



Vins du Monde Vins mutés et fortifiés Mercredi 29 Janvier 2014

La dégustation a été préparée par Didier Sanchez.
Compte-rendu de Philippe Ricard

Quelques commentaires de contexte :

La plupart des échantillons proviennent du caviste Vila Viniteca à Barcelone ; quelques vins sont issus de nos caves personnelles.

Toutes les bouteilles ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 7 jours avant notre rendez-vous.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

Ordre de dégustation (Nombre total de dégustateurs : 10)



1. Espagne : Xeres (Andalousie) - Valdespino "Inocente" Fino NM (Palomino Fino)

Paille clair, quelques reflets gris vert.

Arômes beurrés, noix fraîche, pomme sèche, succession élégante et précise ; belle oxydation, propre, assez fraîche.

Alcool présent, vin sec, matière modeste, mais délivrée avec finesse, élégance, tension, de longueur respectable. Style assez mesuré, en contrôle.



2. Espagne : Montilla-Moriles (Andalousie) - Perez Barquero "Gran Barquero" Fino NM

(Pedro Ximénez)

Paille quelque peu argenté.

Nez relativement oxydé (gras de jambon, fruits secs, pomme douteuse), un peu fané, titillant la paille, le bois brûlé, les notes empyreumatiques.

Matière amère, sèche (assez ingrate), alcooleuse, avec un apport heureusement plus frais et salin en finale.



3. Espagne : Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (Andalousie) - Barbadillo "Manzanilla solear" NM

(Palomino Fino)

Paille, clair, légèrement nuancé de gris.

Assez floral (camomille), agrumes, noix fraîche, fruits jaunes, très légèrement iodé.

Matière plutôt grasse, musquée, à l'alcool sensible (manque un peu de fraîcheur, de finesse, de droiture), au message simple mais propre.



4. Espagne : Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (Andalousie) - Bodegas Hidalgo La Gitana "Pastrana Manzanilla Pasada" NM

(Palomino Fino)

Jaune doré.

Odeurs sur l'animal (rancio, beurre cuit, cuir, sueur), les céréales (malt, blé), avec une oxydation assez évoluée (pomme blette, prune cuite).

Bouche assez grasse, volumineuse, aux amers puissants, sans grande facilité (ni grande finesse...) mais sans violence non plus.



5. Espagne : Xeres (Andalousie) - Herederos De Argueso "Amontillado" NM (Palomino Fino)

Robe brune orangée, claire.

Arômes ranciotés, plutôt fondus et élégants, mêlant écorce d'orange, pain d'épices, fruits secs, gras de serano, datte, soupçon de pruneau, réglisse.

Caractère marqué par l'ampleur des arômes, la puissance de l'alcool, les amers (vins décidément forts en goût...), mais pourvu d'une finesse notable : exercice particulier (pour un non adepte) mais en maîtrise.



6. Espagne : Montilla-Moriles (Andalousie) - Perez Barquero "Gran Barquero" Amontillado NM (Pedro Ximénez)

Robe ambrée, titillant le brun, claire.

Notes de vernis très présentes, caramel, chocolat, orgeat, Bourbon, caractère de confiserie étonnant, style rentre dedans.

Matière ronde, flattée outrageusement par le bois, grillée, tout juste soutenue par un léger trait acide ; peu convainquant.



7. Espagne : Xeres (Andalousie) - Emilio Hidalgo "Villapanés" Oloroso NM (Palomino Fino)

Ambre soutenu, intensité claire.

Riche, puissant, rancioté, entre alcool d'orange, gras de jambon, zan, bois de l'élevage (coco, caramel).

Bouche en force, toujours sur ce duo amertume/alcool pas facile à accepter pour un néophyte, assez violent (malgré une petite trace de sucre, le soutien de l'acidité volatile).



8. Espagne : Montilla-Moriles (Andalousie) - Perez Barquero "Gran Barquero" Oloroso NM (Pedro Ximénez)

Ambre vers brun, clair.

Caractère fort, sur des notes quelque peu brûlées, le malt grillé, le sésame, l'animal, le pruneau, l'Armagnac

Force assez bien contenue, avec une relative suavité, des amers et un alcool mieux intégrés (grâce à l'enrobage du sucre...) ; ensemble fondu, peu complexe mais agréable, sans cet aspect abrupt ressenti sur d'autres échantillons.



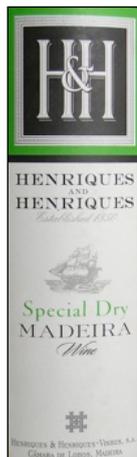
9. Portugal : Madère (Andalousie) - Barbeito Sercial Old Reserve 10 ans NM (100% Sercial)

Alcool: 18.97% pH : 3.19 Sucre résiduel: 49.8 g / l Acidité volatile : 0.72

Robe ambrée.

Fruits secs, zestes d'agrumes confits, un fruit net (nectarine, mandarine, citron vert) ; message globalement assez limité.

Liqueur suave, sous contrôle, dynamisée par un petit filet citronné fort à propos. Simplicité élémentaire, longueur modeste, mais un vin assez digeste.

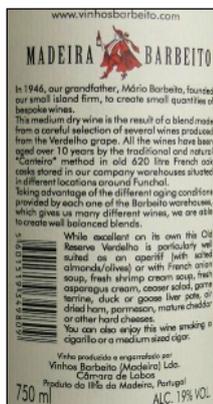


10. Portugal : Madère - Henriques & Henriques "Special Dry" NM (Tinta Negra Mole, Malmsey)

Aspect quelque peu brun, mat.

Caractère caramélisé, vanillé, entre Bourbon, crème de marron (confiserie industrielle), pruneau, alcool de mauvaise qualité...

Liqueur modeste, légèrement dissociée, sans dynamisme ni relief, flasque, quasi aqueuse.



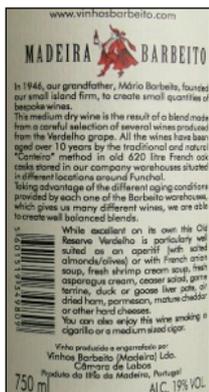
11. Portugal : Madère - Barbeito Verdelho Old Reserve 10 ans NM (100% Verdelho)

Alcool: 19.61% pH : 3.41 Sucre résiduel: 68.8 g / l Acidité volatile : 0.78

Ambre doré, pointe fluo.

Notes de rhum vanillé, Bourbon, soupçon végétal, citron vert pour un rancio encore jeune.

Matière ronde, douceuse, assez affable, sans relief énorme, mais un joli soutien acide, une pointe saline en finale ; exercice relativement tonique.



12. Portugal : Madère - Barbeito Boal Old Reserve 10 ans NM (100% Boal)

Alcool: 19.6 % pH : 3.60 Sucre résiduel: 88.1 g / l Acidité volatile : 0.72

Robe ambre soutenu.

Zeste d'orange confite, datte, fruits exotiques (mangue, passion), pain d'épices, malt, grillé : belle complexité aromatique.

Jolie liqueur, à l'équilibre intéressant, s'aidant de notes épicées et acides bien dosées. Un vin complet, charnu, savoureux, convaincant.



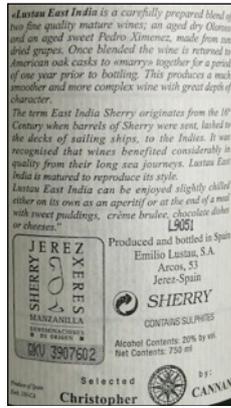
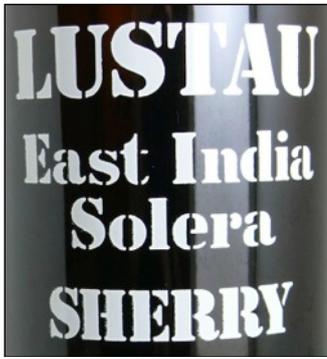
13. Portugal : Madère - Barbeito Malvasia Old Reserve 10 ans NM (100% Malvoisie)

Alcool: 18.97% pH : 3.53 Sucre résiduel: 100 g / l Acidité volatile : 0.69

Robe ambre.

Relativement frais mais bizarre : notes iodées, citron vert, végétal (petit bois, fève).

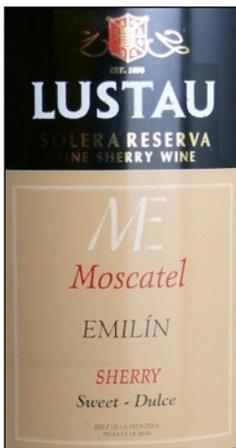
Liqueur généreuse, enrobante, sans être lâche, avec un beau soutien acide, mais au message aromatique peu distingué.



14. Espagne : Manzanilla (Andalousie) - Lustau "East India" NM
(Palomino Fino et Pedro Ximenez)

Aspect brun se dégradant vers le jaune en bordure.

Nez concentré, entre crème de pruneau, dattes séchées, figue, avec une pointe de café, de citron confit. Forte sucrosité, amertume, acidité vaillante, mais cet équilibre tend à vaciller en finale sous l'agression de l'alcool, lequel finit par gommer toute forme de nuance.



15. Espagne : Xeres (Andalousie) - Lustau Moscatel "Emilín" NM
(Moscatel)

Robe brune, soutenue, toujours dégradée vers le jaune en bord de disque.

Nez puissant, dense, mais frais et aérien, sculpté par des notes "acides" (agrumes, fruits de la passion, ananas) et les classiques arômes de muscat, lavande, thym, abricot sec.

Belle matière, aussi sucrée que bien articulée, grâce notamment à son acidité bien salivante, fine, pour un ensemble très digeste, élégant.



16. Espagne : Xeres (Andalousie) - Lustau "Tintilla de Rota" NM
(Tintilla de Rota)

Robe café, noire, finement cerclée de fauve ; épaisseur visible.

Pruneau très présent, figue, datte, notes fraîches d'agrumes (mandrine, orange, zeste), de tapenade ; réelle complexité d'ensemble avec un apport organique de bel effet (aspect syrah), goudronné, fumé.

Matière épaisse, réglissée, puissante mais délicate à la fois, liquoreuse mais bien guidée par une acidité traçante. Pas facile pour autant, avec de l'amertume, de l'alcool, encore réservé à un public averti.



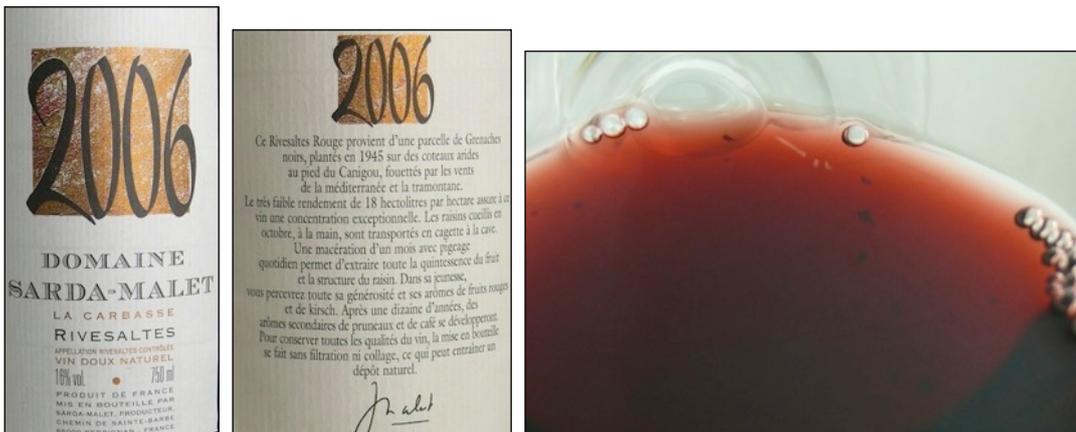
17. Espagne : Montilla Morilles - Alvear "Pedro Ximenez" 1927

(Pedro Ximenez)

Couleur brune, foncée, encore une fois virant au jaune en bordure ; matière visqueuse.

Forte concentration aromatique, entre fruits confits, secs et mélanges frais sur les agrumes, les fruits exotiques, les notes poivrées, la datte, voire encore une pointe de fruits rouges.

Liqueur huileuse, d'une épaisseur presque envahissante, déroulant avec une amplitude et une puissance assez extraordinaires. Saveurs extrêmes, mais attention à la saturation...



18. France : Rivesaltes - Domaine Sarda-Malet "La Carbasse" 2006

(Grenache)

Rubis assez sombre, du dépôt.

Fruits rouges au chaudron, cerise kirschée, pointe de réglisse, touche marine.

Matière un peu rustique mais croquante, franche, sur un fruit assez primaire, bien valorisé ; belle fraîcheur (mutage léger), joliment fait.



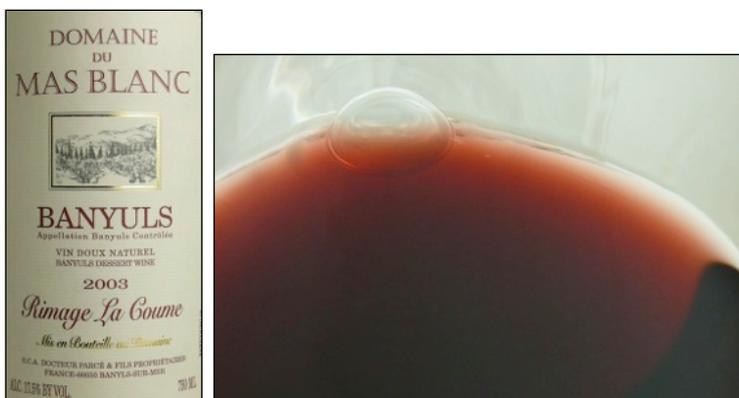
19. France : Maury - Mas Amiel "Vintage" 2003

(Grenache)

Robe pourpre, très sombre.

Prune, fleurs, notes viandées, fumées, schisteuses, léger parasitage boisé malheureusement persistant.

Liqueur assez marquée, pulpeuse, avec un soupçon d'alcool, mais de structure ferme, sauvage (légère sécheresse en finale), sans gourmand maladroit.



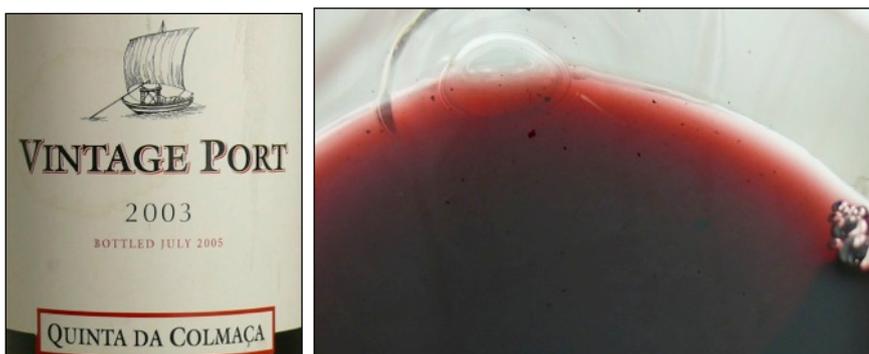
20. France : Banyuls - Domaine du Mas Blanc "Rimage La Coume" 2003

(90% Grenache Noir, 5% Mourvèdre, 5% Syrah)

Aspect rubis quelque peu évolué, fané en bordure, assez sombre.

Fruits noirs confits (cerise burlat, prune, mûres), cacao, épices, fraises au sucre, esprit confituré et frais à la fois, sans jamais forcer le trait : beaucoup de finesse aromatique.

Liqueur d'équilibre très précis, parfaitement ajustée, offrant une palette réjouissante de nuances aromatiques, de saveurs... Très beau VDN, complexe, élégant, racé.



21. Portugal : Porto - Quinta da Colmaça 2003

(50% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa, 20% Barroca, 10% Touriga Nacional)

Couleur violette, bien sombre.

Paille sèche, menthe, cacao, pneu brûlé : nez pas facile, « sec ».

Matière relativement fatigante en fin de dégustation, au relief alcooleux sensible, jouant avec difficulté avec le sucre, l'amertume, pour un résultat peu digeste, voire agressif.



22. Espagne : Alicante (Murcia) - Bodegas Gutierrez De La Vega "Casta Diva Fondillon" Vintage 2000

(Mourvèdre)

Teinte évoluée, grenat vers la brique, assez sombre.

Acidité volatile à propos, fruits rouges (guignolet, noyau, amande), mais un bois assez colossal.

Liqueur de caractère, conjuguant à la limite (mais en contrôle) sucre, tanins et acidité, malheureusement copieusement polluée par son élevage.



23. Espagne : Malaga (Andalousie) - Jorge Ordóñez & Co n°1 "Selección Especial" 2011 (Muscat d'Alexandrie)

Robe décolorée, presque laiteuse.

Nez muscaté, entre raisin frais, poire, citron vert, écorce d'orange, verveine, camomille, menthe fraîche ; cependant pas assez dégagé, encore un peu réduit.

Liqueur aimable, légère, florale, assez souple, titillée par une acidité bienveillante. Taux d'alcool dérisoire, fort digeste ; offre globale toutefois limitée.



24. Espagne : Alicante (Murcia) - Bodegas Gutierrez De La Vega "Casta Diva Cosecha Miel"2011 (Muscat d'Alexandrie)

Robe dorée.

Pêche jaune, abricot, rhubarbe, miel, Quinquina, bois présent, menthol (presque eucalyptus).

Bouche muscatée (marquée par la lavande), grasse, liquoreuse, un rien pataude, finissant sur une belle amertume et des notes balsamiques.