

## Verticale du Domaine du Cros (Philippe Teulier) à Marcillac

Session du Vendredi 14 Novembre 2014



La dégustation a été préparée puis commentée par Pierre Simon pour la séance de l'après-midi.

### Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles proviennent du domaine.

Elles 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 l'après-midi.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - PS : Pierre Simon

5 heures après : DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - CDC : Cécile Debroas Castaigns.

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Marcillac, toute une histoire...
Page 5	Géologie, cahier des charges - Le Domaine
Page 6	La cuvée Vieilles Vignes
Page 7	Entraygues le Fel : Domaine Jean-Marc Viguier
Page 8	Domaines Carles Gervas et Michel Durand
Pages 9-14	Dégustation cuvée Vieilles Vignes
Page 15	Conclusion

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

## Marcillac, toute une histoire...

Si des recherches archéologiques attestent l'occupation du site dès les premières années de notre ère avec, semble-t-il déjà une activité viticole, c'est bien sous les hospices de l'abbaye de Conques que va se développer le vignoble.

Le culte des reliques se développant, alors que Charlemagne a rétabli le monastère de Conques détruit par les sarrasins en 726, le père abbé a l'idée de subtiliser la relique de Sainte Foy, jeune martyre de 13 ans qui se trouvait alors dans une abbaye d'Agen. Pour cette tâche, il missionne un moine qui restera 11 ans à attendre le moment propice pour ce pieux larcin. La légende veut qu'il ait caché la relique dans des fagots de greffons d'un cépage cultivé chez ses hôtes : le fameux fer servadou, qui se plut tant dans ce vallon qu'il s'y trouve encore, sous le nom de mansois.

L'abbaye de Conques, sur la route des pèlerinages, acquit une telle célébrité, une telle richesse, qu'elle créa des monastères dans la France entière et jusqu'en Angleterre. Le vignoble se développa jusqu'à atteindre 2000 ha, profitant de la consommation quasi exclusive de vin par les mineurs de Decazeville jusqu'à ce que les aléas des maladies (phylloxéra en tête), la crise des houillères (années soixante), le gel de 1956, condamnent pratiquement le vignoble à l'abandon.

Seule une poignée de viticulteurs semblent croire encore à l'avenir du vignoble et demandent en 1965 un classement en VDQS, lequel devint AOC en 1990. Aujourd'hui, le vignoble compte environ 200 ha cultivés par une quarantaine de vigneronnés rattachés à la cave coopérative « Les Vignerons du Vallon » (55% de la production de Marcillac) et une quinzaine de viticulteurs indépendants.



## Géologie et cahier des charges

Le sol de Marcillac est composé de deux terroirs : l'un formé d'argiles rouges appelées localement "rougier" et l'autre de sols calcaires. La pente est souvent forte et nécessite l'élaboration de terrasses.

L'AOP exige que 80% des vins soient issus du fer servadou (les 20% restant pouvant être du cabernet sauvignon, du merlot ou du prunelard). En réalité la majorité des cuvées sont 100% mansois.



## Le domaine du Cros (famille Teulier)

Comme beaucoup de petits domaines à Marcillac, la polyculture et l'élevage sont à l'origine du domaine, lequel ne possédait au départ qu'un seul hectare de vigne assurant un simple revenu d'appoint.

A partir de 1982, les superficies ont augmenté : achat ou location de vignes déjà âgées, plantation sur les meilleurs coteaux (la pente y atteint parfois 60 % voire 65 %).

La superficie des vignes cultivées est ainsi passée de 3 à 30 ha. Sur ces 30 ha, 26 sont en production AOC, 2 ne sont pas encore en production et 2 sont en Vin de Pays (chiffres approximatifs).

En 2006, Julien le fils de Philippe, est à son tour, entré dans le GAEC. Il assure ainsi la continuité d'une tradition familiale.



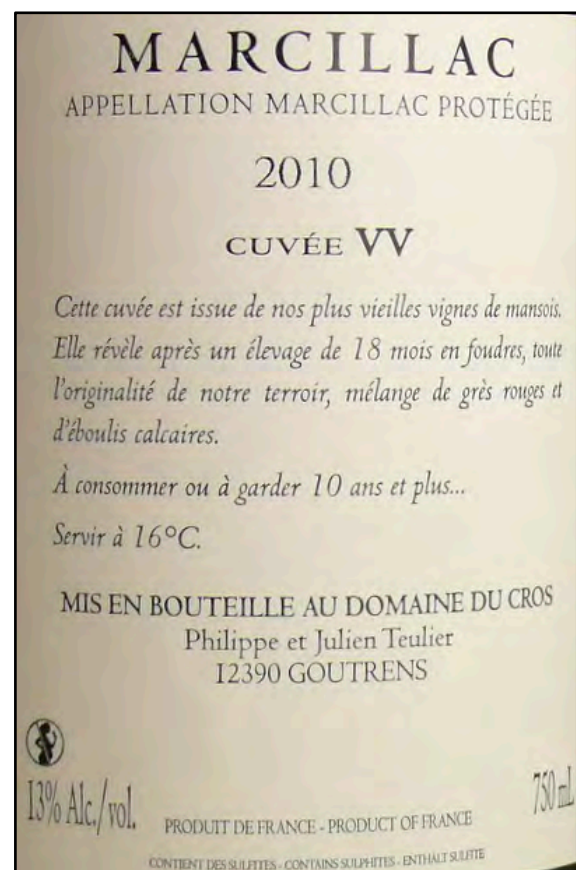
## La cuvée Vieilles Vignes

### Terroir

Les vins proviennent de vignes de plus de 50 ans plantées sur des coteaux abrupts : éboulis calcaires en haut des coteaux, rougiers permien en sous-sol et sur le bas des coteaux

### Vinification

Vendanges manuelles.  
Macération longue de 35 jours en cuves inox thermorégulées.  
Extraction par pigeage, remontage et délestage.  
Elevage dans des foudres de plus de 30 ans.  
Mise en bouteille 2 ans après la récolte.

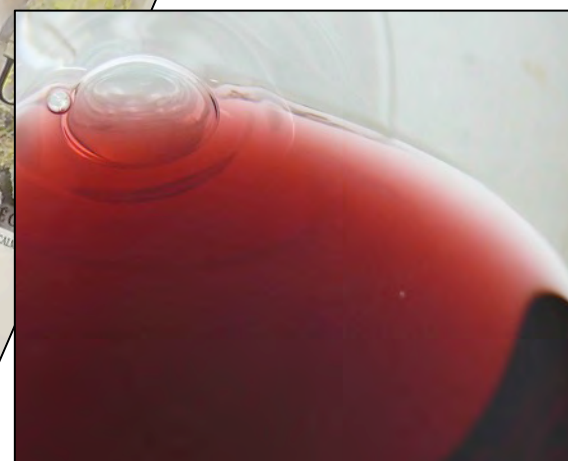
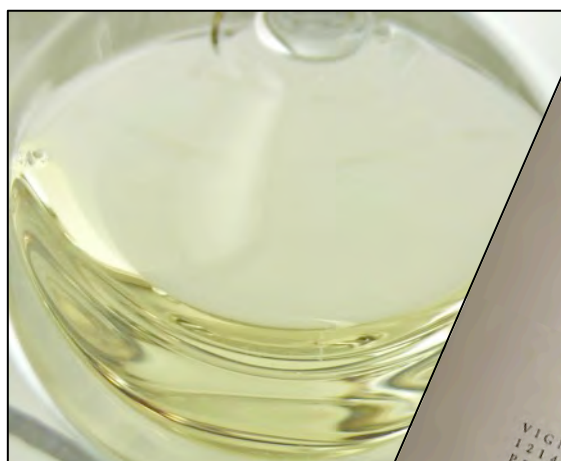


### Entraygues le Fel : Jean-Marc Viguiier "Classic" blanc 2012

Robe claire, brillante avec des reflets gris. On note des arômes de fougère, de citron avec une pointe d'amande. La bouche est vive, certes un peu simple mais fraîche, appétante et bien équilibrée. Un bon rapport qualité prix que l'on ne rougira pas de servir avec des huîtres, des fruits de mer ou à l'apéritif.

A l'ouverture :  
DS13 - PR13,5 - PS14

Après aération :  
DS13 - PC13 - LG13 - MS13 - CDC13,5



A l'ouverture :  
DS12,5 - PR13 - PS12

Après aération :  
DS12,5 - PC12,5 - LG13 - MS12,5 - CDC13

### Entraygues le Fel : Jean-Marc Viguiier "Classic" rouge 2012

Robe claire et limpide. Le nez est herbacé, terreux, avec des notes de poivron et de poivre. L'attaque est vive mais la bouche est mince et un peu dure. Le vin manque un peu d'éclat et cette cuvée de base du domaine ne rivalise pas avec le blanc que nous venons de goûter.



### Domaine Carles Gervas 2012

Premier millésime avec égrappage total. Robe violine, très Marcillac. Le verre s'ouvre sur des senteurs de cassis frais, de menthol et d'épices. La bouche est juteuse, sapide. Un Marcillac typique pour se faire la bouche.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - PS14

Après aération :  
DS14 - PC14 - LG14 - MS14 - CDC14

### Domaine Carles Gervas 2011

Un peu de déception à la dégustation de cette bouteille pourtant née dans l'excellent millésime 2011. Les fruits mûrs accompagnent des notes de colle fraîche et d'acidité volatile. La bouche est un peu déviante elle aussi, avec une finale un peu dure. Un vin moyen.

A l'ouverture :  
DS(14,5) - PR(14,5) - PS12

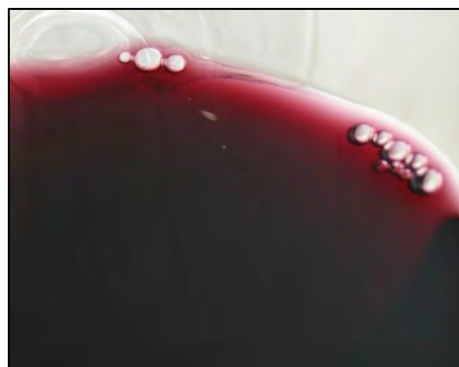
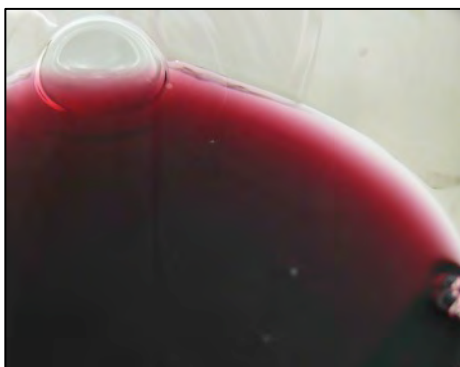
Après aération :  
DS14 - PC14 - LG13,5 - MS15 - CDC13

### Michel Durand 2012

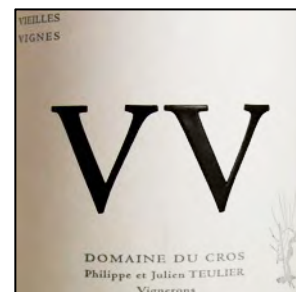
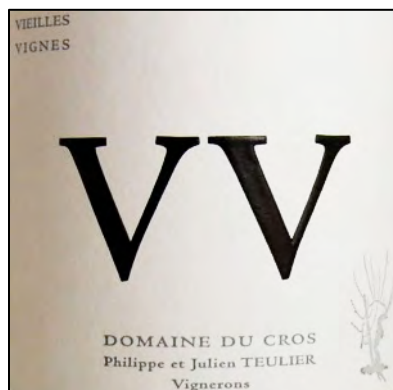
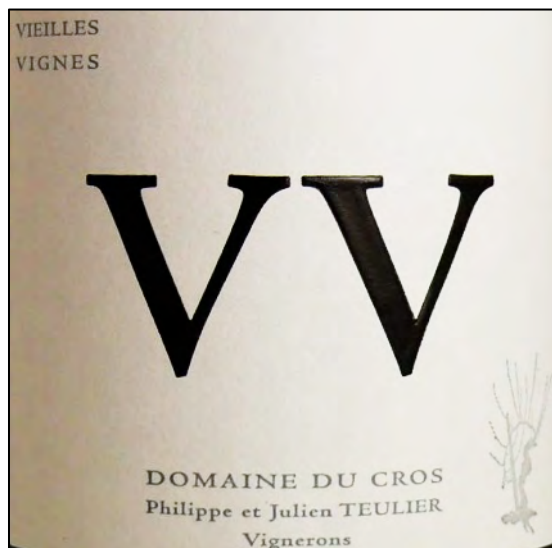
Sur son seul hectare exploité, Michel Durand reste un des derniers à ne pas égrapper. C'est donc ici un Marcillac à l'ancienne sur les fruits noirs et la menthe poivrée. La bouche est un peu mince mais ne manque pas de typicité. Pour les nostalgiques de vins rustiques.

A l'ouverture :  
DS14 - PR13,5 - PS13

Après aération :  
DS14,5 - PC14,5/15 - LG14,5 - MS14,5/15 - CDC14,5







### "Cuvée Vieilles Vignes" 2012

La robe violine est bizarrement moins intense que les vins précédents. Si l'on retrouve tout ce qu'il faut pour être à Marcillac (bourgeon de cassis, menthol, poivre...) le poids du vin en bouche nous fait pressentir un changement de catégorie. Le vin est juteux, presque viandé. La bouche fraîche sans être acide. Bel équilibre et finale poivrée.

A l'ouverture :  
 DS14,5/15 - PR14,5/15 - PS15,5

Après aération :  
 DS14,5/15 - PC15 - LG14 - MS14,5 - CDC15

### "Cuvée Vieilles Vignes" 2011

Le disque est un peu plus évolué que celui du vin précédent. Le nez pointe une vendange mûre sans notes de confit. Le cassis cède ici devant le poivron rouge. La bouche signe elle aussi un millésime mûr (trop ?). Jolie bouteille avec une finale en volume.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR14 - PS15

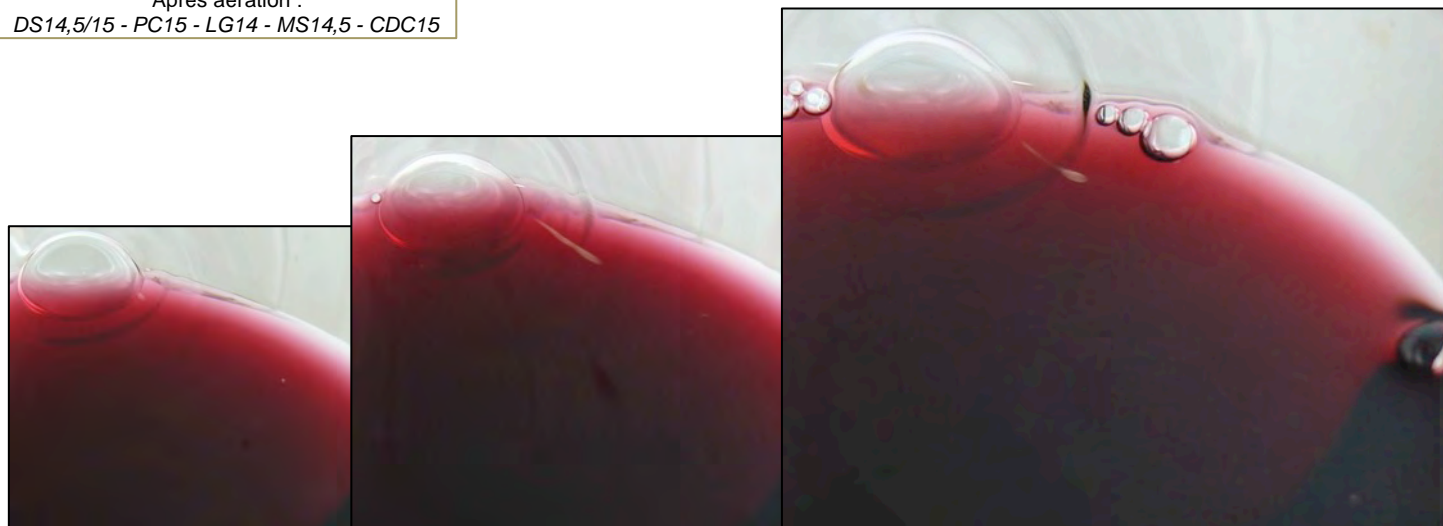
Après aération :  
 DS15 - PC15,5 - LG13,5/14 - MS15,5 - CDC15,5

### "Cuvée Vieilles Vignes" 2010

Robe violine. A l'aération des notes de camphre, de poivre et de fruits noirs avec un soupçon d'orange sanguine. Attaque franche et bouche sapide. Le vin est bien structuré avec un squelette acide qui souligne sans le gommer le fruit frais du vin.

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR14,5/15 - PS15,5

Après aération :  
 DS15/15,5 - PC15,5 - LG14,5 - MS14,5 - CDC16





### "Cuvée Vieilles Vignes" 2009

Ici le nez est plus complexe et l'on sent tour à tour des arômes de fruits mûrs, d'amande, de cassis. L'attaque est vive et annonce une bouche veloutée et juteuse. On peut parler d'élégance pour ce vin qui avec grâce se termine par une finale équilibrée et hédoniste. Un supplément d'âme. Bravo !

A l'ouverture :  
DS15,5+ - PR15 - PS16

Après aération :  
DS15,5/16 - PC16 - LG15 - MS16 - CDC16,5

### "Cuvée Vieilles Vignes" 2008

La robe est ici plus évoluée. Notes de menthol, de poivron et résolument ici de fruits rouges (fraises...). A l'aération on devine la réglisse. La bouche est sapide et appelle la nourriture. Encore une belle bouteille.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5 - PS15,5

Après aération :  
DS15,5 - PC15 - LG14 - MS15 - CDC15,5

### "Cuvée Vieilles Vignes" 2006

Ici aussi le disque est plus évolué. Les arômes exhalent le cuir, le zeste d'orange, l'encre et le tabac. La bouche est résolument plus mince et un poil trop acide. Le vin reste toutefois d'un bon niveau mais la discussion s'engage sur son devenir.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14,5/15 - PS14

Après aération :  
DS14 - PC13 - LG13,5 - MS14 - CDC13,5

**Domaine Carles Gervas 2006**

Ce vin est servi à l'aveugle. Le nez de cave humide me conduit vers Chinon. Les notes de fleurs séchées ne manquent pas d'élégance. La bouche est presque minérale, viandée. Belle bouteille. Aïe aïe aïe !!! Décidément le vin rend modeste.

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR15,5 - PS15

Après aération :  
 DS15 - PC15 - LG14,5 - MS15 - CDC15



**Domaine Bernard Baudry  
 Chinon « Le Clos Guillot » 2006**

Un poil plus foncé. Un nez de fruits noirs, une bouche plus acide, une belle sève. Serions-nous à Chinon ventre bleu ? Bingo ! Ouf... une fois sur deux. Beau vin pour la table.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR15,5 - PS15

Après aération :  
 DS15 - PC14,5 - LG15 - MS15,5 - CDC15





### "Cuvée Vieilles Vignes" 2005

Défilé de mode en violine. Senteurs de cassis, de poivre, de craie. Attaque fraîche. Bouche ronde, juteuse, appétante, bien équilibrée. Vin doté d'une belle structure et d'un éclat très réjouissant.

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR16 - PS16

Après aération :  
 DS15,5 - PC15 - LG15+ - MS15,5 - CDC16

### "Cuvée Vieilles Vignes" 2004

Le fruit est ici masqué par des arômes de bourbon, de coco, de terre. On pense à un changement de fûtaille. Mais... la bouche est ronde et un peu brouillonne. Mais c'est surtout le manque de typicité qui me gêne. Bouteille moyenne, sans plus.

A l'ouverture :  
 DS13 - PR12,5 - PS13

Après aération :  
 DS13 - PC13,5 - LG12,5 - MS13,5 - CDC13

### "Cuvée Vieilles Vignes" 2003

Robe intense. Le nez est mûr mais frais (et oui : on attendait ce millésime pour tester le comportement du vin devant un été caniculaire). Les fruits noirs sont même pimpants et la bouche se drape dans une étonnante fraîcheur. Agréable surprise d'une bouteille qui peut encore voyager.

A l'ouverture :  
 DS14,5/15 - PR15,5 - PS15

Après aération :  
 DS14,5/15 - PC14,5/15 - LG13,5 - MS15 - CDC14,5

**"Vieilles Vignes cuvée Spéciale" 2000**

Traces d'évolution sur la robe. Liqueur de cassis avec des touches de rancio. Nez poudré, fumé. Bouche mûre, pleine, agréable. La finale un peu sèche évoque des notes de zan.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - PS14

Après aération :  
DS13,5 - PC12,5 - LG13,5 - MS13,5 - CDC13

**"Vieilles Vignes cuvée Spéciale" 1999**

Robe très jeune. Senteurs atypiques d'eucalyptus, de menthol, de foin. La bouche est mûre mais un peu austère. Ce vin est surprenant. Loin des canons de l'appellation. Quelqu'un parle même de vin un peu australien. On peut aimer ou pas.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14 - PS13

Après aération :  
DS14 - PC15,5/16 - LG14 - MS15,5 - CDC14,5



**"Vieilles Vignes cuvée Spéciale" 1998**

Sans être fanée la robe commence à faire son âge. Nez magnifique sur la gelée de cassis, le poivre, la menthe sauvage. L'attaque est magique de précision et l'équilibre est à l'avenant. Belle bouche ronde et vineuse qui se prolonge sur une finale épicée. Beau vin qui peut encore affronter les années.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5/16 - PS15,5

Après aération :  
DS15,5 - PC15/15,5 - LG13,5 - MS15 - CDC15

**"Vieilles Vignes cuvée Spéciale" 1997**

Le vin s'ouvre sur des parfums de rose ancienne, de fruits noirs et de cèdre. Un nez de grand pinot. Pour moi, le plus joli nez de la série. Attaque vive et bouche élégante même si elle est un peu moins dense que la bouche du 98. Un vin féminin diront certains.

A l'ouverture :  
DS14,5/15 - PR15,5 - PS14,5+

Après aération :  
DS15 - PC15 - LG13 - MS14,5 - CDC13,5

**"Vieilles Vignes cuvée  
Spéciale" 1996**

Vin trouble qui demanderait à être décanté. Le nez est magnifique sur des senteurs de terre humide, de cave, de cassis, de myrtilles et d'épices. L'acidité - très Loire - n'est pas agressive et porte le vin avec élégance. Il fait l'unanimité de notre groupe et je le pointe parmi les meilleures surprises de la dégustation. Vibrant. Rebravo !

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR16 - PS16

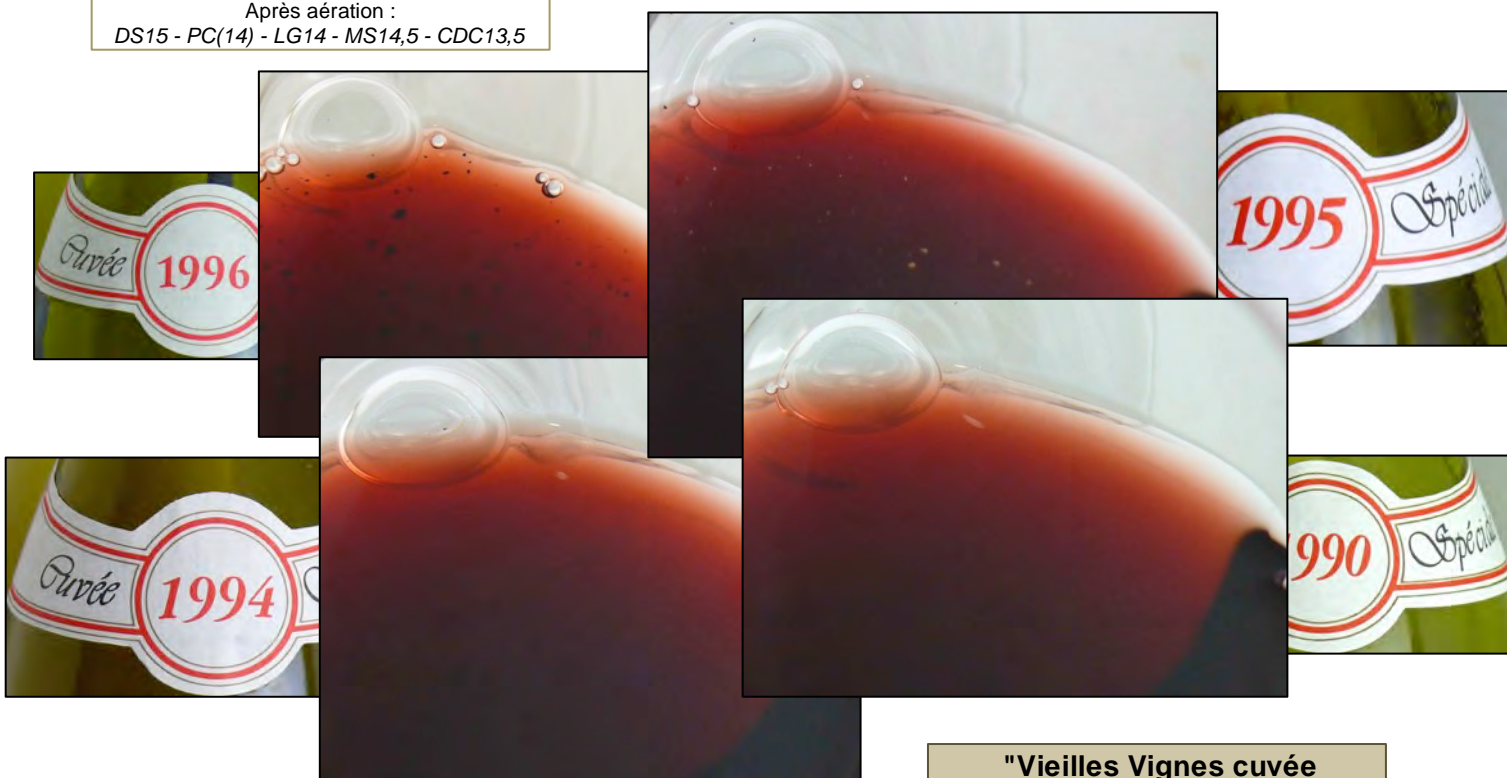
Après aération :  
DS15 - PC(14) - LG14 - MS14,5 - CDC13,5

**"Vieilles Vignes cuvée  
Spéciale" 1995**

Nez discret qui s'ouvre à l'aération sur les fruits rouges, la fraise, le noyau. La bouche est veloutée, pleine, équilibrée. Sans la même présence que le vin précédent. Mais joli vin tout de même et ... qui cache bien son âge.

A l'ouverture :  
DS14 - PR14,5/15 - PS14

Après aération :  
DS14 - PC14 - LG14 - MS14,5 - CDC14



**"Vieilles Vignes cuvée  
Spéciale" 1994**

Ici aussi le nez est discret, un peu fané, sur des arômes tertiaires de terre humide, d'humus, de cèpe. Le vin a semble-t-il commencé à décroître. A boire sans attendre.

A l'ouverture :  
DS13 - PR13,5 - PS13

Après aération :  
DS12 - PC11 - LG13 - MS12 - CDC13

**"Vieilles Vignes cuvée  
Spéciale" 1990**

Très jolis arômes de rancio, de lard fumé, d'orange sanguine, de cigare. La bouche est suave, élégante. Les tanins sont polis, veloutés. L'équilibre parfait. Beaucoup d'émotion à la dégustation de ce vin qui a passé les années sans pâlir et se livre aujourd'hui comme la preuve vivante que, issu de vieilles vignes et vinifié par un vigneron talentueux, le fer servadou, mansois à Marcillac, peut vieillir harmonieusement et procurer alors ce supplément d'émotion que ne contiennent que les vieux flacons.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15/15,5 - PS15

Après aération :  
DS15,5/16 - PC16 - LG14,5 - MS16 - CDC15

## CONCLUSION

*Sur les vins bus à l'ouverture lors de la première séance*

“Le Marcillac est un vin qui se boit exclusivement jeune et sur le fruit...”

En ce mois de novembre propice aux chrysanthèmes, j'ai déposé une gerbe au cimetière des idées reçues. Et je ne fus pas le seul tant l'enthousiasme était palpable dans notre groupe. Enthousiasme sans doute dû à une approche exclusivement curieuse (pour ne pas dire polie) et qui se termine par une découverte réjouissante hors des vins, bons certes mais souvent sans surprise, que l'on a parfois l'habitude de déguster. Comment d'ailleurs douter que si le cabernet-franc est connu pour vieillir admirablement, son cousin aveyronnais souffrirait lui d'une sénilité précoce ? Il est vrai que l'histoire nous enseigne que les barriques vendues dans les débits de Decazeville du temps d'avant le Pernod-Ricard à l'intention des mineurs du cru, souffraient souvent des températures de conservation plus proches de la couveuse que des caves de Saint Vivant. Quant aux vinifications pas trop regardantes sur la fin des fermentations - c'est un peu le cas quand tout se vend - elles conduisaient parfois à des effervescences de soda dont je tairai le nom. D'où une autre idée reçue : le Marcillac ne passe pas l'année. Evidemment...

Nous avons rencontré des vins toujours digestes tendus par une acidité juste garante de leur évolution, des vins typiques (le mansois n'est pas le braucol) marqués par leur terroir. Certes, celui qui recherche la puissance ira la trouver ailleurs. Mais je me suis surpris dans mon compte-rendu à parler parfois de finesse et d'élégance. Si la complexité des grands crus n'est pas au rendez-vous, la moyenne des notes pointe des vins souvent excellents d'autant plus que le prix ne vous fâchera pas avec votre banquier. Des surprises plus ponctuelles : l'évolution des 2003 si difficile aujourd'hui et qui reste ici fraîche et équilibrée. La bouteille de 90 qui a elle seule témoigne du potentiel d'évolution.

Je ne sais pas s'il existe d'autres domaines qui ont eu la curiosité de Philippe Teulier et qui ont conservé eux aussi de vieux millésimes (j'en doute et si je me trompe je serai ravi de leur rendre visite). En tout cas qu'il soit remercié de nous avoir permis cette découverte.