

**Club toulousain In Vino Veritas**  
**Verticale du Domaine de Chevalier blanc en Pessac-Léognan**  
**Tous les millésimes de 2005 à 1979 + 1975 et 1954 (soit 29 millésimes)**



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées.  
 L'ensemble est commenté par Laurent Gibet et Philippe Ricard.  
 Photos Philippe Ricard. Mise en page Christian Declume, Philippe Ricard.

**Quelques commentaires de contexte :**

Nous remercions tout spécialement M. Olivier Bernard qui a accepté de nous céder quelques vieilles bouteilles de sa cave et à des prix particulièrement intéressants.

1<sup>er</sup> jour : pression atmosphérique : 1020 hpa - temps superbe - vent nul - Premier 1/8<sup>ème</sup> de lune - sensations de dégustation : très bonnes.

2<sup>ème</sup> jour : pression atmosphérique : 1014 hpa - temps maussade - vent modéré - 7/8<sup>ème</sup> de lune montante - sensations de dégustation : très bonnes.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 10 jours avant notre rendez-vous.

La première journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h 15 puis le soir à 19h30, la deuxième uniquement le soir en raison des vieux millésimes.

Le compte-rendu de la première journée, même s'il rapporte les notes de chaque séance, détaille les impressions du soir car il n'a pas été possible de faire un CR l'après-midi. Lorsque l'écart de notation entre les 2 dégustations est trop important, un commentaire est fait par Philippe Ricard.

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 sans présentation à l'aveugle, du plus jeune au plus vieux.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume - MF : Maxime France - EG : Eddy Gauthier.



❖ 1<sup>ère</sup> partie :  
Vendredi 27 février 2009

**Ordre de dégustation**  
(Nombre total de dégustateurs : 8)



**1. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 2005 - 13°**

*(85% Sauvignon/15% Sémillon)*

L'après-midi : DS17 - PR17 - CD17 - EG17. Note moyenne AM : 17

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

Robe pastel, brillante, aux reflets verts et dorés (cf. les belles photos de Philippe, explicites).

Nez de grande classe, au boisé présent mais pas gênant, déclinant des senteurs d'un grand raffinement aromatique : vanille, chèvre-feuille, lichen, agrumes, poire au sirop, menthe, nougat. L'expression est d'une belle noblesse végétale, à mille lieux des olfactions variétales, vulgaires et dérisoires trouvées dans les Bordeaux blancs dégustés tout récemment (le casting était pourtant soigné).

Bouche remarquablement fine également (avec du gras), accompagnée par une très belle acidité sur une belle longueur, goûteuse.

Une réalisation brillante, qui ne flanche pas entre après-midi et soir et qui va donner le "la" de cette dégustation. On se dit qu'un véritable support minéral la rendrait grandiose. A noter une finesse similaire dans l'excellent rouge 2005 goûté en début de semaine. Et un vin évidemment moins entravé par son élevage que le 2006 blanc goûté à la même occasion, campé sur un socle solide.



## 2. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 2004 - 13°

(83% Sauvignon/17% Sémillon)

L'après-midi : DS15,5 - PR15 - CD15,5 - EG15,5. Note moyenne AM : 15,4

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

Nez exprimant le camphre, le bâton de réglisse, l'amande, la poire. Moins d'extraversion que dans le 2005, un peu plus de végétal aussi.

Bouche grasse et fine, avec un prolongement notable. On peut apprécier sa spontanéité leste et mentholée, sa cohérence, sa netteté, sa grande buvabilité.



## 3. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 2003 - 13°

(80% Sauvignon/20 % Sémillon)

L'après-midi : DS16,5+ - PR16 - CD16 - EG16 . Note moyenne AM : 16

Robe paille avec de légers reflets verts.

Première impression réduite (notes de poulailler) s'effaçant au profit d'un grillé noble, de levure, citron confit, raisin mûr, une pointe lactée : moins de vivacité d'expression.

Bouche joufflue et suave, délivrant une grosse matière, faite de puissance et de maturité. Un esprit plus sudiste, mais sans mollesse, parvenant à préserver tant sa finesse de texture que son équilibre d'ensemble. Très longue finale salivante.

Le millésime semble avoir été adroitement dompté.

Le soir : DS16 - LG15 - MS14,5/15. Note moyenne SOIR : 15,3

Nez réduit, littoral (varech, algue), grillé (le bâtonnage sur lies ?), plus confit : cédrat, verveine, menthe, citron, calisson d'Aix, fruits blancs, épices subtiles.

Bouche particulièrement copieuse, dévalorisée par un peu trop d'alcool et d'amertume. Démarrage un peu lourd et brièveté, avec moins de goût. Didier rappelle sa finesse et une longueur préservée après une entrée en matière certes un peu large (mais il est le seul à avoir également goûté cette cuvée l'après-midi).



#### 4. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 2002 - 13°

(80% Sauvignon/20 % Sémillon)

L'après-midi : DS16 - PR16 - CD16 - EG15,5. Note moyenne AM : 15,9

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

Jusque là, les robes bougent peu.

Nez légèrement réduit, se clarifiant sur des senteurs avantageuses de nougat, de fougère, de réglisse, de prune, de calament, de fruits blancs. Son opulence peut faire penser à un Hermitage (J.L. Chave).

Matière tout en sveltesse, sur des amers nobles, florale, sensiblement épicée, finissant sur une belle sensation de peau de raisin. Poids limité pour un vin probablement à son maximum, aux contours cependant irréprochables.



#### 5. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 2001 - 13°

(80% Sauvignon/20 % Sémillon)

L'après-midi : DS17,5 - PR18 - CD17,5 - EG17,5/18. Note moyenne AM : 17,7

Robe paille légèrement jaunie, toujours marquée de vert.

Toujours une impression quelque peu fermentaire à l'ouverture, sur des notes de levure, pain frais, suivies par l'amande, le citron confit, l'ananas, les fruits blancs.

La bouche semble renfermer un "monstre", fait de puissance, de largeur autant que de longueur. Comme un basketteur en classe économique d'un avion long-courrier, il a bien du mal à déployer ses jambes pour s'exprimer avec aisance... Il lui faudra du temps pour délier cette matière, exprimer toute cette mâche avec davantage d'évidence. Mais la finesse du toucher et l'acidité sous-jacente sont déjà parfaitement en place...

Le soir : DS17 - LG16,5+ - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,8

La robe commence à se doré.

Nez mûr exprimant le végétal noble, le citron givré, l'eau de vie de poire, le gingembre. Touches d'anis, d'eucalyptus et de rhum.

Bouche pleine, pulpeuse, fraîche, pour une bonne longueur (le fruit est moins jaillissant que lors de la dégustation de l'après-midi). Un vin d'une savoureuse concentration (cette tenue de goût ainsi que cette sensation tannique), que l'on imagine ici un peu endormi. On devine sa puissance sous-jacente, ce soir dissimulée.

#### **Rappels :**

**a. Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 2001 : 3/5/08 - 16/20 (LG)**

Une belle bouteille, ni trop variétale ni trop boisée. Un message congruent, harmonieux, ne singeant ni la Loire ni la Bourgogne.

**b. Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 2001 : 07/06/04 (PC)**

DS15,5 - PP15,5 - PC14,5 - LG15. Note moyenne : 15

Boisé plus lourd, plus présent (noix de coco, genêt), qui cède finalement la place aux fleurs blanches et au buis. Matière vive, beaucoup moins dense que les trois précédentes, sapide cependant, qui finit sur une sensation aigrelette un peu abrupte. Nettement en retrait dans cette troisième série.



**6. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 2000 - 13°**

(80% Sauvignon/20 % Sémillon)

Échantillon bouchonné.

Curieusement, la mise en bouche n'est pas totalement repoussante (commentaire valable le soir uniquement).

**Rappel : Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier blanc 2000**

DS15,5/16 - LG15,5 - PP16 - PC(15). Moyenne : 15,5

Nez timide mais élégant, Notes fumées, matière sérieuse et acidité droite mais le vin reste muet aromatiquement.



**7. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1999 - 13°**

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS14,5/15 - PR14,5 - CD15 - EG14,5. Note moyenne AM : 14,7

Couleur paille-jaunie dotée de reflets dorés et verts.

Amande, ananas, agrumes, nougat, rhum, pamplemousse, mais aussi une pointe végétale qui trahit pour la première fois la nature du Sauvignon.

Présentation charnue, généreuse, plutôt large, mais moins dynamique, moins tendue, moins raffinée que les précédentes.

Le soir : DS14,5 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,2

De nouveau, robe d'intensité moyenne (moins dorée que celle du 2001).

Nez peu sophistiqué : fleurs blanches, pomme, citron.

Bouche sur des goûts simples (bâton de réglisse), un brin amers, relativement plate, monolithique.



### 8. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1998 - 13°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS15,5 - PR16 - CD15,5 - EG15,5. Note moyenne AM : 15,6

Teinte jaune assez clair, avec des éclats dorés.

Olfaction plus extravertie, quelque peu baroque, sur un style oxydatif : pomme au four, baba au rhum, tatin de poire. Le sémillon semble ici avoir pris la mesure de son compagnon d'assemblage...

Toujours cette présentation quelque peu déroutante, mariant l'éclat d'une jolie matière, charnue, profonde, au dynamisme d'une acidité énergique, le tout sous cette signature oxydative tout compte fait fort charmante. Mais on évoque plus spontanément un Anjou comme les Noëls de Montbenault de Richard Leroy...

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

Robe relativement intense.

Nez oxydé, peu noble, révélant une certaine singularité : pomme, citron lacté, calvados, réglisse, géranium.

Bouche peu raffinée, assez quelconque, peu typée également (on peut vraiment penser à un chenin ligérien), moins précise que celle des 2004 et 2002 (pour Miguel, elle est pimpante).



### 9. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1997 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS12,5 - PR13,5 - CD13,5 - EG14. Note moyenne AM : 13,4

Exclusivité plus végétale sur le poivron, la fougère, l'herbe coupée, trahissant un manque apparent de maturité. Le cépage serait pour une fois assez facilement identifiable à l'aveugle...

Matière plus banale, sur une expression fade, exiguë. Par contre, si le fond déçoit, la texture est toujours aussi fine, évitant la fluidité tout comme la dureté : la signature de vinification reste nette et sauve les apparences...

Le soir : DS12,5 - LG12,5 - MS12,5. Note moyenne SOIR : 12,5

Robe légère, aux reflets verts accentués.

Nez rebutant en raison d'une note d'asperge prononcée.

Bouche verte, creuse, époumonée (le domaine nous avait prévenus). Pourtant, une précédente dégustation fut plus que probante.

**Rappel : Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 1997 : 8/10/06 (LG) - 17/20**

Olfaction encore boisée, minérale (pierre à fusil), profonde : pamplemousse, végétal, calisson. Pas d'œillade aromatique, un bouche fermée, puissante, sur la réserve (mais on devine une dotation conséquente). Certains dégustateurs ont proposé Corton-Charlemagne (pour la minéralité, l'austérité, la tension).



### 10. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1996 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - CD15 - EG13,5. Note moyenne AM : 13,9

Le soir : DS13 - LG13,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,3

Senteurs de yaourt au citron, de peau de mandarine, de réglisse dans un ensemble dominé par le végétal.

Bouche tendue, austère, un peu empâtée par le bois. Peu complexe (on y trouve surtout du citron), sans distinction, efflanquée. Floridène 96 fut plus réjouissant, y compris le soir.

#### Rappels :

**a. Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 1996 : 16/12/07**

DS12 - PC13 - LG13,5 - PR13 - MS13 - BLG13. Note moyenne : 12,9

Nez fort boisé, lacté (yaourt au citron), épicé, mentholé. Aucun charme. Bouche languide, bien trop simple, au boisé omniprésent. Avenir bien compromis (sur cet échantillon, du moins).

**b. Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 1996 : Mai 2003**

DS16 - PP15 - PC15 - LG15,5+ - VM16. Note moyenne : 15,5

Robe brillante, plutôt pâle. Nez assez épanoui, avec des notes de fruits blancs bien mûrs, d'ananas, accompagnées d'une touche végétale (buis), qui oriente vers le sauvignon bordelais (plutôt que ligérien).

Bouche pour laquelle le bois ne s'est pas encore totalement fondu. Bel ensemble, pur, correctement bâti, mais qui semble encore sur la réserve, tant en intensité qu'en persistance. A attendre impérativement.



### 11. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1995 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS16 - PR16 - CD15 - EG16,5. Note moyenne AM : 15,9

Le soir : DS15,5 - LG15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,3

Le vin, sans tapage, affiche une sobriété résolue : végétal, amande, agrumes, tisane, pomme et poire, bâton de réglisse. Le tout est lissé.

Bouche en mode introverti, un peu déficiente en expressivité de goût mais d'une confortable qualité de trame (la signature des meilleurs millésimes du domaine). Belle tenue, donc, amers de qualité, finesse et longueur. Densité et rigueur.



### 12. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1994 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - CD14 - EG13,5. Note moyenne AM : 13,6

Le soir : DS13,5 - LG12,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,2

Parure juvénile, sans trouble, soulignée de nets reflets verts.

Il semble que ce millésime soit emmuré dans une camisole soufrée.

Raide, il exprime pauvrement la pomme et le camphre.

Ici aussi, le rappel milite pour l'humilité des dégustateurs.

#### **Rappel : Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 1994 : 9/7/2000**

PC : 15,5 vers 16 - LG : 16 vers 16,5 - PP : 16 - DS : 16,5 vers 17 - Note moyenne : 16 vers 16,4

Robe moyennement intense, brillante avec quelques reflets verts. Nez complexe, qui présente un boisé (voire légèrement brûlé) un rien envahissant et austère mais restant fin. Des notes de melon, de miel (et de cire), de beurre, de noix de coco, d'anis, de menthol, qui renforcent cette impression de fraîcheur. Pour ce vin massif et sur la réserve, doté d'une bonne acidité, l'identification reste difficile (on passe en revue aussi bien la bourgogne, que la Loire ou le Rhône septentrional). Le bois, la vanille, l'anis, les agrumes caractérisent encore un peu (trop) brutalement et simplement la bouche. On note toutefois un vin dense et racé, de bonne longueur (plus de 10 secondes).



### 13. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1993 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS12 - PR12,5 - CD12,5 - EG12,5. Note moyenne AM : 12,5

Le soir : DS12 - LG12 - MS11. Note moyenne SOIR : 11,6

Robe dorée, terne.

Nez approximatif (on repense aux mauvais Bordeaux bus dans les précédentes série, type Couhins-Lurton). Profil oxydé, ranciote : pomme blette, cire, pamplemousse. Pas fameux ...

Bouche verte, taraudée, malheureusement irrémédiablement fichue.



#### 14. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1992 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS15+ - PR15,5 - CD14,5 - EG15,5. Note moyenne AM : **15,1**

Aspect jaune or légèrement grisé, avec des reflets dorés.

Le vin exprime des odeurs de pomme cuite, fruits blancs, résineux, une pointe métallique. L'ensemble semble frais et assez jeune.

Bouche discrète mais dotée d'une force tranquille, pimpante, tranchante, étirant agréablement le vin. Toujours aussi fin, sûr de son équilibre, il se délie avec sobriété, une certaine classe.

Le soir : DS14,5 - LG13,5/14 - MS14. Note moyenne SOIR : **14,1**

Robe claire.

Nez sur les agrumes, le miel, le végétal (feuille de tomate).

Trame assez sérieuse mais message surtout réglissé, indigent en saveurs. Fraîcheur et finesse préservées.



#### 15. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1991 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - CD16 - EG16,5. Note moyenne AM : **16,4**

Le soir : DS16 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : **16**

Robe dorée.

Nez légèrement oxydé, proposant des odeurs de pomme, de tarte aux mirabelles, de raisin de Corinthe (avec toujours les agrumes et cette inévitable réglisse).

Bouche en plénitude, assez longue, en apogée, dont la qualité principale est la tenue en bouche (d'autant qu'elle n'est plus toute jeune). Cela dit, elle ne bénéficie pas d'une minéralité qui la boosterait.

Un peu neutre en goût, donc, mais pouvant s'appuyer sur un substrat de poids, superbe. Un style puissant, un peu au détriment de la finesse cependant.

## Conclusion de la première série de vins jeunes



Les millésimes 2005, 2001 et 1991 sortent clairement du lot (et l'on déplore quelques ratés fâcheux).

On observe de nets progrès du domaine (depuis 2001) vers l'élégance, l'équilibre, la digestibilité, l'aspect salivant (ainsi le 91, qui fait cependant preuve d'une belle endurance), paraît sensiblement moins ciselé.

Les millésimes s'expriment distinctement dans une production variée dont les principales qualités sont la finesse, l'harmonie, le caractère très propre des fins de bouche.



❖ 2<sup>ème</sup> partie :  
Vendredi 6 mars 2008 (uniquement le soir)



**Ordre de dégustation**  
(Nombre total de dégustateurs : 9)



**16. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1990** - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS(15,5?) - LG14,5 - PR14,5 - MS15 - EG15,5. Note moyenne : 15

Robe intense, unie, brillante, conservant quelques reflets verts.

On est accueilli ici par des senteurs assez "sensationnelles" (au sens littéral du terme) : genêt, menthe, agrumes, ananas. Les parfums sont enivrants, résolument exotiques : banane flambée au rhum, patate douce, fruits secs, cannelle. L'élevage est encore très présent et amène des senteurs de bois humide et chauffé (sauna, vieil Armagnac, incluant des notes de pruneau).

Bouche d'une richesse excessive (selon moi victime de placidité et avare en goûts), handicapée par une mauvaise tenue à l'air qui renforcera cette impression d'avachissement en finale.

Elle finit de façon nette mais sans queue de paon. Rebu en fin de soirée, le vin trahira un manque de structure patent.

**Rappel : Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 1990 : 7/12/2002 (LG)**

PC15,5 - DS16,5 - PP16 - LG16 - RT14,5 - EF16 - GL15,5 - VM16. Note moyenne : 16.

Nez paraissant plus évolué, avec des notes de cire, de beurre, de réglisse, de champignons, de noix, de truffe (blanche pour certains, noire pour d'autres). Bouche grasse, présentant déjà des signes d'oxydation. Ce vin semble plus lourd, plus alcooleux, moins élégant que le précédent (NDLR : Meursault Perrières Pierre Morey 1992). Prêt à boire, son évolution est également plus précoce.



### 17. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1989 - 13°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS17 - LG16,5/17 - PR17 - MS17 - EG17. Note moyenne : 17

Robe faisant plus jeune, moins dorée, aux reflets verts plus marqués.

Les parfums monteront progressivement dans le verre pour délivrer des odeurs de plus en plus manifestes (mais pas explosives) de menthe, de fougère, d'agrumes, de banane verte, de nougat, d'amande, de miel. L'ensemble reste donc relativement ténu (malgré des vapeurs plus iliennes de rhum et de vanille). L'aspect végétal domine, mais de manière noble.

Bouche puissante, fine, pleine, étirée, séveuse, ascendante. Acidité appropriée, structure solide, beaux amers. Une belle bouteille, tout en sérénité, à laquelle il ne manque que ce petit supplément d'âme qu'on désigne par "minéralité". On note tout de même que cette défaillance est bien compensée par une subtile sensation, prolongeant le vin de manière tout à fait salivante (rebu en fin de soirée, le vin se montrera parfaitement campé sur ses appuis, particulièrement prégnant).



### 18. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1988 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS15,5 - LG15,5 - PR15 - MS15 - EG15,5. Note moyenne : 15,3

De l'éclat et de l'intensité, paré de reflets verts soutenus.

Le nez, peu causant, présente un début d'évolution (d'oxydation ?) via des notes de cire, de canne à sucre, de pomme, de tilleul, de menthe. Discrète impression métallique.

En bouche, on constate un volume restreint pour un vin plus étroit, svelte, rigoureux. On est loin, en cohérence avec l'impact logique des millésimes, de l'opulence aromatique du 1990.

On apprécie du moins sa retenue et sa cohésion.



### 19. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1987 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS13,5 - LG13 - PR13 - MS13 - EG14. Note moyenne : 13,3

Belle évolution, sans excès.

Nez disgracieux : oeuf, varech, allumette frottée, végétal, cire, iode. En coulisse, on décèle du citron, de la verveine et de la menthe.

Bouche de présence minimale, sans éclat, sur des faibles amers. Passable, mince et terne, mais inexistante pour Miguel.



### 20. Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier blanc 1986 - 12,5°

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS16,5 - LG16,5 - PR16,5 - MS16,5 - EG16,5. Note moyenne : 16,5

Robe pas trop évoluée.

Le nez, résineux, corsé, associe des senteurs encore jeunes, dominées par le citron (décliné en citron frais, citron confit, citronnelle et citron vert). On décèle en complément du miel ainsi qu'un petit fumet qui rappelle le thym. Boisé fondu.

Le vin gagne lentement en puissance dans le verre. Moins large d'épaules que le 1989, il possède des vertus appréciables de volume, de longueur, de fraîcheur (le beau coup de fouet citronné). Nous ne serons pas surpris de son maintien à l'aération.



### 21. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1985 - (pas d'indication de degré)

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS17 - LG16 - PR17,5 - MS17 - EG17,5. Note moyenne : 17

Dernier millésime pour l'AOC Graves, suite à la création de l'appellation Pessac-Léognan blanc.

Robe brillante, associant le jaune et le vert.

On démarre par des odeurs de végétal noble, d'agrumes, de fleurs blanches, de nougat, de menthe, de poire et d'ananas. Léger voile réduit pour un ensemble discret mais racé.

Matière charnue, encore un peu soulignée de trace d'élevage. De la fringance mais pas d'explosivité dans une apparence très mûre, dont rien ne dépasse, qui me semble rester "en-dedans".

Un vin qui se regoûtera moins bien en fin de soirée, devenant légèrement oxydé, un peu chiche, un peu piquant (alors que Laville-Haut-Brion affichera une constance remarquable).



Vin pirate :

**22. Graves : Château Laville Haut-Brion 1985** - (pas d'indication de degré)

(70% Sémillon/30 % Sauvignon)

DS18,5 - LG18 - PR18,5 - MS18,5 - EG18,5. Note moyenne : **18,4**

Robe sensiblement plus verte que celle de Chevalier 1985.

Senteurs affolantes encore d'une déroutante jeunesse : végétal noble, citron, orange. La classe (race) aromatique s'exprime à travers des senteurs particulières très condensées d'huiles essentielles et d'ambre (comme dans les chardonnays du domaine Leflaive par exemple). Cela donne au vin une touche liturgique inspirée très valorisante. Il est en tout cas notablement plus expressif que Chevalier 1985.

Bouche brillamment conduite, mûre, corsée, à la fois dense (sensation de peau de raisin) et évanescence (une silhouette de ballerine), délicatement savoureuse : elle offre une jouvence d'une superbe dynamique, avec peut-être plus de perfection formelle que dans un Château Grillet (si l'on veut la comparer ici à un autre grand vin), mais peut-être tout de même moins d'âme (c'est moi qui souligne, incluant l'âme d'une trame minérale flagrante). Cette stature d'un grand raffinement situe en tout cas ce vin au style très policé parmi les grands blancs hexagonaux.



**23. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1984** - (pas d'indication de degré)

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS14 - LG14 - PR14 - MS14,5 - EG14,5. Note moyenne : **14,2**

Ce 1984 confirme que les robes vieillissent peu.

Nez un tantinet oxydé procurant des notes simplifiées de noix, de pomme cuite, de miel et de zeste.

Bouche citronnée, plus parlante que celle du 1987 (plus fruitée, plus vitale).



#### 24. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1983 - (pas d'indication de degré)

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS11 - LG11 - PR12 - MS(11) - EG12,5. Note moyenne : 11,5

Nez épicé, simple, sur les fruits secs.

Bouche sur laquelle on ne s'attardera pas, affublée d'une verdeur anormale (cf. le 1993), expéditive (finale plongeante), exsangue.

Plutôt indigne dans cette configuration.

#### Rappel : Pessac-Léognan blanc - Domaine de Chevalier 1983 : 5/6/2005 (PC)

DS13,5 - PC14/14,5 - CD15 - VM15. Note moyenne : 14,5

Or assez pâle, présence de voltigeurs. Premier nez subtil, épicé, fumé, un fruit plutôt oxydé évoquant des raisins secs macérés, des notes de champignon de couche. L'aération accentue la présence de perceptions semblant liées à l'élevage : vernis, café... La bouche souffre beaucoup de passer après celle du vin précédent (NDLR : Rayas blanc 1995) : il y a moins d'alcool, beaucoup moins de corps, de franchise et de droiture. Les arômes sont intéressants, mais l'influence du bois semble raidir une expression tactile déjà plutôt maigre.



#### 25. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1982 - (pas d'indication de degré)

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS13,5 - LG13 - PR13,5 - MS13,5/14 - EG13,5. Note moyenne : 13,5

Dernier vin vinifié par Claude Ricard.

Curieux retour variétal, peu encourageant : gazon coupé, orties, paille humide, citron.

Bouche cinglante, construite sur une pauvre acidité citronnée. Infime résilience de matière en finale.



#### 26. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1981 - (pas d'indication de degré)

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS13 - LG12 - PR13 - MS13 - EG13,5. Note moyenne : 12,9

Senteurs trop limitées : végétal, citron.

Bouche tranchante, citrique (jus de citron). Avarice gustative désespérante, impardnable.



**27. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1980** - (pas d'indication de degré)

*Echantillon bouchonné*



**28. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1979** - (pas d'indication de degré)

*(70% Sauvignon/30 % Sémillon)*

*DS13 - LG12 - PR13 - MS13 - EG13,5. Note moyenne : 12,9*

Robe brillante, colorée mais sans excès.

Nez simpliste, citronné, soufré.

Bouche banale, étriquée, acide, invraisemblablement peu plaisante.



**29. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1975** - (pas d'indication de degré)

*(70% Sauvignon/30 % Sémillon)*

*DS15 - LG13,5 - PR14 - MS14 - EG15. Note moyenne : 14,3*

Robe peu évoluée, impassible.

Olfaction végétale sans grâce particulière, réduite à peu de chose : paille séchée, tabac, pamplemousse, pomme. On y retrouve (en plus estompée), les paradoxales tonalités variétales décelées dans le 1982.

Bouche pour moi d'une grande martialité (grande nervosité, goûts de rafle - de sous-maturité ?, raideur), principalement végétale, sans véritables nuances.



### 30. Graves : Domaine de Chevalier blanc 1954 - (pas d'indication de degré)

(70% Sauvignon/30 % Sémillon)

DS16 - LG14,5 - PR16 - MS16 - EG16. Note moyenne : 15,7

Robe dorée, intense, à la manière de celle d'un liquoreux.

Splendides fragrances, singulières, légèrement alliacées, composées de notes de zeste, de sucre d'orge, de cire, de citron vert, de gentiane (qui se signalera en bouche par son amertume de saveur). On peut s'imaginer face à un Clos Joliette.

En bouche, on apprécie la pureté, la vitalité (avec une acidité conquérante mais enrobée, le vin ayant possiblement dû conserver du sucre résiduel - désormais ingéré - dans sa jeunesse). Je la trouve un peu parcimonieuse (en goût), mordante, particulièrement janséniste (cf. un vieux Vouvray demi-sec), impavide en tout cas.

Un quinquagénaire intéressant à découvrir. Rebu le lendemain, il se déroule correctement (vénérablement), peu corpulent mais tout à fait alerte, sur ces amers prévus de gentiane et de zeste.



## Conclusion de la seconde série des vins vieux



Le triplet 1990, 1989, 1988 a plus particulièrement fait l'objet de discussions intenses, les vins tournoyant longuement dans les verres, changeant d'expression, se stabilisant peu à peu.

On observe de très belles réussites sur 1989, 1986 et à moindre titre 1985 (nettement dominé par un impérial Laville-Haut-Brion 1985).

Très intéressant derby, sur ce grand millésime qu'est 1985, comparant Chevalier (dominante sauvignon) et Laville-Haut-Brion (dominante sémillon). Laville-Haut-Brion 1985 impressionne par sa classe, sa finesse, sa persistance savoureuse.

Globalement, la marque du domaine reste la finesse, la sapidité, les tannins bénéficiant d'un toucher de grande qualité.

On a ici affaire à l'un des trois meilleurs Bordeaux blancs et potentiellement à un grand vin de France (pourquoi donc les autres domaines sont-ils tant à la traîne ?).

Il n'a comme challenger crédible que Haut-Brion (superbe 1983 bu chez Darroze) et Laville Haut-Brion, d'une endurance exceptionnelle (cf. le beau 1966, les magnifiques 1955 et 1948 - en pensant aussi au 1962, hélas bouchonné et sans oublier l'irruption d'un Fieuzal 1962 bluffant).

Evoquons aussi la qualité ponctuelle des blancs de Pape-Clément et signalons que l'horizontale Pessac blancs 2001 de juin 2004 (club Ganesh) avait vu briller Laville-Haut-Brion, mais pas Chevalier.

Reste que ces plus belles expressions, malgré leurs goûts bien présents, ne sont pas des monstres aromatiques (je repense ici aux meilleurs vins issus de Riesling et de chardonnay, qui me communiquent plus d'émotion par la race de leurs saveurs minérales) et ne brillent pas par un support minéral racé décisif.

De (trop) nombreuses déceptions sont à regretter dans les vins issus de l'époque précédant l'arrivée au domaine d'Olivier Bernard (on a déjà évoqué en conclusion de la 1ère série, les progrès supplémentaires depuis 2001, avec des vins méticuleusement produits, gras et fins à la fois).

Ainsi, les vins produits par Claude Ricard nous ont paru à ce jour assez uniformes et très acides.

## Historique du domaine

1865-1983 : Fondateur Jean Ricard. Mais c'est son gendre Gabriel Beaumartin qui reste 40 ans sur la propriété qui assoit la réputation du domaine.

1948-1983 : C'est Claude Ricard qui lui succède. Pourtant, sur les étiquettes c'est bien le nom de Jean Ricard qui apparaît.

1983 : Achat par la famille Bernard ("Les vins des Grands Vignobles" puis "Millésima", gros négoce bordelais). Olivier Bernard est formé pendant 5 ans par Claude Ricard (donc de 83 à 87).

Premier millésime seul d'Olivier Bernard : 1988.

## Remarques sur les bouteilles

Rares sont les domaines qui proposent un nombre aussi conséquent de modifications de bouteille, étiquette ou collerette ! Jugez plutôt...

### Bouteilles :

- jusqu'au millésime 1980 inclus, une couleur assez claire, standard
- de 1981 à 1998 inclus, les bouteilles sont fumées
- depuis 1999, elles sont toujours fumées, mais plus sombres



### Collerettes :



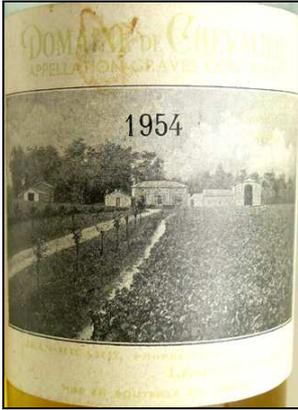
Jusqu'à 1990 inclus

1991 à 1999 inclus  
+ 2004

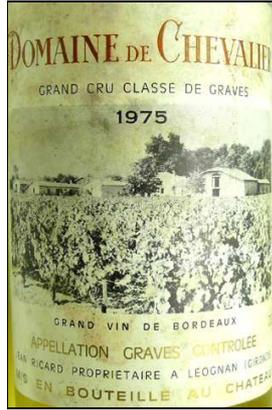
2000 à 2003 inclus

2005

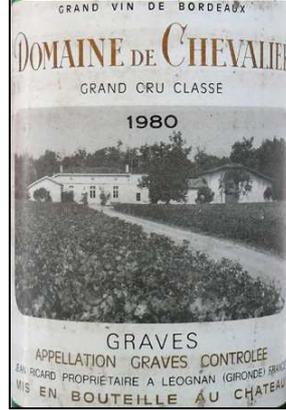
Etiquettes :



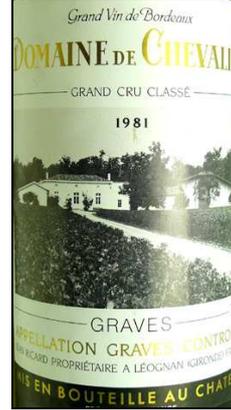
1954



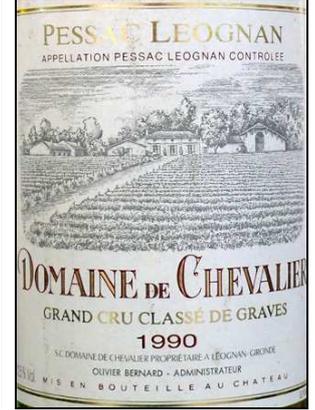
1975



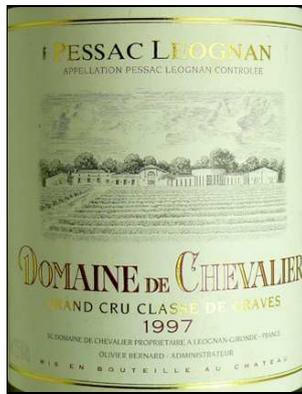
1979 et 1980



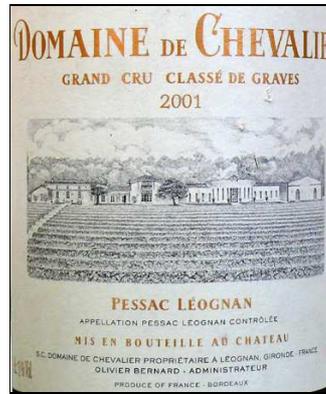
1981



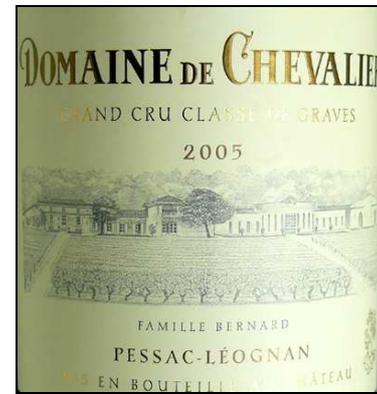
1982 à 1996



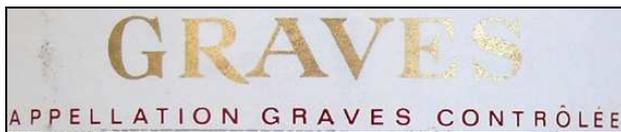
1997



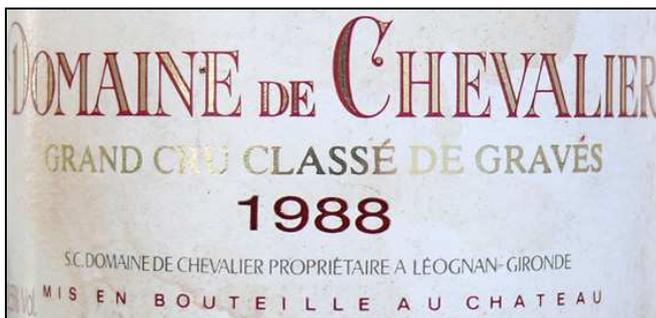
1998 à 2004



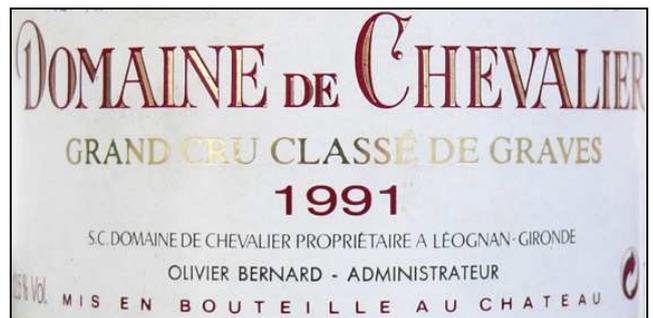
2005



1982 : appellation Graves mentionnée en haut      1983 à 1985 : Léognan apparaît  
A compter de 1986, l'appellation mentionnée devient Pessac-Léognan (pourtant officialisée en 1987)



1986 à 1988 : mention « SC domaine de chevalier »



Depuis 1989 : mention « Olivier Bernard - Administrateur »

### Quelques précisions

Suite à une demande sur les encépagements de chaque millésime, voici la réponse de Rémi Edange, directeur du domaine.

« L'encépagement du vignoble est maintenu à 70 SA et 30 SE. Cependant, les vieux sémillons taillés à cot produisent moins, ce qui explique la baisse de la proportion dans les millésimes actuels. Les sauvignons sont eux un peu plus productifs.

Nous assemblons "bon an mal an" une cinquantaine de barriques de Domaine de Chevalier Blanc...

1 barrique représente donc 2% !!!... les proportions peuvent varier rapidement. »



### Tableau récapitulatif

Grands Vins			
1985	Château Laville Haut-Brion	18,4	-
Vins excellent			
2001	Domaine de Chevalier blanc	17,5	-0,7
2005	Domaine de Chevalier blanc	17,0	0
1989	Domaine de Chevalier blanc	17,0	-
1985	Domaine de Chevalier blanc	17,0	-
Très bons vins			
1986	Domaine de Chevalier blanc	16,5	-
1991	Domaine de Chevalier blanc	16,4	-0,4
2004	Domaine de Chevalier blanc	16,0	+0,6
2003	Domaine de Chevalier blanc	16,0	-0,7
Bons vins			
2002	Domaine de Chevalier blanc	15,9	-0,4
1995	Domaine de Chevalier blanc	15,9	-0,6
1954	Domaine de Chevalier blanc	15,7	-
1998	Domaine de Chevalier blanc	15,6	-0,8
1988	Domaine de Chevalier blanc	15,3	-
1992	Domaine de Chevalier blanc	15,1	-1,0
1990	Domaine de Chevalier blanc	15,0	-

<b>Assez bons vins</b>			
<b>1999</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>14,7</b>	<b>-0,5</b>
<b>1975</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>14,3</b>	-
<b>1984</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>14,2</b>	-
<b>1996</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>13,9</b>	<b>-0,6</b>
<b>1994</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>13,6</b>	<b>-0,4</b>
<b>1982</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>13,5</b>	-
<b>1987</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>13,3</b>	-
<b>Vins moyens</b>			
<b>1981</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>12,9</b>	-
<b>1979</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>12,9</b>	-
<b>1993</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>12,5</b>	<b>-0,9</b>
<b>Vins sans intérêt</b>			
<b>1983</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>11,5</b>	-
<b>Echantillons défectueux</b>			
<b>2000</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>ED</b>	-
<b>1980</b>	Domaine de Chevalier blanc	<b>ED</b>	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir (uniquement jusqu'au millésime 1991, puisque pour les plus vieux échantillons nous n'avons organisé qu'une seule dégustation).

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

<b>Moyenne de la dégustation</b>	<b>15,6</b>	<b>Ecart moyen (en valeur absolue)</b>	<b>0,6</b>
----------------------------------	-------------	--	------------