

**Club toulousain *In Vino Veritas*  
Verticale du Pommard 1<sup>er</sup> Cru « Les Rugiens »  
du domaine de Montille  
Vendredi 16 novembre 2007**



Dégustation préparée par Didier Sanchez et commentée par Philippe Ricard pour l'après-midi et Pierre Citerne pour le soir.



**Quelques commentaires de contexte :**

La dégustation s'est déroulée en deux phases : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30

Le compte rendu porte sur les deux séances.

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 sont le reflet de ces variations.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux.

Les verres utilisés sont les «Expert» de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet -  
PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume.

# Ordre de dégustation

(Nombre de dégustateurs total : 16)



## 1 Domaine de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 2005

(Echantillon prélevé sur cuve d'assemblage)

L'après-midi : DS17,5+ - PR17 - CD16. Note moyenne AM : **16,8**

- Robe fluide, rubis légèrement terni, avec quelques reflets violines, une jolie intensité colorante.
- Ce nez est un véritable parfum de fruits rouges (groseille, framboise, fraise, cerise), délicatesse irresistible, ode à la pureté et à la fraîcheur.
- Même subtilité fruitée en bouche où, si la complexité aromatique n'est pas encore de circonstance, tout est déjà parfaitement en place : finesse de texture et de tanins superlative, équilibre, maturité, densité de chair, puissance progressive et maîtrisée, superbe finale... Le boire est déjà du bonheur... L'avenir en fera certainement une merveille...

Bien belle entrée en matière : le ton est donné !

On est bien là pour se faire plaisir...

Le soir : DS17,5+ - PC16+ - LG16,5+ - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,6**

Robe pleine mais sans saturation, nuancée, veloutée. Un premier nez lactique cède assez rapidement le pas au grand fruit attendu, avenant mais réservé (suggestions de fruits rouges, de rose fraîche, d'épices...). Matière puissante, vigoureuse et précise, encore boisée, resserrée et peu nuancé aromatiquement. Les qualités de texture sont évidentes, l'assise et la cohérence aussi.



## 2 Domaine de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 2002 - 12°

L'après-midi : DS17 - PR17 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,8

- Robe fluide, plutôt claire, à la couleur d'un rubis toujours quelque peu terne, avec ici des reflets framboise.
- Va et vient d'arômes dans un nez à la complexité établie, offrant non seulement un profil fruité élégant (fraise, cerise, noyau), mais déjà un léger côté viandé, une pointe de fumé. Un grand séducteur...
- Derrière un vin à l'approche « facile » (très grande qualité de jus, finesse superlative), se cachent une puissance et une complexité de grande race. La gourmandise, pourtant plus nette, n'a pas le temps de s'épancher : le vin garde une tenue particulièrement serrée, précise, ferme. Superbe rétro dans une finale imprégnante.

Le soir : DS17 - PC16 - LG16,5/17 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,7

Robe assez tendre, dégradé centrifuge du grenat au vieux rose. Nez éthéré (acidité volatile marquée), séducteur, avec des inflexions presque tertiaires (gibier à plumes) et la note "ferrugineuse" - difficile à décrire autrement - propre au terroir. Matière vigoureuse, ciselée, svelte, plus en sinuosité qu'en assise ; un vin déjà expressif, charmeur, à la limite de sembler un peu étriqué pour un Rugiens, surtout dans un grand millésime.



**3 Domaine de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 2001 - 12°**

L'après-midi : DS16,5 - PR15 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

- Robe fluide, assez claire, d'un rouge là aussi un peu terne, avec quelques reflets légèrement brique.
- Nez envoûtant, sur la rose, l'amande, la cerise, le noyau, l'herbe sèche, d'un grand raffinement.
- Moins de plénitude et d'évidence dans cette bouche : sans trop brider notre plaisir, le vin semble trahir une maturité plus juste, une chair plus modeste, des tanins moins subtils. La cerise, le zan, un caractère plus terreux s'imposent. L'acidité ressort en finale, dans une certaine austérité.

Le soir : DS16,5 - PC17 - LG16+ - MS17. Note moyenne SOIR : 16,6

Robe brillante, vive, décidée, avec une nuance fauve. Expression aromatique pure et puissante, moins charmeuse mais peut-être plus profonde que celle du 2002 : un grand fruit nuancé de noyau et d'humus. Intense en bouche, tranchant grâce à une acidité très ferme, racé, droit et sapide ; un vin d'un abord sévère pour certains, présentant plus d'assise, de mâche et de vigueur que le 2002, à mon sens un plus grand vin, davantage dans l'esprit du terroir.



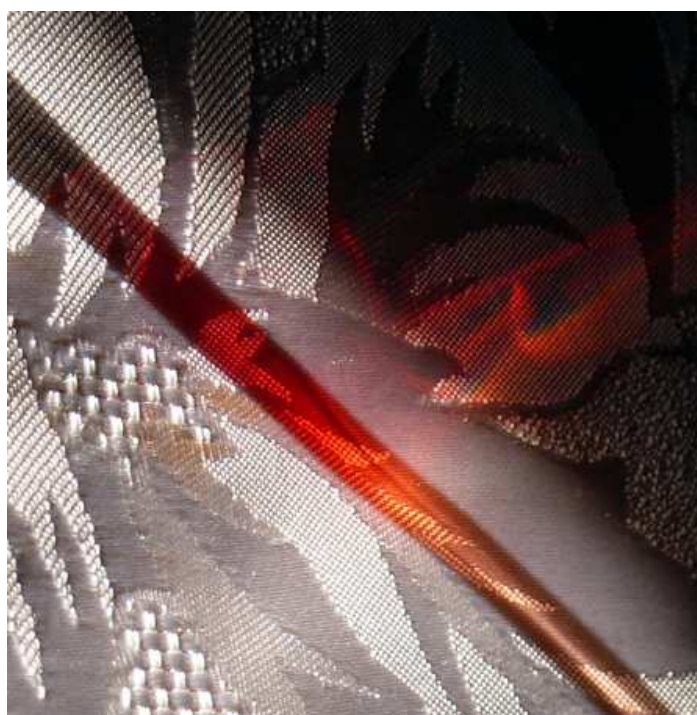
#### 4 Domaine de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 2000 - 12°

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,5

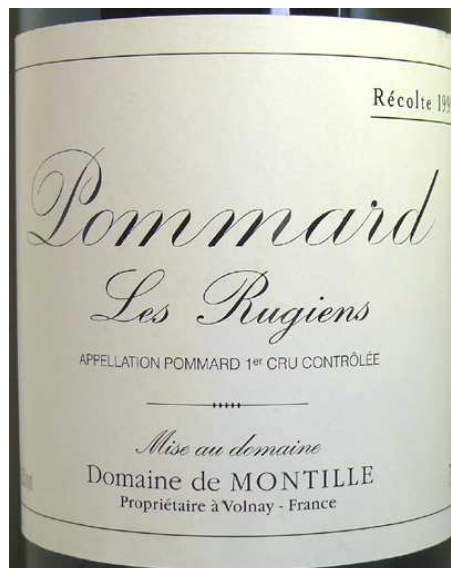
- Evolution sensible, marquée par une robe brique orangée, bien claire, fluide, peu brillante.
- Toujours autant de subtilité (délicieux effluves de fleurs fanées), de complexité, mais peut-être un peu moins de fraîcheur au profit d'une maturité sensible.
- La bouche associe le charme presque désuet d'un vin qui fait plus que son âge à la gourmandise sensuelle d'une belle maturité de matière, subtilement arrondie, aux sensations presque sucrées. Cerise, fraise, amande amère, noyau agrémentent un jus très plaisant, finissant bien mûr, avec un sursaut de fraîcheur.

Le soir : DS16 - PC15 - LG15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,4

Aspect évolué, pâle, tuilé. Nez délicat, évolué lui aussi, ouvert : cerise confite, feuilles mortes, fumé, gibier, rouille... Matière mince, fluide mais de toucher subtil, d'une élégance certaine. Un vin agréable mais limité, une réussite dans le contexte difficile du millésime sur le secteur Volnay/Pommard. Une deuxième bouteille, provenant directement du domaine, se montre un peu plus jeune aromatiquement, plus tonique, mais toujours de structure assez lâche, tendre, un peu fuyante.



Entre ombre et lumière, la robe du 2000 trace une bien jolie signature...



### 5 Domaine de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS18,5 - PR18,5 - CD18,5. Note moyenne AM : 18,5

- Très jolie robe qui reprend couleur et brillant : rubis aux reflets framboise, parfaitement limpide, fluide, un bel exemple de classicisme bourguignon.
- Si la robe laisse deviner une jeunesse intacte, signe d'un beau millésime, le nez confirme sans équivoques : fruits rouges éclatants (framboise, groseille, cerise à noyau, fraise fraîche), arômes d'amande amère, de cuir, l'ensemble affiche une classe folle, une profondeur à laquelle on ne peut rester insensible.
- Tenue phénoménale d'un vin à l'ampleur et la puissance parfaitement maîtrisées, au fruité pur, aux tanins des plus civilisés, à la fraîcheur impactante. Grand et très long moment de délicatesse, de complexité, dans une trame serrée : tout simplement beau !

Le pinot noir dans toute sa splendeur, celui qui nous fait tous craquer !

Un ange passe...

Le soir : DS18 - PC17,5+ - LG17+ - MS17,5/18. Note moyenne SOIR : 17,5+

Robe très dense ! Aspect jeune, souverain, confirmé dès le premier nez : fruit serré, profond, encore monolithique, beau caractère "ferreux" du terroir. A l'aération on pourrait s'imaginer au-dessus d'un grand Barolo : amande, goudron, violette, cacao... la ressemblance est saisissante ! Attaque tout en puissance, en épaisseur de fruit ; une remarquable matière, encore un peu boisée, qui vire à partir du milieu de bouche vers une tension plus austère, un long étirement de félin... Sa stature et son harmonie rappellent le grand 1990.



Le soleil transperce les verres ... et le 1999 se met à briller de mille feux !



### 6 Domaine de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1998 - 12,5°

L'après-midi : DS15 - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15

- La robe, fluide, conserve un rubis brillant, aux reflets légèrement saumonés, dans une coloration relativement claire.
- Nez sous la dominante végétale (fougère, herbe sèche, impression liégeoise passagère) mais toujours raffinée.
- Vin qui fait de son mieux pour défendre son style aérien, ses arômes délicats, mais qui trouve ses limites dans une maturité inaboutie, une acidité sensible, des tanins en relief.

Un vin qui se serait certainement mieux apprécié à table.

Le soir : DS16 - PC16 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe plus légère que la précédente mais vive et décidée (robe de vin acide...). Nez frais, un peu terni par des nuances végétales et terreuses, qui s'ouvre néanmoins sur de belles notes de griotte et de viande fraîche. Juteux, vif, ramassé en bouche ; un peu trop raide, sévère en l'état, il ira peut-être assez loin.



### 7 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1997 - 12°

L'après-midi : DS16,5 - PR16 - CD16. Note moyenne AM : 16,2

- Robe fluide, au rouge vieilli, terni, virant peu à peu au grenat, relativement claire.
- Encore un irrésistible nez bourguignon, au profil un peu terrien, avec son caractère animal, viandé, ses arômes de noyau, d'amande amère.
- Maturité à l'apparence mesurée pour un vin aux expressions de fougère, de terre, au grain un rien « rustique » et asséchant, aux arômes plus évolués, sur un registre animal, une sensation fugace d'orange, une panoplie un rien fragile mais encore séduisante. Finale qui ne s'attarde pas, mais offrant une jolie rétro : jusqu'au bout le vin aura bien résisté au millésime.

Le soir : DS15 - PC15 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,8

Robe assez dense, terne (terne comme un 1997...), avec du dépôt. Nez capiteux, expressif, des notes tertiaires, de gibier et d'humus, de tabac, un joli fruit de betterave fumée. L'attaque affiche un fruit riche, mûr et presque confit, délié ; l'acidité qui suit se montre par contraste très soutenue, au point de devenir agressive ; la finale, durcie, manque de sérénité. Un vin intéressant mais maladroit ; contrairement au 1998 qui s'épure à chaque nouvelle gorgée, le 1997 a tendance à s'affaïsser.



**8 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1996 - 12°**

L'après-midi : DS16,5 - PR16 - CD15. Note moyenne AM : 15,8

- La robe retrouve du brillant, de la profondeur, sur des teintes de rouge vieilli, une belle fluidité.
- A l'ouverture, le vin n'est pas très généreux : bloqué par une acidité volatile tenace, il reste prisonnier d'impressions étranges, anisées, mentholées, refusant de s'ouvrir. Un lion en cage...
- Bouche verrouillée sur une acidité prédominante, masquant en l'état une matière pourtant conséquente, mais très austère, ne se dévoilant qu'à petits pas au fur et à mesure de la dégustation, révélant en finale un fruité étonnant de réserve (cerise, groseille).

On devine un vin de très grande garde, que seules les années parviendront à libérer...

Le soir : DS16 - PC15 - LG(16) - MS16. Note moyenne SOIR : 15,8

Teinte grenat assez pimpante, quoique discrète. Nez frais et réservé, subtil, vraiment pas aguicheur, typé Côte de Beaune : noyau, cuir, tabac... Bouche vive ("pas fait sa malo !" plaisante Didier), astringente, mince mais longue, serrée et élégante, avec pour certains dégustateurs une acidité et des saveurs de vin blanc. Ce qui est sûr c'est que ce 1996 a davantage sa place dans une procession de pénitents noirs que dans une école de samba.



**9 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1995 - 12°**

L'après-midi : DS17 - PR17 - CD17,5. Note moyenne AM : 17,2

- Robe fluide, assez colorée, aux traces d'évolution plus sensibles : ensemble brique aux reflets brunâtres..
- Nez aussi complexe que captivant, sur une affirmation première d'arômes animaux et terreux puissants, sur les feuilles mortes, le fumé, puis dévoilant progressivement son fruit : cerise, purée de fraise, noyau, amande amère.
- La bouche, plus spontanée, s'exprime avec une franchise immédiate. On reste sous le charme tant de sa texture fine et serrée à la fois (quel jus !), que de sa noblesse de tanins, sa palette aromatique à l'identité tertiaire complexe, mais d'où surgit encore un fruit vaillant et rafraîchissant...

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG17,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 17,3

Robe assez dense, présente, montrant de beaux dégradés. Nez ouvert, avenant et subtil, exprimant un fruit plein, encore jeune, un grand pinot mûr (framboise, betterave) aux nuances profondes, terriennes, évoquant le camphre ou le quinquina. Bouche riche, dense, carrée, généreuse, alliant solidité, subtilité et gourmandise ; c'est un soulagement de retrouver ce grand Rugiens accompli après trois vins revêches (98, 96) ou déséquilibrés (97).



**10 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1994 - 12°**

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - CD15. Note moyenne AM : 14,5

- Robe fluide, brillante, relativement claire, colorée de brique aux reflets grenats et orangés.
- Nez un peu moins classique car plus exclusif, sur un profil animal puissant : viande, fourrure, épices.
- Si la finesse de texture est toujours aussi exemplaire, elle va de pair ici avec une relative maigreur, un côté métallique (sensation de rouille), une sobriété aromatique, un charme désuet et une finale discrète.

Le soir : DS15 - PC15 - LG15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,1

Robe relativement dense, avec une bordure nettement brunie. Le nez est agréable, quoique manquant de fond et de nuances ; il est dominé par des notes sanguines et herbacées (tabac). La matière est présente, sérieuse, pas trop sèche malgré des tanins plutôt durs, poussiéreux ; la saveur franche et affirmée, évoquant le tabac, les feuilles mortes, la fumée ; la finale, abrupte par rapport à la plupart des autres millésimes, laisse une curieuse impression douceâtre, presque sucrée.





## 11 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1993 - 12°

L'après-midi : DS17 - PR17 - CD16. Note moyenne AM : 16,7

- La robe retrouve une vigueur juvénile assez stupéfiante : coloration profonde, retour du rubis aux traces tout juste saumonées, c'est déjà un plaisir pour les yeux !
- Cette jeunesse excitante nous explose au nez : fraîcheur du fruit (cerise, fraise écrasée, noyau), maturité généreuse, profil terreux classieux. Envoûtant !
- Si l'acidité initialement dominante évoque la bouche austère et fermée du 96, elle cède peu à peu sous la pression d'une matière concentrée, affirmant progressivement son poids, sa jeunesse épatante, son fruit bien vivant, dans une maîtrise totale, une tenue sans concession. Tout cela nous paraît presque trop jeune !

Le soir : DS17 - PC17 - LG16/16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,8

La robe, très dense, jeune encore, rappelle celle du 1999 ; la ressemblance augmente encore au nez : noyau, grand fruit un peu sauvage, violette, goudron, quinquina... il pourrait lui aussi évoquer un grand nebbiolo piémontais. Pulpeux, riche, intense, tout en restant très strict, austère pour certains, ce millésime à la profonde saveur fumée s'affirme, sans être explosif, comme un des plus complets.



## 12 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1992 - 12°

L'après-midi : échantillon défectueux

- Robe assez fluide, brillante, bien colorée, à l'évolution indéniable, sur une teinte grenat aux reflets bruns assez affirmés.
- Nez très suspect, profondément végétal, sur la fougère séchée, une désagréable impression de vieilles futailles.
- Bouche sèche, étriquée, aphone, abrupte.

Le soir :

Manque de netteté aromatique et structure asséchée, le vin semble douteux.



**13 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1991 - 12°**

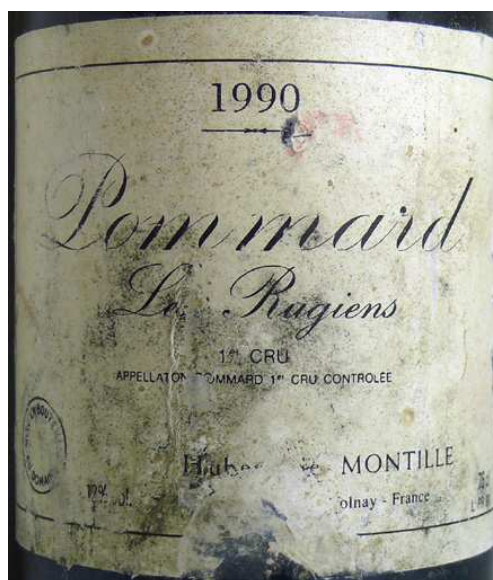
De l'extrait de bouchon, liège liquide comme on le déteste...

Je ne pense pas pour autant que la famille de Montille songe à mettre son vin en canettes...

Ou alors il faudra faire une suite à Mondovino !



Pourtant, ils sont pas mal ces bouchons !



**14 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1990 - 12°**

L'après-midi : DS18,5 - PR17,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,7

- Au risque de choquer les puristes, je dirais que cette robe est presque bordelaise : rubis profond, coloration soutenue, beau brillant, une certaine densité apparente... Quelle jeunesse ! Et quelle merveille !
- Nez d'une classe folle, presque hors norme tellement son fruité est généreux : corbeille de fruits noirs (cerise burlat, cassis...), noyau, amande amère, note de tabac. Ensemble jeune, riche, complexe, qui pousse par delà les frontières bourguignonnes, certains évoquant Châteauneuf, d'autres Bordeaux...
- Si le 99 s'était livré de façon plus hédoniste, cet autre grand vin, tout aussi magnifique, se présente encore sous un visage austère, tout en retenue : il faut d'ailleurs le travailler pour aller « le chercher » ! Marqué d'une acidité persistante, il se livre avec timidité, laissant deviner son énorme poids, sa concentration, son fruité étonnant (confirmation du cassis, de la cerise noire), le tout dans un corps très serré, sans le moindre relâchement. La finale, toujours marquée d'une rétro-olfaction interminable (très réglissée), ponctuée avec classe.

Le plus étonnant est que ce vin ne semble pas encore prêt à boire : son potentiel paraît colossal !

Le soir : DS18 - PC18,5 - LG18 - MS18. Note moyenne SOIR : 18,1

Robe impressionnante, très dense, centre rubis profond tendant vers le noir, bordure vieux rose sans aucune brunissure. Intensité aromatique saisissante, dès le premier contact olfactif, virilité et élégance, bouquet souverain, organique, sui generis, bien qu'à la fois très Côte de Beaune et pouvant aussi évoquer (pourquoi pas ?) un grand Pomerol : fruits pulpeux, noyau, tabac voluptueux, violette, épices, cuir, truffe... Même impression de synthèse parfaite en bouche, matière supérieure, compacité et volume, plénitude et raffinement, grande maturité équilibrée par une finesse remarquable, sans la moindre trace de cette lourdeur, de ce côté confituré, figué, qui dépare nombre de "grands" Côte de Nuits en 1990.



**15 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1989 - 12°**

L'après-midi : DS16 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

- Assez sombre, fluide, brillante, la robe s'est parée d'une teinte quasi brune, marquant une marche sensible avec l'échantillon précédent.
- L'évolution se confirme dans un nez marqué par la terre, le sous-bois, les fruits cuits, le pruneau, le caramel, dans un profil tertiaire qui nous rapproche (encore une fois) de Châteauneuf...
- Bouche marquée par les années, sur une matière alanguie, tendre, sur un fruité mûr légèrement cuit, quelque peu doucereux, sans noblesse évidente. La finale s'exprime sur des notes de tabac, dans une longueur modeste. Mais l'ensemble préserve tout de même un charme étonnant...

Le soir : DS16 - PC15/15,5 - LG14,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe dépouillée, brunie, de belle intensité toutefois. Nez explosif, intense, mais franchement tertiaire : gibier, moka, grillé, champignon, sous-bois... et cette dominante de cuir mouillé, de vieille chaussure, qui signe les très vieux vins... L'attaque est pourtant belle, dense, serrée, offrant une franche saveur tertiaire, assez flamboyante, un fruit suave ; dès le milieu de bouche la prestation se fait plus maigrelette, avec une acidité saillante et des arômes évanescents. On dirait qu'il y a plus de trente ans entre le souverain 1990 et ce 1989 un peu fané !



## 16 Domaine Hubert de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1988 - 12°

L'après-midi : DS18 - PR18 - CD18. Note moyenne AM : 18

- Superbe robe pour ponctuer notre séance : assez fluide, plutôt sombre, brillante, on replonge dans un rouge profond à peine vieilli...
- On retrouve le brio olfactif, la classe sublime du pinot noir des grandes années : comme pour 90, 93, 99, la jeunesse d'un fruit intact est étonnante (délicieuse impression de fraise fraîche, de cerise, de noyau) et ne trahit aucune évolution. On reste dans un monde d'extrême raffinement, de complexité, de grâce aromatique.
- La bouche affiche sa maîtrise totale : fraîcheur, équilibre, maturité, finesse de texture, le tout marqué d'un fruit très mûr, presque gourmand, et une matière qui se resserre sans cesse pour ne jamais rien lâcher ! Comme une main de fer dans un gant de velours... Une sorte de quintessence de Pommard !

Le soir : DS18 - PC18 - LG17,5 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,8

Belle robe dense, sereine et ample. Premier nez très subtil, très fin ; se dévoile peu à peu un pinot floral des plus nobles, des plus captivants et séducteurs... Pour la première fois peut-être on se dit qu'on pourrait tout aussi bien être à Gevrey, à Vosne... La bouche est à la hauteur de ce nez de rêve, serrée, dense, pure, remarquable, avec une grande acidité intégrée, une grande allonge austère, juteuse, typée, totale. Sans doute moins "monumental" que le 1990, ce vin se rapproche davantage de l'archétype du grand Bourgogne, de la grâce ailée, évidente, qui comble l'amateur.



## 17 Domaine Les Héritiers de Mme François de Montille : Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 1972

Uniquement le soir : DS17,5 - PC17 - LG16,5 - MS17. Note moy: 17

Robe évoluée, bordure cuivrée. Très beau nez, "piquant", pointu, encore pleinement fruité quoique manifestement poli par le temps ; captivantes notes framboisées, d'orange cloutée, de betterave rôtie... Matière dépouillée mais sans creux, saveur fine, fruit généreux, charpente tannique encore enrobée, allonge, plaisir...



### Conclusion de l'après-midi



16, 7 : la moyenne de cette dégustation vaudrait à elle seule plus qu'un discours...

Mais il serait dommage de ne pas insister sur la magie de Montille, ou l'art de concilier la rectitude des matières, la puissance, la suprême élégance aromatique et la finesse des textures.

Le classicisme bourguignon que les amateurs de pinot noir du monde entier nous envient !

Le passage de témoin entre père et fils ne semble pas avoir infléchi cette règle : tout juste décèle-t-on une amabilité plus précoce, une lecture plus facile des vins jeunes.

Le 2005 est d'ailleurs étonnant d'évidence, comme le 1999 remarquable d'hédonisme, alors que les 96, 93, 90 gardent une certaine réserve, réclamant davantage de patience...

Sur l'évolution du vin entre les 2 séances, nous avons noté la quasi inutilité des aérations préalables : les bouteilles sont restées très cohérentes et appréciées de façon très similaires.

Seuls 2001, 1994 et 1990 en ont légèrement profité, ce qui nous fait dire qu'une ouverture peu de temps avant le service semble tout à fait adaptée.

Pour finir, inutile d'insister sur l'immense plaisir que peuvent offrir de tels vins...

Au point que ces dégustations en deviennent des cas de conscience : comment en effet recracher ce qu'on rêverait d'avoir dans sa cave ?

Dites, Monsieur de Montille, vous n'auriez pas quelques bouteilles pour moi ?

Même une seule, même une demi, même une mignonnette, voire un pin's ?

## Conclusion du soir



- Cette dégustation confirme amplement que les Rugiens font partie des plus grands terroirs à vin rouge de la Côte de Beaune (et nous sommes plusieurs à penser que ce climat pourrait même revendiquer le titre de premier terroir dans cette couleur et dans cette côte). Les 1999, 1990 ou 1988 font partie des sommets de la Bourgogne.

- La cohérence des appréciations entre les deux séances est très forte, et même surprenante si l'on compare la variance des notes moyennes à celle de la récente dégustation de Bordeaux 2004. Évidence et stabilité des Rugiens ? Difficulté extrême (où même impossibilité, ce qui réduirait à peu de choses les "classements" chiffrés des experts pompeux...) de hiérarchiser un ensemble de vins jeunes encore marqués par leur élevage ?

- Outre le caractère profond, rémanent, parfois impétueux du cru (ce côté ferreux, "rouge", camphré...), cette série a permis de mettre en perspective le style du domaine de Montille — que l'on peut retrouver dans les autres crus dont il a la charge sur Volnay et Pommard : franchise et probité des expressions ; "classicisme" de vins élaborés dans l'optique de la garde (en témoignent la jeunesse remarquable des 1990, 1988 ou 1972) ; une certaine austérité, en tout cas toujours de la retenue (même si le

2002, le 1988 sont véritablement charmants) ; jamais de lourdeur, jamais d'impression de surcharge alcoolique. Le parti pris d'Hubert de Montille, de ne pas dépasser, même en chaptalisant, les 12,5°, mérite d'être salué (et encouragé), même si les vins peuvent parfois se montrer austères, minces, cinglants. Le fait de ne pas s'autoriser la correction (le nivellement induit par une chaptalisation généreuse) occasionne aussi des différences marquées entre les millésimes. Vinifiées par Etienne de Montille, les derniers millésimes se montrent cependant peut-être plus souples, plus accommodants dès leur jeune âge.

- Une dégustation "horizontale" de Rugiens de différents producteurs permettrait sans doute de mieux comprendre les nuances de terroir affectant ce climat au fort dénivelé (60 mètres), notamment les différences entre "Rugiens-bas" et "Rugiens-haut".



## Tableau récapitulatif

Grand Vin			
1999	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>18,5</b>	Non aéré
1990	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>18,1</b>	Aéré
1988	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>18,0</b>	
Excellent			
1995	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>17,3</b>	
Très bons vins			
2005	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>16,8</b>	
2002	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>16,8</b>	
1993	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>16,8</b>	
2001	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>16,6</b>	Aéré
2000	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>16,5</b>	Non aéré
1997	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>16,2</b>	Non aéré
Bons vins			
1996	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>15,8</b>	
1989	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>15,8</b>	
1998	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>15,6</b>	Non aéré
1994	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>15,1</b>	Aéré
Echantillons défectueux			
1992	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>ED</b>	
1991	<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru les Rugiens</i>	<b>ED</b>	

Remarque : la mention « Aéré » ou « Non aéré » précise le moment où le vin a été le mieux apprécié. Quand rien n'est précisé, c'est que le vin s'est apprécié de la même façon dans les 2 cas.

<b>Moyenne de la dégustation</b>	<b>16,7</b>
----------------------------------	-------------