



**Marcillac**  
**Horizontale millésime 2009**  
**Vendredi 18 janvier 2013**

**La dégustation a été préparée par Pierre Simon qui commente la séance de l'après-midi et Pierre Citerne 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 rencontre.

Particularité : c'est la première fois au club que 2 bouteilles sont utilisées ; la première est servie l'après-midi et la seconde le soir. Donc dans deux contextes différents : bouteilles, ordre de passage, dégustateurs et horaire. Il est intéressant de pointer les différences de commentaires.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle, dans un ordre aléatoire, différent entre l'après-midi et le soir

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau : série des 5 verres par service.

Les photos proviennent de la dégustation de l'après-midi.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon.

**Avant-propos de dégustation (Pierre Simon)**

Marcillac. Que de souvenirs ! Un parmi tant d'autres. La bassine débordant de "fritons gros" dégoulinant de graisse encore fumante, le soir du cochon. Une quinzaine d'amis autour de la table et le cubi de vin nouveau autour duquel tournent tous les commentaires, railleries amicales et curieuses. "Il l'a fait bon cette année ?... "

Marcillac. Vin paysan, les pieds dans le rougier, compagnon de rites bacchiques qui chassent les soucis et rapprochent les amis dans une communion bruyante et gaie.

Marcillac. Vin de soif, vin de repas gourmand. Les bouteilles se vident sans que l'esprit ne s'embrume...

Voilà ce que j'avais envie d'écrire pour présenter le but de notre horizontale 2009 des vins de Marcillac. Mais délaissions le lyrisme pour parler des difficultés à organiser une horizontale qui se voulait exhaustive. En effet, ici, moins de 200 ha. Les génériques sortent et vous les achetez, mais 3 ans après il est temps de les boire et les cuvées élevées plus longtemps ne sont pas encore sorties. Aussi, je regrette de ne pas avoir trouvé le Domaine de l'Albinie 2009, Lo Sang del Pais du domaine du Cros (déjà épuisés lors de ma première collecte), Cantagrel sélection d'Auréjac vinifié par la cave coopérative (encore en fût)... Le lecteur excusera ces absences en espérant qu'il se fera une idée de ce vin qui a, à mon avis, une vraie typicité de terroir et de cépage (fer servadou appelé mansois dans le vallon). Ce qui n'est pas si commun, et si l'on y ajoute les prix qui, ici, ne suivent pas l'envolée stratosphérique des crus depuis 2000, vous aurez peut-être envie de les goûter. Qui sait ?

## Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs : 11 l'après-midi, 10 le soir)

### Mise en bouche offerte par Pierre

#### 1. *Vin de Table de France : Domaine de la Carolie « Le P'titgris d'Ici » (2011)*

A l'ouverture de la bouteille : DS13 - PS12 - PR(non noté). Note moyenne AM : **12,5**

Ouvert à la fin de la dégustation nous n'avons sans doute pas rendu justice à cette bouteille. Sur des parfums de framboise, ce vin sans prétention est frais et authentique. Entre le gris et le rosé il semble se moquer de son aspect un peu rugueux en s'affiliant aux "raspèts" que l'on tendait aux amis de passage que l'on recevait à la cave. Curieux

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - PC13,5 - MS13. Note moyenne SOIR : **13,4**

Agréste, vif, végétalité sympathique.

### Dégustation : échantillon isolé offert par Cécile



#### 2. *Marcillac : Domaine du Mioula 2011*

A l'ouverture de la bouteille : DS14,5 - PS13 - PR13,5/14. Note moyenne AM : **13,8**

Végétal mûr. Poivron rouge, fruits noirs et rouges (fraise des bois).

Belle maturité, rond et affable. Le soupçon de sucre peut plaire à certains. Agréable, mais manque de fraîcheur pour un Marcillac. (J'ai parié braucol de Gaillac à l'aveugle).

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14/14,5 - MS13,5/14. Note moyenne SOIR : **14,2**

Très mûr, cacaoté, réglissé ; mansois reconnaissable en bouche, velouté, fruité, gourmand mais manquant de vivacité.

## Millésime 2010

- Première vendange en 2010 au domaine du Val Enchanté (en 2009, le domaine n'existait pas encore).
- L'Albinie 2009 : quand j'ai fait le tour l'année dernière pour collecter les vins, Falguières n'avait plus de 2009, même dans sa propre cave !

J'ai quand même pris les 2010 de ces deux domaines car il me semble intéressant de goûter les vins du seul domaine de Marcillac en biodynamie (Val Enchanté) et de goûter les vins de Falguières qui a fait des recherches ampélographiques et a retrouvé le *menut*, cépage qu'une tradition ancienne associait au mansois et qui n'est autre que le prunelard. Sa cuvée élevée en barrique (non dégustée) en contient 20 %.



### 3. Marcillac : Domaine du Val Enchanté "Emeraude" 2010.

*Eboulis calcaire et argile rouge sur terrasses. Sans ajouts de levure. Très peu de soufre volcanique.*

Bouteille de l'a-m : DS14 - PS13 - PR13,5 Note moyenne AM : **13,5**

Burlat sombre Toujours la réduction sauvage qui semble appartenir au domaine. Fruits cuits et pointe d'eucalyptus. Notes d'orange. Ce vin a besoin d'air. Après aération il est beaucoup plus aimable avec une finale sucrée qui évoque le ratafia.

Bouteille du soir : DS14,5 - PC15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,7**

*Très "sans soufre", marmelade de fraise et floralité, très souple et gourmand en bouche. Carbonique ? Vin de soif réussi en tout cas.*



### 4. Marcillac : Domaine de L'Albinie 2010

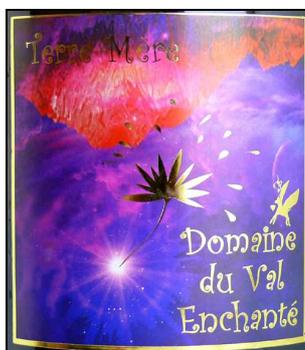
*Mansois 90% 10%, cabernet sauvignon. Il y a 10% de prunelard dans la cuvée VV non dégustée.*

Bouteille de l'a-m : DS14,5 - PS14 - PR14,5 Note moyenne AM : **14,3**

Robe prune. Arômes de cassis frais, pointe mentholée (pas de doute nous sommes à Marcillac). Pourtant les arômes de cave humide évoquent le cabernet franc de Chinon pour certains. Un soupçon de viande sèche et des touches fleuries (iris, violette). La bouche est énergique, juteuse gouleyante. Ici toutefois pas de rudesse. Un paysan certes, mais en côtes de velours. Plaisir immédiat et charcuteries exigées.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC13 - MS12,5. Note moyenne SOIR : **13**

Serré, un peu raide, mentholé, notes d'élevage.



### 5. Marcillac : Domaine du Val Enchanté "Terre Mère" 2010

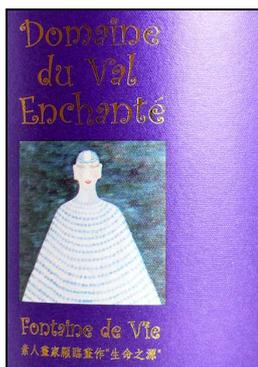
Vignes de 35 ans. Sans ajouts de levure. Pigeage au pied. Terroir de rougier. Ni filtré ni collé. Peu de soufre d'origine volcanique.

Bouteille de l'a-m : DS13,5 - PS13 - PR13. Note moyenne AM : **13,2**

Robe mate, violine sombre. Nez sur le reculoir, fermé limite ingrat. Nous sommes dans le registre du sauvage. Percent, à la longue, des pointes de cassis, une touche de zan, mais le fond est froid et végétal. La bouche est dans le même registre. Cinglante. A la limite de la verdeur avec une finale tannique et sèche. Il semble toutefois y avoir ici plus de matière que dans le Fontaine de Vie. Une vision sauvage (trop?) du terroir.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,2**

Forte réduction animale ; jolie matière franche, drue, un peu anguleuse mais tonique.



### (6). Marcillac : Domaine du Val Enchanté "Fontaine de Vie" 2010

Terroir de rougier. Sans ajouts de levure. Ni filtré ni collé. Biodynamie. Peu de soufre d'origine volcanique.

**Suite à une erreur de service, la cuvée "Fontaine de Vie" issue de deux bouteilles différentes a été goûtée deux fois l'après-midi.**

Première bouteille dans verre n°2 : DS12,5 - PS12 - PR12,5. Note moyenne AM : **12,3**

Robe prune noire. Nez sauvage avec des pointes d'eucalyptus qui laissent place aux fruits noirs. Une touche lardée finissant sur la réglisse. La bouche est fraîche un peu mince et à cette heure un poil trop rustique.

Deuxième bouteille dans verre n°4. DS14,5 - PS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : **14,5**

Robe violine mate. Nez réduit qui s'ouvre peu à peu pour libérer des arômes de groseille, de mûres de myrtilles. La bouche bien en place est juteuse, salivante avec assez de sève pour contenir l'acidité. Ici l'animal est plus domestiqué pour la plus grande joie du palais.

Rares, les erreurs de service à IVV. Mais celle-ci est instructive.

Déguster deux fois la même bouteille avec des commentaires différents ne surprend que celui qui ne sait rien des phénomènes d'attentes et d'influences dans les dégustations. Mais ici les commentaires et les notes concordent. (2,5 points de différence pour ma part). De quoi éveiller des soupçons. Nous avons réservé les vins et les avons regoûtés dans l'après-midi en sachant alors que c'était la même cuvée et chaque fois: unanimité. Ce n'est pas le même vin et la deuxième bouteille est bien meilleure que la première. Ces vins naturels ne contiennent que très peu de soufre (volcanique). Je n'en tire pas de conclusion mais l'expérience serait à renouveler.

Fond de bouteille goûté par Pierre Citerne après 5h d'aération : Frais, mentholé, fait à nouveau très "carbonique à froid", léger et gouleyant... **14,5**

## **(7). Marcillac : Domaine du Val Enchanté "916" 2010**

Suite à une erreur de service, la cuvée "916" issue de deux bouteilles différentes a été goûtée deux fois le soir.

Première bouteille dans verre n°4 : DS15 - PC15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,3**

Réduction, puis belle floralité ; matière dense, poivrée, beau jus fin et décidé.

Deuxième bouteille dans verre n°5 : DS? - PC? - MS(?). Note moyenne SOIR : ?

Moins bien, réduit et métallique.

## **Millésime 2009**



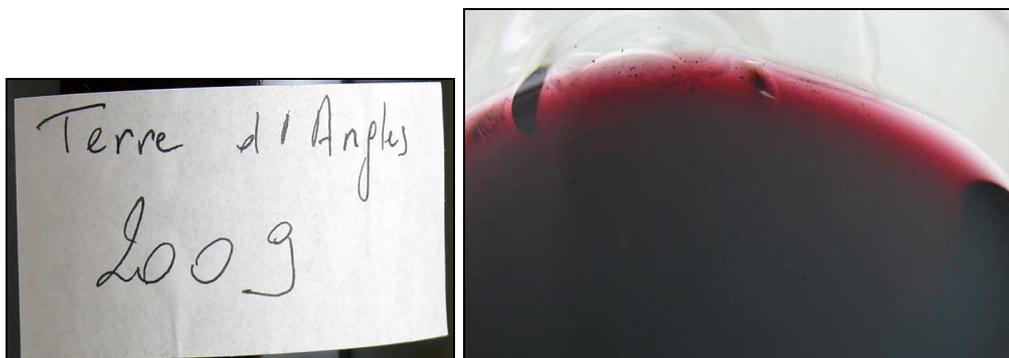
## **8. Marcillac : Domaine de la Carolie : "Costes de Gradels" 2009**

Bouteille de l'a-m : DS13,5 - PS13,5 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,5**

Violine. Nez cassissé. Bouche un peu mince mais qui reste gouleyante. Finale un peu sèche toutefois.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC13/13,5 - MS14. Note moyenne SOIR : **13,6**

Sapidité et typicité correctes, mais l'ensemble demeure un peu sec et étriqué.



## **9. Marcillac : Domaine du Mioula "Terre D'Angles" 2009**

Bouteille de l'a-m : DS(11) - PS11 - PR10. Note moyenne AM : **(10,7)**

Robe bordeaux. Très sombre. Au nez, décoction de coco, vanille et caramel. La bouche est très mure crémeuse, un rien vulgaire dans l'ostentation. L'exemple même du vin « bling bling » et inintéressant.

Bouteille du soir : DS(11) - PC(10) - MS(11). Note moyenne SOIR : **(10,6)**

Très mûr, boisé sirupeux. Exercice de style inutile.



**10. Marcillac : Domaine Philippe Teulier (Domaine du Cros) "Les Rougiers" 2009**

*Sélection de la cuvée VV. Elevé avec 10% de barriques neuves. Mis à la vente au bout de 5 ans*

Bouteille de l'a-m : DS13,5 - PS13 - PR13,5+. Note moyenne AM : **13,3**

Robe rubis clair. Nez sur le bouillon de poule, le cassis, les fruits noirs mûrs. Pointe de coco de notes lactiques qui semblent signer un élevage ambitieux. Le vin est frais, dense, serré avec une pointe sucrée. On sent une belle matière Mais la bouche est un peu sèche (élevage ?). Pour le moment pas dans son meilleur costume.

Bouteille du soir : DS13 - PC12,5 - MS(13). Note moyenne SOIR : **12,8**

Un peu éteint, lactique, manque d'éclat et de caractère.



**11. Marcillac : Domaine Costes Francis 2009**

Bouteille de l'a-m : DS13,5 - PS12,5 - PR12,5. Note moyenne AM : **12,8**

Robe bordeaux sombre. Nez de framboise, écurie, vieilles futailles, bourgeons de cassis. Très végétal. La bouche est animale et les tanins rustiques. Je me suis demandé si ici aussi il y avait vendange entière.

Bouteille du soir : DS15 - PC15 - MS15. Note moyenne SOIR : **15**

Beaucoup de fruit, sauvage ! cassis, prunelle. Dynamique, franc, savoureusement rustique en bouche.



**12. Marcillac : Domaine Michel Durand 2009**

Sols calcaires, 1 ha.

Bouteille de l'a-m : DS13,5 - PS13 - PR13. Note moyenne AM : **13,2**

Robe rubis foncé. Arômes mentholés sur un jus de cassis. Viande grillée (touche de syrah). Fraîcheur végétale avec des notes florales. Bouche très vive, limite volatile. Un peu trop rustique diront certains.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC14/15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,2**

Sanguin, animal, brut... Riche en bouche, dru, linéaire, très acide... le "vin paysan" fantasmé, devenu si rare, et en prime ça fera fuir les œnologues !



**13. Marcillac : Domaine de la Carolie "Cuvée Coumbauzits" 2009**

5ha

Bouteille de l'a-m : DS15 - PS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : **14,6**

Belle robe rubis clair. Joli nez sur le bourgeon de cassis, la paille. Puis arrivent le poivron mûr, le poivre, le cassis, la cave humide. La bouche est souple, très mûre, gouleyante et juteuse. Voilà un joli vin de caractère ! Aromatiquement noble pour certains alors que d'autres soupçonnent une légère déviance propre aux brets.

Bouteille du soir : DS15,5 - PC15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,3**

Très poivre gris ! minéral aussi, à sa façon... du caractère en tout cas ; bouche généreuse, ronde mais qui reste tonique.



**14. Marcillac : Domaine Jean-Luc Matha "Cuvée Pèirafi" 2009**  
*Eboulis calcaires*

Bouteille de l'a-m : DS? - PSED - PR?. Note moyenne AM : ?

L'odeur d'H<sub>2</sub>S est ici peu engageante et tenace. La bouche est sèche. Est-ce un problème de bouteille ou y a-t-il eu un problème dans ce domaine sympathique qui ne nous a pas habitués à ça ? Pour certains, c'est de la réduction, mais au bout d'une demi-heure d'aération le problème est toujours là....

Bouteille du soir : DS? - PC? - MS(12). Note moyenne SOIR : ?

Réduction, odeurs soufrées, allumettes face au grattoir... Matière présente mais dominée par cette réduction.



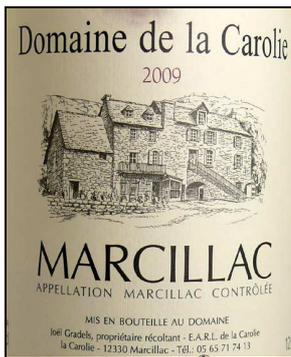
**15. Marcillac : Domaine des Costes Rouges 2009**  
*4 ha, AB, terroir de rougiers.*

Bouteille de l'a-m : DS15 - PS15 - PR15,5. Note moyenne AM : **15,2**

Vin prune sombre. Très beau nez sur le poivron rouge, le bourgeon de cassis, la réglisse, la menthe. Philippe repère une pointe cendrée qui évoque la syrah. Pour moi c'est plutôt tabac. La bouche est ronde sans aspérités mais bien pleine, savoureuse et équilibrée. On peut ici parler de finesse sans que ne soit reniée la sincérité. Une révélation Bravo.

Bouteille du soir : DS15 - PC15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,8**

Fumé, épice, floral, très joli fruit libre et tendre. Souple, lesté, très savoureux, vin de pique-nique idéal.



### 16. Marcillac : Domaine de la Carolle 2009

*Sols calcaires*

Bouteille de l'a-m : DS13 - PS12 - PR12,5. Note moyenne AM : **12,5**

Nez sur le poivron vert, la feuille de tomate, le cassis, le zan. La bouche est un peu mince à la limite de la verdeur et de l'acidité. On pense à un manque de maturité. Appelle un plat roboratif capable d'adoucir sa rudesse.

Bouteille du soir : DS13 - PC? - MS13. Note moyenne SOIR : **13?**

Très réduit, animal, un peu dur... ça sent les bretts... (comme un certain nombre d'échantillons ce soir, à des degrés divers).



### 17. Marcillac : Domaine du Mioula 2009

*4h*

Bouteille de l'a-m : DS15 - PS15 - PR15. Note moyenne AM : **15**

Robe violine. Nez sur la confiture de bigarreaux, le fruit réglissé, le poivron rouge, la rose ancienne. La bouche est solaire, douceuse, parfaitement en place avec un petit côté syrah légèrement fumé. Très fin. Atypique mais très beau vin.

Remarque personnelle. Quand on voit le générique d'un domaine noté 4 à 5 points au-dessus de la "cuvée de luxe" on se pose des questions sur l'utilité de l'élevage en barrique neuve à Marcillac...

Bouteille du soir : DS15,5 - PC15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,5**

Velouté, très mûr, presque languedocien dans son impression de fruit épicé et balsamique ; reste néanmoins vivant et frais, très agréable.



**18. Marcillac : Les Vignerons du Vallon "Domaine de Ladrecht" (Gombert) 2009**

Bouteille de l'a-m : DS14 - PS13 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,5**

Robe prune assez claire. Nez discret, légèrement réduit qui s'ouvre sur le cassis et la cerise. La bouche est réglissée, souple, un peu passe-partout. On note un creux en milieu de bouche. Assez bien fait toutefois.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **13,5**

Vif, herbacé, un peu trop amylique mais typicité correcte.



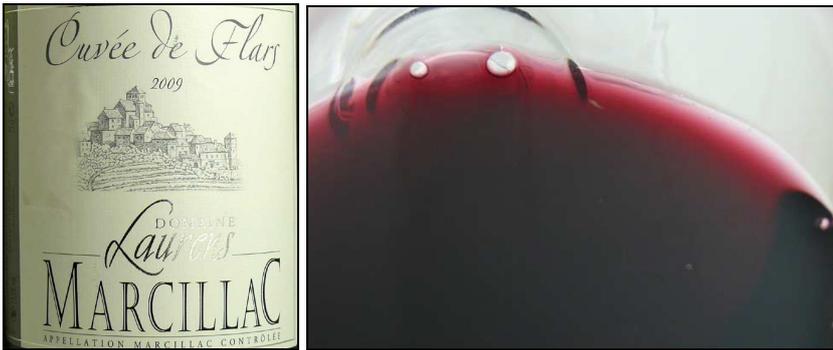
**19. Marcillac : Les Vignerons du Vallon "Cuvée Tradition" 2009**

Bouteille de l'a-m : DS14 - PS14 - PR14/14,5. Note moyenne AM : **14,1**

Robe violine. Nez aérien pinotant sur la cerise avec ce côté végétal classique qu'épaulent des notes empyreumatiques. La bouche est ronde, avenante tout ceci est très bon, même si je regrette un peu le manque d'originalité. Très différent des autres écrira mon voisin. En enlevant la chaussette et en découvrant le générique de la cave coopérative je ne peux qu'être admiratif.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC13 - MS12,5. Note moyenne SOIR : **13**

Typé, herbacé, un peu amylique... proche du vin précédent.



**20. Marcillac : Domaine Laurens "Cuvée de Flars " 2009**

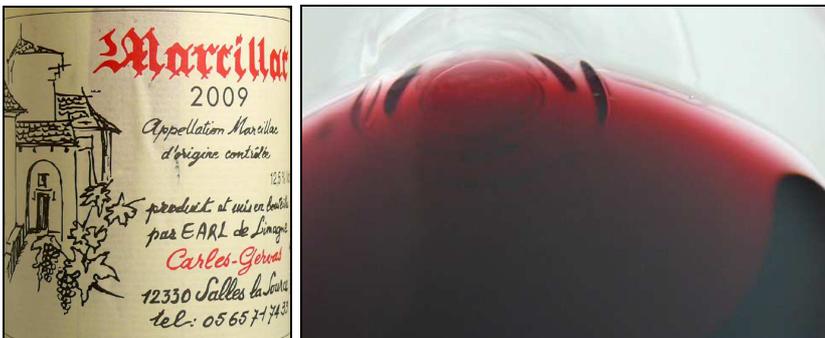
*Élevage en barrique de chêne français dans une cave souterraine pendant 1 an, suivi d'un vieillissement 6 mois minimum en bouteille.*

Bouteille de l'a-m : DS(12) - PS13 - PR11. Note moyenne AM : **12**

Violet sombre. Arômes de coco signant un boisage excessif. Cassis. Bouche crémeuse "singant d'avantage les merlots de Bordeaux que respirant le Marcillac" note un dégustateur. Pour moi, même dérive que la cuvée Terre d'Angles.

Bouteille du soir : DS(12) - PC(12) - MS12,5. Note moyenne SOIR : **12,2**

Boisé épicé dominateur, la matière tient quand même le choc, mais perd en charme et en typicité.



**21. Marcillac : Domaine Carles-Gervas 2009**

*Sols calcaires. Vendange entière*

Bouteille de l'a-m : DS14,5 - PS13 - PR13,5. Note moyenne AM : **13,7**

Robe rubis sombre. Quelques notes passagères de réduction. Nez franchement sur la gelée de cassis, le menthol. La bouche révèle une violence tannique que certains trouveront authentique. Personnellement je pense que la verdeur de la rafle n'apporte rien au mansois et que l'égrappage ne pourrait ici qu'améliorer les choses.

Bouteille du soir : DS15 - PC15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,3**

Caractère marqué, fruité éclatant, jonglant entre végétal et volatil. Grande sapidité, authenticité réconfortante...



## 22. Marcillac : Les Vignerons du Vallon "Cuvée Réserve" 2009

Bouteille de l'a-m : DS14 - PS14 - PR14. Note moyenne AM : **14**

Nez discret sur le cassis, le bourgeon froissé avec de légères notes florales. Bouche sur le fruit compoté, légèrement tannique. Sans prétention mais bien fait. Appelle le saucisson.

Bouteille du soir : DS13,5 - PC14 - MS13. Note moyenne SOIR : **13,5**

Herbacé, poivre gris... matière légère et savoureuse, bonne typicité.



## 23. Marcillac : Domaine du Cros "Cuvée Vieilles Vignes" 2009

*Vignes de 70 ans sur 6 ha pour cette cuvée. Vin de goutte élevé en vieux foudre entre 12 et 18 mois.*

Bouteille de l'a-m : DS15,5 - PS15 - PR15,5. Note moyenne AM : **15,3**

Nez discret qui s'ouvre lentement. Cassis, épices, violette La bouche est charnue et les fruits croquants. Juste ce qu'il faut de typicité dans la fraîcheur et les tanins pour savoir où l'on est avec gourmandise et sans aspérités. Tout est bien en place et ce n'est pas la pointe de réglisse en finale qui dira le contraire. Joli vin.

Fond de bouteille goûté par Pierre Citerne après 5h d'aération : *Belle matière droite, très propre, structure tannique sérieuse, saveur mentholée profonde. La seule cuvée qui semble véritablement apte à la garde.*

**16**

Bouteille du soir :

Bouchon



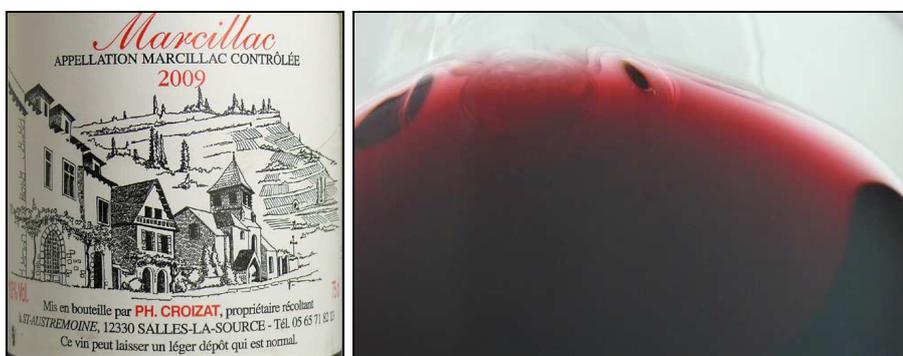
**24 Marcillac : Les Vignerons du Vallon "Les Crestes" (Cabantous) 2009**  
*Cuvée de rougiers pur.*

Bouteille de l'a-m : DS14 - PS13 - PR13. *Note moyenne AM : 13,3*

Robe framboise. Nez un peu réduit. Arômes de cassis frais de poivrons mûrs, la cerise noire. L'ensemble est agréable. La bouche est plaisante, fraîche avec un petit côté flatteur démenti par une finale un poil trop rustique. Bien fait sans être excitant.

Bouteille du soir :

Bouchon



**25. Marcillac : Domaine Croizat 2009**  
*3ha calcaire.*

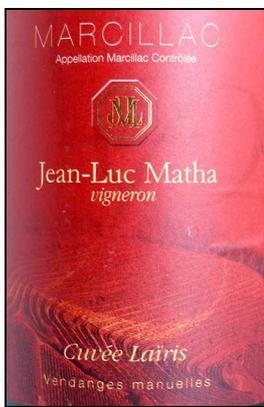
Bouteille de l'a-m : DS15,5/16 - PS15,5 - PR15,5. *Note moyenne AM : 15,6*

Prune très sombre. Nez discret. Les arômes arrivent peu à peu: poivre vert, menthe, paille fraîche, épices avec une légère touche de brûlé (gelée de cassis attrapée). La bouche est ronde juteuse, sapide. Tout est bien en place. Que du bonheur. Bravo !

Commentaire. On note ici tout ce que l'égrappage récent a apporté au domaine.

Bouteille du soir : DS14,5 - PC14,5 - MS15. *Note moyenne SOIR : 14,7*

Joli vin souple, fruit épicé, légèrement confit, un peu trop rond et lisse. Je préférerais quand le domaine n'égrappait pas...



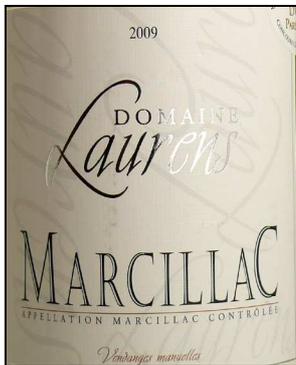
**26. Marcillac : Domaine Jean-Luc Matha "Cuvée Laïris" 2009**  
*Terroir de Rougiers*

Bouteille de l'a-m : DS(13?) - PSED - PR?. Note moyenne AM : ?

Aïe! De nouveau les odeurs d'H<sub>2</sub>S, d'allumettes. Certes c'est moins désagréable que dans la cuvée Peïrafi mais c'est toujours là. La bouche est sèche, ingrate. Mais que s'est-il passé au domaine en 2009 ?

Bouteille du soir : DS? - PC? - MS(12). Note moyenne SOIR : ?

Même réduction surpuissante que l'autre cuvée...



**27. Marcillac : Domaine Laurens 2009**

*20ha Sur rougier et éboulis calcaire La cuvée du domaine contient merlot et cabernet sauvignon dans les limites imposées par l'AOC.*

Bouteille de l'a-m : DS15 - PS14 - PR14/14,5. Note moyenne AM : **14,4**

Robe violine. Nez de bourgeon de cassis, de poivre de cave humide. Belle fraîcheur salivante En bouche, les tanins sont présents mais sans aspérités. Ici la typicité est au rendez-vous.

Bouteille du soir : DS15 - PC(14,5) - MS15. Note moyenne SOIR : **14,8**

Vin riche, sapide, plein, il faut supporter l'animalité pour l'apprécier... Très cuir et écurie, mais sans sécheresse en bouche.

### **Conclusion sur les impressions des bouteilles de la dégustation de l'après-midi**

Remarquons d'abord une certaine homogénéité dans les notes. C'est sans nul doute le signe d'une évolution positive des pratiques.

Certes les vins de la Cave (55% du volume) sont faits pour plaire au plus grand nombre. Mais ils défendent avec honneur, auprès des nombreux touristes qui découvrent l'Aveyron, l'image de vins originaux en adéquation avec un pays singulier.

D'ailleurs, rien dans cette dégustation ne me laisse déçu (si ce n'est les problèmes incompréhensibles du domaine Matha) et la vision prétentieuse et dépassée des boisages heureusement rares.

L'enthousiasme des dégustateurs présents (ils en ont pourtant vu d'autres à IVV) est le signe que ce vignoble a une véritable attractivité, que ce soit par la typicité de son terroir et de son cépage, et aussi en ces temps incertains, par son rapport qualité prix.

Que soient remerciés Philippe Teulier, vigneron, Francis dit "La Misère", caviste à Marcillac, Philippe Lafon, caviste à Villefranche, qui ont collecté les bouteilles avec moi et tous les vignerons qui m'ont accordé un peu de leur temps et sans qui cette dégustation n'aurait pu avoir lieu.

## Conclusion sur les impressions des bouteilles de la dégustation du soir

Dégustation cohérente avec celle effectuée en août 2012 pour la RVF. Des vins attachants, qui ont la chance de posséder à la fois un cépage identitaire, un réel caractère, une fraîcheur (bienvenue en cette époque de vins confitures/liqueurs) liée au mésoclimat et non à la décision de vendanger mi-août, et enfin une carte postale paysagère fabuleuse. Attention cependant aux "déviations aromatiques animales"... Quelques belles découvertes, couvrant un large spectre : du sans soufre new age visant le marché chinois à d'authentiques vins paysans (Raymond Dumay doutait qu'ils aient jamais existé, combien en reste-t-il dans le monde ?...). On suivra l'aventure vigneronne du Vallon avec d'autant plus d'attention !

**Tableau récapitulatif**

Très bons échantillons			
2009	Domaine du Cros "Cuvée Vieilles Vignes"	15,3	16,0
Bons échantillons			
2009	Domaine Croizat	15,6	14,7
2009	Domaine du Mioula	15,0	15,5
2009	Domaine de la Carolie "Cuvée Coumbauzits"	14,6	15,3
2009	Domaine Carles-Gervas	13,7	15,3
2010	Domaine du Val Enchanté "916"	?	15,3
2009	Domaine des Costes Rouges	15,2	14,8
2009	Domaine Costes Francis	12,8	15,0
Assez bons échantillons			
2009	Domaine Laurens	14,4	14,8
2010	Domaine du Val Enchanté "Emeraude"	13,5	14,7
2010	Domaine du Val Enchanté "Fontaine de Vie"	12,3	14,5
2010	Domaine de L'Albinie	14,3	13,0
2010	Domaine du Val Enchanté "Emeraude"	13,2	14,2
2009	Domaine Michel Durand	13,2	14,2
2011	Domaine du Mioula	13,8	14,2
2009	Les Vignerons du Vallon "Cuvée Tradition"	14,1	13,0
2009	Les Vignerons du Vallon "Cuvée Réservee"	14,0	13,5
2009	Domaine de la Carolie : "Costes de Gradels"	13,5	13,6
2009	Les Vignerons du Vallon "Domaine de Ladrecht" (Gombert)	13,5	13,5
2009	Domaine Philippe Teulier (Domaine du Cros) "Les Rougiers"	13,3	12,8
2009	Les Vignerons du Vallon "Les Crestes" (Cabantous)	13,3	ED
2009	Domaine de la Carolie	12,5	13,0?
Echantillons moyens			
2009	Domaine Laurens "Cuvée de Flars "	12,0	12,2
Echantillons qu'on aurait préféré éviter...			
2009	Domaine du Mioula "Terre D'Angles"	(10,7)	(10,6)
Echantillons douteux			
2009	Domaine Jean-Luc Matha "Cuvée Pèirafi"	?	?
2009	Domaine Jean-Luc Matha "Cuvée Lairis"	?	?

Deux notes indiquées dans le tableau : colonne de gauche pour l'échantillon de l'après-midi, droite pour celui du soir.

La meilleure note est mentionnée en caractères gras

Notes en bleu : échantillons dégustés par les mêmes dégustateurs suite à une erreur de service

Notes en rose : même échantillon, noté à l'ouverture à gauche, après 5h d'aération à droite

<b>Moyenne des dégustations</b>	<b>13,2</b>	<b>14,1</b>
---------------------------------	-------------	-------------