

**Verticale du chinon blanc du domaine LES ROCHES (LENOIR)
Verticale du domaine BARRAL en Faugères
Le Domaine Muré, alsace, en 2010**

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par François Martinez

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, X jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en une seule séance, le soir à 19h30.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - MF : Maxime France - FM : François Martinez

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 10)

Le domaine Muré, alsace, en 2010





1. Alsace Sylvaner "Cuvée Oscar" : Domaine René Muré 2010

DS15 - PC15/15,5 - LG15 - MS15,5/16 - MF15 - FM15. Note moyenne : **15,1**

Robe jaune pâle.

Un nez de sureau, citron, orange.

L'attaque est marquée par l'acidité. La matière est bien présente avec des arômes d'agrumes. Un vin précis, aérien, qui n'est pas marqué par l'alcool. L'esprit allemand est là.



2. Alsace Grand Cru Riesling "Clos Saint Landelin" : Domaine René Muré

DS16 - PC16 - LG15,5+ - MS16 - MF16 - FM15,5. Note moyenne : **15,8**

La robe jaune tire sur le vert.

Le boisé, les notes d'hydrocarbures se font remarquer. Peut-être un peu de soufre?

Le second nez révèle des arômes de miel. Une bouche qui manque de volume; perception d'une matière dépouillée accompagnée d'un peu plus d'alcool que dans le vin précédent.



3. Alsace Grand Cru Pinot Gris "Clos Saint Landelin" : Domaine René Muré

DS14 - PC14,5 – LG14,5 – MS14,5 - MF14,5 - FM15. Note moyenne : 14,5

Une robe jaune pâle.

Nez d'hydrocarbure, légèrement muscaté.

Belle matière tanique, beurrée; on sent le veau à la crème, les champignons. Un pinot gris qui peut faire penser à un chardonnay avec une acidité bien présente.



4. Alsace Grand Cru Gewurztraminer "Zinnkoepfle" : Domaine René Muré

DS15 - PC15 – LG15,5 – MS15 - MF14 - FM15,5. Note moyenne : 15

Robe jaune or d'un bel éclat.

Une belle structure qui sent le Gewürztraminer. Beaucoup d'acidité et de l'amertume en finale. Des arômes de rose de litchi ; le vin est frais, généreux, équilibré, pas du tout écoeurant.

5. Alsace Grand Cru Gewurztraminer "Clos Saint Landelin" Vendanges Tardives : Domaine Muré

DS15,5 - PC14,5 – LG15,5/16 – MS15 - MF14 - FM15. Note moyenne : 15

XXX

Verticale du domaine Barral à Faugères



6. Faugères : Domaine Barral "Tradition" 2005

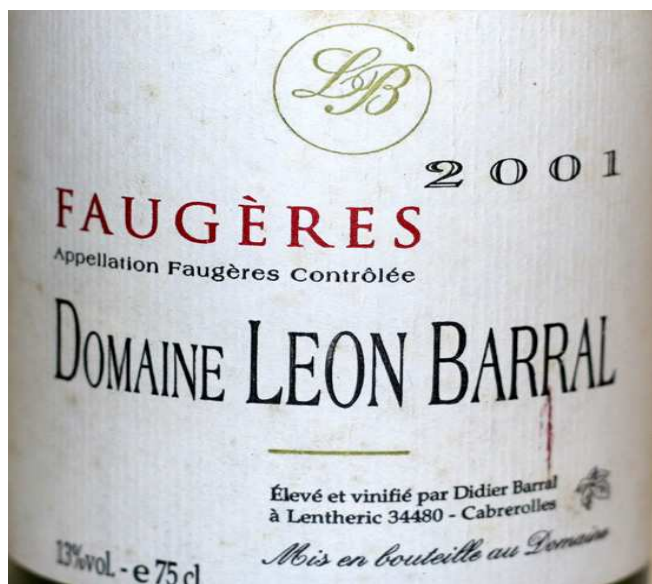
DS15 - PC15 – LG15 – MS15 - MF15 - FM15. Note moyenne : 15

Robe grenat

Nez de banane, fraise, menthe.

Une bouche très Carignan. Une texture légèrement lactée (crème fraîche, yaourt), le tout accompagné d'une belle fraîcheur; un vin auquel il faut sûrement laisser un peu de temps.

On perçoit le grain du cépage; ce vin évolue dans le verre et les perceptions lactées disparaissent au cours de la dégustation.



7. Faugères : Domaine Barral "Tradition" 2001

DS16,5 - PC16/16,5 – LG16 – MS16,5 - MF16,5 - FM16,5. Note moyenne : 16,4

Couleur rouge grenat.

Un nez de Carignan assez évolué.

Un vin plein de fraîcheur, très aromatique (garrigue, menthol) ; une belle énergie pour une matière qui possède un très joli grain.



8. Faugères : Domaine Barral "Tradition" 2000

DSED ou 11 - PC11 – LG10 – MSED - MFED - FM11. Note moyenne : 10,8 ou ED

Couleur rouge qui tire vers le marron.

Nez végétal, pas forcément très agréable; quelques arômes de cumin, cuir et lard.

On note une matière fatiguée avec un alcool perceptible assez dérangeant.

Pirate :

09. Corbières : Château La Voulte-Gasparets "Romain Pauc" 2004

DS15 - PC14,5/15 – LG14,5 – MS14,5 - MF15 - FM15. Note moyenne : 14,8

Rouge grenat.

Des arômes de crème fraîche mêlés à ceux de fruits rouges.

Quelques notes de vanille sont là pour nous rappeler l'élevage.

En bouche, on fait le parallèle immédiat en remarquant que la matière semble moins libre que celle de la bouteille précédente. L'alcool est perceptible. Cette petite douceur de fruit qui reste fraîche et ces odeurs sauvages mais délicates nous laisseront le souvenir d'un vin marqué par son équilibre et sa fraîcheur.



10. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2008

DS16,5/17 - PC17 - LG16,5/17 - MS16,5 - MF16,5/17 - FM16,5. Note moyenne : 16,7

Couleur rouge foncé avec de l'éclat.

Un nez de violette, de cassis accompagné d'une légère acidité volatile.

La bouche révèle un vin magnifique, plein de fraîcheur. Le fruit est remarqué et remarquable avec un caractère sauvage un peu moins marqué que pour celui de R.Pauc. Si les tanins se rapprochent de ceux de la bouteille précédente, on sent un vin plus discipliné. C'est l'archétype du vin élaboré par ce vigneron.



11. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2005

DS15,5+ - PC(14,5/15) - LG15,5+ - MS16 - MF15,5 - FM16. Note moyenne : 15,5

Robe rouge sombre avec un disque marron.

On perçoit un vin fermé, comprimé qui n'ose pas encore s'exprimer.

Un nez de fruits rouges compotés, marmelade.

Un vin avec une matière compacte, serrée. Un léger alcool et une belle acidité pour une bouteille qui mérite d'être attendue.

Rappels :

a. Faugères : Domaine Barral « Jadis » 2005 - (Septembre 2009, cr par MF)

(60% Syrah, 35% Grenache/5% Cinsault)

DS15,5+ - PC(15) - LG15,5 - PR15,5+ - MS15 - MF15,5 - EG(15,5). Note moyenne : 15,4

Nez profond doté de senteurs animales mais aussi d'orange sanguine et de laurier. La bouche est marquée par une tannicité en avant, se montrant brutale tribologiquement parlant... Néanmoins le jus est de belle qualité, dense, serré, sûrement fermé pour le moment mais suffisamment plein pour envisager une évolution favorable...à revoir donc dans quelques années pour confirmer ou infirmer cette hypothèse...

b. Faugères - Domaine Léon Barral "Jadis " 2005 - 18/06/08 (LG)

DS15,5/16 - LG15 - MS15,5 . Note moyenne : 15,4

On guette ici des senteurs assez sauvages : encre, cassis, olive, fourrure.

Bouche profonde, avec de la poigne. Beau jus farouche, à attendre patiemment.



12. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2003

DS15,5 - PC15 - LG14,5 - MS15 - BLG9. Note moyenne : 14,4

Vin avec une énorme acidité.

Vinaigre, acescence.

Vin avec défauts.

Rappel : Faugères : Domaine Didier Barral « Jadis » 2003 (Juin 2007, cr par LG)

DS15,5 - PC15 - LG14,5 - MS15 - BLG9.

D'emblée, ce verre surprend par son expression farouche (volatile, aspects foxés et blets). Senteurs d'olive, de fruits noirs, de garrigue, d'agrumes aussi. Bouche sauvage, floutée certes mais sapide, pleine, légèrement rustique, qui divise les dégustateurs.



13. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2002

DS14,5 - PC14,5 - LG14 - MS14,5/15 - MF14,5 - FM14. Note moyenne : 14,4

Robe rouge grenat qui s'éclaircit par rapport aux précédents de la dégustation.

Arômes de cumin, menthol; la matière semble mince; un vin qui se boit facilement avec une belle fraîcheur; on regrettera une finale un peu courte marquée par un léger alcool.

14. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2001

(Bouteille de la cave de François)

DS15+ - PC15 - LG15,5/16 - MS15,5 - MF15,5 - FM16,5. Note moyenne : 15,5

Robe rouge foncé plus sombre, plus concentrée.

Des arômes de cuir et de fruits compotés; l'alcool est là avec une matière élégante pleine de finesse et un grain qui appelle à boire. Un vin puissant issu d'un millésime qui promettait et qui a bien répondu aux attentes des dégustateurs.



15. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2000

DS16 ou 11? - PC11 - LG11 - MS16? - MF16 - FM16. Note moyenne : **ED**

Des notes de vin fini, bouillon cube; acidité présente, volatile, alcool.

Rappels :

a. Faugères : Domaine Barral « Jadis » 2000 -(Novembre 2009, cr par PC)

Uniquement le soir : DS16 - PC16 - LG15,5/16 - MF17. Note moyenne : **16,1**

Robe sombre, avec beaucoup de dépôt grossier. Nez sauvage, profond, "schisteux" et sanguin, poivré et empyreumatique, évoquant fortement à la fois la syrah et le style particulier du domaine. Vitalité, accroche et cohérence en bouche, aucune usure, c'est bien le style dru, profond, sauvage de Barral, soutenu comme de juste par une acidité volatile marquée et un alcool virulent. Liberté, puissance et profondeur... quand tout va bien c'est certainement un des vins les plus captivants et les plus sincères du Languedoc.

b. Faugères - Domaine Léon Barral - Jadis 2000 : 21/06/04 (PP)

PP16 - PC16 - LG15 - DS15,5/16. Note moyenne : **15,7**

Du verre s'échappent des odeurs de cerise (kirsch), de menthe, de fourrure, d'iode et de réglisse.

La bouche est juteuse, fraîche et dense. Elle est bourrée de vitalité. L'alcool, présent, est compensé par la matière et ne nuit donc pas. On décèle une touche saline en final. Les tannins sont grenus et la longueur satisfaisante.

c. Faugères Domaine Léon Barral - Jadis 2000 . (Novembre 03, cr par LG)

DS16 - PP16 - PC16/16,5 - LG16,5/17. Note moyenne : **16**

Robe noire. Nez particulièrement loquace, animal, qui vous entraîne dans un tourbillon olfactif expansif : olive, anchois, butane, fruits rouges et noirs (cerise confite, liqueur de cassis), épices, fleurs (violette confite en tête), camphre, agrumes (orange sanguine), garrigue. Une belle minéralité complexifie encore l'ensemble. Un caractère affirmé s'il en est, sanguin, très prenant, ouvert et en même temps abyssal, caverneux. La bouche relève le défi. Elle est riche, complète, gourmande. Matière dense, équilibrée, longue, fine et fraîche. La bouche aussi, par sa classe complexe, réconcilie les contraires. Le vin s'affiche sombre et lumineux à la fois : du grand art pour un flacon qui ne devrait s'exprimer au mieux qu'après une maturation de quelques années. Le renoncement au soufre confère ici une expression vivante, un relief de grain admirable, intransigeante mais d'une évidence confondante.



16. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 1999

DS12,5? - PC12 - LG13 - MS13 - MF11 - FM13. Note moyenne : **12,4**

Odeurs de carton, de liège.



17. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 1998

DS16 - PC16 - LG16 - MS16,5 - MF16 - FM16,5. Note moyenne : **16,2**

Belle robe qui montre que le vin a atteint un stade de maturité convenable.

Le nez est légèrement fumé.

Les notes végétales et mentholées enveloppent un vin puissant et fin à la fois. La finale solaire est accompagnée d'une légère sucrosité qui n'est pas déplaisante.

Rappels :

a. Faugères - Domaine Léon Barral "Jadis" 1998 . (janvier 2005, cr ppar CD)

Note moyenne 2001 : 16,5. Note moyenne 2004 : 16,5.

Robe rouge, agréable. Le nez est complexe, fin avec des odeurs d'orange, de terre et des perceptions animales. La fraîcheur est immédiatement perçue en bouche, avec des goûts de raisin. L'ensemble est fin avec une très bonne persistance. Très bon vin.

Compte rendu de 2001 : 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, du potentiel.

b. Faugères Domaine Léon Barral "Jadis" 1998 . (novembre 02, cr par LG)

DS : 16 - LG : 16,5 - PC : 16,5. 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.

c. Faugères "Jadis" 1998. Note : 14,5-15 (janvier 01, cr par PC)

Robe dense, violacée. Beaucoup de fruit au nez, intense et mûr, confituré, mais aussi beaucoup de bois (notes fumées, grillées), expression déjà complexe. Bouche dense, pulpeuse, très fruitée, le boisé est toujours bien présent.

18. Faugères : Domaine Barral "Jadis" 2001

(Bouteille de la cave de Didier)

DS15,5 - PC15 - LG16 - MS16 - MF15,5 - FM15,5. Note moyenne : **15,6**

XXX

Rappel : Faugères - Domaine Léon Barral - "Jadis" - 2001 (mars 2006, cr par BLG)

DS AM16,5 - DS SOIR16 - MS16 - PC16 - BLG17. Note moyenne du groupe AM : 16,75 et SOIR : 16. Prix : 18,5€

Nez typique de la région.

La première gorgée n'est appréciée par personne: chaud, tout dans l'attaque, finit court.

Deuxième gorgée tout change: plein, long équilibré par une belle acidité. Tout en charme.

Nous ne le savions pas encore, mais avons vite compris en dévoilant son identité: le vin de l'après-midi!



Pirate :

19. Corbières : Château La Voulte-Gaspardet "Romain Pauc" 2001

DS16 - PC16 – LG15,5 – MS16 - MF15,5/16 - FM16,5. Note moyenne : **15,9**

Belle couleur intense et profonde.

Le nez dévoile des arômes de crème fraîche, de yaourt; on perçoit l'élevage.

Très belle matière qui nous révèle un vin équilibré plein de finesse et d'élégance; l'étincelle est là; les notes épicées prolongent les vibrations procurées par cette bouteille.

Très bon vin.

Rappel : Corbières - La Voulte-Gaspardet - "Cuvée Romain Pauc" - 2001 (Mars 200-, cr par BLG)

DS AM15 - DS SOIR14,5 - MS15 - PC15 - BLG15. Note moyenne du groupe AM : 15 et SOIR : 15

Elégant et boisé.

Un vin concentré, on devine la surmaturité, agréable.



20. Faugères : Domaine Barral "Valinière" 2005

DS? - PC(14)? – LG(12) – MSED? - MF(14) - FM? Note moyenne : ?

Rouge rubis très dense.

Nez fumé.

Une acidité brûlante, accompagnée de notes citronnées; la matière est faite de tanins accrocheurs et se termine par une finale un peu dure.



21. Faugères : Domaine Barral "Valinière" 2002

DS15,5 - PC16 - LG15 - MS15,5 - MF15 - FM15. Note moyenne : **15,3**

Couleur rouge marron avec un nez de bouillon cube et de fleurs fanées.

L'attaque est sucrée, les tanins fins pour une belle matière qui reste marquée par l'acidité.

La finale laisse percevoir des arômes de marc, de prune.

22. Vin de Table : Domaine Barral "Valinière" (2001)

DS15,5 - PC(?) - LG15 - MS16 - MF15,5 - FM14,5. Note moyenne : **15,3**

La robe est rouge sombre; le nez est boisé, fumé et finit sur une touche de volatile.

Un vin qui a une matière fine et puissante en même temps; l'alcool est présent ce qui surprend pour des vignes de mourvèdre en légère altitude.

Les tanins sont un peu durs en final.



23. Vin de Table : Domaine Barral "Valinière" (2000)

DS14,5 - PC14/14,5 - LG13,5 - MS(14,5) - MF13 - FM13,5. Note moyenne : **13,9**

Robe rouge.

Le nez est plaisant avec des notes de sous bois.

Une matière liégeuse qui n'est pas décharnées mais végétale et austère.

On perçoit un côté marin dans ce vin qui n'est pas très équilibré.



24. Faugères : Domaine Barral "Valinière" 1998

DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16,5/17 - MF16 - FM16. Note moyenne : 16,3

Robe rouge brique.

Le nez nous offre des notes de fleurs séchées pour un vin que l'on perçoit élégant.

La bouche confirme cette sensation; elle est fruitée; la matière est équilibrée et fraîche.

Un vin qui donne envie d'être bu. Beaucoup de sapidité. Un mourvèdre évolué et chic.

Très bon vin.

Rappels :

a. Domaine Léon Barral – Faugères “Valinière” 1998. (Mai 2003, cr par PC)

PC16,5 - PP16,5 – DS16,5 - LG15,5 – HL15 - VM16,5. Note moyenne : 16

Robe rubis dense, toutefois moins saturée que la précédente. Nez fougueux mais délicat, avec un très beau fond de fruits très mûrs, compotés, presque exotiques, une animalité certaine qui se traduit par une note de lard fumé – remarquable spontanéité aromatique. Matière juteuse, sapide, vive, vivante ; très belle harmonie générale malgré la richesse en alcool et en extrait.

b. Faugères Domaine Léon Barral "Valinière" 1998 (novembre 02, cr par LG)

DS : 15,5+ - LG : 14,5 - PC : 15. 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.

c. Faugères "Valinière" 1998. Note : 14,5-15,5 (janvier 01, cr par PC)

Robe dense, rubis mat. Nez puissant, plein de caractère, d'orange sanguine et d'encens, moins boisé que Jadis, il s'ouvre sur la confiture de figue et les épices. Matière souple et confiturée, très mûre, aromatique et chaleureuse.

Conclusion :

Les vins dégustés ce soir, quand ils ne sont pas défectueux, sont de qualité. On retrouve en effet de la fraîcheur à travers une matière dense et riche. Ils peuvent vieillir et se bonifier.

La complexité aromatique est celle que l'on attendait (sudiste).

La dégustation est marquée par une grande différence entre les cuvées.

La cuvée Tradition ne déçoit pas et joue parfois dans la cour de Jadis. Cette dernière est souvent riche, sa matière est équilibrée et fraîche.

La cuvée Valinière est plus inégale : parfois de très beau vin, parfois des vins plus ternes. La matière n'est pas toujours aussi fraîche que pour Jadis.

Une dégustation qui confirme la qualité globale des vins de Barral malgré les doutes et controverses que l'on peut rencontrer sur les sites spécialisés.

Verticale du Chinon blanc du Domaine Les Roches (Lenoir)

Toutes les bouteilles proviennent directement du domaine.



25. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2008

DS16 - PC(16) – LG16 – MS17 - MF16,5 - FM16. Note moyenne : 16,3

Robe jaune clair vin trouble.

Un nez de pomme, fleurs, anis, fenouil.

Une grosse matière serrée avec une acidité bien marquée, des notes lactiques sont présentes et accompagnées d'une légère amertume. Certains lui trouvent des arômes de cidre.



26. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2007

DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG16,5 - MS16,5 - MF17 - FM15,5. Note moyenne : 16,5

Robe jaune or.

Encore un nez de pomme.

Une matière puissante avec des tanins secs. L'acidité imprime une typicité que l'on retrouve à chaque fois dans ces vins. Celui-ci est accompagné d'un perlant qui ne s'échappe pas. La finale est agréable.



27. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2006

DS17,5 - PC17 - LG17 - MS17 - MF17,5 - FM16. Note moyenne : 17

Robe jaune or.

Des arômes de pomme.

En bouche, un parfum de miel bien présent est enveloppé d'arômes empyreumatiques.

On retrouve la rondeur du millésime avec une matière dense et serrée. Une grande puissance se dégage de ce vin.



28. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2005

DS17,5/18 - PC18 – LG17+ – MS18 - MF17,5/18 - FM16,5. Note moyenne : 17,5

Robe jaune clair.

Toujours des notes de chenin.

On sent un vin sur la réserve, fermé, moins démonstratif que les précédents.

La matière est empreinte de pureté. L'acidité lui permet d'avoir ce caractère plein d'élan qui rend ce vin magnifique.



29. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2003

(Bouteille de la cave du domaine)

DS(15,5) - PC(16,5) – LG16,5 - MS(?) - MF(15,5) - FM14,5. Note moyenne : (15,7?)

Robe très jaune.

On sent un millésime plus mûr. Des parfums de baba au rhum.

En bouche, il semblerait que le vin soit oxydé. Un vin moins net qui manque de pureté aromatique.

30. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2003

(Bouteille de la cave de Didier)

DS18 - PC18 - LG18 - MS17,5/18 - MF18 - FM17. Note moyenne : **17,8**

Robe jaune paille

Le nez exhale des parfums de citron, de sésame. Des notes beurrées, toastées sont présentes.

On est en présence d'un vin chic, coruscant, marqué par une matière dense, huileuse; des petits goûts de fruits mûrs se dégagent. L'empreinte aromatique peut rappeler celle d'un Bâtard Montrachet. L'acidité le pourvoit d'une fraîcheur qui rappelle que Chinon peut également donner de grands vins blancs.

Belle longueur et bel équilibre pour ce vin magnifique et étincelant.

Rappels :

a. Chinon : Domaine des Roches (Lenoir) 2003 (Juin 2012, cr par MF)

DS17,5 - PC18 - LG16,5 - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : **17,2**

Le bouquet de ce vin est d'une grande complexité exhalant des fragrances de tabac blond, de citron confit, de pomme fumée, de reine-claude. La bouche se montre d'une tonicité remarquable, très dynamique, traçante mais dotée également d'une très belle densité de matière. Le vin s'étire longuement en une finale saline, sapide, salivante... Très belle réussite et tour de force dans le contexte du millésime.

b. Chinon : Les Roches (Lenoir) 2003 (Novembre 10, cr par DS)

DS16,5/17 - PC17 - MS16,5/17. Note moyenne : **16,8**

Robe jaune claire. Nez minéral, pomme cuite, confiture de mirabelle, camphre, coquille d'huître, essence de minéral.

Bouche dense, tendue, grande fraîcheur, minérale : très grosse matière, unique dans la région !

c. Chinon : Les Roches (Lenoir) 2003 (janvier 07)

L'après-midi : DS15 - PR13 - CD14. Note moyenne AM : 14 (Cr par PR)

Robe jaune clair aux reflets verts.

Nez peu bavard, dévoilant sans grande complexité des notes de cire, baba au rhum, voire même alcool à brûler. Pas vraiment séducteur...

Si l'acidité ligérienne ne lui fait pas défaut, cet échantillon dévoile davantage de rondeur, une certaine souplesse. Citron, prune jaune, rhum, une pointe de champignon constituent l'essentiel d'un profil aromatique assez sobre. La finale ne s'attarde pas... Nous non plus...

Le soir : DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4 (Cr par LG)

Nez superbe : minéral, pomme cuite, confiture de prune, camomille, légère vapeur camphrée. Bouche peu complexe mais de caractère, dense, tendue. Une fraîcheur superlative (pour le millésime) et un vin qui s'associerait bien à la charcuterie.



31. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 2002

DS18 - PC18 - LG17,5 - MS16,5 - MF17,5 - FM17. Note moyenne : **17,4**

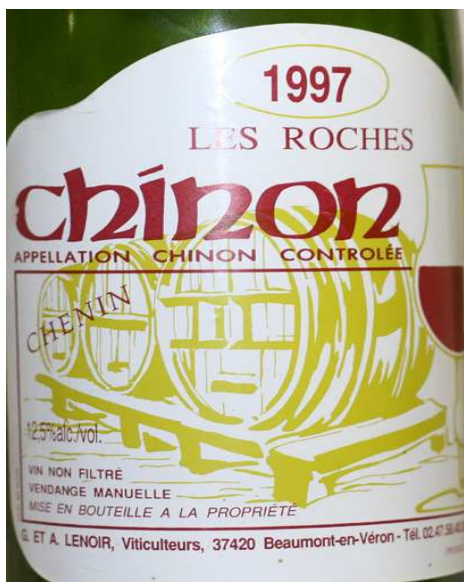
Robe jaune or.

Un nez de chavignol, de chablis.

La matière est en évolution, l'acidité qui l'accompagne n'est pas agressive. Beaucoup de minéralité avec des notes citronnées, la fraîcheur est là, la longueur aussi.

Rappel : Chinon Les Roches (Lenoir) 2002 : (?) (Mai 2008, cr par LG)

Le vin assène des notes de jus de citron, de géranium. En bouche, on subit un coup de fouet gustatif (genre éducation anglaise) : le vin est très dévalué par une acidité prédatrice qui confine à la violence pure. Un vin à réveiller un mort ; difficile à avaler (pour moi) car vraiment trop acide (souvenir du très beau 2003 : 16/20, le soir, dans la série de chenin de janvier 2008, alors que le vin se goûtait très mal l'après-midi).



32. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 1997

DS17 - PC18 - LG17,5 - MS17,5 - MF18 - FM17,5. Note moyenne : 17,6

Robe jaune paille.

Arômes végétaux, asperge.

On retrouve ces arômes en bouche avec des parfums de petits pois. Un vin plus Chavignol que Chinon; la matière est bien présente. Un vin dense, avec une acidité qui n'est pas trop marquée.



33. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 1996

DS1ED - PCED - LGED - MS1ED - MFED - FMED. Note moyenne : ED

Vin bouchonné.

Une énorme fraîcheur s'en dégage quand même.



34. Chinon blanc : Domaine Les Roches (Lenoir) 1989

DS16,5 - PC17 - PR16,5 - LG16 - MF16,5 - VM16 - JCD15 - EB16. Note moyenne : 16,2

Vin bouchonné.

Rappel : Chinon (blanc) : Domaine Les Roches (Lenoir) 1989 (novembre 2012, cr par PR)

DS16,5 - PC17 - PR16,5 - LG16 - MF16,5 - VM16 - JCD15 - EB16. Note moyenne : 16,2

Conclusion :

Les vins blancs du Domaine Des Roches de la famille Lenoir ont créé la controverse au sein du groupe de dégustateurs ce soir.

Les avis sont très tranchés.

Pour certains, ces vins font partie des grands vins de Chinon : grand vin blanc français, authentique vin d'auteur, rare. Pour d'autres, ces bouteilles sont difficiles d'accès et sont perçus comme des vins agressifs, difficiles à boire : peut-être nécessitent-ils un apprentissage ?

Il faut ajouter que ces vins peuvent surprendre car leur potentiel ne se révèle pas immédiatement dans le verre. Il leur faut du temps après ouverture pour s'épanouir car certains ne sont peut-être pas d'un premier abord flatteur.

Pour les amateurs, la dégustation confirme la qualité des vins de M. Lenoir : http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=673:20120203-verticale-lenoir-rouge-chinon&catid=46:thematique-domaine&Itemid=58.

Encore un domaine méconnu qui gagnerait à l'être. La production reste très modeste et il serait peut-être intéressant pour les inconditionnels que la publicité faite autour du domaine reste, elle aussi, modeste pour que nous puissions continuer à boire ces vins-là avant que le marché ne s'en empare.