



## Châteauneuf-du-Pape 2001

Vendredi 03 avril 2015

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

### 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 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 vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - CDC : Cécile Debroas Castaing - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon.

### Ordre de dégustation

*(Nombre total de dégustateurs : 14)*

#### 1. Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Les Aphillanthes "Cuvée des Galets" 2001

A l'ouverture : DS14,5 - PS14

Après 5 heures d'aération : LG15 - CDC15 - MS13,5.

Belles saveurs de grenache (cerise confite, fraisés, épices) pour un substrat un peu tendre. Se boit agréablement toutefois. Miguel lui reproche sa chétivité ainsi qu'un excès d'alcool (qui, moi, ne me gêne aucunement).

#### 2. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Pierre Usséglio 2001

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

Après 5 heures d'aération : LG16,5 - CDC16 - MS16,5.

Fruits confiturés, épices, cuir, orange, sous-bois, rognon, brou de noix .... Une belle expression, plaisante, vitale.

### **3. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Bois de Boursan 2001**

A l'ouverture : DS16,5 - PS16 .

Après 5 heures d'aération : LG14,5/15 - CDC14,5 - MS15,5.

Expression assez simple, comme terreuse. Impression de tannins plus abrasifs, supplément d'acidité. Un aspect plus végétal et peu de suite en fin de bouche.

### **4. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Roger Sabon "Cuvée Prestige" 2001**

A l'ouverture : DS15 - PS15.

Après 5 heures d'aération : LG15 - CDC14 - MS14.

Nez terrien, avec pas mal de cacao. Léger voile "cartonneux". Bouche, dense, veloutée. Miguel la trouve confite et brûlante.

### **5. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 2001**

A l'ouverture : DS17 - PS17.

Après 5 heures d'aération : LG17,5 - CDC17 - MS17,5.

On découvre ici une belle expression, complète, avec des beaux apports floraux, fruités et épicés : gelée de fraises des bois, cardamome, rafle (conférant de la fraîcheur), ...

Un vin fin/corsé, spontané, sanguin et juteux. Doté d'un bel écho et à l'alcool parfaitement intégré.

Un grenache en bonne et due forme.

### **6. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Caillou (Vacheron) "Les Quartz" 2001**

A l'ouverture : DS16,5 - PS17 .

Après 5 heures d'aération : LG15 - CDC15,5 - MS(14,5).

Gelée de fruits rouges, épices, bouquet garni ... pour une expression qui rayonne assez peu (Miguel dénonce une volatile trop forte). Bouche à l'avenant, ne brillant ni par son équilibre ni par sa finesse, sans charisme particulier.

### **7. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Roger Sabon "Réserve" 2001**

A l'ouverture : DS15 - PS15.

Après 5 heures d'aération : LG15 - CDC14,5 - MS14.

On retrouve ici l'expression très "cuite" (et aussi un peu lactique) de l'autre cuvée élaborée par le domaine. Les arômes font penser à la cerise confite, au cacao, aux herbes aromatiques, au graphite. Bouche un peu placide, capiteuse.

### **8. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Bois de Boursan "Cuvée des Felix" 2001**

A l'ouverture : DS16,5 - PS16

Après 5 heures d'aération : LG16 - CDC16 - MS16,5 .

Présentation plutôt joyeuse, fruitée, corsée, avec de l'écorce d'orange. Convaincant, tonique, avec des tannins un peu présents, et moins de matière que chez Charvin.

### **9. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Chante Perdrix 2001**

A l'ouverture : DS15,5 - PS16

Après 5 heures d'aération : LG14,5/15 - CDC15 - MS14.

Olfaction semblant éthérée, guidant des senteurs de fraise, de poivre, de grenade, de camphre, de résine. Un vin peu nuancé, fatigué, assez simple, l'alcool gâchant un peu la fête.

### **10. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Pierre Usséglio "Cuvée de mon Aïeul" 2001**

A l'ouverture : DS12/ED? - PSED

Après 5 heures d'aération : LG(13) - CDC(ED) - MS(ED) .

Autant la cuvée de base était intéressante, autant cette cuvée prestige déçoit. Le vin apparaît oxydé/sénile avec ses notes de sauce soja, de bouquet garni et sa matière à vau l'eau qui se délite.

### **11. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Caillou (Vacheron) 2001**

A l'ouverture : DS15 - PS15.

Après 5 heures d'aération : LG15,5 - CDC15 - MS14,5.

Parfums de mara des bois, d'épices, de cuir. Solaire, tertiaire, avec un joli grain et une matière sérieuse, équilibrée.

### **12. Châteauneuf-du-Pape : Domaine de la Mordorée "Cuvée de la Reine des Bois" 2001**

A l'ouverture : DS15 - PS15

Après 5 heures d'aération : LG(14,5) - CDC15 - MS14,5.

Touche lactée, moka, graphite, tannerie ... On devine ici une matière très sollicitée, corpulente, tannique. Elle reste malheureusement un peu trop durcie par l'extraction puis l'élevage.

### **13. Côtes-du-Rhône Villages : Le Clos du Caillou "Réserve" (Domaine du Caillou- Vacheron)**

A l'ouverture : DS16,5 - PS17.

Après 5 heures d'aération : LG15,5/16 - CDC16 - MS15,5/16.

Pureté de fruit pour un ensemble figué, gourmand, sautillant. Finesse, fraîcheur et dynamisme. Pour ce domaine, ce Côtes-du-Rhône de niveau fort honorable dame le pion aux cuvées de Châteauneuf.

### **14. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Les Cailloux (Brunel) "Cuvée Centenaire" 2001**

A l'ouverture : DS12/ED - PSED.

Après 5 heures d'aération : LGED - CDC(ED) - MS(ED).

Expression aromatique d'emblée trop vieille (nuoc-mam très prononcé). Même reproche que pour la cuvée de mon aïeul, pour le goût agressif/déstructuré d'une bouteille qui a probablement subi les affres d'une mauvaise conservation (Didier souligne que toutes les bouteilles ont été achetées aux domaines en 2003 et conservées dans sa cave depuis).

### **15. Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Charvin 2001**

A l'ouverture : DS15 - PS15

Après 5 heures d'aération : LG16/16,5 - CDC15,5 - MS15,5/16.

Approbation de nouveau pour ce domaine, livrant un vin fruité, balsamique et dynamique, sur des goûts de rafle, de pruneau, de figue.

### **16. Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Les Aphyllanthes "Cuvée du Cros" 2001**

A l'ouverture : DS15 - PS15

Après 5 heures d'aération : LG14,5 - CDC15 - MS15 .

Rusticité et manque de charpente pour cette cuvée à l'expression pâle dont les tannins apparaissent un peu "en braille".

### **17. Châteauneuf-du-Pape : Château de Beaucastel 2001**

A l'ouverture : DS17 - PS17 (cr par Didier Sanchez)

D'emblée, une belle expression de Châteauneuf-du-Pape, plus sur la puissance que sur la subtilité.

Fruité frais puis épices, cuir, grosse matière mais bien en place, équilibré, bouche dense et serrée. Fruité éclatant, longue finale, grande largeur en bouche.

Encore très jeune, promis à un grand avenir.

[Après 5 heures d'aération](#) : [LG15](#) - [CDC15,5](#) - [MS15,5](#).

L'expression aromatique est (encore ?) simple, légèrement lactique, avec des épices, du pruneau. La densité est là, mais pas le plaisir, le vin restant à ce stade monocorde, austère (le Léoville-Las-Cases de Châteauneuf ?).

*Note : on voit dans le commentaire de Didier (l'après-midi) que l'appréciation du vin a notablement varié entre les 2 séances (nous sommes habitués à ces biais : le groupe de dégustateur n'est pas le même, le vin a pu évoluer malgré une aération contrôlée,...).*

### **18. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Pégau "Réserve" 2001**

A l'ouverture : [DSED](#) - [PSED](#).

[Après 5 heures d'aération](#) : [LGED](#) - [CDCED](#) - [MSED](#).

Evolution anormale de nouveau (soja) pour un vin flingué, proche de l'extrême-onction.

### **19. Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Marcoux "Vieilles Vignes" 2001**

A l'ouverture : [DS17](#) - [PS18](#).

[Après 5 heures d'aération](#) : [LG17](#) - [CDC16,5](#) - [MS17](#).

Expression très épicée, viandée, solaire mais vaillamment équilibrée. La finesse de grain et la tenue en bouche se donnent rendez-vous dans une matière succulente. Un vin que je n'attendais pas à ce niveau.

### **20. Côtes-du-Rhône Villages : Domaine Les Aphillanthes "Cuvée des 3 Cépages 2001"**

A l'ouverture : [DS14,5](#) - [PS16](#).

[Après 5 heures d'aération](#) : [LG14](#) - [CDC13,5](#) - [MS14](#).

Matière simpliste (griotte esseulée), se déroulant petitement, sans suffisamment d'ampleur.

### **21. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Les Cailloux (Brunel) 2001**

A l'ouverture : [DS12](#) - [PS12](#).

[Après 5 heures d'aération](#) : [LGED](#) - [CDCED](#) - [MSED](#).

Volatile, acide, imbuvable. Fiasco également pour cette autre cuvée d'un domaine de référence.

## **Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération**

Un beau casting et un parcours rythmé, fort agréable, attestant encore une fois le potentiel d'une appellation produisant de nombreux vins de garde ensoleillés mais digestes, avec pour les meilleurs (et ils sont nombreux) beaucoup de caractère et de répondant.

Les 2 cuvées du domaine Les Cailloux (une référence régulière sur l'appellation) sont malheureusement défectueuses.

Cruel raté également pour le domaine du Pégau.

Charvin, fort chic, enthousiasme avec sa finesse, sa fraîcheur de fruit, valorisant aussi bien le Châteauneuf que le Côtes-du-Rhône.

La bonne surprise vient de Marcoux VV, offrant une superbe vibration méridionale.

Domage que Rayas 2001 (ou Pignan), en références normalement splendides, aient manqué à l'appel.