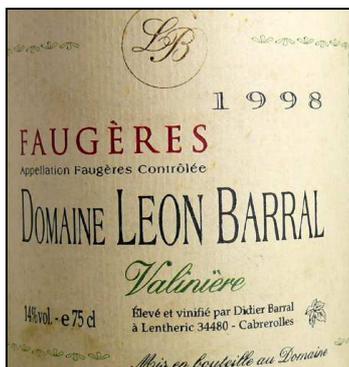
Le doute sur la viabilité de l'échantillon semble légitime...

Après 5 heures d'aération : DS(12?) - LG(12) - FM12,5 - MS11. Note moyenne SOIR : **(11,9)**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Prieuré de St-Jean de Bébian 1998 : Novembre 2001 (LG)

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

Un nez minéral de pierre humide, avec des notes d'olive, de laurier, de girofle, graphite, de grenade (ces notes confèrent de la fraîcheur). En bouche, on retrouve ces notes originales de grenade bien mûre et de terre, pour une finale légèrement végétale (raffe). Malgré une complexité aromatique certaine et une typicité toute languedocienne, ce vin à part (certains sont sensibles à son caractère original) ne brille pas, desservi par son aspect rustique et ingrat.



18. Faugères : Domaine Léon Barral "Valinière" 1998

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR16. Note moyenne AM : **15,9**

Robe brique davantage que rouge, relativement claire.

Arômes adoucis, élégants, complexes, d'épices douces, de girofle, de bois ciré, d'orange, de figue, de menthol.

Bouche profondément charmeuse, sans la puissance ni la fougue qu'on attendait sans doute sur cette cuvée, mais avec une compensation avantageuse sur la finesse, la suavité, la douceur du toucher, la gourmandise d'un fruit encore vivace, le tout avec une fraîcheur et une tenue sans faille. Ça se boit tout seul...

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15,5 - FM14,5 - MS16. Note moyenne SOIR : **15,4**

Rappels :

a. Faugères - Domaine Leon Barral "Valinière" 1998 : Novembre 2005 (CD)

DS16 - BLG16 - PC13,5. Note moyenne : **14,5**

Couleur évoluée. Nez iodé ! Rond, concentré et une vivacité remarquable. Un joli vin d'une grande originalité.

b. Faugères - Domaine Leon Barral "Valinière" 1998 : 2001 (LG)

Note moyenne : **15**

Nez expressif et complexe : olive, orange, laurier, cannelle, iode, fumé, menthol.

La bouche ne possède pas (encore ?) cette élégance. Elle est brute, dissociée, avec un côté végétal (rafle conservée) et alcooleux (marc) qui devrait s'estomper dans quelques années.



19. Coteaux du Languedoc : Domaine Pierre Clavel "Copa Santa" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5 Note moyenne AM : **13,5**

Bel aspect sombre, toujours rougeoyant, tout juste nuancé de saumon.

Bien moins d'éclat aromatique, juste une timide pointe végétale sur le poivron.

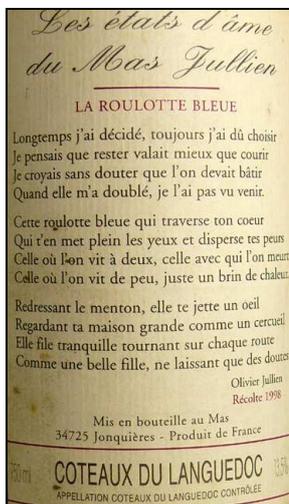
De la matière, mais un accès rugueux, austère, tannique, sans expression particulière.

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG14 - FM13,5 - MS12 . Note moyenne SOIR : **13,1**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Domaine Pierre Clavel "Copa Santa" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS15 - PC15 - LG15 - PP15. Note moyenne : **15**

Robe intense, encore bien violacée. Le nez, de belle intensité et légèrement fumé, recèle des notes de mûre, de menthol, d'eucalyptus. Bouche sérieuse, bien construite, concentrée, équilibrée et de bonne longueur. Une finale un peu sauvage typée mourvèdre. Un vin à attendre, beau potentiel.



20. Coteaux du Languedoc : Mas Jullien "Les Etats d'Ame" 1998

A l'ouverture : *DS16 - PR16/16,5. Note moyenne AM : 16,1*

Parure claire, orange/brique.

Beau « classicisme » languedocien, poli par les années : bois ciré, viande, thym, cerise, garrigue, laurier sauce.

Très subtil, fin, frais, peu démonstratif mais dans l'élégance, la gourmandise et l'équilibre : un jus fin d'expression distinguée, hyper tentant... « Garçon, 1 côte de bœuf ! »

Après 5 heures d'aération : *DS15,5/16 - LG15,5 - FM16 - MS15,5/16 . Note moyenne SOIR : 15,8*

Rappel : Coteaux du Languedoc - Mas Jullien "Les états d'âme" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS15 - PC15,5 - LG15 - PP15. Note moyenne : 15,1

Robe intense. Le nez, bien typé, s'exprime au travers de notes viscérales prononcées (abats) complétées par des notes classiques : garrigue (laurier), orange douce, tabac. Un nez fougueux, complet et agréable. La bouche, ciselée, est élégante (certains parlent de race), épicée, complexe, généreuse et gourmande. Très belle typicité pour une bonne longueur. Une réussite réitérée pour cette cuvée d'entrée de gamme du domaine Jullien.



21. Minervoises : Domaine Borie de Maurel "Cuvée Maxime" 1998

A l'ouverture : *DS13 - PR13. Note moyenne AM : 13*

Rouge qui pointe vers le saumon en bordure, encore jeune, assez sombre.

Résine, épine de pin, cassis, fruits rouges encore persistants (fraise, framboise), pointe animale, frais mais sans grande profondeur.

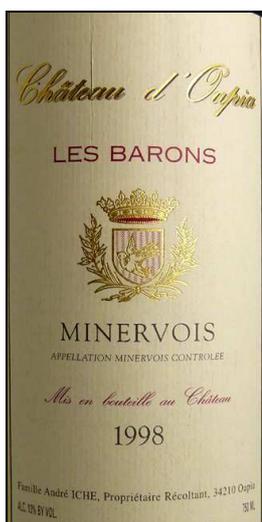
Matière modeste, tannique, acide, au message simple ; 15 ans d'attente ont semble-t-il été un peu longs...

Après 5 heures d'aération : *DS13 - LG14,5 - FM13 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,6*

Rappel : Minervoises - Domaine Borie de Maurel "Maxime" 1998 : Février 2002 (LG)

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

Nez un peu herbacé, avec des senteurs de cacao, de poivre, de cerise, de fruits confits. Bouche marquée par l'alcool, chaleureuse, qui rappelle un VDN. On pense curieusement à un grain de grenache alors que le vin est constitué de mourvèdre.



22. Minervois : Château d'Oupia "Les Barons" 1998

A l'ouverture : *DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3*

Rouge mature, pointe brique en bordure, très sombre.

Nez un peu éteint, cuit, légèrement figué.

Glissante, ronde, légèrement capiteuse, longiligne : matière de peu de caractère, guidée par ses tanins, lesquels finissent d'ailleurs sur les gencives.

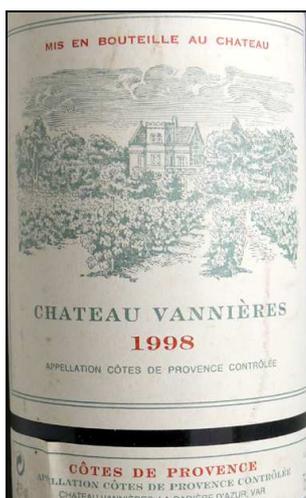
Après 5 heures d'aération : *DS14 - LG14 - FM13,5 - MS12,5/13. Note moyenne SOIR : 13,6*

Rappel : Minervois - Château d'Oupia "Les Barons" 1998 : Février 2002 (LG)

DS13,5 - LG12 - PP12 - PC13,5. Note moyenne: 12,8

Robe très intense, tirant sur le noir. Nez assez profond : fruit confituré (cerise écrasée, mûre, cassis), fumé, réglisse.

Bouche dotée d'une bonne acidité, avec des notes de cerise, de poivre (verre vide). Bonne attaque mais curieusement, le vin est abrupt, évanescent et un peu desservi par sa sécheresse. L'amertume n'a pas les qualités de celle trouvée dans le 1^{er} vin.



23. Côtes de Provence : Château Vannières 1998

A l'ouverture : *DS12,5 - PR12,5. Note moyenne AM : 12,5*

Couleur rouge en évolution, vers la brique. Assez sombre.

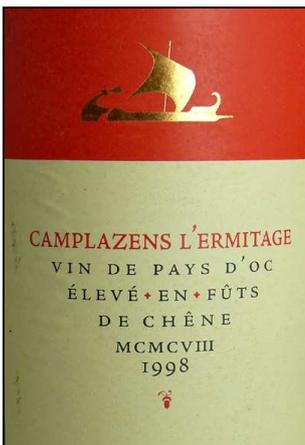
Odeurs ténues, entre végétal (feuille froissée, menthe), ferraille et fumé.

Bouche aiguë, monolithique, rugueuse, peu jouissive.

Après 5 heures d'aération : *DS13 - LG13 - FM13 - MS12. Note moyenne SOIR : 12,8*

2^{ème} partie
Vendredi 17 novembre 2012

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 12)



24. Vin de Pays d'Oc : Domaine de Camplazens "L'Ermitage" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,5**

Couleur relativement clair, brun/brique, d'évolution notable.

Notes atlantiques de cabernet sauvignon sur le cèdre, la résine de pin, le tabac blond, le cigare, le menthol, une pointe de poivron rôti, de peau d'orange.

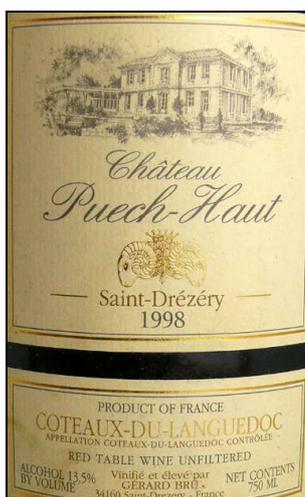
Fraîcheur confirmée (menthol et résine), mais vin un peu sec, rustique, sans trop de délié ni de profondeur.

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC11/12 - LG12. Note moyenne SOIR : **11,8**

Rappel : Vin de Pays d'Oc - Domaine de Camplazens l'Ermitage 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS15/14 - PC14 - LG15 - PP15. Note moyenne : **14,6**

CS, syrah, merlot. Belle robe intense. Le nez est marqué par un boisé prononcé (lactique, caramel). Notes de fumée, de tabac, de champignon, de cassis, de cacao. On imagine une forte chauffe des barriques. La bouche est fraîche et de longueur correcte, alliant raideur et caractère soyeux. Finale astringente et sensation d'un léger sucre résiduel. Le boisé "extrême" de ce vin (un côté "nouveau monde") ne fait pas l'unanimité.



25. Coteaux du Languedoc : Château Puech-Haut "Tête de cuvée" 1998

A l'ouverture : DS14,5 - PR15. Note moyenne AM : **14,8**

Présentation sérieuse, sombre, au rouge encore persistant, évoluant lentement vers le saumoné. Senteurs appétissantes de viande fumée, de cerise noire, de tapenade, d'âtre, de lard, de poivre. Sève soyeuse, fine, délivrée avec une certaine douceur malgré une structure tannique à l'affirmation progressive. Une bonne surprise...

Après 5 heures d'aération : DS12,5 - PC12 - LG12,5. Note moyenne SOIR : **12,3**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Château Grès Saint Paul "Sirius" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS13,5 - PC14,5 - LG13,5 - PP13,5. Note moyenne : **13,8**

Robe intense. Nez plutôt chiche, avec ses maigres notes de cerise noire. Le contraste avec le vin précédent est frappant. La bouche confirme ce jugement de valeur : elle est un peu lâche et terne, manquant de tenue et marquée par l'acidité.



26. Coteaux du Languedoc : Château Grès Saint Paul "Sirius" 1998

A l'ouverture : DS13 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,3**

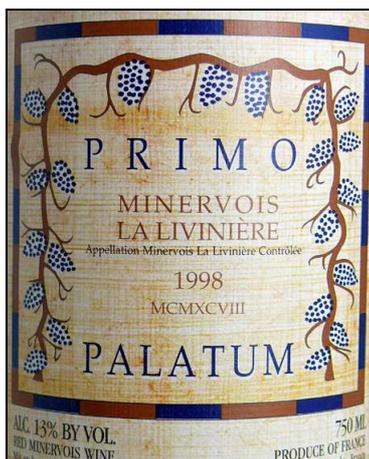
Aspect bien rouge, à peine saumoné en bordure de disque, sombre. Nez languedocien de belle évolution, viandé : senteurs de cuir, d'olive noire, de garrigue (laurier sauce, thym), cassis, menthol. Beaucoup de fraîcheur mais une présentation heurtée à l'ouverture, tannique, difficile d'accès.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **15**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Château Grès Saint Paul "Sirius" 1998 : Novembre 2002 (LG)

DS13,5 - PC14,5 - LG13,5 - PP13,5. Note moyenne : **13,5**

Robe intense. Nez plutôt chiche, avec ses maigres notes de cerise noire. Le contraste avec le vin précédent est frappant. La bouche confirme ce jugement de valeur : elle est un peu lâche et terne, manquant de tenue et marquée par l'acidité.



27. Minervois La Livinière : Primo Palatum 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR14. Note moyenne AM : **13,8**

Teinte brique, relativement claire.

Odeurs de rognons, fruits cuits, âtre, fumée, noyau, amande, menthol.

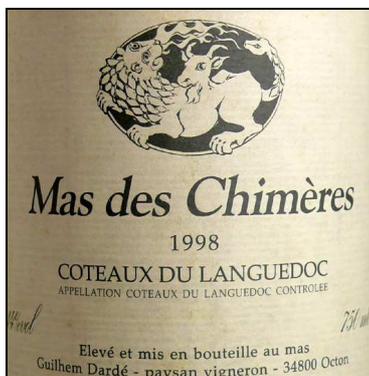
Matière fragile, relativement tenue et juteuse à l'ouverture, fraîche, mais limitée par son manque de coffre, les tanins ressortant peu à peu avec un début d'assèchement.

Après 5 heures d'aération : DS12,5 - PC10 - LG11. Note moyenne SOIR : **11,2**

Rappel : Minervois - Primo Palatum La Livinière 1998 : Février 2002 (LG)

DS13,5 - LG13 - PP13,5 - PC13. Note moyenne: **13,5**

Nez boisé, poivré. Bouche peu typée, impersonnelle, monolithique, qui manque de gras. Nous n'attendions pas une telle ingénierie du bois dans cette cuvée (floralité d'ordinaire nettement plus engageante).



28. Coteaux du Languedoc : Mas des Chimères 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR12,5. Note moyenne AM : **13**

Robe assez sombre, au rouge bien présent, des nuances saumonées.

Arômes discrets de fruits cuits, de menthe, de réglisse, de paille.

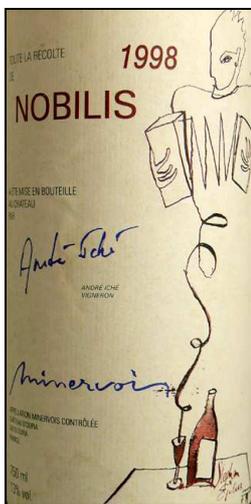
Bouche modeste, difficilement révélée, légèrement chaude, un peu contrainte.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14,5 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **14,3**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Mas des Chimères 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS13,5/14 - PC13,5/14 - LG14 - PP14,5. Note moyenne : **14**.

Robe intense et brillante, légèrement évoluée. On sent encore ici des traces discrètes du passage en bois. Le nez propose des notes florales et épicées, du pruneau à l'eau de vie, de la réglisse. La bouche, réglissée, possède un équilibre et une longueur corrects. L'extraction est moins poussée que dans le cas du vin précédent, et l'on devine une fluidité structurelle (relative) de grenache. Finale légèrement chaude et amère pour un vin correctement réalisé, mais un peu banal et manquant de gourmandise.



29. Minervois : Château d'Oupia "Nobilis" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5/14. Note moyenne AM : **13,6**

Parure rouge bien sombre, bordure brique.

Syrah sans équivoque (cendre, fumée, viande fraîche, tapenade, laurier, menthe), aux stigmates boisées persistantes (vieux foudre, cèdre).

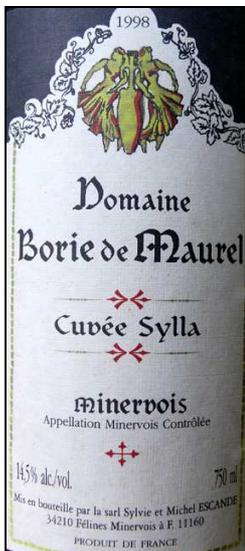
Matière peu démonstrative mais dynamique, salivante, d'équilibre digeste, un peu bousculée par ses tanins sur la finale.

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC11 - LG13. Note moyenne SOIR : **12**

Rappel : Minervois - Château d'Oupia "Nobilis" 1998 : Février 2002 (LG)

DS14,5 - LG13 - PP14 - PC13,5. Note moyenne : **14**

Robe noire. Nez compact, muet, boisé (mais moins que la cuvée n°3 de Castelmaure). Bouche en l'état peu typée, marquée par l'élevage en bois, linéaire. Il semble que le fruit sous-jacent possède encore sa chance.



30. Minervois : Domaine Borie de Maurel "Cuvée Sylla" 1998

A l'ouverture : DS14,5/15 - PR13,5. Note moyenne AM : **14,1**

Aspect rouge évolué, virant bien vers l'orangé, plutôt sombre.

Echantillon en verve, très olive noire, violette, laurier, cendres, fruits noirs confiturés (cassis, mûre), végétal, voire pharmacie.

Bouche ronde, suave, légèrement confite, aux arômes démonstratifs : matière vigoureuse et expressive, mais pour certains un peu « too much », à la limite de la saturation.

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC16,5 - LG16,5. Note moyenne SOIR : **16,3**

Rappel : Minervois - Domaine Borie de Maurel "Sylla" 1998 : Février 2002 (LG)

DS15,5-16 - LG15 - PP15,5 - PC15,5 Note moyenne : **15,5**

Nez avenant, qui rappelle les syrahs du Rhône septentrional : arômes de violette, avec un côté minéral et fumé. La complexité s'exprime par des notes complémentaires de laurier, d'olive noire, d'orange, de poivre, de mûre. La bouche possède une très belle matière gourmande, soyeuse : elle est typée, fine, élégante. Très belle réussite pour ce vin velouté et frais (malgré la grande maturité du fruit), et possédant de la longueur.



31. Faugères : Domaine Léon Barral "Jadis" 1998

A l'ouverture : DS16 - PR16. Note moyenne AM : **16**

Couleur rouge bien infléchi par l'orange et le saumoné, moyennement sombre.

Nez agréablement poli, assagi, doux, de composition complexe et élégante : fraise écrasée, cerise confite, fumée, pointe animale, cuir, garrigue, âtre, camphre, soupçon de truffe.

Très joli vin, équilibré et juteux, salivant, apaisé par les années, aujourd'hui parfaitement mature, fin, savoureux. Appelle le couteau et la fourchette...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC15,5 - LG15,5. Note moyenne SOIR : **15,7**

Rappel : Faugères - Domaine Léon Barral "Jadis" 1998 : Novembre 2002 (LG)

DS16 - LG16,5 - PC16,5. Note moyenne : **16,5**

Robe violacé, intense, encore très juvénile. Nez complexe, fougueux, sanguin et direct, très plaisant : encre, notes animales, iode, menthol, olive, laurier. La truffe pointe dans ce nez méditerranéen particulièrement généreux. La bouche est à l'avenant, solidement bâtie. Un vin encore un peu brut, de potentiel.



32. Bandol : Domaine Tempier "La Migoua" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : **13,2**

Teinte évoluée, relativement claire, lorgnant vers la brique.

Approche timorée sur une sensation mûre de confiture de cerise, de fraise écrasée, d'orange, de menthol, de bouillon Kub.

Bouche étroite, peu flatteuse, bridée par ses tanins et l'alcool, manquant d'éclat et de délié à l'ouverture.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC16,5 - LG15. Note moyenne SOIR : **15,5**



33. Faugères : Château des Estanilles (Cuvée Syrah) 1998

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : **14,5**

Robe encore persistant, assez sombre, avec une pointe de saumon, d'orange en bordure.

Arômes confits de fruits noirs, d'olive, de fumé, au boisé persévérant (goudron, cacao, notes balsamiques). Jus charnu, assez serré, mais sans sécheresse pour autant (le bois aurait pu faire craindre le contraire), assez fin et juteux, sans lourdeur.

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC09 - LG12,5. Note moyenne SOIR : **11,2**

Rappel : Faugères - Château des Estanilles "Syrah" 1998 : Novembre 2002 (LG)

DS12 - LG12 - PC12. Note moyenne : **12**

Robe violacée, intense. Le nez explore des notes discrètes de crème de mûre, d'épices, que le bois a trop tendance à occulter. La bouche, cacaotée, réglissée est (encore ?) dominée par un boisé insistant. Finale un peu chaleureuse et sensation d'un léger sucre résiduel. Appréciation mitigée pour ce vin à l'élevage poussé et manquant de typicité.



34. Coteaux du Languedoc : Château de l'Engarran "Cuvée Quetton Saint-Georges" 1998

A l'ouverture : DS13 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,3**

Robe rouge brique, relativement claire.

Effluves fragiles, au charme un peu désuet, sur les fleurs séchées, les épices douces, la fraise, les fruits cuits, la menthe.

Matière bien plus modeste, maigre, acide, fine mais sans caractère. Joli nez, bouche limitée.

Après 5 heures d'aération : DS12,5 - PC11 - LG12. Note moyenne SOIR : **11,8**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Château de l'Engarran "Cuvée Quetton St-Georges" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS13 - PC12 - LG12,5 - PP13,5. Note moyenne : **12,8**

Robe brillante, moyennement intense. Nez sur le cassis, les fruits confiturés, le poivre, le laurier, l'orange, dominé par l'alcool. Bouche simple, alcooleuse, sans grand intérêt.



35. Corbières : Château La Voulte-Gasparets "Cuvée Romain Pauc" 1998

A l'ouverture : DS15 - PR15. Note moyenne AM : 15

Ecrin rouge brique, assez profond.

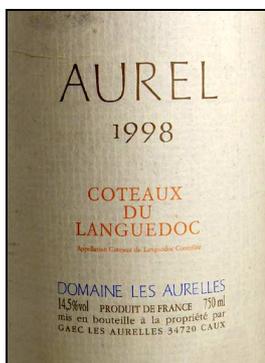
Du relief aromatique sur le cuir, la venaison, la viande en civet, le laurier sauce, le thym, la cerise confite. Caractère également trempé en bouche, à la structure tannique un peu sauvage, avec de la fraîcheur, ce qu'il faut de souplesse et de jus pour éviter la rusticité : un vin savoureux qu'une bonne viande finirait par complètement dompter.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5 - LG15. Note moyenne SOIR : 15,1

Rappel : Corbières - Château La Voulte-Gasparets "Cuvée Romain Pauc" 1998 : Février 2002 (LG)

DS15 - LG14,5 - PP15 - PC14,5. Note moyenne : 15

Robe noire. Nez compact, boisé (légèrement lacté), distillant avec parcimonie des notes d'encre, de mûre, de laurier. Bouche dense, avec des tannins un peu poudreux de carignan (60%), des notes de pruneau. En l'état, ce vin à attendre quelques années, manque un peu d'élégance et de velouté. A son profit, il possède la rusticité typique de l'appellation.



36. Coteaux du Languedoc : Domaine Les Aurelles "Aurel" 1998

A l'ouverture : DSED - PRED. Note moyenne AM : ED

Couleur rouge brique, encore assez sombre.

Echantillon vinaigré et madérisé !

Second échantillon de couleur voisine, au rouge toutefois un peu plus vif.

Nez guère plus rassurant : Viandox, cep séché, noix, cerise confiturée, pointe de vinaigre...

Bouche ranciotée, à l'équilibre alcool/tanins bousculé, sans harmonie ni cohérence.

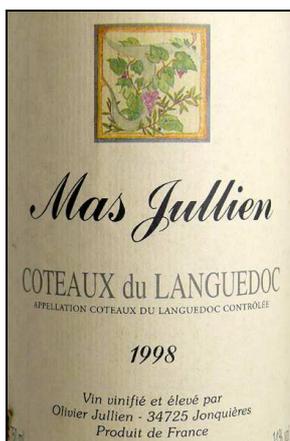
Après 5 heures d'aération : DSED puis 14 - PC15 - LG(13,5). Note moyenne SOIR : (14,1)

Rappel : Coteaux du Languedoc - Domaine des Aurelles "Aurel" 1998 : Novembre 2001 (LG)

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

Robe engageante, dense, brillante, pas encore marquée par le temps. Un nez typé, développant des notes de poivre, de laurier, de cerise à l'alcool, de cacao. La bouche est bâtie sur une trame tannique serrée, réglissée. Elle est encore peu loquace, malgré un fruité mûr sous-jacent prometteur (mûre, cerise). Equilibre et longueur sont au rendez-vous. Attendre 2 à 3 ans pour l'apogée.

Note : ce vin de cuve peut donner l'impression d'un élevage en bois.



37. Coteaux du Languedoc : Mas Jullien "Le Mas Jullien" 1998

A l'ouverture : DS13 - PR12. Note moyenne AM : **12,5**

Robe rouge virant sur l'orangé, moyennement sombre.

Nez initialement discret mais s'ouvrant plus franchement sur la cerise confite, la paille, la menthe, les herbes sèches.

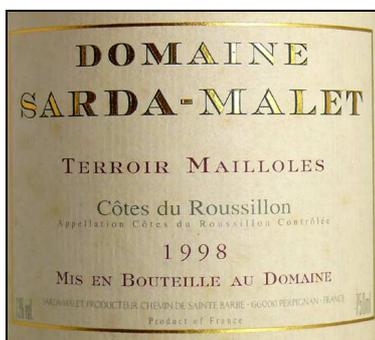
Bouche maigre, alcooleuse, aux tanins secs, au discours faiblard. Une grosse déception...

Après 5 heures d'aération : DS13 - PC10 - LG12. Note moyenne SOIR : **11,6**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Mas Jullien "Le Mas Jullien" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS14 - PC13 - LG14 - PP14. Note moyenne : **14**

Beau nez assez complet, avec ses senteurs de café, d'épices, de confitures, de fleurs. Bouche typée, notes de garrigue, équilibre satisfaisant, finale très légèrement amère. On aimerait un supplément de netteté et d'accroche en bouche. Cette cuvée assemble les cuvées "Depierre" et "Cailloutis" précédemment produites par Olivier Jullien.



38. Côtes du Roussillon : Domaine Sarda- Malet "Terroir Mailloles" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR12,5. Note moyenne AM : **13**

Aspect très jeune et très sombre, rougeoyant.

Nez concentré, solaire : laurier, fruits rouges, cerise confite, fraise écrasée, framboise, cacao.

Bouche rugueuse, austère, extraite, sorte de Maury sec aux tanins violents.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - PC13,5 - LG14. Note moyenne SOIR : **13,7**

Rappels :

a. Côtes du Roussillon villages - Domaine Sarda- Malet "Terroir Mailloles" 1998 : Janvier 2005 (CD)

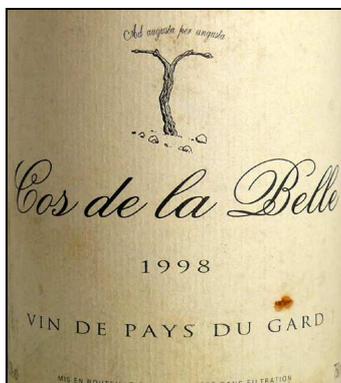
DS16 - BLG16 - PC16. Note moyenne : **16**

Noir, nez très confiture, ample, concentré, un vin riche, le seul bémol c'est une mâche importante, attendre ?

b. Côtes du Roussillon villages - Domaine Sarda- Malet "Terroir Mailloles" 1998 : 2022 (LG)

Note moyenne : **15,5/13,5.**

Nez dense, confituré, offrant des notes de chocolat, de girofle, de garrigue, de goudron. Bouche boisée mais relativement suave. L'extraction paraît un peu poussée pour ce vin impersonnel.



39. Vin de Pays du Gard : Clos de La Belle (Lot n°2) 1998

A l'ouverture : DS15,5 - PR14,5/15. Note moyenne AM : 15,1

Parure encore ardente, sombre, entre rouge et saumon.

Beaucoup d'entrain sur cette expression de syrah élégante exhalant l'olive noire, le lard fumé, la viande, l'âtre.

Bouche fraîche, valorisée par ses aspects fins, digestes et parfumés, séduisante jusqu'en finale mais coinçant un peu sur ses tanins, la matière n'affichant pas le même délié ni la même chair que celle du lot n°1.

A n'en pas douter, la table lui offrirait un terrain de jeu plus valorisant...

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC14 - LG15. Note moyenne SOIR : 14,7

Rappels :

a. Vin de Pays du Gard - Clos de la Belle (Lot n°2) 1998 : Septembre 2008 à l'ouverture (PR) cr par PR et MF)

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

Belle jeunesse dans cette robe sombre, toujours rubis, moyennement brillante. Quelques particules en suspension. Beau jaillissement olfactif : fruits écrasés, fleurs, cassis, laurier, viande, poivre. Superbe bouche, tonique, avec de la mâche, du caractère, une jeunesse rayonnante : de l'impact et de la profondeur. Très belle longueur...

Vin de Pays du Gard - Clos de la Belle (Lot n°2) 1998 : Septembre 2008 après 5h d'aération (MF)

DS16,5 - LG14,5 - MS15 - MF15. Note moyenne : 15,3

Le nez offre immédiatement une belle complexité olfactive dans laquelle on retrouve pelle mêle le lard, le sang, la viande, l'âtre, la figue, l'eucalyptus et même une « classieuse » note d'encre ! La matière est belle, juteuse, serrée et fraîche. On y retrouve le côté sanguin, poivré, complété par une touche de cuir noble. Encore un vin qui appelle la table sur une belle pièce de viande ou un gibier à plume (pourquoi pas une bécasse ?...), très fin, frais et d'une grande buvabilité.

b. Vin de Pays du Gard - Clos de la Belle (Lot n°2) 1998 : 18/03/2005 (PC)

DS15,5 - MS17 - PC15,5. Note moyenne : 16

Robe aussi dense que celle de la première mise mais rendue plus brillante, dépouillée par l'élevage prolongé.

Nez un peu plus confit et grillé (café), qui semble moins évolué mais aussi moins nuancé (cassis très marqué).

Bouche dense, veloutée, enrobée même. Par rapport à la mise normale, l'expression de cette matière paraît un peu plus dense et crémeuse mais aussi moins distinguée et personnelle.



40. Fitou : Domaine Bertrand-Bergé "Cuvée Ancestrale" 1998

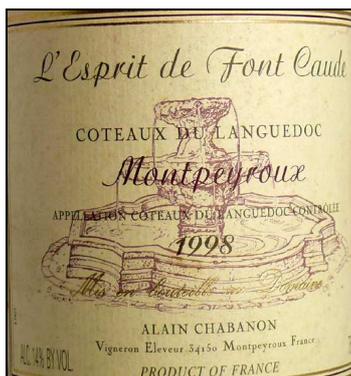
A l'ouverture : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

Teinte rouge encore très jeune, assez sombre.

Quelques odeurs frugales de fruits compotés, de fraise, d'animal, de cacao...

Bouche ténue elle aussi, évasive, hésitant entre suavité et tanins, manquant de liberté d'expression : à l'ouverture, le vin se cherche...

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC15 - LG14,5/15. Note moyenne SOIR : 14,8



41. Coteaux du Languedoc : Domaine de Fontcaude "L'Esprit de Font Caude" 1998

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5/15. Note moyenne AM : **14,6**

Belle couleur rouge toute juste saumonée, sombre.

Nez ténébreux, difficile d'accès, lâchant quelques traces de réglisse, de cacao, de cerise noire, de menthe. Matière peu déployée, en lutte entre maturité et fraîcheur, alcool et acidité, au jus serré, sérieux, toujours brut, ne manquant certes pas de puissance, mais d'apaisement.

Après 5 heures d'aération : DS11 - PC09 - LG11. Note moyenne SOIR : **10,3**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Domaine de Fontcaude "Esprit de Fontcaude" 1998 : Novembre 2001 (LG)
DS14,5/15 - PC14,5 - LG14,5/15 - PP15. Note moyenne : **14,8**

Robe intense, jeune. Nez peu loquace, linéaire : laurier, mûre, fruits à noyau (cerise), fruits cuits. Bouche serrée, sérieuse, ramassée sur elle-même, fermée. L'alcool est présent, soulignant le caractère méridional du vin. Attendre.



42. Bandol : Domaine Bunan Moulin des Costes "Charrriage" 1998

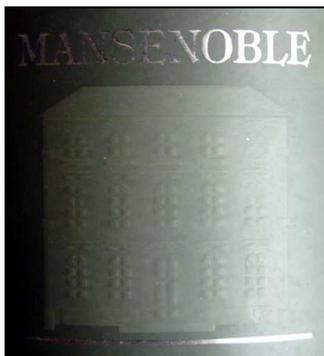
A l'ouverture : DS13 - PR13. Note moyenne AM : **13**

Teinte rouge saumoné, reflets orangés, sombre.

Notes de laurier, de réglisse, de fruits mûrs, mais contrainte boisée sur le caramel, le vieux fût, sans grande distinction.

Un jus mûr, solaire, sans facilité, fortement viril, avec des tanins qui compressent la bouche et empêchent le vin de se déployer.

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14,5 - LG13. Note moyenne SOIR : **13,8**



43. Corbières : Château Mansénoble "Réserve du Château" 1998

A l'ouverture : DS14,5 - PR14. Note moyenne AM : **14,3**

Robe brique, modérément sombre.

Verni à ongle, fruits pourris, alcool mal distillé, vinaigre...

Second échantillon de couleur très similaire.

Profil solaire de fruits rouges compotés, de garrigue, de zan.

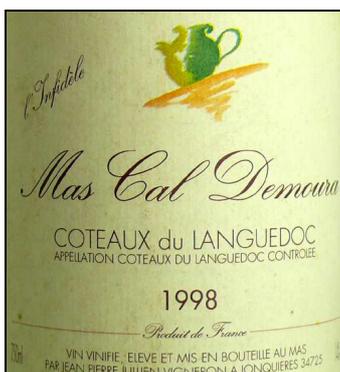
Ensemble glissant, légèrement fluët, un peu sucré mais peu alcooleux, frais, en délicatesse et gourmandise mais sans gros caractère...

Après 5 heures d'aération : DS12 - PC10 - LG12. Note moyenne SOIR : **11,3**

Rappel : Corbières - Château Mansénoble "Réserve du Château" 1998 : Février 2002 (LG)

DS14,5 - LG14 - PP13,5 - PC13,5 Note moyenne : **14**

Nez peu volubile, dominé par des notes de réglisse. Bouche cohérente, vive, grumeleuse, avec une certaine austérité. On espère que le vieillissement ne l'asséchera pas.



44. Coteaux du Languedoc : Mas Cal Demoura "L'Infidèle" 1998

A l'ouverture : DS14 - PR13,5/14. Note moyenne AM : **13,9**

Parure assez jeune, rouge, à peine mêlée de saumon, relativement claire.

Nez sombre, sérieux, sur une pointe de tapenade, de viande fraîche, de laurier, encore très cassis.

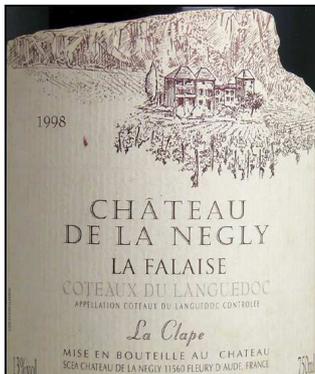
Jus frais, bien doté, mais légèrement saturant par ses arômes et sa pointe de douceur sucrée, manquant un peu de nuances.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - PC12/13 - LG13. Note moyenne SOIR : **13**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Mas Cal Demoura "L'infidèle" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS14 - PC13,5 - LG14,5 - PP14,5. Note moyenne : **14**

Robe intense. Notes animales, d'épices, d'orange sanguine. Comme dans le cas de la cuvée de base, on retrouve (en moins prononcé, il est vrai) de belles notes fruitées de cassis frais. La bouche possède des qualités de fraîcheur et de persistance. Mais elle pâtit de son côté un peu monolithique, manquant de profondeur et de netteté.



45. Coteaux du Languedoc : Château de la Négly "La Falaise" 1998

A l'ouverture : DS13,5 - PR14. Note moyenne AM : **13,8**

Aspect rouge brique, moyennement sombre.

Senteurs de paille sèche, de menthol, de fruits à l'eau de vie, de fourrure, de tapenade.

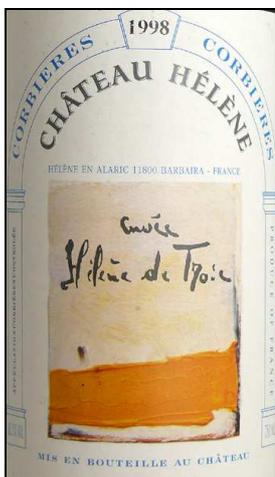
Matière assez juteuse, salivante, avec un caractère organique prononcé (peut-être un peu limite pour certains), sur un équilibre satisfaisant, une relative finesse tactile.

Après 5 heures d'aération : DS13 - PC13,5 - LG13. Note moyenne SOIR : **13,2**

Rappel : Coteaux du Languedoc - Château de la Négly "La Falaise" 1998 : Novembre 2001 (LG)

DS14/13,5 - PC12,5 - LG13 - PP14. Note moyenne : **13,3**

Robe soutenue, foncée. Le nez, encore boisé, mêle des senteurs de mûre, d'orange, d'olive noire en saumure. Les notes de caramel trahissent un côté un peu lourd. La bouche paraît peu typée. Elle s'avère extraite et un peu lourde (certains vont même jusqu'à "écoeurante"), malgré une acidité raisonnable. Un style très différent du vin précédent, moins aérien et surtout moins archétypal. Lui laisser sa chance sur quelques années.



46. Corbières : Château Hélène "Cuvée Hélène de Troie" 1998

A l'ouverture : DS08 - PR05. Note moyenne AM : **6,5**

D'apparence dépouillée, brique, presque pelure d'oignons.

Décoction de caramel, coco, Bourbon : approche vulgaire dont il ne reste que le bois !

Bouche diluée, au message creux, sans âme ni intérêt.

Après 5 heures d'aération : DS10 - PC10 - LG12. Note moyenne SOIR : **10,7**

Rappel : Corbières - Château Hélène "Cuvée Hélène de Troie" 1998 : Février 2002 (LG)

DS12,5 - LG12 - PP12,5 - PC12. Note moyenne : **12,5**

Robe plus claire. Nez harmonieux : floral, viandé, poivré, avec des notes de fruits (mûre, cerise) et de laurier. La bouche ne suit malheureusement pas ce nez prometteur : légèrement lactée, soutenue par une bonne acidité, elle pêche par son côté rustique et surtout sa dilution. Un vin efflanqué, qui peut rappeler le pinot (lorsqu'il n'est pas réussi), le verre vide exhalant nettement des notes boisées.



47. Vin pirate : Châteauneuf-du-Pape : Domaine Les Cailloux 1998

A l'ouverture : *DS16 - PR16. Note moyenne AM : 16*

Teinte orangée, claire, subtilement brunie.

Nez délicat sur le zeste d'orange confit, la fraise écrasée, la cerise kirschée, les épices orientales.

Super sève, salivante, suave, gourmande, pas hyper large ni démonstrative, mais élancée, fine, savoureuse, avec une belle fraîcheur affichée et un parfum subtil longuement rémanent.

Du plaisir du début à la fin...

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16,5 - PC16 - LG16. Note moyenne SOIR : 16,2*

Conclusion générales sur les impressions à l'ouverture

(Philippe Ricard)

Une impression d'ensemble satisfaisante, bien que le niveau qualitatif global soit encore limité par comparaison aux régions françaises de référence en rouge que sont la Bourgogne, Bordeaux ou le voisin rhodanien (même s'il manquait certains échantillons de renom comme ceux de Laurent Vaillé - La Grange des Pères - ou encore de Marlène Sorla - Peyre Rose).

Surtout pour un millésime de réputation presque exceptionnelle.

Après une quinzaine d'années, nombre de vins manquent de puissance (beaucoup de matières amincies), de complexité aromatique ou de nuances gustatives pour être considérés comme « grands ».

Le Languedoc, région au dynamisme réputé, commençait alors à renaître de ses cendres sous l'impulsion de quelques visionnaires ou autres talentueux vignerons (Aimé Guibert - Daumas Gassac -, Olivier Jullien), entraînant dans leur sillage des hommes et des femmes aux ambitions diverses (la quête idéaliste du grand vin, la notoriété, la réussite commerciale...).

« Le nouvel eldorado du vin », disait-on...

Cet éclectisme, comme le manque de repères d'un monde vigneron sans passé viticole élitiste, expliquent la multitude de chemins empruntés, les essais plus ou moins réussis de sélection de cépage, de terroirs, de vinification, d'élevage, avec les résultats irréguliers que nous avons pu apprécier lors de ces deux séances.

Pourtant, quelques échantillons fort réussis justifient l'ambition que certains portent sur la région.

Le dynamisme jamais essoufflé depuis a encore fait progresser le Languedoc dont le visage actuel, tout comme certains acteurs majeurs, ont encore changé.

Est-ce pour autant que ces vins s'imposeront prochainement dans la hiérarchie hexagonale ?

Quel profil pour ces vins : une consommation rapide, généreuse et gourmande, ou la garde, capacité que les 98 ont eu du mal à justifier ?

Pourvu que cette diversité soit un jour la règle...

Je souhaite par contre que ces futurs vins du Languedoc préservent une caractéristique appréciée avec constance dans notre dégustation : la fraîcheur des vins.

De très rares profils alcooleux, beaucoup de digestibilité : si les vignerons ont atteint de tels équilibres sur ce millésime 1998 pourtant réputé solaire, il faut espérer qu'ils maintiendront le cap dans une actualité où le réchauffement climatique est une hypothèse tout à fait probable.

A en juger auprès de bon nombres d'entre eux, cette préoccupation semble aujourd'hui bien réelle.

Tout comme la recherche de valorisation des terroirs, de la précision des vinifications.

Rendez-vous dans une douzaine d'années pour apprécier le niveau des 2010...

Conclusion générale sur les impressions après aération

(François Martinez, Didier Sanchez)

On espérait que les rouges 98 permettent de démontrer le potentiel de garde de la région. Pour la première fois peut-être, coexistaient l'ambition et la maîtrise de vigneron avec l'excellence des conditions climatiques.

Après dégustation, on reste sur notre faim.

Les vins sont "debout" mais on aurait aimé trouver toutes les caractéristiques du Languedoc.

Si les nez nous font plaisir, beaucoup de vins manquent d'éclat et de finesse.

Les tanins sont parfois durs et asséchants. (La Marfée est un vin lourd alors qu'à la dégustation précédente, il était sorti du lot). Certains manquent de volume et sont même fatigants.

La décennie traversée n'a, semble-t-il, pas permis à beaucoup de bouteilles de se bonifier.

Les quinze années ont peut-être été un peu longues.....

Quelques domaines sortent quand même du lot:

Les États d'âme du Mas Julien, Cos de la Belle, Roc des Mates, Domaine Borie de Maurel "Cuvée Sylla, Barral et La Voulte Gasparets "Cuvée Romain Pauc". Ils possèdent un beau charnu et un jus qui donne envie de les boire.

Une grosse déception : Mas Jullien au boisé trop appuyé.

Concernant les écarts de notation entre la dégustation de l'après-midi et celle du soir : une analyse fine nous montre que l'aération a été positive 9 fois, négative 9 fois et neutre (moins de 1 point d'écart) 28 fois. Il n'y a donc aucune conclusion à en tirer, cela est imputable à l'aération du vin, aux contextes, aux dégustateurs différents, etc...etc...

Il y a 11 ans : conclusion de cette même dégustation (Novembre 2001)

(Laurent Gibet)

Première série : peu de vins intéressants, une monotonie avérée, pour des vins typés (garrigue) mais déjà fatigués, aux bouches relativement anémiques, étriquées, pêchant par un manque certain de volume (rendements ?).

Deuxième série : des cuvées plus intenses, mais qui n'atteignent pas des sommets. La série reste globalement assez linéaire, pas très palpitante, avec une partie des vins ayant du mal à digérer leur bois. Il est probable que les meilleurs vins se goûtent mal actuellement et seront meilleurs dans 3 à 5 ans.

1998 confirme ses qualités de maturité, mais un grand nombre de vins restent heureusement frais. **Le millésime est-il pour autant à la hauteur de sa grande réputation ?**

Dans un ensemble pas aussi relevé (du moins en l'état) qu'on l'espérait, le domaine de la Marfée réussit un remarquable doublé. Idem pour le domaine des Aurelles. La Copa Santa confirme son niveau qualitatif.

Les meilleurs vins de l'appellation offrent une typicité aromatique caractérisée par des senteurs de garrigue, d'olive, de tabac, de fruits confiturés, d'épices, de lard fumé, de violette et de réglisse.

En termes de finesse, de profondeur, de complexité et d'aptitude au vieillissement, **le niveau qualitatif d'ensemble paraît enfin inférieur à celui de Châteauneuf-du-Pape**. Les vins sont de fait moins démonstratifs avec leur niveau d'alcool inférieur d'au moins 2 degrés.

Tableau récapitulatif

| Très bons échantillons | | | |
|------------------------|---|------|-------|
| 1998 | Vin de Pays du Gard : Clos de La Belle | 16,9 | - 0,5 |
| 1998 | Minervois : Domaine Borie de Maurel "Cuvée Sylla" | 16,3 | + 2,2 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Mas Jullien "Les Etats d'Ame La Roulotte Bleue" | 16,1 | - 0,3 |
| 1998 | Faugères : Domaine Léon Barral "Jadis" | 16,0 | - 0,3 |

| Bons échantillons | | | |
|--------------------------------|--|------|-------|
| 1998 | Faugères : Domaine Léon Barral "Valinière" | 15,9 | - 0,5 |
| 1998 | Vin de Pays de l'Hérault : Mas de Daumas-Gassac | 15,9 | - 0,8 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Domaine de Cazeneuve "Le Roc des Mates" | 15,8 | - 0,8 |
| 1998 | Bandol : Domaine Tempier "La Migoua" | 15,5 | + 2,3 |
| 1998 | Corbières : Château La Voulte Gasparets "Cuvée Romain Pauc" | 15,1 | + 0,1 |
| 1998 | Vin de Pays du Gard : Clos de La Belle (Lot n°2) | 15,1 | - 0,4 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Château Grès Saint Paul "Sirius" | 15,0 | + 1,7 |
| 1998 | Vin de Pays D'Oc : Primo Palatum | 15,0 | - 2,1 |
| Assez bons échantillons | | | |
| 1998 | Bandol : Domaine Tempier "La Tourtine" | 14,9 | + 1,9 |
| 1998 | Fitou : Domaine Bertrand-Bergé "Cuvée Ancestrale" | 14,8 | + 1,5 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Château Puech-Haut "Tête de cuvée" | 14,8 | - 2,5 |
| 1998 | Saint-Chinian : Domaine Canet-Valette "Le Vin Maghani" | 14,7 | + 0,3 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Domaine Fontcaude "L'Esprit de Font Caude" | 14,6 | - 4,3 |
| 1998 | Faugères : Château des Estanilles ("Cuvée Syrah") | 14,5 | - 3,3 |
| 1998 | Minervois La Livinière : Domaine Borie de Maurel "La Féline" | 14,4 | + 0,6 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Mas des Chimères | 14,3 | + 1,3 |
| 1998 | Bandol : Château Vannières | 14,3 | + 0,2 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Domaine de la Marfée "Les Champs Murmurés" | 14,3 | - 0,4 |
| 1998 | Corbières : Cave d'Embres et Castelmaure "Grande Cuvée" | 14,3 | - 0,7 |
| 1998 | Corbières : Château Mansenoble "Réserve du Château" | 14,3 | - 3,0 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Château Grès Saint Paul "Antonin" | 14,1 | + 0,3 |
| 1998 | Costières de Nîmes : Château de Rozier "Mitiffiot" | 14,1 | 0 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Mas Cal Demoura "L'Infidèle" | 13,9 | - 1,4 |
| 1998 | Bandol : Domaine Bunan Moulin des Costes "Charriage" | 13,8 | + 0,8 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Château de la Négly "La Falaise" | 13,8 | - 0,6 |
| 1998 | Minervois La Livinière : Primo Palatum | 13,8 | - 2,6 |
| 1998 | Côtes du Roussillon : Domaine Sarda- Malet "Terroir Mailloles" | 13,7 | + 0,7 |
| 1998 | Minervois : Domaine Borie de Maurel "Cuvée Maxime" | 13,6 | + 0,6 |
| 1998 | Minervois : Château d'Oupia "Les Barons" | 13,6 | + 0,3 |
| 1998 | Minervois : Château d'Oupia "Nobilis" | 13,6 | - 1,6 |
| 1998 | Faugères : Domaine Saint-Antonin "Magnoux" | 13,5 | + 0,7 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Domaine Pierre Clavel "Copa Santa" | 13,5 | - 0,4 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Mas Bruguière "La Grenadière" | 13,5 | - 1,1 |
| 1998 | Vin de Pays d'Oc : Domaine de Camplazens "L'Ermitage" | 13,5 | - 1,7 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Château de l'Engarran "Cuvée Quetton Saint-Georges" | 13,3 | - 1,5 |
| Echantillons moyens | | | |
| 1998 | Côtes de Provence : Château Vannières | 12,8 | + 0,3 |
| 1998 | Fitou : Domaine Bertrand-Bergé "Les Mégalithes" | 12,8 | 0 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Château Grès Saint Paul "Romanis" | 12,5 | + 2,0 |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Mas Jullien "Le Mas Jullien" | 12,5 | - 1,2 |
| Echantillons à éviter | | | |
| 1998 | Corbières : Château Hélène "Cuvée Hélène de Troie" | 10,7 | + 4,2 |
| Echantillons douteux | | | |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Prieuré Saint-Jean de Bébian | ? | - |
| 1998 | Coteaux du Languedoc : Domaine Les Aurelles "Aurel" | ? | - |

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 | 14,3 | Ecart moyen (en valeur absolue) | 1,2 |
|----------------------------------|-------------|--|------------|