

Le Rhône Sud - Horizontale en millésime 2000

Sessions du Vendredi 23 Mai 2014



Mise en page de Philippe Ricard



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet pour la séance du soir.

Contexte de dégustation...

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 du soir.

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.

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

5 heures après : DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun

INDEX

Page 1	Une
Page 2	Présentation
Page 3	Index
Page 4	Barème IVV
Pages 5-11	Dégustation
Page 12	Conclusion
Page 13	Tableau Récapitulatif

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.

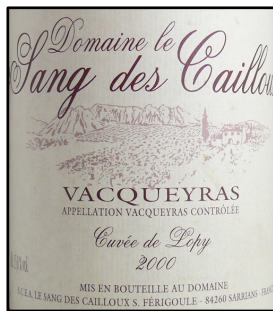
Niveau 9 : 19 - 19,9

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.

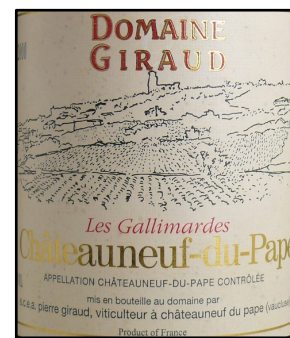
La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...



Vin solaire, très mûr, sur des goûts de cerise, de cacao, de réglisse. Volume moyen. A boire sans tarder. En dessous par rapport au 2002, malgré une très jolie puissance aromatique.

A l'ouverture : **13,8**
DS14 - PR13,5

Après aération : **13,7**
DS14 - LG14 - MS13



Expression bancale, rustique, mêlant boisé grillé, verdure (grenade fraîche, rafle ?) et noix (de l'oxydation, pour Miguel).

A l'ouverture : **(ED ?)**
DSED? - PR(?)

Après aération : **(ED ou 13,8 ?)**
DSED? - LG13 - MS(13,5)

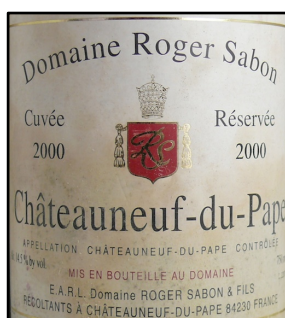


Finesse du grenache dans une olfaction bien mûre associant des odeurs de fraise, d'épices, de cuir, de cigare, de fleurs. Trame précise et cohérente, sérieuse, agréablement complexe. Pour ce domaine, la cuvée la moins chère est la plus réussie.

A l'ouverture : **15,8**
DS15,5/16 - PR15,5/16

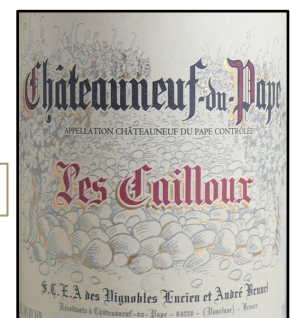
Après aération : **15,7**
DS15,5/16 - LG15,5/16 - MS15,5

Une proposition discrète mais bien en place, qui pinote avec distinction sur des goûts fruités et épicés de figue fraîche, de grenade, de cumin. Finesse, fraîcheur et longueur pour atouts. Une valeur sûre de l'appellation, avec une agréable classe.



A l'ouverture : **16,6**
DS16,5/17 - PR16,5

Après aération : **16,7**
DS16,5 - LG16,5/17 - MS16,5/17





Nez animal exprimant les herbes aromatiques, le fruit confituré, la réglisse. L'expression est mûre, capiteuse, grenue (forte présence de mourvèdre ?).



Particulièrement organique (sueur de cheval, rognon), avec beaucoup de volatile. Bouche implosée, vinaigrée, phénolée (brett).

A l'ouverture : **15,3**
DS15 - PR15,5+

Après aération : **15,2**
DS15 - LG15 - MS15,5



A l'ouverture : **14,9**
DS15 - PR14,5/15

Après aération : **(ED ou 15)**
DS15 - LGED - MSED



A l'ouverture : **14,6**
DS14,5 - PR14,5/15

Après aération : **14**
DS14 - LG14 - MS14



A l'ouverture : **15,9**
DS15,5/16 - PR16

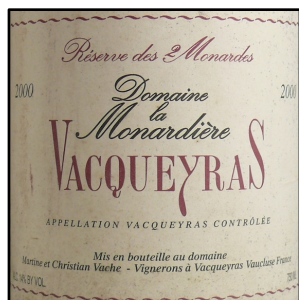
Après aération : **15,3**
DS15,5/16 - LG14,5 - MS15,5/16



Très Vin Doux Naturel avec ses odeurs de figue, de fraise, de bouquet garni, d'épices, d'orange cloutée.
Bouche veloutée (sucrée), assez rustaude.

Ce vin me rappelle fortement une cuvée de Gramenon, avec du savon d'Alep (huile d'olive et laurier), de la rafle, de l'acétate aussi. Pour moi, matière précaire, sur le fil du rasoir, caractérisée de plus par une acidité un peu crispante.

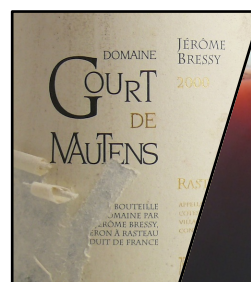




On a ici affaire à un vin un peu cuit (avec de la réglisse, du bouquet garni), tannique, peu long et peu élégant.

A l'ouverture : **13,8**
DS14 - PR13,5

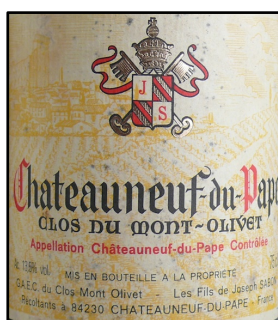
Après aération : **13,3**
DS13,5 - LG13,5 - MS13



Boisé lactique écœurant encore anormalement insistant laissant effleurer des notes sombres de bourbon, de réglisse. Peu engageant. Bouche monobloc/rustique, dénuée de finesse. On se croirait en Ribera (voire en Toro). Je ne suis toujours pas réconcilié avec les vins de ce domaine.

A l'ouverture : **12,5**
DS13 - PR12

Après aération : **12,2**
DS12 - LG12,5 - MS12



Présentation vitale sur la figue, les épices, les herbes macérées. Bonnes précision et jeunesse de fruit. Le vin est solaire mais sans lourdeur, plus juste que la cuvée du Papet (mais je trouve une ressemblance entre les 2 cuvées). Belle finale poivrée,

avec comme un apport de fraîcheur de rafle. Ce soir, je préfère la cuvée de base, plus maîtrisée, plus orthodoxe, plus pure.

A l'ouverture : **15,6**
DS15,5/16 - PR15,5

Après aération : **15,8**
DS16 - LG16 - MS15,5



Expression relativement fermée dont la complexité naissante dévoile des parfums de terre battue, d'encens, de réglisse. Sensation minérale. Matière charpentée, encore cabrée, qui semble demander encore quelques années de vieillissement.

A l'ouverture : **15**
DS15 - PR15+

Après aération : **15,7**
DS15,5+ - LG15,5+ - MS16



Corsé, réglissé, sans éclat. Bouche sans réelle tenue, lâche et sucrée.

A l'ouverture : **12**
DS12 - PR12

Après aération : **13,2**
DS13 - LG13 - MS13,5



Notes d'épices, d'orange cloutée, de sauce de soja. En bouche, l'expression est assez monotone et me paraît marquée par un peu de sécheresse. Horriblement cher. On est loin ici de

l'évidence et de la joliesse des Gailloux 2000 de Brunel.

A l'ouverture : **14,5**
DS15 - PR(14)

Après aération : **15,3**
DS15 - LG15 - MS16



Très mûr, propageant des odeurs de chocolat, de fraises poivrées. Bouche un peu "too much", marquée par un excès d'alcool. Une

déception, connaissant la qualité générale des vins du domaine (et il y a peu de raisons pour que cette bouteille conservée dans la cave de Didier ait fait les frais d'une mauvaise conservation).

A l'ouverture : **11,5**
DS13 - PR(10)

Après aération : **14,5**
DS14 - LG14,5 - MS15



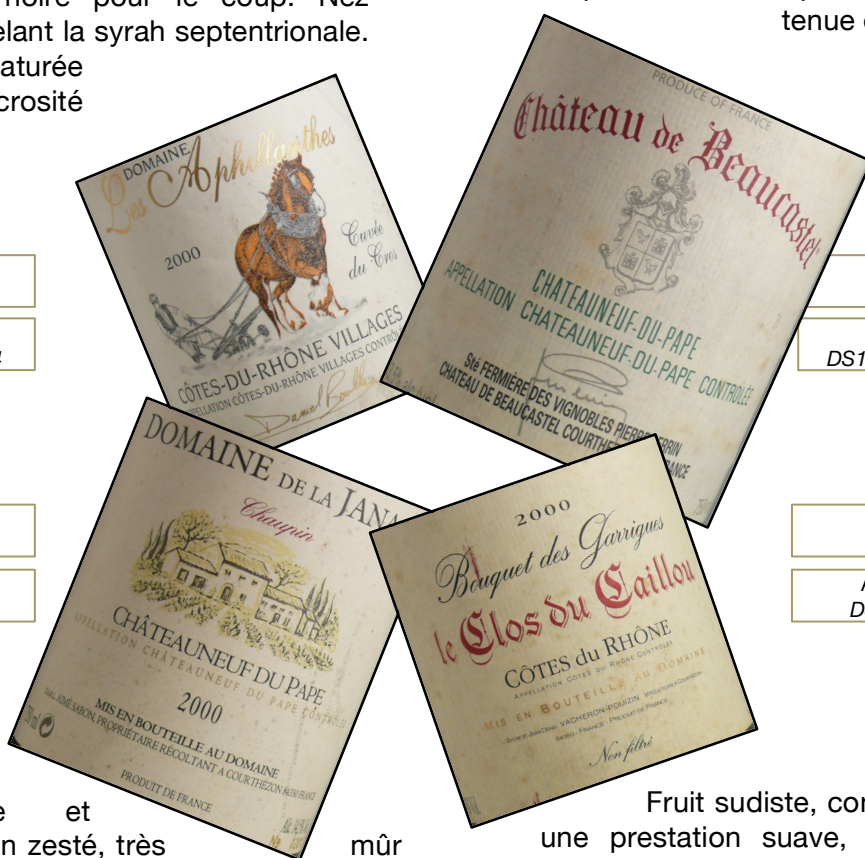


Robe bien plus noire pour le coup. Nez atramentaire rappelant la syrah septentrionale. Bouche dense, saturée (encre), à la sucrosité collante.

Pêle-mêle : viande marinée, cuir, épices, cacao ... en beaux ingrédients de Châteauneuf évolué. Bon équilibre d'ensemble,



délicat. La puissance me semble moindre que dans le vin bu en début d'année; nonobstant, cette bouteille possède de la prestance et une bonne tenue en bouche.



A l'ouverture : **13,8**
DS14 - PR13,5

Après aération : **14,2**
DS14 - LG14,5 - MS14

A l'ouverture : **15,4**
DS15,5/16 - PR15+

Après aération : **16,3**
DS15,5/16 - LG16,5 - MS16,5

A l'ouverture : **15,6**
DS15,5/16 - PR15,5+

Après aération : **15,3**
DS16 - LG15 - MS15

A l'ouverture : **14,7**
DS14,5 - PR15

Après aération : **14,5**
DS14,5 - LG15 - MS14

Estragon, figue et réglisse pour ce vin zesté, très mûr mais suffisamment dynamique. Un style qui peut rappeler Pégau. Autant la cuvée "Vieilles Vignes" mérite un peu de patience, autant celle-ci est plus logiquement prête à boire.



Fruit sudiste, confituré, épicé, pour une prestation suave, intéressante sans atteindre des sommets. Comme dans le cas de Sabon, c'est sur la cuvée la moins onéreuse que la satisfaction est la plus grande...





On découvre ici une bouteille vraiment bizarroïde, avec des notes très australiennes (crème de cassis, eucalyptus, Viandox), emmenées par une acidité un peu excessive. Harmonie en berne, brusquerie (beaucoup d'alcool en finale). Je n'aime pas trop ce profil.

A l'ouverture : **13,2**
DS14 - PR12,5

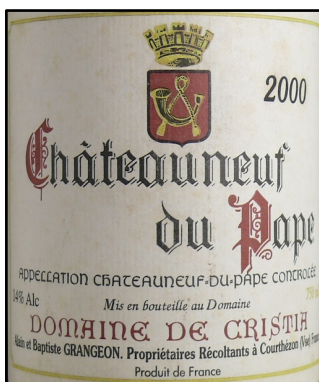
Après aération : **14,2**
DS14 - LG14 - MS14,5/15



Matière un peu cuite, bourrue, ferme, laissant très vite l'alcool apparaître. Manque de complexité et de longueur.

A l'ouverture : **14**
DS14,5 - PR13,5

Après aération : **14,5**
DS14,5 - LG14,5 - MS14,5



Cassis, camphre (eucalyptus, cardamome), comme dans le cas de Quartz 2000. Ce vin peu plaisant manque de netteté.

Les 2 cuvées du domaine ne sont pas à la fête, ce soir.

A l'ouverture : **10**
DS12 - PR8

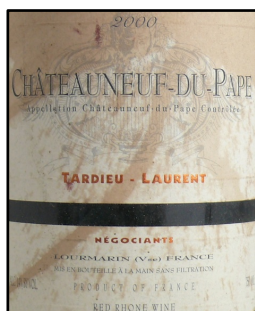
Après aération : **12,7**
DS12 - LG12,5 - MS13,5



Comme chez Brunel, le nez pinote joliment en alignant de gracieuses fragrances de kirsch, de fleurs, de cumin. Belle attaque pour ce vin preste aux belles saveurs mais la finale trahit une acidité selon mes repères un peu décalée. Dommage donc pour ce manque de suavité en fin de bouche.

A l'ouverture : **16,5**
DS16,5 - PR16,5

Après aération : **15,6**
DS16 - LG15 - MS16



Lourdeur aromatique très hispanisante sous forme d'un cocktail de cacao, de bourbon et de clafoutis. Bouche grossière qui assèche les muqueuses. Comme déjà constaté pour les vins produits dans ces années, la matière est conséquente mais invalidée par un élevage surdimensionné bien malheureux.

A l'ouverture : **11**
DS12 - PR10

Après aération : **12,8**
DS12 - LG13 - MS13,5



Fruit malheureusement terne et un coupable relâchement de trame pour ce vin creux, assez insignifiant.

A l'ouverture : **11,5**
DS13 - PR10

Après aération : **13,3**
DS13 - LG13 - MS14



Ici aussi, notes assez ternes, cuites, terreuses. La matière est conséquente mais sans jovialité, ne retenant pas l'attention.

A l'ouverture : **14**
DS14,5 - PR13,5

Après aération : **14,5**
DS14,5 - LG14,5 - MS14,5

CONCLUSION

Sur les vins bus lors de la seconde séance

Une bonne série de vins, dominée ce soir par des cuvées réputées : Les Cailloux, Mont Olivet, Beaucastel (Janasse VV devrait lui se bonifier).

L'AOC Châteauneuf-du-Pape, avec à sa tête l'inimitable Rayas (absent ce soir), prouve encore une fois sa capacité à produire des vins fins, de caractère, gorgés de soleil mais équilibrés.

En contre-exemple, Tardieu-Laurent et Gourt de Mautens (sur Rasteau, certes) sont vraiment difficiles à boire et confirment dans la durée un élevage suffocant, cruellement mal calibré.

Pour mémo (mars 2004 : Châteauneuf-du-Pape + pirates 2000 en 46 bouteilles) :
<http://invinoveritastoulouse.fr/index.php/degustations-thematiques/horizontales-millesime/161-20040423-chateauneuf-du-pape-2000>



TABLEAU RECAPITULATIF

Très bons échantillons			
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Les Cailloux (Brunel)	16,7	+ 0,1
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Marcoux	16,5	- 0,9
2000	Châteauneuf-du-Pape : Château de Beaucastel	16,3	+ 0,9
Bons échantillons			
2000	Châteauneuf-du-Pape : Clos du Mont Olivet "Cuvée du Papet"	15,9	- 0,6
2000	Châteauneuf-du-Pape : Clos du Mont Olivet	15,8	+ 0,2
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Roger Sabon "Cuvée Réserve"	15,8	- 0,1
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine de La Janasse "Vieilles Vignes"	15,7	+ 0,7
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine de La Janasse "Chaupin"	15,6	- 0,3
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Roger Sabon "Le Secret des Sabon"	15,3	+ 0,8
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Bois de Boursan	15,3	-0,1
Assez bons échantillons			
2000	Côtes-du-Rhône Villages : Domaine le Clos du Caillou (Vacheron) "Bouquet des Garrigues"	14,7	- 0,2
2000	Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Les Aphyllantes "Cuvée des Galets"	14,6	- 0,6
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Roger Sabon "Cuvée Prestige"	14,5	+ 0,5
2000	Lirac rouge : Château Saint-Roch "Cuvée Confidentielle"	14,5	+ 0,5
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin	14,5	+ 3,0
2000	Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Les Aphyllantes "Cuvée du Cros"	14,2	+ 0,4
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Caillou (Vacheron) "Les Quartz"	14,2	+ 1,0
2000	Vacqueyras : Domaine Le Sang des Cailloux "Cuvée de Lopy"	13,8	- 0,1
2000	Vacqueyras : Domaine La Monardière "Réserve des 2 Monardes"	13,8	- 0,5
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Caillou (Vacheron)	13,3	+ 1,8
2000	Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Les Aphyllantes "Cuvée des 3 Cépages"	13,2	+ 1,2
Echantillons moyens			
2000	Châteauneuf-du-Pape : Tardieu-Laurent	12,8	+ 1,7
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Cristia	12,7	+ 2,7
2000	Rasteau : Domaine Gourt de Mautens	12,5	- 0,3
Echantillons douteux			
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine Giraud "Les Gallimardes"	?	-
2000	Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Cristia "Renaissance"	?	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux séances de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

+ la note s'est améliorée entre les 2 séances

- la note s'est dégradée entre les 2 séances

Moyenne de la dégustation	14,7	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,8
---------------------------	------	---------------------------------	-----