

Club toulousain In Vino Veritas.
Verticale du domaine Jamet en Côte-Rôtie sur 36 vins
De 2005 à 1983 sur 18 millésimes pour la « générique »
De 2005 à 1988 sur 17 millésimes pour la « Côte Brune »
Et la cuvée « Les Sommets d'Harys » en 1997

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées.

L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour les séances d'après-midi et Laurent Gibet pour celles du soir.

Photos et mise en page par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

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.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle, par série de 2, avec dans un verre la cuvée classique et dans l'autre la Côte Brune.

Nous sommes particulièrement satisfaits d'être parvenu à présenter quasiment toutes les Côte Brune de 2005 à 1988 (seul 1993 manque à l'appel), soit 17 millésimes (presque) d'affilée !

Les verres utilisés sont les «Expert» de Spiegelau.

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



1^{ère} partie : 2005 - 1998
(Verticale sur les 2 cuvées)
Vendredi 8 Février 2008

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 17)



1. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 2005 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16. Note moyenne AM : 16,3

- Robe violine intense, particulièrement foncée, mate.
- Jeune, fougueux, extraverti, ce nez affiche déjà les caractéristiques d'une très belle syrah, mûre, fruitée, avec ses arômes familiers de poivre et de violette.
- Bouche percutante : acidité, maturité, expression aromatique, le millésime est généreux... La race, la finesse sont déjà en place et laissent augurer d'un grand avenir.

Le soir : DS16,5 - LG16+ - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,3

- Expression typée, florale (jacinthe), possédant tous les beaux attributs de vins produits par ce domaine : rafle noble, olive verte, fumée, épices ... sans oublier l'inévitable fond réglissé. Le fruit est très mûr qui exprime la gelée de cassis, la confiture de framboise, la cerise confite.
- Bouche dense, marquée par l'impact du millésime (plénitude, richesse, force tannique - ici nettement atténuée par rapport à la dégustation faite au domaine en décembre 2007). On se régale donc d'une chair particulièrement savoureuse et longue, solide, confortée par une acidité sans faille.



2. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 2005 - 12,5°

L'après-midi : DS18/18,5 - PR17,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,6

- Robe similaire à la première cuvée.
- Plus sombre et toute en réserve, encore cachée derrière son élevage (boisé, vanille, noyau, fumé), la Côte Brune reste tapie dans l'ombre...
- Attention : monstre en cage ! Quel poids ! Quelle profondeur ! Massif, puissant, encore exigeant (une certaine astringence), le vin est à l'état de chrysalide. Les tanins, mûrs et fins, le fruité intense, la force épicée, la fraîcheur, la finale interminable, tout laisse entrevoir le très grand vin en devenir. Patience...

Le soir : DS18/18,5 - LG17/18 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,8

- Nez possédant logiquement un supplément de profondeur et de minéralité (englobant un fruit réservé et mûr), mêlant des senteurs parfaites de fleurs capiteuses, de terre, de poivre, de cerise, de pain d'épices, de fumée, de zan.
- Bouche bâtie sur une mâche corpulente, terrienne (terreuse), encore réservée. Profil austère (mais nullement rebutant), avec une très belle accroche tannique. Fine, fraîche (belle acidité porteuse), robuste (mais sans lourdeur), de massivité restant habilement longiligne, très longue, de grande garde. Ici aussi, la masse tannique (qui ne plait pas tant que cela à M. Jamet) est bien plus sage qu'au domaine.

Note : mes compagnons du voyage de décembre 2007 (sauf Pierre absent) sont donc quelque peu rassurés. Il faut dire que le carafage et la température de service atténuent grandement la brusquerie potentielle des tanins. La dégustation de l'après-midi montre des vins cherchant visiblement à secouer leurs membres.



3. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 2004 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16. Note moyenne AM : 16,3

- Robe toujours violine, avec une inflexion vers le rubis. Sombre, assez mate.
- Subtilité et classicisme pour une expression très Côte-Rôtie : approche viandée, lardée, fruitée, florale, poivrée.
- Harmonie et plénitude étonnantes pour un vin si jeune : fin, juteux, délicat, frais, tendu, tout est délicatesse et plaisir immédiat.

Déjà très beau...

Le soir : DS16,5/17 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,6

- Plus de spontanéité ici que dans le 2005 avec de superbes senteurs de grillé, de fleurs, d'épices, de cassis, de réglisse (l'arsenal classique est bien là). Un nez pur et direct, qui conte formidablement la syrah.
- Le registre gustatif est d'une fraîcheur, d'une sapidité, d'une franchise admirables. Pureté de fruit et rétro de tabac. Un vin salivant, référent.

Rappel : Côte-Rôtie 2004, au club : janvier 2007 (par Laurent Gibet)
DS17 - PC16 - MS16,5 - LG15 - BLG15. Note moyenne : 16

Nez moins extrême que le précédent, avec des intonations végétales un peu prononcées (fève, petit pois).
Bouche fine et fraîche, florale, soutenue par une bonne acidité, qui semble plus légère.



4. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 2004 - 12,5°

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

- Robe à nouveau similaire au générique, mais avec davantage de brillant.
- Vritable parfum de violette, fraise, cerise, aux inflexions typiques de lard, de fumé : presque une quintessence de Côte Rôtie !
- Bouche au fruité éclatant, une violette enivrante, une profondeur et une finesse qui régaleront. Fraîcheur, maturité, subtilité, évidence, longueur marquent ce vin déjà grand ouvert.

Contraste saisissant avec le millésime 2005 : moins de poids, mais un caractère explosif, une expression des plus matures.

Le soir : DS18 - LG18 - MS18. Note moyenne SOIR : 18

- Fragrances sanguines tout simplement brillantes, orientalisantes : rafle noble, orange cloutée à la girofle, fleur d'oranger, marinade de lièvre, encens, andouille fumée, épices fortes (poivre, genièvre) et douces (dont la cannelle).
- Texture modèle au déroulement (fin, frais, pur) d'une cohérence diabolique, savoureuse. Impression d'une puissance motrice inarrêtable pour ce concentré de syrah qui laisse la bouche dans un état impeccable et qui enivre (le mot "érectile" est lâché).



5. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 2003 - 13,5°

L'après-midi : DS16,5 - PR15,5 - CD17. Note moyenne AM : 16,3

- Robe prune sombre, avec toujours une bonne intensité colorante.
- Olfaction très mûre de cerise burlat, accompagnée des habituelles notes florales, lardées, poivrées, plus quelques sensations de paille, d'herbe sèche. Continuité dans l'élégance.
- Très beau fruit en bouche, à la maturité généreuse mais sans excès : l'ensemble reste harmonieux, frais, juteux, fort plaisant.

Le soir : DS17 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,2

- Nez captivant, très mûr : roses fraîchement coupées, rafle, olive verte, fruit confituré (cassis, principalement), bois brûlé, cerise confite, presque pruneau.
- Bouche étonnamment fraîche (malgré ces appareils très mûrs, elle ne confine en rien au sirupeux), puissamment réglissée. Plus onctueuse que celle du 2004, sans avachissement, longue.



6. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 2003 - 13,5°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18 - CD18. Note moyenne AM : 17,9

- Encore plus sombre, plus profond que la cuvée normale.
- Impact olfactif pour ce parfum intense, véritable bouquet de fleurs, riche et puissant.
- 2003 a laissé son empreinte : profil aromatique totalement débridé, superbe maturité, ampleur, densité. Quelle présence ! Le vin n'en perd pas pour autant sa grandissime finesse et sa fraîcheur. Finale puissante, sur cette maturité caractéristique, avec une énorme rémanence florale.

Le soir : DS18 - LG18,5 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18,3

- Nez profond, extrême, opulent, envoûtant : lys, cacao, cerise à l'alcool, olive noire, confiture de framboise, gelée de cassis, épices (y compris cannelle), âtre.
- Bouche dont le grain est d'une distinction folle, fortement sensuelle (mais sans débauche), raisonnablement capiteuse (mais avec une sorte de corset minéral et acide chaste). Un vin très parlant, surfant sur les excès potentiel du millésime, harmonieux, propice à vous conduire au 7^{ème} ciel.



7. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 2002 - 12,5°

L'après-midi : DS14 - PR14 - CD14. Note moyenne AM : 14

- Robe prune aux reflets rubis, sombre, mate.
- Profil aromatique réservé, syrah moins évidente : effluves sobres de cerise noire et de poivre.
- Matière fine et délicate, à la limite un peu trop ! Finale assez brève, avec une rémanence simplement poivrée. Bon, mais plus simple.

Le soir : DS13 - LG13,5 - MS12,5. Note moyenne SOIR : 13

- On sent d'emblée que le millésime a fait du grabuge (ce fait est reconnu par M. Jamet). Nez acescent, trouble, sans trop de cohérence pour une fois. Notes un peu végétales, évoluées de gibier, de poivre, de cassis.
- En bouche, les goûts sont pauvres. Un vin trivial qui sonne creux (et qui détone dans cette série haut de gamme). Le vin se goûte moins bien le soir.



8. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 2002 - 12,5°

L'après-midi : DS14,5/15 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,4

- Toujours un surcroît d'intensité, de brillant.
- Même pudeur olfactive, même atypicité que pour la première cuvée. Arôme dominant de menthe poivrée.
- Finesse récurrente, toujours plus de densité de chair que le générique, mais là aussi le corps est plus modeste, tant en concentration qu'en variété aromatique. Jolie finale teintée de poivre et de violette.

Le soir : DS14,5 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,5

- Plus de profondeur et un trait végétal mieux intégré pour des exhalaisons plus riches : zeste d'orange, épices, lard fumé, viande, sous-bois, chocolat.
- Bouche un peu plus satisfaisante, plus concentrée mais elle reste fragile. L'acidité déborde une matière à la finale un peu verte (amère). Et la progression du vin reste bien limitée. Comme dans le cas de la « cuvée normale », ce vin fragile se dégrade au contact de l'air.



9. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 2001 - 13°

L'après-midi : DS14,5 - PR15 - CD16. Note moyenne AM : 15,2

- Robe rubis intense, sombre, assez brillante.
- Nez parfaitement reconnaissable, avec ses senteurs florales distinguées, ses notes de menthol, de viande.
- Un peu plus de grain en bouche, moins de subtilité et d'harmonie, mais une trame plus serrée, un fruit croquant, de la fraîcheur, une force épicée.

Le soir : *DS15 - LG15 - MS15. Note moyenne SOIR : 15*

- Senteurs intéressantes de pain grillé, de pain d'épices avec un beau panier de petits fruits rouges et noirs (groseille, cassis, myrtille). Le champignon et le cigare commencent à y pointer.
- Bouche exigeante, dans un registre aigu (l'acidité). Parfaitement juteuse mais un peu plus ardue et limitée (tant en expressivité qu'en longueur).

Rappel : Côte-Rôtie 2001, au domaine : décembre 2007

Notes : *DS17/17,5 - PC16+ - LG16,5 - MS16,5.*

Joli nez grillé, minéral, fruité, en réserve. Bouche typée, élégante (belle astringence), d'une grande fraîcheur. Serré et juteux, raffiné, avec cet arc végétal lié au principe de vinification en grappes entières. Le vin reste pour l'instant plutôt mûré.



10. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 2001 - 13°

L'après-midi : *DS16 - PR14,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 15,7*

- Robe identique, un peu plus brillante.
- Encore un nez racé, intense, marqué de violette, fumé, olive, réglisse.
- Expression plus austère que d'habitude, moins fine, avec de l'accroche. Là où je sens un échantillon recroquevillé, moins aimable, assez ingrat, voire dur, d'autres y voient un gage de sérieux, de densité, de droiture, certes exigeant, mais prometteur. L'appréciation nocturne leur donnera raison. Ça me rappelle quelques répliques de feuilleton : « le chemin de la connaissance est encore long, petit scarabée ».

C'est toutefois le vin le moins évident de la première séance.

Le soir : *DS17,5 - LG17,5+ - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,5*

- Nez profond, complet, évocateur, captant l'attention (pain grillé, cassis, orange, olive, épices, rafle) qu'on lit comme un livre ouvert (évocations orientales aguichantes de bayadère).
- Sève réjouissante pour une expression douée, profitant intelligemment de l'apport tonifiant de la rafle. Sur 2001, les 2 cuvées semblent ici se ressembler sous forme de 2 sphères imbriquées. Comme prévu, le vin est meilleur le soir.

Rappel : Côte-Rôtie Côte Brune 2001 : novembre 2007 (cr par Laurent Gibet) - 18,5/20

D'emblée, on retrouve dans un jaillissement assez sensuel ces notes prestigieuses caractéristiques du domaine : cassis, laurier, olive noire, suie, orange sanguine, réglisse, violette. Bouche également signée, farouche, impérieuse, affermie par une mâche considérable et une acidité sans faille (conférant une énorme et salvatrice fraîcheur à ce jus magnifiquement concentré). Ce vin brille aussi par son naturel d'expression, son potentiel de garde (il est toujours cette splendeur reconnaissable, tout en plénitude).



11. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 2000 - 12,5°

L'après-midi : DS16 - PR16,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,3

- Très jolie robe, rubis très sombre, brillante.
- On retrouve avec bonheur l'identité du cru, bien épanoui : mûr, frais, élégant, séducteur en diable, avec ses arômes viandés, lardés, poivrés.
- A la finesse de texture s'ajoutent ici une certaine sensualité, assez irrésistible, une puissance progressive, pour finir tout en longueur et en fraîcheur, sur des notes épicées.

Vin spontané qu'il serait dommage de laisser dans un coin sans y faire déjà une fête !

Le soir : DS16,5/17 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,9

- On hume avec délectation ces notes magiquement signalétiques d'une grande syrah septentrionale, avec ce trait de syrah racé (comme en Bourgogne avec le pinot, du moins chez les meilleurs), ce cassis, ces épices, cette olive, cette réglisse ... et un soupçon d'eucalyptus.
- En bouche, le jus et le grain sont d'une facilité déconcertante dans une expression de grande classe, bien mûre, idéalement dimensionnée, si désaltérante. Pourquoi plus de vins ne sont-ils pas réalisés ainsi ?



12. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 2000 - 12,5°

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

- Plus de brillant et de profondeur pour ce très beau rubis !
- Toujours un cran au dessus de la première cuvée, plus riche, plus floral, plus sérieux. Belle complexité : parfums de fraise écrasée, cassis, viande, poivre, menthe, paille sèche.
- Étonnamment plus en retenue en bouche, le vin n'en est pas moins assis sur une matière impressionnante, massive, dense, toujours fine, mais un peu à l'état brut. Contrairement à la cuvée générique, cette Côte Brune n'est pas encore prête.

Le soir : DS18 - LG18,5 - MS18. Note moyenne SOIR : 18,2

- On trouve ici sans surprise un vin encore plus ambitieux. On y renifle longuement une expression profonde, minérale, au charme pourtant fou, avec ces notes très fraîches d'orange sanguine souvent trouvées dans cette cuvée irrésistible.

- Un vin hallucinant de sève évidente, pleine, naturelle, rassasiante, qui semble tout donner tout en gardant du potentiel. Spectaculaire (mais sans tricherie), incrachable, et malgré l'absence d'effet de surprise, il inspire le respect (et dire que l'Hermitage 2000 de Chave, tout aussi impressionnant dans un registre plus "grave(s)", ne s'en laissera pas compter ...).

Une discussion s'engage alors sur les différences entre les Côtes-Rôties de Jamet et celles des autres domaines ainsi que la différence entre un Côte-Rôtie est un Cornas ou un Hermitage.

Illico, Didier, sort un Cornas de Clape 2000, un Cornas d'Allemand «Chaillot» 2000 et un Hermitage de Chave 2000.

12-1. Hermitage : Domaine Chave 2000 - 13°

Uniquement le soir : DS18,5 - LG18,5/19 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18,6

Un nez (initialement réduit), très profond, qui évoque un "Pauillac de la vallée du Rhône" : minéral, encre, graphite, cassis. Bouche à la puissance de feu prodigieuse malgré la réserve austère qui s'impose. Elle réussit même l'exploit de dépasser en persistance et en verticalité la fantastique Côte Brune de Jamet 2000, pourtant énorme (la Côte-Rôtie 2000 de Jamet étant déjà excellente). Un vin cador, déjà relativement abordable. Clape 2000 fera gentillet et Chaillot 2000 de Allemand semblera bien approximatif.

Rappel : Hermitage rouge 2000 - Verticale de Chave : décembre 2004 (par Pierre Citerne)
DS16 - PC16. Note moyenne du groupe : 15,5

Robe comparable à celle du 2001 ; la bordure semble un peu plus large.

Le bois est encore présent, mais la dominante est fruitée (groseille poivrée caractéristique) et animale ; le nez s'exprime donc plus librement.

Bouche serrée, dense, de très belle tenue ; finale austère, digne. Peut-être un peu moins d'ampleur et de fond que le 2001, un équilibre davantage axé sur la vivacité. Ces deux premiers vins paraissent à ce stade davantage marqué par l'élevage (assez puissamment grillé) que me semblaient l'être les millésimes précédents que j'ai eu l'occasion de goûter à peu près au même âge (97, 98, 99). Détail révélateur, les verres vides expriment plus nettement le bois que le fruit...

12-2. Cornas : Domaine Clape 2000 - 13°

Uniquement le soir : DS15,5/16 - LG16 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,7

- Au départ, l'expression animale est un peu violente (pansement, embrocation, Antésite, civette). Puis l'olfaction se clarifie pour dévoiler un nez solaire et terrien, exprimant la cerise confite, les fruits rouges confiturés, les épices, la terre humide.
- Gros fruit bien mûr, réglissé, dans une bouche harmonieuse, équilibrée, au grain sensiblement plus rustique que celui de la Côte-Rôtie 2000 de Jamet.

12-3. Cornas : Domaine Allemand Chaillot 2000 - 13°

Uniquement le soir : DS13,5 - LG(13,5) - MS14. Note moyenne SOIR : 13,5

- Nez très animal, très "sans soufre", rock'n roll (comme dirait mon ami FB). Notes de cassis, d'eucalyptus, de marinade de lièvre. Cet ensemble brusque et fouillis manque d'intention claire.
- Bouche imparfaite, heurtée, dominée par son acidité, pas assez nette. Une expression au bord du vide, dont la précarité est difficilement défendable ...



13. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1999 - 12,5°

L'après-midi : DS17,5 - PR17 - CD17,5. Note moyenne AM : 17,3

- Magnifique robe : couleur sang, brillante, très sombre, elle s'impose par sa profondeur et sa jeunesse.
- Ouaaaaah ! Le surcroît évident de densité et de richesse aromatique justifie sans ambage la réputation du millésime : fruité flamboyant, arômes classiques de lard, viande, notes mentholées. Un modèle d'harmonie, à la jeunesse intacte, le portrait robot d'une très belle Côte Rôtie !
- Quelle finesse ! Quel équilibre ! Quelle matière ! Puissance, densité, classe. Réjouissant ! On est au niveau d'une belle Côte Brune d'un autre millésime... Tout simplement !

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

- Formidables odeurs de tapenade, de pain d'épices, de cassis, de réglisse, de cuir, de havane. Fraîcheur mentholée.
- Bouche complexe et fondue, charnelle, sanguine et animale, qui me fait logiquement un effet boeuf. Un vin capable d'élévation, qui semble déjà avoir le bagage aromatique et structurel d'une Côte Brune.

Rappels :

Côte Rôtie 1999, au club : février 2007 (par Philippe Ricard et Pierre Citerne)

Notes : DS AM15,5/16 - DS SOIR17 - PC17 - MS17 - PR15,5. Note moyenne AM : 15,7 et SOIR : 17.

L'après-midi :

Robe rouge rubis intense, brillante, particulièrement foncée.

Nez magnifique, vraiment haut de gamme, très racé, un superbe Rhône Nord, typé par la viande, l'animal, avec beaucoup de fraîcheur et d'intensité. Génial ! Les habitués reconnaissent immédiatement la signature du Domaine...

Bouche signée d'une texture divine, d'une sève ultra raffinée, d'une précision rare. Magistral ! La fraîcheur est bien palpable, l'équilibre indéniable, mais on reste par contre sur une impression en bouche d'une relative simplicité aromatique avec une prédominance animale privant nos sens d'une complexité que nous espérions fortement. Et ce ne sont pas les quelques notes florales, le léger fumé, et encore moins un boisé perceptible qui pourront remplacer des arômes de fruits frais, inexistantes, pour en faire le vin magistral qu'on devine en lui.

La finale, élégante, ne nous apporte pas davantage de complexité, mais confirme un vin certainement encore fermé, ou pas assez aéré. A ce moment, nous regrettons tous (sauf Didier) de ne pouvoir assister à la dégustation du soir...

Le soir : *En effet l'aération a libéré ce vin. Expression aromatique d'une typicité parfaite, voluptueuses et pénétrantes notes de suie, de violette, de camphre, de lard fumé... La matière se montre vive, tendue, juteuse, svelte (de puissance modérée), avec une grande sapidité correspondant tout à fait au bouquet du vin. Un grand classique.*

Côte Rôtie 1999, à l'aveugle, au club : avril 2003

DS15,5 - PP15,5 - PC15,5 - LG15. Note moyenne : 15,5.

Robe grenat intense, opaque.

Nez proposant des senteurs de fruits cuits, de lard, de fleurs, de poivre, de laurier.

Bouche ouverte, ample et coulante, marquée par des saveurs de fruits épiciés. Bon équilibre et longueur raisonnable pour ce vin de puissance moyenne, au boisé bien intégré.



14. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1999 - 12,5°

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

- Robe identique à sa petite sœur...
- Mariage sublime d'élégance et de richesse, ce nez est une expression florale des plus pures. Une beauté !
- Matière colossale, compacte tel un bloc, puissante, à la finesse étonnante : un géant à la caresse de soie ! Fraîcheur et jeunesse sensationnelles pour un vin superlatif, bloqué dans ses starting-blocks. Un très grand vin à l'avenir majestueux...

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

- Fleurs lourdes, réglisse, fumée, sauce de soja, agrumes pour un nez extraordinaire, d'une classe inouïe.
- Excellence de la viticulture française pour une cuvée un peu en retrait toutefois, que j'ai déjà goûtée encore plus sommitale (19/20). Il faudra la reprendre dans quelques années. La différence entre les 2 cuvées est minime et c'est la cuvée normale qui surprend.

Rappels :

Côte-Rôtie Côte Brune 1999 : mai 2004 (par Pierre Citerne)

PP18,5 - PC18 - LG18,5+ - JP18,5/19

Robe fournie, sérieuse, remarquablement intense sans être noire, bords vieux rose. Très grande race manifeste dès le premier nez, qui se livre avec volupté et abandon : violette, rose sublime de finesse (rose ancienne ?), minéralité empyreumatique (suie, âtre), poivre vert, une pointe de très engageante fourrure... Bouche supérieurement fine et racée, juteuse et svelte, servie par de très beaux tannins (Lesquels sont les plus parfaits, ceux-ci ou ceux de l'Hermitage de Chave ?). Encore une très grande Côte Brune de Jamet, un archétype, un modèle.

Côte-Rôtie Côte Brune 1999 : août 2005 (par Pascal Perez)

VM17,5 - JP18 - PP18,5 - LG18+

Profondeur, puissance et complexité aromatique sur le lard fumé, la suie, l'encre, le goudron, l'animal. Depuis sa dernière dégustation (mai 2004), ce vin n'a pas réellement bougé et a conservé cette personnalité unique qui le rend si aisé à identifier. Son originalité inouïe, son caractère caverneux et sa race terrienne sont indubitables et sont même tellement paroxystiques qu'ils peuvent finir par déranger les âmes sensibles. Il se présente sans fard, doté d'une grande minéralité, dense, vibrant, frais et long.

Côte Rôtie Cote Brune 1999, au club : février 2007 (par Philippe Ricard et Pierre Citerne)

DS AM17,5/18 - DS SOIR15,5 - PC15,5 - MS16 - PR17. Note moyenne AM : 17,7 et SOIR : 15,6

L'après-midi :

Robe rouge rubis très intense, brillante, avec une coloration particulièrement prononcée. Nez magnifique, particulièrement intense, puissant, sur des notes essentiellement florales et animales, dans un style aérien. La Côte Brune de Jamet est citée sans hésitation. Encore un nez exemplaire ! Bouche très tendue, à l'équilibre saisissant, révélant un sacré vin, à l'énorme matière, serrée mais jamais massive, parfaitement sculpturale. Que de profondeur, de complexité ! Le fumé, le bacon, le cigare,

*quelques touches de foin coupé se succèdent intensément jusque dans une finale parfaitement à la hauteur, pleine, insistant sur le tabac, le lard, qui reviennent sans cesse pendant un long moment.
C'est pas avec ce genre de vin que je vais remplir le crachoir...*

Le soir :

Le soir le vin apparaît replié sur lui-même, toujours très intense, avec de magnifiques arômes floraux, empyreumatiques et minéraux, mais une matière très tannique, revêche, monolithique, marquée par une certaine amertume (réglisse, gentiane). Je suis convaincu que le potentiel et la grande race sont bien là, derrière cette bouderie passagère.

Côte Rôtie Cote Brune 1999, à l'aveugle, au club : avril 2003

DS16,5 - PP16,5 - PC17 - LG16. Note moyenne : 16,5

Robe brillante, dense, tirant sur le noir.

Nez profond, fumé, minéral, réglissé, floral, avec des notes de fruits confiturés.

Bouche aux tanins plus saillants (mais sans sécheresse - elle reste juteuse), trapue, légèrement sudiste (fruit cuit). Un style très différent de celui de la cuvée normale



15. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1998 - 13°

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

- Le rubis prend une légère inflexion grenat sur les bords du disque, première concession au temps qui passe... Toujours sombre et brillant.
- On prend un peu d'âge et apparaissent le laurier, la tapenade, la paille séchée qui s'ajoutent au poivre, viande, menthol, toujours dans une sensation de fraîcheur.
- Bouche mature, féminine, sphérique, s'allongeant avec finesse. Finale relevée, bien imprégnante.

Vin encore assez irrésistible auquel s'est ajoutée une pointe de gourmandise.

On n'avait vraiment pas besoin de ça : difficile d'être raisonnable...

Le soir : DS16 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,3

- Nez profond (mais assez direct), charmeur déclinant des notes claires de marinade de viande (laurier, genièvre, poivre), de cerise, de cigare humidifié.
- En bouche, le millésime explique un petit supplément d'austérité (tannins plus drus comme constaté sur des vins plus jeunes découverts au domaine en novembre 2000), pour une acidité plus marquée. L'expression reste réservée, plus mince, parfaitement digeste avec une grosse saveur il est vrai moins hédoniste.

Rappel : Côte-Rôtie 1998, au domaine : novembre 2000 (par Pierre Citerne)

Notes : DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - PP15,5. Moyenne : 15,5.

Belle robe vive et limpide. On sent un fruit très mûr et une grande franchise dans l'expression du (des) terroir(s). Bouche pleine mais mince, fumée, finale austère avec les tannins drus du millésime.



16. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1998 - 13°

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

- La similitude avec la cuvée classique continue, avec un supplément de brillant.
- Profil odorant ici moins familier, affichant puissance et maturité : notes de fraises au sucre, de tapenade, de paille séchée, de lard.
- Toujours ce passionnant mariage de force et d'élégance, d'ampleur et de finesse. Fraîcheur sous-jacente pour un équilibre précis (acidité moins en exergue que dans les jeunes millésimes). On ne s'en lasse pas...

C'est déjà fini !

Je n'ai pas vu passer cette première séance.

Aucune fatigue, du bonheur encore plein la bouche et une envie folle de recommencer !

Mais il faut en laisser pour le soir...

Le soir : DS17 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,2

- Grande profondeur fruitée, épicée, minérale, fumée : cassis, cigare, épices, réglisse ...
- Bouche d'une propreté touchante, arborant la sveltesse (relative, car les vins du domaine sont généralement très charnus) du millésime. Il semble qu'il y ait peu d'écart qualitatif entre les 2 cuvées. Didier insiste pour parler (plutôt que de sveltesse) de tension tannique fraîche (à l'instar des 88 à Bordeaux).

Rappel : Côte-Rôtie Côte Brune 1998, au domaine : novembre 2000 (par Pierre Citerne)

Notes : DS16/16,5 - PC16,5 - LG16/17 - PP16. Moyenne : 16,5.

Nez fermé, très minéral, on devine la race et la complexité potentielle. La bouche est repliée sur ses tannins.



Conclusion de l'après-midi

Démarrage en fanfare pour une dégustation de haut vol...

Ola générale dans la salle.

A six, l'effet est limité...

Difficile en effet de rester insensible à ces Côtes-Rôties, car elles nous offrent presque tout ce qui nous fait craquer dans un vin.

En premier, le plaisir, intense.

Même si la Côte Brune reste toujours sur davantage de réserve, ces vins se livrent avec spontanéité et générosité.

Puis l'élégance, le chic suprême : que de subtilité, de finesse de texture, de délicatesse aromatique ! On navigue dans un monde de parfums, de douceur tactile.

Enfin l'envie irrésistible d'y revenir : des vins à ne pas mettre entre les mains d'un quelconque lobby anti-alcool, tellement le danger d'addiction paraît inévitable...

Plus terre à terre, on peut aussi déjà dessiner le profil standard des deux cuvées.

La générique est immédiatement expressive, joue sur un registre fruité, affiche une texture très juteuse, subtile, pour proposer un ensemble ravissant, terriblement craquant.

La Côte Brune, c'est un peu le Monsieur Plus de chez Balsen : robes souvent plus profondes, plus brillantes, nez plus riches, plus particulièrement floraux, pulpes plus denses, plus sérieuses, style plus en retenue, davantage tourné vers l'avenir, mais toujours cette finesse et cette classe dont on ne peut se lasser.

L'idéal serait d'avoir les deux dans la cave !

Chose de moins en moins évidente : nous ne sommes pas les seuls, semble-t-il, à apprécier ces délices...



Conclusion du soir

On retrouve avec bonheur dans cette série de vins jeunes la production hors norme de la maison Jamet : des vins hédonistes et gourmands (en partie reparcourus sur place lors de la visite de décembre 2007), purs et séveux, bannissant le viognier. Ils plaquent avec ferveur une réelle frivolité aromatique sur un socle structurel intraitable, conciliant ainsi formidablement poigne et douceur.

Cette dégustation complète a donc permis la livraison de syrahs admirables, parfaitement calibrées. Des vins denses, fins, frais, parfumés, qui consacrent la syrah et ont recueilli (on s'y attendait) un véritable plébiscite.

Des vins également caractérisés par une excellence gourmande, une justesse d'extraction optimisant le plaisir mais qui ne sacrifie jamais à la facilité.

Comme chez Leroy ou chez Chave, on a ici affaire à certains des plus grands vins de France (et du monde). La syrah offre alors une alternative incontestable au pinot et aux cépages bordelais.

La Côte Brune est une cuvée de grande force, logiquement plus concentrée, plus profonde, moins facile d'accès. Le hiatus entre les 2 cuvées est plus ou moins important selon les millésimes.

Quelques commentaires généraux :

- Tous les vins (sauf les frêles 2002) gagnent à être aérés.
- 2003 et 2005 vont loin en maturité
- 2004 est proche, dans un registre plus classique
- 2001 est un millésime posé (comme 2004) : on observe une grosse différence entre les 2 cuvées sur 2001
- 2000 est un modèle d'équilibre
- Sur 1999 :
 - Ce millésime doté à engendré 2 monstres
 - La cuvée normale 99 est transcendée (elle impressionne et est emblématique du potentiel du tandem terroir/producteur)
 - La Côte Brune est logiquement plus attentiste
- 1998 est un millésime frais



2^{ème} partie : 1997 - 1983
Vendredi 14 mars 2008

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)

On commence par une « mise en bouche » avec les vins de Thierry Allemand dont le Chaillot 2000 n'avaient pas été à la fête lors de la première journée...

Cornas Allemand Chaillot 2000

Uniquement le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG15. Note moyenne SOIR : 15,8

Très beau nez de syrah septentrionale, parfaitement intense et typé, ouvert : réglisse, olive noire, fumée, cerise confite. Nuance végétale (petit pois) restant assez discrète.

Bouche précise, fine et fraîche, portée par une belle acidité. Envergure moyenne et légère rugosité tannique. Bien mieux goûté toutefois que le 8/2/08 (ce soir, la qualité de cette cuvée est indiscutable).



Cornas Allemand Reynard 2000

L'après-midi : DS15,5 - PR16 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,7

- Robe prune sombre, peut-être un peu terne, mais terriblement jeune !
- Fruité frais, dynamisant, pur : cerise, cassis, groseille à maquereau, puis olive noire, fumé, poivre prononcé, pointe de minéral sous-jacent. Très expressif, à défaut d'être vraiment complexe.
- Bouche raffinée, plus sur l'acidité et la franchise du fruit que la générosité de chair, mais au jus salivant, une fraîcheur très digeste, un certain impact minéral. Finale toutefois un peu austère.

Le soir : DS15,5 +- PC16/16,5 - LG15,5. Note moyenne SOIR : 15,8

Nez plus profond, plus vertical, plus terne aussi. Notes plus "froides" de réglisse, de violette, de minéral, d'encre.

Bouche plus structurée, fermée, moins déliée. Profil en tension, moins charnel, à attendre (ce n'est pas une surprise) plus longtemps que Chaillot 2000.



17. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Les Sommets d'Harys 1997 - 13°

Harys = Syrah à l'envers. Elaboré à partir de raisins "surmuriés" de jeunes vignes des coteaux ou du plateau (selon les sources...). A été faite une seule fois, en 1997.

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - CD16 . Note moyenne AM : 15,6

- Robe brillante, prune, particulièrement concentrée, sombre : aspect très jeune.
- Nez sans demi-mesure, riche, mûr et explosif : fumé puissant, réglisse, tabac, laurier, pointe poivrée et une sensation de bourgeon de cassis.
- Plus en générosité et gourmandise qu'en distinction et élégance... Grosse maturité, force aromatique, le vin est immédiat, prêt à boire, dans un style assez démonstratif, peut-être plus Cornas que Côte Rôtie.

Le soir : DS14 - PC14,5 - LG14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,3

Nez expressif : cassis, beaucoup de fumée, atelier de maroquinerie, un peu d'élevage sensible.

Bouche réglissée, un brin capiteuse, un peu flottante également (jeunes vignes ?). Normalement supplanté par le 1997 (15,5/20) et le Côte Brune 1997 (17/20).



18. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1997 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16,5 - CD17. Note moyenne AM : 16,8

- Robe assez brillante, rubis profond, sombre.
- On retrouve la délicatesse olfactive : fumé, olive noire, cassis, herbes condimentaires. Mais il faut aller les chercher, l'ensemble se révélant très lentement, avec mesure.
- Matière classieuse : grande finesse de texture, précision aromatique, fraîcheur et harmonie. Longue finale, resserrée autour d'une sensation de ronce (signature de la rafle), que seule l'aération avait révélée dans les millésimes précédents.

Le soir : DS16 - PC16,5 - LG15,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,1

Nez pondéré, floral, frais, serein. Notes récurrentes du domaine. Fruit manquant un peu d'éclat cependant.

Bouche ouverte, à la silhouette élancée, de bonne tenue, digeste. Volume seulement moyen. On devine un taux d'alcool important, qui nuit au charme du vin.

Rappels :

Côte-Rôtie 1997 : mars 2001 (par Pierre Citerne)

Notes : DS16,5 , LG16,5 vers 17 , PC17, PC17/17,5. Note moyenne : 16,75 vers 17

Robe dense pleine de vivacité et de jeunesse, noir-bleutée.

Nez d'une immense pureté et d'une typicité parfaite, frais, précis, intense : minéral (graphite), épicé, fourrure, viande fumée, fruit percutant de cassis et de myrtille.

Superbe matière fraîche, concentrée, longue, veloutée et svelte, qui se développe en bouche avec une rare cohérence, sans effets de manche, remarquable saveur de violette en finale.

Côte-Rôtie 1997 : août 2007 (par Laurent Gibet)

Notes : DS16,5/17 - PC16,5 - LG16 - MS17 - BLG17.

Le nez, particulièrement fuligineux, manifeste lui aussi ces belles notes familières de syrah septentrionale : cassis, réglisse forte, cuir, olive. Le vin paraît curieusement plus macéré qu'à l'accoutumée. Acidité de confiance, austérité augmentée, amertume légère liée à la surextraction (qui limite un peu le plaisir et nuit à l'élégance légendaire de cette cuvée). Reste un vin costaud, qui résiste assez bien au réchauffement dans le verre.



19. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1997 - 13°

L'après-midi : DS16,5 - PR16 - CD17. Note moyenne AM : 16,5

- Robe plutôt terne, d'un rubis toujours sombre, mais peut-être un peu plus évoluée et « claire » que la cuvée classique, ce qui n'avait jamais été le cas jusqu'à présent.
- Senteurs très délicates, un rien discrètes : cassis, mûre, herbes aromatiques, zan, pointe lardée, viande boucanée, sensation minérale, l'ensemble souligne un grand classicisme et une évolution lente.
- Plus de suavité, de rondeur, de plénitude en attaque, mais aussi une certaine austérité, assez inhabituelle, avec de l'amertume, voire une pointe de sécheresse (sensation végétale de la rafle) en finale. Jolie rémanence sur des notes de fumé, tabac et réglisse.

Le soir : DS16,5/17 - PC16,5 - LG17 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,6

Le vin développe des senteurs nettement plus profondes de cerise confite, de minéral, de cassis, de fumée, d'épices.

Matière plus engoncée, de volume plus conséquent, normalement moins prête à boire. Evident (et heureux) supplément de matière mais éclat aromatique encore un peu en défaut.



20. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1996 - 12,5°

L'après-midi : DS16 - PR16,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,3

- Robe brillante, dense, très sombre, toujours rubis.
- Nez familier : léger fumé, notes de poivre, laurier, des traces de champignon, mais surtout un fruit jeune et remarquablement frais. Ensemble ouvert, toujours harmonieux.
- A nouveau beaucoup de fraîcheur et de jeunesse dans une bouche pleine de mâche, mais tendue sur une acidité prononcée, un rien stricte, impactante. S'en dégage une austérité relative, impression qui pourrait aiguiller (étant donnée la noblesse du vin), à l'aveugle, vers Hermitage.

Le soir : DS17 - PC17 - LG17,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 17,1

Nez étincelant, appelant comme une sirène : cassis, réglisse, viande fumée, épices, orange sanguine.

Bouche racée, joviale, indiscutable, parfaitement dessinée, se déroulant prestement. Présence diabolique, équilibre, tension, pureté, évidence de style.

Rappel : Côte-Rôtie 1996, au domaine : novembre 2000 (par Pierre Citerne)

Notes : DS16 - PC15,5 - LG16/16,5 - PP16. Moyenne : 16.

Rubis intense, sans marque d'évolution. Nez fondu, complexe, s'articulant autour de la trilogie minéralité, animalité, épices, beaucoup de fruit et pas de bois perceptible. Matière marquée par la vivacité, sapide, distinguée, mais qui manque peut-être de gras et de densité.



21. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1996 - 12,5°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18/18,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,7

- On retrouve l'ordre habituel, à savoir une robe proche de la cuvée classique, avec toutefois davantage de profondeur. Brillante, rubis très sombre, presque prune, l'aspect visuel est toujours aussi engageant...
- Belle complexité dans un ensemble olfactif qui se révèle à l'aération : fruits noirs toujours alertes, cassis, olive, tabac, herbes sèches, rose, pivoine, pointe grillée. Grosse concentration et beaucoup de classe.
- Chair soyeuse, tanins de très grande finesse, amplitude, fraîcheur et pureté aromatique signent un vin de haut niveau, peut-être même encore en retenue...

Le soir : DS17,5 - PC17,5/18 - LG17,5+ - MS18. Note moyenne SOIR : 17,7

De nouveau, senteurs enthousiasmantes, mûres, profondes : gelée de framboise, épices, minéral, violette, lard fumé, réglisse puissante, tapenade.

Sans surprise, cette cuvée vin fait preuve d'une belle carburation. Elle se déroule densément, moins immédiatement également, mais avec une expression gustative qui n'en finit pas. Revitalisant !

Rappel : Côte-Rôtie Côte Brune 1996 : février 2005 (cr Pascal Perez)

LG17 - PP18,5

Ce nez ne peut provenir que d'une seule origine : une telle sauvagerie, un tel caractère signent son terroir et démasquent ses auteurs. Du lard fumé bien sûr, mais aussi de la violette, de la pivoine, du café, des épices, du goudron et de la ronce.

La bouche offre une grande densité, beaucoup de profondeur, un très bel équilibre, des tannins admirables, une longueur phénoménale et, surtout, cette idiosyncrasie aromatique unique, extravagante, presque dérangeante mais envoûtante.



22. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1995 - 12,5°

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,3

- Toujours cette robe brillante, au rubis bien sombre.
- Affirmation florale expansive, puis viande fraîche, menthol, impression minérale, avec cet éternel style harmonieux...
- Si l'attaque séduit par sa finesse juteuse, aérienne, la matière s'articule autour d'une acidité appuyée, tonique, assez austère malgré un fruité presque juvénile. Finale sur le laurier, le poivre, la ronce, avec une relative amertume, de la fermeté, une pointe de rigueur.

Le soir : DS14,5 - PC14 - LG14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,3

Nez sensiblement plus solaire et terreux : café vert, figue, cacao, pivoine, menthol, feuilles frottées. Nuances végétales affichant peu de noblesse.

Tribologie un peu particulière en bouche, la rugosité tannique pouvant faire penser à certains à un Madiran de style traditionnel (Pichard ?). A noter que le vin n'évolue pas favorablement dans le verre. Un peu bancal, avec de la volatile et un taux d'alcool anormalement élevé.



23. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1995 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR17,5 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,9

- Brillante, très sombre, rubis profond, encore une robe imposante.
- Renfrogné, moins accessible, sérieux, le nez exprime peu à peu sa complexité : senteurs de fleurs, fraise, anis, cacao amer, menthol, ronce, poivre, herbes aromatiques, fond minéral. Sérieux, profond, dense, mais sur une certaine réserve.
- L'acidité de la cuvée classique est ici mieux maîtrisée, comme enrobée dans une matière plus sphérique, conjugant fraîcheur et ampleur. Finale puissante, épicée, très étirée, mais soulignant la relative timidité d'un vin qui réclame de la patience.

Le soir : DS16,5 - PC16 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,6

Un nez immédiatement plus considérable (et attirant) : profondeur sanguine et minérale, encre, cassis, poivre. Bien plus septentrional.

Bouche construite sur une grosse matière, bien plus nette que celle de la cuvée normale, au charme et à la typicité préservés. Longues saveurs appréciables, dans le genre viril.



24. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1994 - 12,5°

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD15. Note moyenne AM : 14,7

- Robe peu brillante, rubis sombre, marquant des premières traces d'évolution (enfin!) par quelques traces saumonées sur le bord du disque.
- On s'éloigne un peu de nos repères habituels pour plonger dans une expression presque monacale, avec une impression végétale (rafle, ronce, menthol) plus nette, accompagnée d'odeurs de poivre, réglisse et tabac.
- Juteuse, fine, la matière confirme par contre une certaine impression de maturité limitée : si l'ensemble garde du charme, on souligne un manque de générosité, de chair, au profit d'une certaine végétalité apparente, avec même une pointe d'amertume. La finale confirme, assez sobre.

Difficile, voire ingrat de déguster un tel vin sans accompagnement.

La nourriture rendrait l'approche certainement plus facile : l'extrême digestibilité du vin serait appréciée à sa juste valeur.

Le gras d'une viande persillée (par exemple) balancerait cette rigueur peu flatteuse...

Le soir : DS14 - PC13,5 - LG15 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,1

Le nez, en registre tertiaire désormais, propose des notes de marinade de viande, d'orange cloutée, de cigare, de réglisse, d'épices.

Bouche cohérente, savoureuse, un peu limitée toutefois.



25. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1994 - 12,5°

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

- Robe plutôt terne, au rubis sombre, aux reflets saumonés plus affirmés sur le disque.
- Presque original, ce nez évoque de vieux Châteauneufs du Pape : plus cuit, caractère sudiste, olive noire dominante, laurier, menthol... Etonnant !
- Encore l'effet « Côte Brune » qui ajoute de la suavité, du fond au caractère frais et quelque peu végétal de ce millésime : les notes de rafle sont ici plus élégantes, l'amertume plus fine, la finale, sur le tabac et le poivre, conserve davantage de longueur.

La frustration d'une dégustation sans nourriture est ici encore plus grande...

Le soir : DS14,5 - PC13,5 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15

Nez un brin flou, déclinant principalement des odeurs de minéral, de réglisse, d'iris, de sang.

Bouche au grain juteux, animal, long. Il reste un peu rustre et manque de netteté pour certains dégustateurs. Un vin qui divise.

Nous avons évité le millésime 1993, ce qui est peut-être une erreur...

De la même façon, nous n'avons pas présenté la cuvée « générique » en 1992.

Nous reportons, pour information, la note suivante :

Côte-Rôtie 1992, au domaine : novembre 2000 (par Pierre Citerne)

Notes : DS15,5 - PC15,5/16 - LG16,5 - PP15. Moyenne : 15,5.

Robe tendre mais pas délavée. Bouquet subtil, racé : fleurs séchées, tabac, viande fumée. Bouche "en dentelle", fondue, délicate mais sans creux, captivant arôme de cigare.



26. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1992 - 12,5°

L'après-midi : DS14 - PR12,5 - CD14. Note moyenne AM : 13,5

- Robe terne, baissant d'intensité colorante, au fond grenat, aux reflets brunis : l'évolution est ici plus marquée.
- Première déception : expression de sous-maturité (poivron, rouille, végétal), de simplicité, avec même quelques pointes de caramel qui pourrait évoquer la signature d'une chaptalisation.
- Bouche étriquée, recroquevillée sur l'acidité, l'amertume, le végétal. Finale sans trop d'harmonie, évoquant timidement le fumé et le tabac froid.

Le soir : *DS15,5 - PC15/15,5 - LG15 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,2*

Fumet plaisant, net, qui pinote sensiblement : fleurs, épices, violette, tabac froid.

Bouche sanguine, un peu chaleureuse (est-ce du à une récupération énergétique par chaptalisation ?). Pas déplaisante mais moins de tenue que dans la Côte Brune 1994.



27. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1991 - 12,5°

L'après-midi : *DS18 - PR18,5 - CD17,5. Note moyenne AM : 18*

- Magnifique robe qui a su conserver son éclat : prune très sombre, brillante, elle est même plus tentante que la Côte Brune !
- Profondeur et densité caractérisent ce nez d'une superbe harmonie : cerise, cassis, poivre, encre, beaucoup de fraîcheur et de précision olfactives. Que d'élégance !
- Evident plaisir dans une bouche proche de la quintessence de Côte Rôtie : tanins sublimes de finesse, pureté et jeunesse d'expression aromatique, chair généreuse et délicate à la fois, caractère juteux qui appelle la table, on apprécie en tout point ce numéro d'équilibre. Finale toute en longueur, épicée, de grande classe.

En posant notre verre, la question est évidente : « Après ça, que va faire la Côte Brune ? »

Le soir : *DS18 - PC18 - LG17,5 - MS18. Note moyenne SOIR : 17,9*

Le nez, tout en puissance somptueuse, suggère une belle provision d'arômes très pétulants : moka, rafle, havane, réglisse, soupe de fraises au poivre. Élégance épicée et florale qui n'est pas elle non plus sans faire penser à la Côte de Nuits (mais ni sur Vosne ni sur Chambolle, plus fins).

Chair longue, fine, et fraîche, que l'on ne songe pas à recracher tellement cette matière svelte est jeune, gourmande et légère comme un flocon de neige. Un coup de maître.



28. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1991 - 12,5°

L'après-midi : DS18 - PR18,5 - CD18,5. Note moyenne AM : 18,3

- Robe tout aussi magnifique que la cuvée classique, quoique signée de discrètes touches saumonées.
- A la fois plus complexe et plus austère, elle impressionne par sa profondeur : fruits noirs (mûre, cassis), élégance florale, poivre, pointe viandée, sensations de truffe blanche pour certains, odeur de ronce. Comme bien souvent, contrairement à la cuvée classique qui s'offre à soi, la Côte Brune exige qu'on y plonge à l'intérieur pour en saisir toute la valeur...
- Toucher d'une délicatesse extrême, jus irresistible, profondeur, densité, élégance, équilibre : même si elle se livre moins spontanément, cette Côte Brune est une promesse d'avenir, une sorte de marathonnienne...

Le soir : DS18,5 - PC17,5 - LG17 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 17,9

Nez d'une profondeur haletante, minérale : fruits noirs, réglisse, encre, viande fumée, épices, olive noire.

Bouche corpulente mais également (à ce stade du moins) moins éclatante, retentissante, bougeante, vitale. En sommeil ?

Rappels :

Côte-Rôtie Côte Brune 1991, repas naissance Maëla : mai 2003 (par Laurent Gibet)

DS17,5/18 - PP17,5 - PC18,5 - LG18 - VM17,5. Note moyenne : 17,5/18

Robe intense, tirant sur le noir, jeune. Magnifique olfaction, charmeuse en diable, complexe, combinant des senteurs de lard, de violette, de cuir, d'épices, d'olive noire charnue, peu saumurée. Très typée syrah septentrionale (et plus Côte-Rôtie qu'Hermitage, car plus aérienne, moins terrienne).

Bouche florale, concentrée mais fine et fraîche. Equilibre, pureté, longueur sont au rendez-vous dans ce vin possédant un charme aromatique et un soyeux structural irrésistibles. Un vin serein, archétypal, tout en "force tranquille", flatteur mais sans ostentation Le style de la maison à l'état pur.

Côte-Rôtie Côte Brune 1991 : décembre 2007 (par Laurent Gibet)

Notes : DS17,5 - PC17,5 - LG17 - PR17,5 - MS17,5 - BLG15. Note moyenne : 17

On découvre ici une véritable manne aromatique, plus saturée en arômes que chez Chave : cassis, lard, olive, épices, encre, réglisse, fleurs (iris, violette, jacinthe).

Bouche concentrée, profonde, à la texture veloutée, généreuse en goûts, envoûtante mais un peu moins fine que celle du Chave 1995. On y trouve ce plaisir hédoniste qui est la marque de fabrique des vins extravertis du domaine.



29. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1990 - 12,5°

L'après-midi : DS17 - PR16,5 - CD15. Note moyenne AM : 16,2

- Robe assez brillante, sombre, rubis aux reflets grenat, avec quelques particules noirâtres en suspension.
- Nez offert : fruits noirs, mûrs, herbes aromatiques, menthol, olive noire, paille séchée, l'ensemble reste toujours aussi subtil. Un grand classique maison...
- Large, sensuelle, la matière offre davantage de maturité (sensation de fruits à l'alcool), de poids, sans brider pour autant sa tenue. Si la finale marque une trace de sécheresse, l'aération progressive semble gommer ce défaut pour laisser une impression définitive d'immédiateté, d'épanouissement.

Le soir : DS17,5 - PC17,5/18 - LG16 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 17,2

Nez assez éclatant proposant une large collection de senteurs : cerise confite, olive, andouille, épices variées, fruits à l'alcool et toujours cette réglisse intraitable en filigrane.

Bouche ensoleillée, presque enivrante. J'ai un peu moins d'enthousiasme que mes partenaires car je la trouve un peu trop gavée de chaleur, peu spontanée, peu friande (et je la juge plus ou moins consciemment en comparaison de celle d'un Châteauneuf-du-Pape).



30. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1990 - 12,5°

L'après-midi : DS17,5 - PR18 - CD16,5. Note moyenne AM : 17,3

- Robe encore rougeoyante, aux reflets grenats, très brillante, avec plus d'éclat que la cuvée classique.
- Toujours cette olfaction profonde, complexe : fleurs, fraise, suie, fumé, lard, plus quelques légères impressions de bois et de caramel pour certains d'entre nous.
- Matière pulpeuse, alliant finesse et densité. Mûre, sphérique, elle révèle une puissance maîtrisée. Finale infinie, imprimant ses notes de fumé, tabac, suie, poivre...

Le soir : DS16,5 - PC17 - LG16,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,6

Ballet aromatique plus lourd, fuligineux, plus terrien, au fruit très mûr, pas trop gracieux : cassis, menthol, résine, tabac, poivre noir.

Comparativement à la cuvée normale, la bouche draine des goûts un peu plus pesants.



31. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1989 - 12,5°

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

A noter que cette bouteille a été expédiée le mardi 11 mars pour une réception le 12.

- Robe au rubis préservé, sombre, assez terne, mais toujours pleine de jeunesse !
- Senteurs tertiaires plus exclusives : la bête est dans le verre ! Notes foxées, poivrées, fumées, lardées, plus puissantes qu'harmonieuses...
- Caractère animal toujours affirmé en bouche, doublé d'une acidité dynamique, donnant une légère touche « rustique », mais au jus d'une irresistible finesse, infiniment digeste. La finale, même typée, retrouve l'harmonie tant appréciée.

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

Nez capiteux : sanguin, tabac, fleurs puissantes, cerise confite. Pierre note un nez vraiment peu typé, très transalpin (cassis, amande).

Bouche à la fois opulente (senteurs très mûres) et fraîche (acidité), sérieuse mais manquant de ce raffinement typé qui valorise si bien les meilleurs vins du domaine.



32. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1989 - 12,5°

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18 - CD17. Note moyenne AM : 17,6

- Robe peu brillante, sombre, au rubis mêlé de saumon, voire orangé sur les bords du disque.
- Profil olfactif engageant, mûr : cerise confite, figue, noyau, épices, mais aussi sensations minérales (sol schisteux) sérieuses.
- Suavité et finesse tannique, fraîcheur désaltérante : encore un jus caressant, une matière enrobée, avec un sentiment de réserve, comme si le vin ne voulait pas encore tout donner... Finale allongée, précise, épicée.

Le soir : DS15 - PC15 - LG14,5/15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,8

Ce vin émet des senteurs de fruits noirs, de réglisse, de havane, de terre, de fumée.

Bouche austère, monocorde, aux saveurs trop chiches. Dureté et amertume.



33. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1988 - 12,5°

L'après-midi : DS16,5 - PR15,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 15,5

- Robe très sombre, rubis aux reflets bruns ternes.
- Affirmation tertiaire dans un nez qui faisande : odeurs de basse cour, ventre de lièvre, cuir, fumé.
- Bouche un tantinet virile, mariage d'animalité et d'acidité. La texture reste fidèle à ses qualités : finesse, fraîcheur, jus tentant, mais on reste sur une impression, comme pour le millésime 89, d'une très relative « rusticité », avec même un début d'assèchement en finale.

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

On retrouve ici les suggestions sauvages d'une belle syrah septentrionale, plus immédiates, moins polémiques : orange cloutée à la girofle, fleurs enivrantes, réglisse, tapenade d'olives noires, poivres, ... Très belle allure, fraîche, vivante, jeune. On y retrouve l'envoûtement dont est capable la syrah dans ces territoires magiques.



34. Côte-Rôtie : Domaine Jamet Côte Brune 1988 - 12,5°

L'après-midi : DS17,5+ - PR17,5 - CD15,5. Note moyenne AM : 17

- Jolie robe grenat aux reflets orangés, plus claire, mais aussi plus éclatante que la cuvée classique.
- Plaisir d'un fruit préservé (fraise, cerise), dans un ensemble délivrant plus de fraîcheur, de subtilité, de profondeur.
- Matière presque veloutée, mariage juste d'une acidité un rien austère et d'une générosité de chair enrobante, le tout, aidé par une sensation juteuse fraîche et encore jeune, affichant un équilibre souverain.

Le soir : DS16 - PC16 - LG15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16

Le nez, plus masqué, semble encore exprimer des senteurs boisées, conséquemment moins endiablées. Y décèlerait-on même une once de bourbon ?

En bouche, le toucher me paraît décevant, pour matière comme sous-dimensionnée. Ce vin énigmatique en l'état serait-il dans une phase transitoire très difficile ? en déclin ? Il ne présente en tout cas pas ce génial caractère auguste qui le caractérisait en décembre 2002.

Rappel : Côte-Rôtie Côte Brune 1988, repas chez Roger Tauzin - décembre 2002 (par Laurent Gibet)

Notes : PP18 - DS17,5/18 - PC17,5/18 - LG18,5 - VM17. Note moyenne : 18.

Le nez découvre des senteurs captivantes, profondes et racées de cassis, de lard fumé, de fleurs, d'olive noire, de fumée, de tabac. Bouche droite, dense et veloutée, qui déroule sa pureté prospère sans aucune faiblesse (y compris dans sa tenue à l'aération). La syrah en apothéose, alliant dans un syncrétisme exaltant l'austérité d'un grand Hermitage avec la suavité d'une grande Côte-Rôtie. L'archétype de la main de fer (puissance, densité) dans un gant de velours (suavité gourmande). Le toucher en bouche est émouvant.



35. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1985 - 12,5°

L'après-midi : DS17,5 - PR17,5 - CD(Non noté). Note moyenne AM : 17,5

- Robe très brillante, moyennement sombre, grenat aux reflets orangés, avec un éclat persistant.
- Superbe classicisme olfactif qui confirme une signature « Jamet » qui n'a pas évolué depuis : herbes aromatiques, suie, viande fraîche, lard, fumé, tabac, dans un ensemble débordant d'élégance. La classe !
- Bouche au diapason : finesse tannique, acidité intégrée, aspect fondu et tendu à la fois, minéralité sous-jacente, impression de grande fraîcheur, de digestibilité. Finale prolongeant cette superbe élégance dont on ne peut se lasser... On garde longtemps une impression salivante, qui donne envie d'y revenir...

Le soir : DS14 - PC14 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14

Agréable bouquet de syrah dominé par le poivre.

Bouche maigrelette, dominée par son acidité. Une certaine avarice en goûts pour un vin semblant trop vieux. A boire d'urgence (encore plus vu l'état déliquescents du 1983).



36. Côte-Rôtie : Domaine Jamet 1983 - 12,5°

L'après-midi : DS15 - PR15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,2

- Robe relativement claire, grenat aux reflets orangés, avec quelques particules en suspension.
- Délicates impressions de syrah à l'ancienne (un peu normal...), un rien désuètes, sur de douces sensations de fleurs fanées, fraise, poivre, animal.

- Si la matière a su préserver son éternelle fraîcheur, son fruité étonnant, on ne sent plus une densité suffisante pour équilibrer l'acidité légèrement en avant, même une pointe de sécheresse. Tanins quelque peu poudreux, arômes de suie, animal, épices, ensemble toujours digeste, mais le vin semble avoir dépassé son apogée, se présentant un rien fragile...

Le soir : DS12 - PC12 - LG13 - MS13. Note moyenne SOIR : 12,5

On saisit ici un bouquet simple mais potable évoquant la rose, le tabac, le poivre.

Autant les arômes restent présentables, autant la bouche s'avère sanguine, métallique, ratatinée. A vécu.



Conclusion de l'après-midi

Seconde dégustation quelque peu différente de la première, mais pour laquelle l'intensité du plaisir n'a quasiment pas évoluée.

Quelques chiffres...

Moyenne générale de dégustation particulièrement élevée : 16,8 (16,9 pour la première journée, 16,7 pour la seconde).

Dans le détail, la cuvée classique garde une moyenne à peu près constante, légèrement ascendante (16,3 et 16,5), tandis que la Côte Brune nous a semblé plus flatteuse sur sa jeunesse (17,6 contre 17 sur les anciens millésimes).

Sa moyenne générale est toutefois exceptionnelle...

Ces notes et surtout leur constance placent incontestablement ce domaine parmi les plus belles références que nous connaissons.

Derniers chiffres : si l'aération a été très largement bénéfique aux vins jeunes (80% d'amélioration), l'effet inverse est tout aussi évident dans la seconde partie de dégustation (75% de dégradation), où l'âge encore très relatif des échantillons ne laissait pas deviner des différences si marquées.

Plus les vins vieillissent, plus ils paraissent s'aérer rapidement pour présenter davantage de complexité aromatique dès l'ouverture, ce que la première séance n'avait vraiment pas pu nous offrir.
Enfin, sur 36 bouteilles, aucun problème de bouchon, ce qui reste exceptionnel dans nos expériences...

Les conclusions de la première partie de ce compte-rendu s'appliquent à nouveau...

La cuvée classique est plus immédiate, s'offrant au dégustateur sans retenue, tandis qu'il faut plonger dans la Côte Brune, tel un puits sans fin, pour aller en extirper la quintessence.

Bref, la première séduit par sa spontanéité, la seconde par sa profondeur.

La classique marque aussi davantage les « effets millésimes », oscillant avec plus d'ampleur entre l'éclat des grandes réussites et l'austérité des années moins mûres, tandis que la Côte Brune, plus constante, s'appuie sur la force prodigieuse de son terroir pour affirmer sa chair plus généreuse, suave, équilibrant beaucoup mieux les acidités ou les maturités plus mesurées, comme en 96, 95, 94, 89 ou 88.

Avec comme point commun entre les deux une finesse, une élégance, une fraîcheur, une digestibilité exemplaires.

Ceci dit, sur ces vieux millésimes, apparaissent de nouvelles données...

La première est qu'avec le temps, l'écart qualitatif entre les deux vins est de moins en moins sensible (un demi-point sur la moyenne de cette seconde journée contre 1,3 pour la première, toujours en faveur de la Côte Brune).

On a noté, par exemple, sur la cuvée classique, des robes plus jeunes que sur la Côte Brune entre 1994 et 1988, mais aussi un fruit mieux préservé, plus frais, plus aérien.

On se rend ainsi compte que cette cuvée est une Côte Rôtie tout aussi magnifique que la Côte Brune et qu'elle n'a pas à rougir de la confrontation.

Ces vins incarnent en fait deux approches différentes, avec, selon les dégustateurs, des préférences qui ne vont pas forcément dans le sens établi, en tout cas par le prix.

Une dégustation à l'aveugle serait peut-être encore plus significative...

Pour finir, j'ajouterai que les limites (dans la quête du plaisir) de la dégustation pure ont vite été atteintes lors de ses séances, l'appel de la chair ayant été ressenti par beaucoup comme une frustration sincère.

On se doit donc de faire une fête à ces vins, mais à table !

Il n'empêche que jeunes ou vieux, ces vins nous ont offert un grand bonheur, sans jamais saturer ou fatiguer nos sens, mais en les comblant de perceptions délicieuses.

On en redemande...



Conclusion du soir

Si la première salve était elle indéniablement une série de très haut niveau (à coup sûr le top de la production nationale), pour de beaux et grands vins consacrant la syrah, nous avons eu droit ce soir à une série qui nous a plus décontenancés, car plus mitigée, impliquant des vins faisant moins l'unanimité (ne pouvant tous revendiquer le plébiscite quasi systématique accordé aux vins jeunes). Les millésimes 96, 91 et dans une moindre mesure 1988 rassurent. 1995, 1990 et 1989 interrogent.

Quelques commentaires généraux :

- Ces vins seront magnifiés (ou améliorés) à table.
- La Côte Brune 97 est apparue bien supérieure à la cuvée normale 1997 : ce millésime possède nettement moins d'éclat que 1996 (les vins semblent affadis par un taux d'alcool plus important)
- Sur 1996, la cuvée normale est aussi appréciable que la Côte Brune 1996 : les vins de ce beau millésime mettent du moins tous les dégustateurs d'accord.
- La Côte Brune 95 se révèle bien supérieure à la cuvée normale 1995 (qui elle déçoit particulièrement).
- 1992 et 1994 s'avèrent corrects.
- La Côte Brune 1994 partage les dégustateurs.
- 1991 renoue avec la grandeur, l'évidence de style (pureté, force, expressivité). La Côte Brune 1991 n'est pas tellement plus remarquable que la normale.
- 1989 et 1990, assez retors, restent difficiles à cerner le soir. Ce ne sont pas des millésimes faciles à décrypter.
- La Côte Brune 1988 est dans un état étrange (quid de ces sensations boisées un peu suspectes sur cette Côte Brune 1988, et à moindre titre sur les 1989 et 90 ?)
- 1985 et 1983 sont fatigués, en bout de course (le soir, en tout cas, la magie n'opère plus, pour des vins qu'il faut précautionneusement préserver de toute aération).
- Hypothèses pour les déconvenues de la seconde série (le plaisir étant moins au rendez-vous) :
 - la longévité de la syrah serait-elle moindre en Côte-Rôtie ? (le long vieillissement semble plus réservé aux vins de l'Hermitage - l'appellation Hermitage étant au passage plus stable dans le temps).
 - il faudrait aussi s'interroger sur les légitimes progrès du vigneron au fil des années (cf. la parole à M. Jamet)



Remarques sur les bouteilles

Pour ceux qui s'intéressent aussi aux contenants, sachez que le domaine a connu plusieurs changements d'étiquette :

- étiquette du 1983 au fond quelque peu fané, aux références du vigneron mentionnées plus discrètement que par le futur.
- premier changement significatif en 1990 avec, sur la cuvée classique uniquement, la disparition de la signature de « Joseph Jamet » pour celle de « GAEC Jamet, Jean-Paul et Jean-Luc ». La Côte Brune est toujours signée Joseph, mais pour la dernière fois...
- évolution sobre de calligraphie et de présentation générale en 2000.

Dans le registre des changements, on note aussi l'apparition d'une bouteille plus large, fumée, sur la Côte Brune 2003.

La cuvée classique adopte cette belle bouteille pour le millésime 2005.



Quelques précisions...

Point de départ : la mise en bouteille a débuté en 1976 pour les 2 cuvées, classique et Côte Brune.

Vignoble : les lieux-dits de la propriété : *Lancement, Côte Blonde, Chavaroche, Fongean, Côte Bodin, Leyat, Bonnivières, Mornachon, Le Plomb, Moutonnes, Landonne, Gerine.*

Les 2 cuvées sont 100% sur schiste jusqu'au millésime 91.

Depuis le millésime 1992, seule la Côte Brune conserve cette caractéristique tandis que la cuvée classique compose désormais avec 10% de gneiss.

Les vins : le domaine produit essentiellement deux Côte-Rôtie issues du seul cépage « syrah » :

- la cuvée générique est un assemblage de parcelles issues de terroirs situés tant au nord qu'au sud de l'appellation : *Fontgent, Lancement, Côte Blonde, Chavaroche, Leyat...*
- la cuvée parcellaire, appelée « Côte Brune », est issue exclusivement du lieu-dit qui porte son nom.

Suivant les années, le domaine produit aussi une cuvée appelée « *Élégance* », sélection sur 2 lieux-dits, *Côte Blonde et Lancement*, élevée en vieux fûts.

Tableau récapitulatif

Grands vins			
1999	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	18,5	0
2003	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	18,3	+ 0,4
1991	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	18,3	- 0,4
2000	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	18,2	+ 1
2004	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	18,0	+ 0,3
1991	<i>Côte-Rôtie</i>	18,0	- 0,1
Vins excellents			
2005	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,8	+ 0,2
1996	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,7	0
1989	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,6	- 2,8
1999	<i>Côte-Rôtie</i>	17,5	+ 0,2
2001	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,5	+ 1,8
1985	<i>Côte-Rôtie</i>	17,5	- 2,5
1990	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,3	- 0,7
1998	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,2	0
2003	<i>Côte-Rôtie</i>	17,2	+ 0,9
1990	<i>Côte-Rôtie</i>	17,2	+ 1
1996	<i>Côte-Rôtie</i>	17,1	+ 0,8
1988	<i>Côte-Rôtie</i>	17,0	+ 1,5
1988	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	17,0	- 1
Très bons vins			
2000	<i>Côte-Rôtie</i>	16,9	+ 0,6
1995	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	16,9	- 0,3
1997	<i>Côte-Rôtie</i>	16,8	- 0,7
2004	<i>Côte-Rôtie</i>	16,6	+ 0,3
1997	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	16,6	+ 0,1
2005	<i>Côte-Rôtie</i>	16,3	0
1998	<i>Côte-Rôtie</i>	16,3	+ 0,3
1994	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	16,2	- 1,2
1989	<i>Côte-Rôtie</i>	16,2	- 0,6
Bons vins			
1997	<i>Côte-Rôtie Les Sommets d'Harays</i>	15,6	- 1,3
2002	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	15,4	- 0,9
1995	<i>Côte-Rôtie</i>	15,3	- 1
2001	<i>Côte-Rôtie</i>	15,2	- 0,2
1992	<i>Côte-Rôtie Côte Brune</i>	15,2	+ 1,7
1983	<i>Côte-Rôtie</i>	15,2	- 2,7
Assez bons vins			
1994	<i>Côte-Rôtie</i>	14,7	- 0,6
2002	<i>Côte-Rôtie</i>	14,0	- 1

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

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

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- - le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	16,8	Ecart moyen (<i>en valeur absolue</i>)	0,75
---------------------------	------	--	------

