

Le Beaujolais en 76 vins...

La dégustation, préparée par Nicolas Herbin, s'est déroulée sur trois journées
L'ensemble est commenté par Laurent Gibet, mis en page et illustré par Philippe Ricard

Quelques commentaires de contexte :

1^{er} jour : 1018 hpa - temps couvert - jour feuille - sensations de dégustation : bonnes.

2^{ème} jour : 1020 hpa - beau temps - jour feuille - sensations de dégustation : très bonnes.

3^{ème} jour : 1020 hpa - très beau temps - jour d'apogée lunaire - sensations de dégustation : bonnes.

La plupart des vins ont été expédiés par les vignerons peu de temps avant la dégustation.

Les autres sont issus de nos caves personnelles, stockés dans des conditions optimales de conservation.

Toutes les bouteilles ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

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

Bien que le CR ne détaille que les impressions du soir, les notes de l'après-midi apportent une indication sur les effets d'une aération de 5h (dans la bouteille rebouchée en position verticale) ; les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent en particulier ces fluctuations (ainsi que les siennes...).

Si la liste des vins est connue à l'avance, ils ont tous été dégustés avec présentation à l'aveugle, par série de 3 ou 4, puis dévoilés au fur et à mesure.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez – PC : Pierre Citerne – LG Laurent Gibet – PR : Philippe Ricard – MS : Miguel Sennoun – MF : Maxime France.

Préambule

(Philippe Ricard)

Tout a commencé il y a environ 4 ans, sur le forum Dégustateurs.com.

Une rencontre virtuelle avec comme trame commune des discussions internet qui donnent envie de pousser un peu plus loin la relation...

Un premier repas et, rapidement, le duo (ou les siamois, ou le couple, comme vous voulez...) Nicolas Herbin et Nicolas Bon sortirent définitivement de la superficialité que le net sait si bien entretenir...

Le père Herbin s'étant méchamment spécialisé dans le Beaujolais (écrivain au passage bien plus de commentaires qu'on en trouve dans la presse...), il est rapidement devenu la personne la plus revendicative sur la question, communiquant au passage son enthousiasme à foule d'amateurs.

Avec la réputation du millésime 2009, on s'est dit, chez IVV, qu'il était temps de monter une dégustation d'envergure pour voir où en était une partie des acteurs qualitatifs du Beaujolais ; et pour remettre potentiellement en question nos aprioris...

Mission était alors confiée à Nicolas de nous monter la quasi intégralité des séances, le complément étant fait par l'intermédiaire de nos caves respectives...

Bien entendu, les deux Nicos se devaient d'être de la partie...

Cette dégustation commune fut un grand plaisir, notamment amical.

Par delà la bonhomie de la rencontre, nous avons aussi profité de la finesse d'analyse des deux compères, tout comme des connaissances exceptionnelles de Nicolas H. sur le vignoble beaujolais.

Autant dire que cette expérience fut riche pour tout le monde, soulignant l'intérêt pour des passionnés à s'ouvrir aux autres.

Merci aux Nicos de s'être ainsi prêtés au jeu !

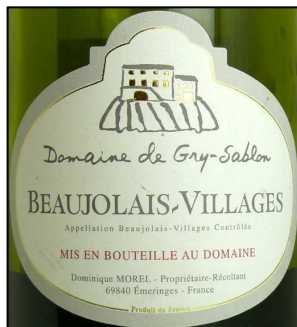
Merci enfin à tous les vignerons qui ont répondu présent à cette initiative, parfois fort généreusement, n'hésitant pas à sortir de vieux millésimes, de grandes bouteilles, voire même en offrant les échantillons (ce qui est très rare dans nos montages de dégustation...).

Grâce à eux, la sélection proposée fut particulièrement intéressante.

Bref, des dégustations comme celle-là, on en redemande !

1^{ère} partie :
Mercredi 22 juin 2011

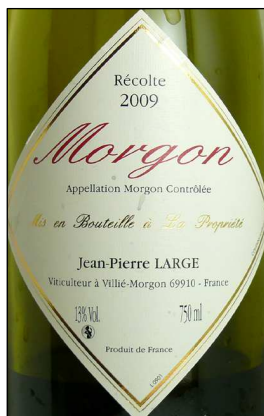
Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 12)



1. Beaujolais-Villages : Domaine de Gry-Sablon 2009

Le soir : DS13,5 - LG14 - MS13. *Note moyenne* : 13,5

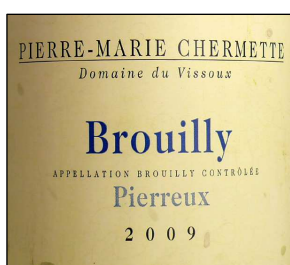
Un petit air de Beaujolais primeur sur cette entrée de gamme, amylique et déjà bien sûr ces notes caractéristiques récurrentes que l'on retrouvera en filigrane dans tous les vins : cassis, fleurs (quelque chose comme violette ou jacinthe), réglisse. Egalement de la cerise (clafoutis) et une pincée d'épices. Matière intermédiaire, un peu tendre (et somme toute inoffensive).



2. Morgon : Jean-Pierre Large 2009

Le soir : DS14,5/15 - LG14,5/15 - MS14. *Note moyenne* : 14,5

Senteurs de jacinthe, d'iris, de cerise, de cassis, de réglisse, de rafle, de minéral (impression de renifler un sol de terre, de roche, de cailloux - dans la suite de ce document, ce descriptif un peu galvaudé sera utilisé pour les odeurs et, en projection, pour les goûts). Un nez qui pinote légèrement, pour penser à un Fleurie. Matière svelte, sapide, dotée d'une belle acidité. Elle me semblera prendre de l'étoffe au contact de l'air.

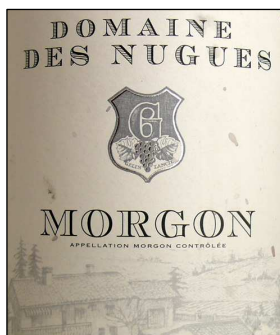


3. Brouilly : Domaine du Vissoux "Pierreux" 2009

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

Bel éclat fruité pour une expression ouverte, joliment grillée : cerise, cassis, réglisse, minéral.

Matière de beau volume, déliée, lisse, parfumée, avec une acidité profitable pour équilibrer la richesse du fruit sur ce millésime. Plaisante sur une longueur raisonnable.



4. Morgon : Domaine des Nugues 2009

Le soir : DS14 - LG13 - MS12. *Note moyenne* : 13

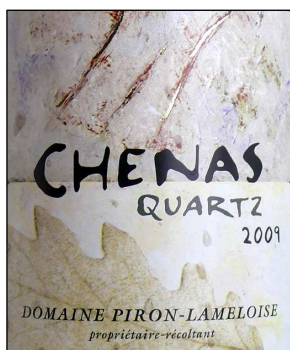
Sensation animale, avec des restes d'élevage. Bouche assez creuse, dissociée (trop d'acidité, d'âpreté, rappelant la groseille), peu agréable à boire. Pour certains, finale asséchante.



5. Régnie : Domaine Croix de Chèvre 2009

Le soir : DS15 - LG14,5 - MS14,5. *Note moyenne* : 14,7

On trouvera au départ une impression de boisé caramélisé qui s'estompera heureusement peu à peu. Bouche plutôt dense, austère (sol de cave humide un peu comme à Chinon, réglisse). De la tenue mais à ce stade un minimum d'affabilité. Ici encore, pas de mollesse en raison d'un solide retour acide en finale.



6. Chénas : Domaine Piron-Lameloise "Quartz" 2009

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

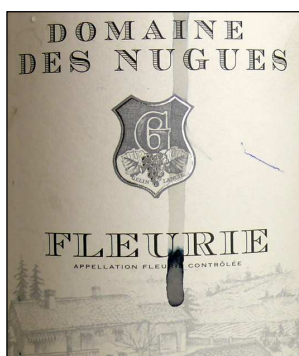
Un vin particulièrement fade dans lequel on isole de faibles arômes de grenade, de fleurs, de réglisse, de cassis. Porté par son acidité, avec une certaine raideur et une notable sensation d'alcool en finale.



7. Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes Terroir Champagne" 2009

Le soir : DS12 - LG12 - MS(12,5). *Note moyenne* : 12,2

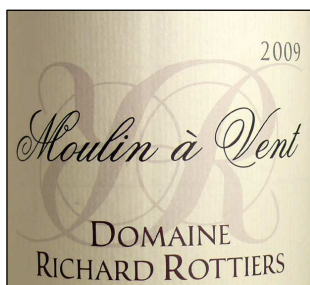
Une bouteille atypique qui pinote clairement, avec pas mal de bois, de la cerise, de la betterave rôtie, de la rafle, aussi. On imaginera la production du Château des Jacques. Bouche acidulée, frêle (presque fluide), très brève.



8. Fleurie : Domaine des Nugues 2009

Le soir : DS15 - LG15,5 - MS13,5. *Note moyenne* : 14,7

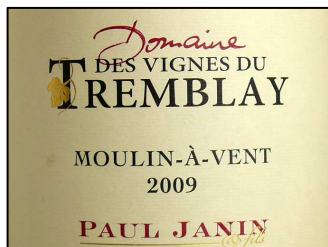
Profil légèrement amylique avec des odeurs de café, de cassis, de minéral. Bouche gouleyante mais toutefois sévère, dense, à la finale réglissée. Plus satisfaisante que celle proposée par le Morgon (qu'elle venge).



9. Moulin-à-Vent : Domaine Richard Rottiers 2009

Le soir : DS14,5 - LG15 - MS14. *Note moyenne* : 14,5

Un vin qui délivre des goûts de cerise, de réglisse, de minéral. Densité et longueur moyennes (moins de puissance que dans le Fleurie de Nugues) mais bénéficiant d'une délicatesse assez convaincante.



10. Moulin-à-Vent : Domaine des Vignes du Tremblay par Paul Janin 2009

Le soir : DS13,5 - LG13 - MS13. *Note moyenne* : 13,2

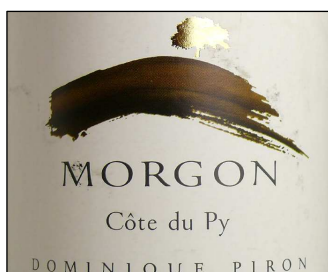
Nez réduit, animal. Notes de cerise, de poivre, avec des goûts blets interlopes. Perlant initial pour une matière brouillonne, un peu sèche et amère.



11. Morgon : Château des Jacques par Louis Jadot 2009

Le soir : DS13,5 - LG12,5 - MS12,5. *Note moyenne* : 12,8

Notes de cerise, de rafle. Impression boisée mais sans excès. Bouche mutique, pas vraiment bonne, maintenue par une belle acidité. Sensation d'alcool en finale.



12. Morgon : Domaine Dominique Piron "Côte du Py" 2009

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

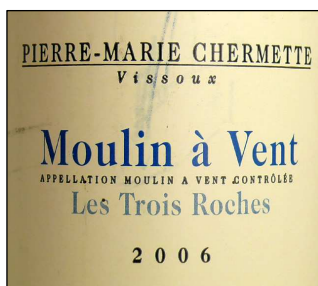
Bel ensemble fruité, floral, épicé, réglissé. Une pointe d'évolution est décelable (un aspect viandé, qui complexifie légèrement le vin). Mâche et persistance intéressantes, de la puissance. Reste, sur ce cépage, de claires limites aromatiques et structurales (conséquemment, ce flacon, qui domine pourtant ses pairs, reste dans la catégorie « bon vin » seulement).



13. Fleurie : Clos de Mez "La Dot" 2006

Le soir : DS11 - LG12 - MS12,5. *Note moyenne* : 11,8

Nez indigent (cerise, épices, menthe). Bouche gentille, trop légère, éphémère. Vacuité ...



14. Moulin-à-Vent : Domaine du Vissoux "Les 3 Roches" 2006

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

Nez réduit, légèrement confituré, trahissant une évolution accélérée. Matière pauvre également (le millésime 2006 semble chiche), limitée, sans réelle expressivité. Élégance en berne, alcool sensible. Finale sur la réglisse.

Rappel : Moulin-à-Vent - Domaine du Vissoux "Les 3 Roches" : 25/3/2008 (LG)

DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - PR14,5 - MS14,5 - *Note moyenne* : 14,5

Robe violacée.

Les arômes (légèrement amyliques) sont des indices précurseurs d'un beau Beaujolais : cerise, violette, réglisse, pain grillé. Bouche parfumée, bien mûre, sans détours. Arômes en douceur sur une matière qui ne s'en laisse pas trop compter (un poil de raideur). Nettement moins charnel que le 2005.



15. Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot 2005

Le soir : DS13 - LG13 - MS13. *Note moyenne* : 13

Nez boisé, peu caractérisé (curieux cette vinification semblant oblitérer le caractère du cépage des monts du Lyonnais), exprimant principalement de la cerise grillée. Bouche aromatiquement neutre, raidie, que l'on a envie d'oublier.



16. Fleurie : Yvon Métras "L'Ultime" 2005

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

Un tout autre style ici, très « nature » (la région est un des fiefs de ces vins alternatifs) : fruit direct, évoquant cette sempiternelle grenade, avec certes de la rose et de la réglisse. Matière correcte, gouleyante, peu sanglée. Ultime, certainement pas, potable assurément (mais pas de quoi monter aux rideaux). Moins patibulaire que celle des 2 autres vins issus du millésime 2005 (elle n'en a du moins pas les tannins saillants et se laisse avaler).



17. Côte de Brouilly : Château Thivin "La Chapelle" 2005

Le soir : DS13 - LG11,5 - MS12,5. *Note moyenne* : 12,3

On trouve ici un côté végétal prononcé, une curieuse odeur de pneu (dixit Miguel). Matière acide, brutale, cabrée. On passe ...



18. Morgon : Jean-Pierre Large 2003

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

Quelques beaux restes dans cette présentation évoluée, figuée et corsée évoquant le cuir, le bouquet de fleurs fanées. Une ressemblance nette avec du pinot noir.



19. Fleurie : Domaine du Vissoux "Les Garants" 2003

Le soir : DS(11?) - LGED - MSED. *Note moyenne* : ED

Vin oxydé, exsangue, sur le pruneau. Problème de bouteille ?



20. Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot 2003

Le soir : DS12 - LG12 - MS12. *Note moyenne* : 12

Robe très évoluée, carrément brunie.

Senteurs de fruits à l'alcool, d'herbes aromatiques, de nuoc-mam. Bouche effilée, alcoolisée, un peu sèche (on peut penser à celle d'un petit Gigondas tabassé par trop de soleil).

Rappel : Moulin-à-Vent - Château des Jacques par Louis Jadot 2003 : 13/20 – 5/4/07 (LG)

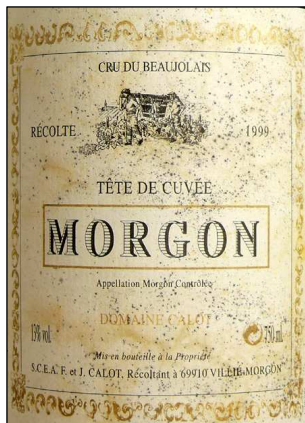
Nez exprimant dans un même ensemble de la fraise poivrée et du plastique brûlé. Mâche importante (mais plus de soyeux que dans le Morgon 2003 du Château des Lumières), goûts de violette. Perception de sucre et en même temps astringence pour un profil sans cohérence, peu identifiable, fugitif.



21. Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot 2000

Le soir : DSED - LGED - MSED. *Note moyenne* : ED

Vin flottant, bouchonné. Le réputé château des Jacques n'est décidément pas à la fête, ce soir.



22. Morgon : J. Calot "Tête de Cuvée" 1999

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

Nez corsé, produisant des parfums d'évolution : viande rôtie (suc), fleurs fanées. Saveurs tertiaires, riches, assez sympathiques. Sensation presque sucrée (le millésime), rondeur et une impression de pinot noir bourguignon. Un peu d'alcool dans un finale lisse, fugace, de longueur bien modeste.

Rappels :

a. Morgon - J. Calot "Tête de Cuvée" 1999 : 20 mars 2008 (LG)

DS14 - LG14 - MS15 - CD14,5. *Note moyenne* : 14,4

Nez d'une douceur respectable : cerise confite, fraise, violette, poivre. Très Gamay selon moi. Bouche suave, fine, sans grande ambition mais fort sympathique. Un vin digeste, peu alourdi d'alcool.

b. Morgon - J. Calot "Tête de Cuvée" 1999 : décembre 2007 (PR)

DS13 - PC14 - LG13,5 - PR14,5 - *Note moyenne* : 13,8

Robe sombre soulignant une certaine évolution, avec une teinte grenat qui s'affirme déjà.

1^{er} nez de caramel, puis olfactions très mûres, sur des notes confites, dans un style général à la fois gourmand et élégant.

Bouche au charme quelque peu affable, avec une matière langoureuse, marquée d'un sucre sensible, mais au caractère toujours harmonieux, sur des notes de fleurs, de fraise écrasée, de framboise cuite, de poivre gris.

Bouteille agréable sans être racée pour laquelle le pari du gamay ne fut pas du tout évident, contrairement au pinot, par exemple...

c. Morgon - J. Calot "Tête de Cuvée" 1999 : février 2001

Note moyenne : 14

Couleur fournie mais tendre.

Superbe fruit fin et nuancé, floral (pivoine, violette), expressif et délicat.

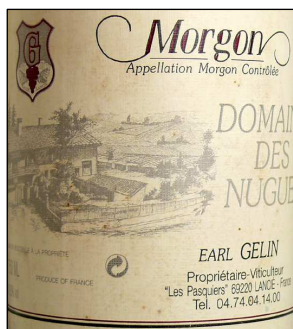
Matière souple et bien mûre, au goût floral et fumé, un style assez léger qui séduit par l'élégance de sa texture.

d. Morgon - J. Calot "Tête de Cuvée" 1999 : mars 2002

DS14,5 - LG14,5 - PP14. *Note moyenne* : 14,5 - *Note obtenue en février 2001* : 14

Nez superbe, intense, parfaitement ouvert, qui déploie des notes de fruits et de fleurs.

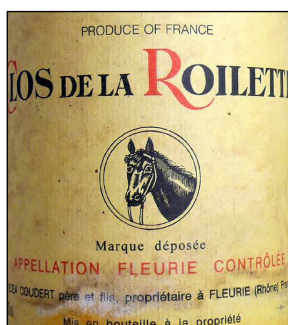
La bouche affirme de nombreuses qualités : franchise, générosité, naturel, longueur. Ses notes de fruits compotés semblent pour certains signer l'expression de grenache.



23. Morgon : Domaine des Nugues 1999

Le soir : DS13 - LG12,5/13 - MS(12,5). *Note moyenne* : 12,8

Vin indubitablement trop affecté par l'âge, simple. Bouche maigre et courte.



24. Fleurie : Domaine Coudert « Clos de la Roilette » 1999

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

Ce vin me donnera (comme à Didier) une très favorable première impression en raison d'une nature très expressive sous forme des senteurs décidées de rôti de bœuf, de cassis, de réglisse, de cuir, de fumée, d'encre, de graphite (senteurs rappelant presque celles d'un Hermitage, avec un soupçon végétal). Malheureusement, ces notes se révéleront moins vaillantes après une quinzaine de minutes dans le verre. La matière, encore une fois, ne possède pas l'assise des meilleurs vins de l'hexagone.

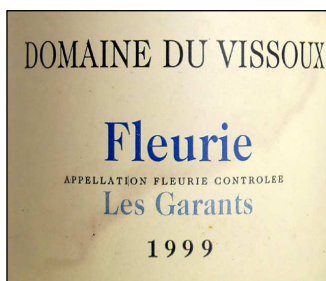
Rappel : Fleurie : Domaine Coudert « Clos de la Roilette » 1999 : février 2001

Note moyenne : 14

Robe intense et brillante.

Nez élégant floral, épicé, fruits mûrs. Des notes complémentaires de marc.

Bouche exprimant des notes de réglisse et de noyau. Une sorte de compromis entre la structure (Duboeuf) et l'élégance (Chermette) des 2 vins précédents. Le vin présente aussi l'avantage de la fraîcheur.



25. Fleurie : Domaine du Vissoux "Les Garants" 1999

Le soir : DS15,5 - LG15,5 - MS16. *Note moyenne* : 15,7

Délicatesse aromatique constatée : griotte, épices, fleurs séchées, minéral. Bonne présence en bouche pour un vin qui tient bien la route, affable (le style abordable du domaine). Chair agréable, sensuelle, sans ramollissement. Un bon vin, de nouveau (sans plus). Sérieux et plaisant, sur un millésime favorable.



26. Régnié : Domaine Croix de Chèvre 1995

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

Nez évolué, sans réelle complexité : cassis, tabac, réglisse, rose fanée. Bouche d'honnête qualité, austère, gustativement peu développée, pas très longue.

Conclusion du soir

Cette première série, s'est révélée de niveau moyen (spectre de nuances gustatives étroit, peu de longueur, garde peu garantie) et fut avouons-le un peu ennuyeuse (cruel manque de diversité). Cela dit, nous savions par avance que les cuvées les plus ambitieuses avaient été réservées pour les sessions suivantes.

On ne note pas de vin remarquable mais on se satisfait de quelques bons vins :

- * Morgon Piron Côte du Py 2009
- * Vissoux (Brouilly Pierreux 2009 et Fleurie Garants 1999, sur un millésime qui fut particulièrement généreux)
- * Fleurie Roilette 1999
- * Nuges (le Fleurie, du moins)

Les meilleurs vins s'avèrent donc sympathiques et équilibrés mais assez sommaires (en termes de complexité et de longueur en bouche). A défaut de pouvoir rivaliser avec les meilleurs vins rouges français (issus de cabernet/merlot, de syrah ou de pinot noir, pour ne citer que ces cépages), ils présentent l'avantage de se boire facilement et de rester bon marché (les meilleurs, sur des millésimes dotés - comme 1999 - possédant la capacité de se bonifier avec l'âge).

Dutraive (Grand'Cour champagne 2009) et Paul Janin, que nous découvrons, ne laissent pas deviner leur talent (on le trouvera heureusement dans les sessions suivantes).

On peut noter :

- que les 2009, richement dotés, restent frais
- que les 2005 s'avèrent plutôt brusques
- que les 2006 et les 2003 ne paraissent pas avoir de réel futur

Le château des Jacques, au boisé aberrant, ne convainc pas.

2^{ème} partie : Jeudi 23 juin 2011

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)



27. Fleurie : Domaine du Vissoux "Les Garants" 2009

L'après-midi : DS15,5.

Le soir : DS15 - LG15 - MS15,5 - MF13,5 - PR absent. Note moyenne SOIR : 14,8

Rencontre amicale, comme souvent avec les vins de ce domaine : cerise, framboise, réglisse, pain grillé (un petit côté "élevage bordelais"). Charpente convenable, souplesse également, longueur acceptable pour un vin de qualité, sans complication, facile d'accès.



28. Fleurie : Domaine Chignard "Cuvée Spéciale Vieilles Vignes" 2009

L'après-midi : DS14,5.

Le soir : DS14? - LG(14+) - MS13,5/14 - MF13 - PR absent. Note moyenne SOIR : 13,7

Nez fruité et floral, pointu, un peu agressif. Matière fort acide (presque stridente), dense, dure, avec des inflexions végétales (la rafle ?). Pas facile à décrypter. A attendre.



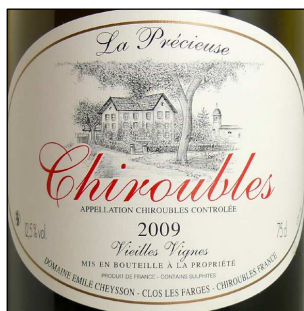
29. Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes" 2009

L'après-midi : **DS15**.

Le soir : **DS14,5/15 - LG14,5 - MS15 - MF14 - PR absent. Note moyenne SOIR : 14,6**

Nez assez simple exprimant le bois, la groseille.

Légère impression pétillante lors des premières gorgées. Soutiens minéral et acide et de la saveur pour un vin pas trop facile non plus à décoder à ce stade de vie.

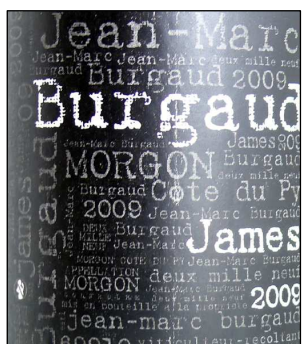


30. Chiroubles : Domaine Emile Cheysson "La Précieuse" Vieilles Vignes 2009

L'après-midi : **DS12**.

Le soir : **DS12 - LG13 - MS11,5 - MF10 - PR absent. Note moyenne SOIR : 11,6**

Vin raté, en raison d'un élevage pathétique un peu "ridicule" (coco, toffee). Bouche équilibrée mais le goût est totalement gâché.



31 Morgon : Jean-Marc Burgaud "James" 2009

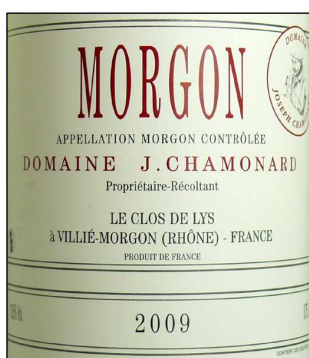
L'après-midi : **DS14**.

Le soir : **DS14 - LG14 - MS13 - MF12,5 - PR absent. Note moyenne SOIR : 13,4**

Le fruit est ici dominé par l'élevage. Matière difficile à lire également, rétractée, austère, acide. Une rectitude certes mais vraiment peu clémente en l'état. A reprendre (en espérant retrouver à terme l'enthousiasme de Philippe Ricard au domaine).

Rappel : Parcelle de la Croix en Morgon Côte du Py (cuvée James) - 16+/20 (juin 2010 - PR)

Plus en profondeur, moins explosif, plus sérieux : réglisse, poivre, cerise noire, soupçon de vanille, trait de « vert ». Du poids, beaucoup de présence, de volume, de chair, avec un raffinement proportionnel, un jus toujours énergique, citronné ; une expression encore en réserve, mais avec une élégance et une profondeur supérieures. Très bel avenir.



32. Morgon : Domaine Chamonard Clos de Lys 2009

L'après-midi : **DSED**.

Le soir : **DSED - LGED - MSED - MFED - PR absent. Note moyenne SOIR : ED**

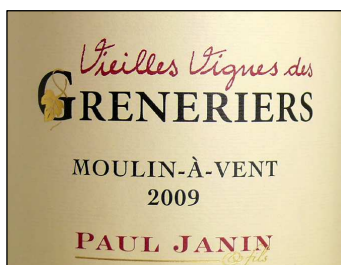
Peu ragoûtant, avec beaucoup d'acétate (peau de pomme, poire pelée, coing, vernis - idem pour le second puis le troisième flacon qui seront proposés par Didier pour vérification). J'aurais pour ma part volontiers qualifié le symptôme "d'oxydation" (et d'autres auraient peut-être pu dire "évent"). On s'inquiète un peu, pour cette production peu protégée en soufre ... (mais on ne constate ni volatile ni acescence). A suivre de près.

Dernière minute : Maxime me transmet un diagnostic portant sur une autre bouteille de Morgon 2009 : fermé mais état sanitaire irréprochable (elle provient

apparemment d'une autre provenance, mais est-ce forcément un autre lot ?).

Rappel : Chamonard Morgon Clos de Lys 2009 : 16,5/20 (au chai) - 30/10/10 (LG)

Une superbe expression (fruitée), tout en gourmandise.

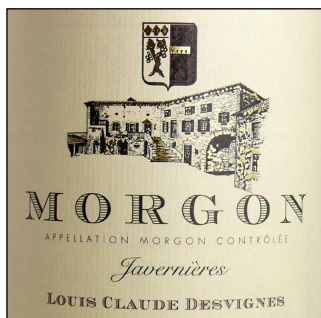


33. Moulin-à-Vent : Paul Janin "Vieilles Vignes de Grenieriers" 2009

L'après-midi : **DS15+**.

Le soir : **DS16 - LG15,5+ - MS16,5 - MF16+ - PR absent. Note moyenne SOIR : 16**

L'expression du nez (ainsi que la profondeur de la robe) anticipent un vin un peu à part dans cette belle série, particulièrement concentré, délivrant des odeurs de jacinthe, de poivre, de fourrure, de cassis, de réglisse, d'encre. Sombrement atramentaire, donc et très dense mais avec de l'élan et probablement un gros potentiel de conservation.



34. Morgon : Domaine Louis-Claude Desvignes "Javernières" 2009

L'après-midi : *DS15,5+*.

Le soir : *DS15 - LG15/15,5 - MS14,5 - MF15,5 - PR absent. Note moyenne SOIR : 15,1*

Sensation boisée et peu d'éclat à ce stade (à noter que j'ai bien fait d'employer le terme « sensation » dans la mesure où Nicolas Herbin me signale que le domaine ne possède pas de fûts).

On apprécie toutefois une trame tout en sveltesse, solide, minérale, dopée par une belle acidité, traçante (selon Maxime). A attendre bien sûr.

On goûtera en pirate une Côte du Py 2009 du même producteur, plus offerte

(certains penseront à Chermette/Vissoux - 15/20, comme lors de la rencontre de ce vin au concours de Lourmarin).



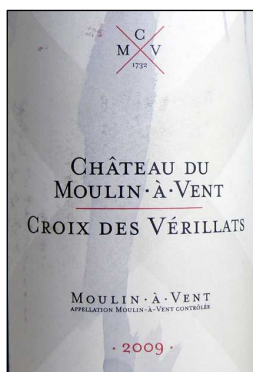
35. Fleurie : Clos de la Roilette "Cuvée Tardive" 2009

L'après-midi : *DS15,5+*.

Le soir : *DS16 - LG16/16,5 - MS16,5 - MF16,5 - PR absent. Note moyenne SOIR : 16,4*

Une bouteille d'emblée très avenante, avec ses senteurs de cassis, de réglisse, de terre, de fleurs, d'agrumes aussi.

Bouche sapide, caressante, à la fois flatteuse et sérieuse dans sa conception, généreuse et tenue. Elle remplit la bouche en finesse. Très belle impression tactile : un régal (et voilà un vin qui me rappelle le plaisir ressenti sur le Clos de Lys 2009 de Chamonard dégusté au chai).

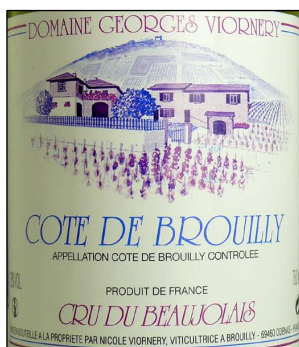


36. Moulin-à-Vent : Château du Moulin-à-Vent "Croix des Vérillats" 2009

L'après-midi : *DS14,5*.

Le soir : *DS13 - LG14 - MS12,5 - MF14 - PR absent. Note moyenne SOIR : 13,4*

Boisé impersonnel (Taransaud ?) conduisant à une allure poivrée peu typée (on peut penser à un Cornas de Vogé). Matière emprisonnée, un peu asséchante, peu enthousiasmante.

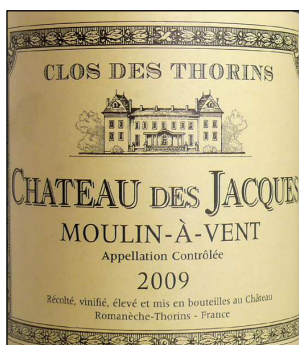


37. Côte de Brouilly : Domaine Georges Viornerie 2009

L'après-midi : *DS14*.

Le soir : *DS15,5 - LG15,5 - MS15 - MF15,5/16 - PR absent. Note moyenne SOIR : 15,4*

Olfaction délurée, raffinée : cassis, fleurs, épices. Selon Nicolas Herbin, on décèle même des notes plus inattendues d'abricot voire de mangue. Joli jus réglissé, dynamique. Style "traditionnel", réussi.



38. Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Clos des Thorins" par Louis Jadot 2009

L'après-midi : *DS12*.

Le soir : *DS11 - LG11 - MS11 - MF10 - PR absent. Note moyenne SOIR : 10,8*

Boisé moka précédant une mise en bouche rebutante.

Vin déconcertant ... et surtout imbuvable. Depuis la légendaire Bourgogne, que veut-on donc montrer avec ce style de vins bizarrement accoutrés ? Un ange passe ...

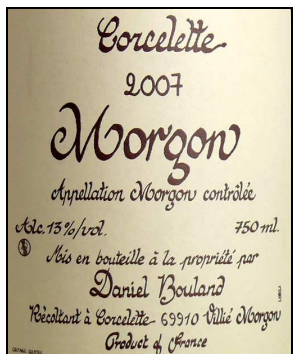


39. Morgon : Clos de Mez "Château Gaillard" 2007

L'après-midi : DS14.

Le soir : DS12 - LG13 - MS12 - MF11,5 - PR12. Note moyenne SOIR : 12,1

Une cuvée qui ne retiendra pas vraiment l'attention. Elle se présente boisée, morne, très réglissée, dominée par son acidité. Gaillard, en effet. Quels manques de chair et de plaisir (à ce stade du moins).

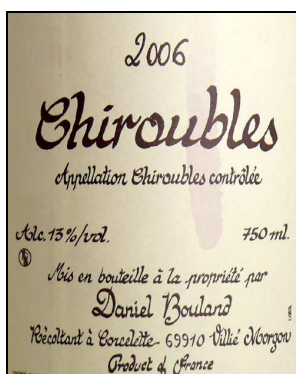


40 Morgon : Daniel Bouland "Corcelette" 2007

L'après-midi : DS14+.

Le soir : DS14 - LG14/14,5 - MS13,5 - MF13,5 - PR14. Note moyenne SOIR : 13,9

Notes de fleurs, de gelée de groseille. Développement correct, mutique, mais peu charnel.

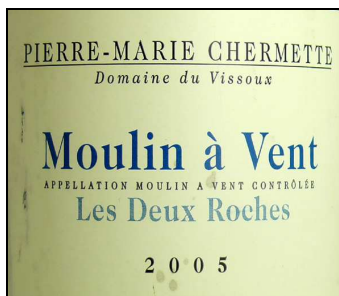


41. Chiroubles : Daniel Bouland 2006

L'après-midi : DS13.

Le soir : DS13 - LG13,5 - MS12,5 - MF13 - PR13. Note moyenne SOIR : 13

Un vin sans distinction particulière, un peu fatigué selon Nicolas Bon. Moins flasque cependant que les 2006 rencontrés dans la première série mais assez insignifiant, manquant d'ampleur, de discours. Nicolas nous rappelle qu'il faudrait goûter Bouland sur des millésimes plus favorables.

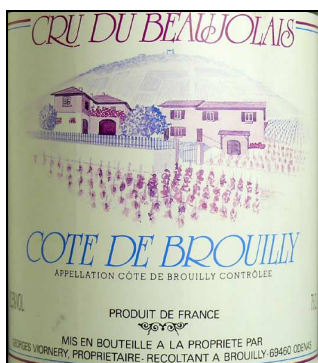


42. Moulin-à-Vent : Domaine du Vissoux "Les 2 Roches" 2005

L'après-midi : **DS12**.

Le soir : **DS12 - LG11,5 - MSED? - MF11,5 - PR(10)**. *Note moyenne SOIR : (11,3?)*

Animal, avec trop de volatile. Notes anormales et cuites de brou de noix, de viandox. Pas très bon, abrupt, raté (ce flacon en tout cas).



43 Côte de Brouilly : Domaine Georges Viornery 2005

L'après-midi : **DS14,5**.

Le soir : **DS14,5/15 - LG14,5 - MS14,5 - MF15 - PR14,5/15**. *Note moyenne SOIR : 14,7*

Beau fumet de gamay : rôti de boeuf, gelée de framboise, tabac, bouquet séché. Belle évolution en complexité.

Matière de qualité, pas inoubliable mais propre et aux tannins bien intégrés.



44. Fleurie : Clos de la Roilette "Cuvée Tardive" 2005

L'après-midi : **DS15+**.

Le soir : **DS15,5+ - LG15,5/16 - MS16 - MF16 - PR16**. *Note moyenne SOIR : 15,9*

Un vin parfaitement calibré, fruité, floral. Joli jus réglissé, un brin austère mais bien vivant, très sapide, à la fois ample (pour la longueur) et léger (pour la buvabilité). De la conversation, dira Nicolas Herbin. Nous sommes d'accord.



45. Morgon : Jean-Marc Burgaud "Côte du Py Réserve en Fûts" 2003

L'après-midi : DS12.

Le soir : DS12 - LG12,5 - MS13,5 - MF13,5 - PR14,5. *Note moyenne SOIR : 13,2*

Expression sans trop de surprise solaire, figuée (pêche rôtie ?). Le gamay prend de nouveau des allures de grenache sur ce millésime épineux, avec des tannins un peu secs (et c'est cela qui est bien gênant). Finale abrégée.



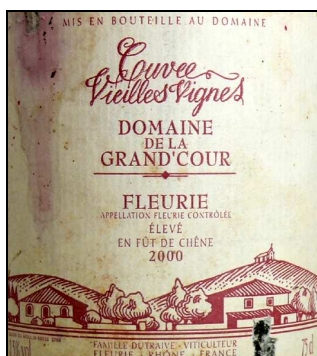
46. Fleurie : Domaine Chignard "Cuvée Spéciale Vieilles Vignes" 2000

L'après-midi : DS13.

Le soir : DS14 - LG15,5 - MS14,5 - MF15,5/16 - PR15. *Note moyenne SOIR : 15*

Du caractère dans un profil "noir", viandé, réglissé, fumé, encore fruité (avec en complément de l'encre, du graphite). On peut penser à un vin de la colline de l'Hermitage.

Substrat peu causant, enchâssé. Cette bouteille est sérieuse et se mariera certainement bien à table mais elle ne bénéficie pas de la spontanéité réjouissante du vin suivant.



47. Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes" 2000

L'après-midi : DS15,5/16.

Le soir : DS16,5 - LG16,5/17 - MS16,5 - MF16,5/17 - PR16/16,5. *Note moyenne SOIR : 16,6*

Intensité et joliesse détectables d'emblée, dans une olfaction directe, subtile, associant des arômes de terre battue, de violette, de rose, d'épices, de zeste d'orange (avec en mode discret de la réglisse ainsi que des tonalités végétales appréciables, en ce qu'elles confèrent de la fraîcheur). On part un peu vers une syrah d'Allemand ou encore vers un pinot noir de Prieuré-Roch.

Bouche dynamique, sans aucun relâchement, se déroulant de manière complexe et suave. Tannins très fins et équilibre magistral. Splendide.

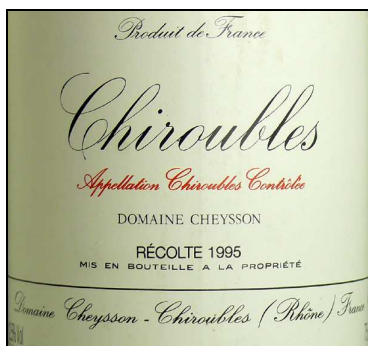


48. Moulin-à-Vent : Château du Moulin-à-Vent (magnum) 2000

L'après-midi : **DS14,5.**

Le soir : **DS14 - LG13 - MS13,5 - MF13 - PR14. Note moyenne SOIR : 13,5**

Le vin est présenté en magnum mais traduit paradoxalement plus d'évolution (d'autant que le terroir est ici a priori supérieur à celui du Fleurie cuvée VV de Dutraive). La dimension tertiaire prend nettement le dessus (cuir, viandox). Matière un peu usée, presque diluée, décrochant assez vite.



49. Chiroubles : Domaine Cheysson 1995

L'après-midi : **DS14,5.**

Le soir : **DS15,5 - LG15 - MS15 - MF15,5 - PR15. Note moyenne SOIR : 15,2**

Un vin taiseux, assez raide, sur des goûts de cassis, de réglisse, de sous-bois. Assez bien conservé toutefois, il aura son complet usage sur des nourritures roboratives.



50. Moulin-à-Vent : Paul Janin "Clos du Tremblay" 1991

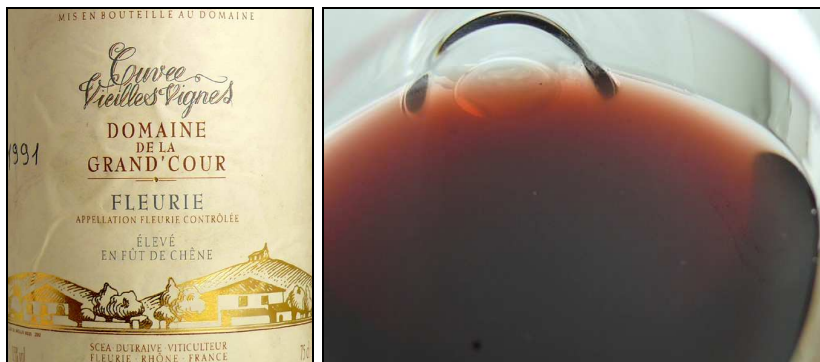
L'après-midi : **DS15,5/16+.**

Le soir : **DS17 - LG17 - MS17,5 - MF17,5 - PR17/17,5. Note moyenne SOIR : 17,3**

On franchit ici un cap en découvrant une expression verticale, vigoureuse, épanouie.

Fondu tertiaire de grande classe, subtilement faisandé, empyreumatique, alliant de beaux parfums de cassis (la jeunesse du vin est encore là), d'herbes aromatiques, d'épices subtiles et variées. On revient longuement sur cet éventail aromatique complexe.

Bouche savoureuse, au fruit vibrant, très digeste, pour une plénitude de chair remarquable (tendre et forte à la fois). On a ici affaire à un vin fin, superbement complexifié par l'âge (mais ayant gardé ses vertus de jeunesse), excellent, possédant des qualités d'équilibre, de finesse tannique, de longueur. Bel enthousiasme autour de la table, sous forme de discussions endiablées pour les uns, de chair de poule pour les autres.



51. Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes" 1991

L'après-midi : DS15,5/16.

Le soir : DS16,5+ - LG16/16,5 - MS16 - MF16,5 - PR16,5. Note moyenne SOIR : 16,4

Palette tertiaire très nette, un peu vieille peut-être mais encore très attirante : herbes aromatiques, jus de cuisson de viande, pruneau, champignons (presque truffe), kirsch. Aérienne et ici encore un peu entre pinot et syrah.

Après cet abord olfactif singulier, très "planant" (selon un participant), on passe à une bouche pas tout à fait à la hauteur, ne possédant malheureusement pas le socle et la vie du Clos du Tremblay 1991, l'acidité prenant du coup un peu le dessus. Elle est un peu frêle et a selon moi commencé à décliner. Très bonne, tout de même.

Conclusion du soir

Une série de bien meilleur niveau que la première (c'était donc attendu, et ce fut la meilleure des 3). Elle fit beaucoup parler, surtout sur les vieux millésimes naturellement, et communiqua une réelle émotion (merci encore à Nicolas Bon et Nicolas Herbin pour leur présence experte, qui a parfaitement dynamisé notre protocole de dégustation).

Les vins issus du millésime 2009 sont toujours dotés, en dépit une grande maturité de fruit, d'une belle acidité (on note l'intérêt de millésimes généreux, comme 1999 également, pour produire des vins plus enrobés - la cerise et la mûre remplaçant le cassis, le velouté compensant l'acide, la chair se faisant plus présente, plus sexy).

Sur 2007, on tombe nettement d'un cran en termes de plaisir et de matière (certains millésimes restent difficiles encore, dans cette région)

2000 s'avère mieux qu'imaginé.

Encore un 2003 difficile avec le vin de Burgaud.

1991 est un grand millésime.

Des résultats probants :

* Fleurie Roilette cuvée tardive 2009 et 2005

* Fleurie Grand'Cour VV 2000 et VV 1991

* Moulin-à-Vent Janin Clos du Tremblay 1991 et l'imposant Greneriers 2009

Pour les meilleurs vins rencontrés, on se félicite d'un cépage Gamay qui résonne idéalement, entre pinot et syrah, capable de bien vieillir (puissance relative mais toucher de bouche magnifique, évolution vers la venaison).

3^{ème} partie :
Vendredi 24 juin 2011

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 14)



52. Chiroubles : Domaine Cheysson 2009

L'après-midi : DS13 - PR13 - MS13,5. Note moyenne AM : 13,2

Le soir : DS14 - PC14 - LG13,5/14. Note moyenne SOIR : 13,9

Dominante amylique (cassis, fleurs) pour cette production simple, sympathique, linéaire, sans réel coffre ni avenir.

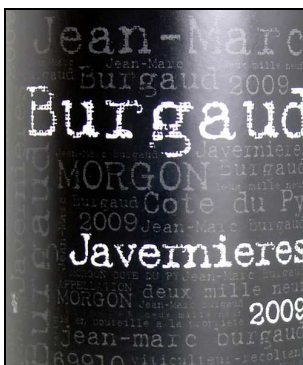


53. Chénas : Château des Jacques "En Papolet" par Louis Jadot 2009

L'après-midi : DS12 - PR12 - MS12. Note moyenne AM : 12

Le soir : DS13 - PC(14) - LG12,5. Note moyenne SOIR : 13,2

Boisé crémeux peu excitant semblant de nouveau signer un vin du château des Jacques. Quelques senteurs de fruits rouges (griotte, framboise) et de betterave parviennent à pointer le bout du nez. Bouche rappelant un pinot (moderne), acide, pas très bonne. Curieuse interprétation du gamay.



54. Morgon : Jean-Marc Burgaud "Javernières" 2009

L'après-midi : DS15 - PR15+ - MS14. Note moyenne AM : 14,7

Le soir : DS14 - PC(14) - LG14+?. Note moyenne SOIR : 14?

Nez boisé, peu loquace. Bouche comprimée, structurée, tannique, "froide", pas très réjouissante en l'état.

Rappel : Morgon Côte du Py Javernières - 15+/20 (juin 2010 - PR)

Expression un rien fermée : fruits noirs, ronciers.

Très jolie expression, juteuse, précise, croquante. Notes acidulées, sur la groseille, toujours un peu fermée.



55. Fleurie : Domaine du Vissoux "Poncié" 2009

L'après-midi : DS15,5 - PR15 - MS15,5. Note moyenne AM : 15,5

Le soir : DS14 - PC(14) - LG14. Note moyenne SOIR : 14

Cassis, fumée, terre humide, violette. Touche boisée, lactique, pour ce vin fermé également, triste, disposant toutefois d'un socle tannique rassurant.

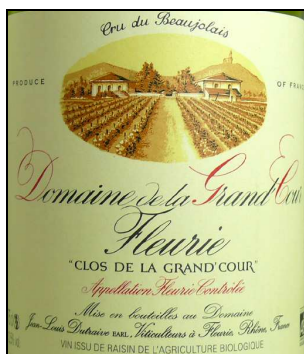


56. Morgon : Jean Foillard "Côte du Py" 2009

L'après-midi : DSED? - PRED? - MS(14). Note moyenne AM : ED ou 14 ?

Le soir : DS(ED?) - PC15,5 - LG(11). Note moyenne SOIR : ?

Nez floral (rose), épicé, poivré, très mûr. Je suis gêné par des notes un peu blettes (et de vernis ?) ainsi surtout par de l'acescence (un côté vinaigre de framboise). La bouche confirme cette impression. Gouleyante, elle manque de netteté de goût et sa finale picote/brûle très légèrement la langue. Pas d'unanimité cependant sur ce vin, lors de la session vespérale.



57. Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Clos de la Grand'Cour" 2009

L'après-midi : DS16 - PR16 - MS17. Note moyenne AM : 16,3

Le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG15,5. Note moyenne SOIR : 15,9

Exhalaisons intenses, spontanées, riches mais tout en fraîcheur, délicates, alliant le cassis, le poivre, la réglisse, la rafle (impression de), la grenadine.

Bouche glissante (mais de belle consistance), sans obstacles, fraîche, fine, pure, bien agréable et ce sur une bonne longueur. J'adhère plus volontiers à ce style, net et très expressif, qu'à celui de Foillard.



58. Morgon : Domaine Lapierre (non sulfité) 2009

L'après-midi : DS(13) - PR(13) - MS(14,5). Note moyenne AM : (13,5)

Le soir : DS15,5 - PC15/15,5 - LG15. Note moyenne SOIR : 15,3

Panel aromatique assez simple, direct : fleurs et cerise écrasée.

Belle matière, assez lisse (mais moins pulpeuse que sur le clos de la Grand'Cour 2009, en raison de tannins un peu plus sensibles). On note que le vin a été jugé "éventé, cuit, mort" par Nicolas Herbin l'après-midi. Etrange et inexplicable résurrection ...

Rappel : Lapierre Morgon 2009 (ni filtré ni soufré) : 16/20 - 30/10/10 (LG)

Bu au restaurant sur place, le sulfité à la mise s'exprimait un peu moins bien que le sans soufre.



59. Morgon : Domaine Lapierre (sulfité à la mise) 2009

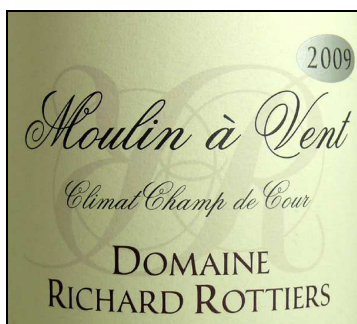
L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - MS15,5/16. Note moyenne AM : 15,6

Le soir : DS15,5 - PC15/15,5 - LG14,5. Note moyenne SOIR : 15,1

Caractère peut-être un peu plus solaire dans cette production (clafoutis). Cette touche lactique provient peut-être plus de la maturité du fruit (ou de la malo ?) que de l'élevage.

La bouche a du goût (cassis, réglisse), de la cohérence, de la persistance. Elle est soyeuse (très légère impression sucrée en finale), offerte.

Je distingue moins ce caractère "nature", le soir, dans les 2 cuvées de Marcel Lapierre (dont l'expressivité ne me semble pas à son maximum).



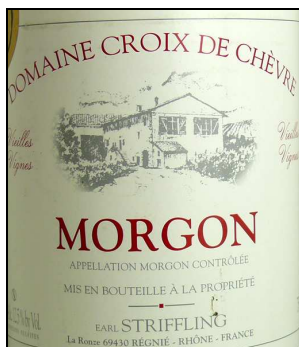
60. Moulin-à-Vent : Domaine Richard Rottiers "Climat Champ de Cour" 2009

L'après-midi : DS11 - PR11 - MS11. Note moyenne AM : 11

Le soir : DS11 - PC08 - LG11. Note moyenne SOIR : 10

Elevage inapproprié, trop marqué (noix de coco).

Bouche astringente, très tannique, à la raideur asséchante. Ratée (ce flacon, du moins).



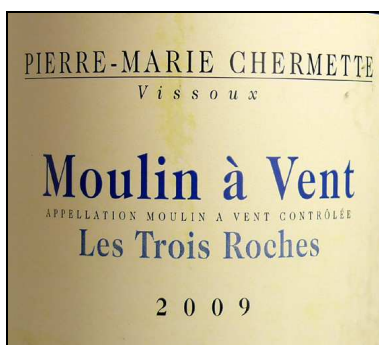
61. Morgon : Domaine Croix de Chèvre "Vieilles Vignes" Élevée en fûts de chêne 2009

L'après-midi : DS15 - PR15 - MS15,5. Note moyenne AM : **15,2**

Le soir : DS12? - PC(?) - LG11. Note moyenne SOIR : ?

Nez curieux, aux arômes cuits (pruneau). Et presque une impression de vin doux naturel. Pour moi, sensation de bois, de planche.

Matière acide, un peu agressive. Ensemble hétérogène, à revoir.



62. Moulin-à-Vent : Domaine du Vissoux "Les 3 Roches" 2009

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5 - MS16,5. Note moyenne AM : **16,5**

Le soir : DS15 - PC14,5/15 - LG14,5. Note moyenne SOIR : **14,8**

Une certaine ressemblance avec le Fleurie Poncié 2009 pour un style amical, consensuel, fruité, floral, réglissé.

Plus de matière que dans le Fleurie toutefois. Un vin déjà accessible, très correct, assez souple mais avec une acidité déterminée.



63. Moulin-à-Vent : Yvon Métras 2009

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - MS16. Note moyenne AM : **15,7**

Le soir : DS15,5/16 - PC16/16,5 - LG15/15,5. Note moyenne SOIR : **15,9**

Un nez direct de sans soufre, un peu sudiste, rappelant celui des vins de Gramenon (rose, savon d'Alep, poivre). Volatile/acescence mieux maîtrisée que chez Foillard (sur cette bouteille du moins).

Goûts propres pour une matière assez dense et gouleyante (sans aspérités) se terminant par une belle trace gustative fraîche, réglissée. A boire, déjà.



64. Fleurie : Domaine Chignard "Les Moriers" 2009

L'après-midi : DSED? - PR(13) - MS(ED). Note moyenne AM : ?
Selon Miguel, acétate et liège.

Le soir : DSED - PC(ED) - LG?. Note moyenne SOIR : ?

Violette et réglisse.

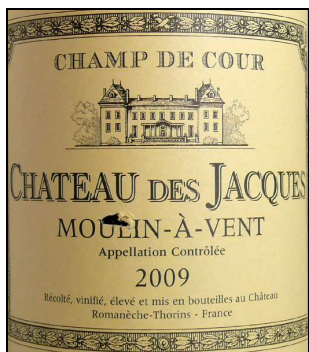
Bouche comprimée, qui tend à sécher. Pierre dénonce des notes suspectes d'acétate et de carton.

Pour info : Fleurie : Domaine Chignard « Les Moriers » 2005 – 13/2/2008 (LG)

DS15 – LG14,5 – MS14.

Indices concordants de Gamay pour une expression légèrement amylique et florale : fruit en avant (framboise), violette, réglisse.

Bouche frétilante, gouleyante, libérée de tout obstacle au fruit. Typée et franche, fruitée et fleurie, profitant bien de la générosité du millésime.

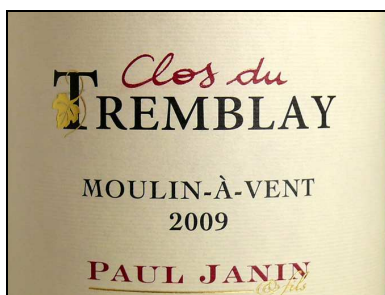


65. Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Champ de Cour" par Louis Jadot 2009

L'après-midi : DS10 - PR10 - MS10. Note moyenne AM : 10

Le soir : DS10 - PC10 - LG10. Note moyenne SOIR : 10

Boisé énorme, exaspérant, totalement incompréhensible. Bouche acide, repoussante. Comment imaginer qu'une matière première se remette d'un tel traitement de choc ?



66. Moulin-à-Vent : Paul Janin "Clos du Tremblay" 2009

L'après-midi : DS16,5+ - PR16,5/17+ - MS17. Note moyenne AM : 16,8

Le soir : DS16 - PC15,5/16 - LG15,5+ . Note moyenne SOIR : 15,8

Nez d'une profondeur animale conséquente, avec un cassis puissant et beaucoup de réglisse.

Bouche très concentrée, farouche, sans sécheresse mais avec un peu d'alcool en finale. Une cuvée taillée pour la route (cf. l'irrésistible 1991), dans le style extrême du producteur.



67. Régnié : Domaine Christian Ducroux 2007

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5/16 - MS16. Note moyenne AM : **15,8**

Le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG15,5. Note moyenne SOIR : **15,9**

Nez d'une grande délicatesse offrant des arômes joliment évolués de viande fumée, de rose fanée, d'épices.

Matière très fine, proche du fruit, glissante, peu alcoolisée. Un style remarquable, en épure, presque monacal (tout sauf paillard en tout cas). On peut penser à Grand'Cour (en plus dépouillé) ou à Prieuré-Roch. Un vin compagnon, qui se boit tout seul.



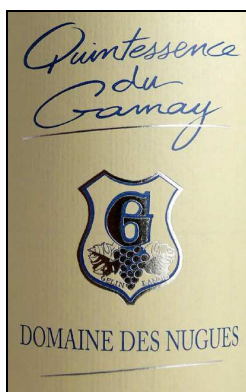
68. Fleurie : Domaine Chignard "Cuvée Spéciale Vieilles Vignes" 2005

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - MS13,5. Note moyenne AM : **14,2**

Le soir : DS14 - PC14 - LG13. Note moyenne SOIR : **13,8**

Une production très mûre, kirschée, lactée/grillée, qui pinote (noyau).

Bouche plutôt mutique, sans grand répondant, brusque (acidité prononcée).



69. Beaujolais-Village : Domaine des Nugues "Quintessence du Gamay" 2005

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - MS12,5/13. Note moyenne AM : **13,3**

Le soir : DS12 - PC11 - LG11. Note moyenne SOIR : **11,3**

Nez boisé, animal.

Substrat dense, très/trop tannique, massif, amer (maladroitement extrait ?). Le gamay dans ses retranchements, difficile, pénible (arômes absents, tannins grossiers, ce qui constitue un tableau oenologique peu probant).

Il faudrait peut-être un peu plus de retenue pour cette cuvée sur-sollicitée.



70. Morgon : Domaine Croix de Chèvre "Vieilles Vignes" 2005

L'après-midi : DS14 - PR14,5 - MS14,5. Note moyenne AM : **14,3**

Le soir : DS13 - PC11 - LG12. Note moyenne SOIR : **12**

Poivré, ce vin massif reste très austère, monobloc, acide. Il m'a également semblé marqué par le bois (même si Nicolas Herbin m'assure qu'il n'en a pas vu). Pierre pointe les limites de tannins poussiéreux.



71. Morgon : Domaine Croix de Chèvre "Vieilles Vignes" 2003

L'après-midi : DS14 - PR14 - MS14,5/15. Note moyenne AM : **14,3**

Le soir : DS15 - PC14,5/15 - LG13,5. Note moyenne SOIR : **14,4**

Fruits rouges marinés à l'alcool, griotte, cannelle dans un profil assez cuit.

Message limité, usé, un peu sec. Finale en entonnoir, trop furtive. Boire d'urgence.



72. Julié纳斯 : Michel Tête Domaine du Clos du Fief "Cuvée Prestige" 1999

L'après-midi : DS17 - PR17/17,5 - MS17. Note moyenne AM : **17,1**

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

Patiné, bouqueté : marinade de viande, herbes aromatiques, épices, tabac, fleurs séchées, gelée de framboise, champignons.

Beau vin giboyeux, tenu par son acidité, joyeux, salivant.



73. Fleurie : Clos de la Roilette "Cuvée Tardive" 2000

L'après-midi : DS17 - PR17/17,5 - MS16,5/17. Note moyenne AM : 17

Le soir : DS15,5 - PC14 - LG14,5/15. Note moyenne SOIR : 14,8

Belle évolution mais avec moins de nuances que sur le Clos du Fief 2009. Senteurs corsées, un brin ombrageuses : poivre, cigare, estragon, graphite. Bouche portée par une acidité aidante (la chair ne me paraît pas énorme). Pour Pierre, impression de "tannins qui se défont". Un vin déconstruit par l'aération, semble-t-il.

Rappel : Clos de la Roilette Fleurie Cuvée Tardive 2000 : 14/20 - 19/6/07 (LG)

Un Gamay austère, compact, avec pas mal de fermeté. Entre Gamay et Pinot noir de la Côte de Beaune. Concentration importante. Goûts ramassés de minéral, de violette, de réglisse, de crise, de fumée (aspect terreux). Un Fleurie qui ne joue pas les danseuses et qui devrait bien vieillir.



74. Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Clos de Rochegrès" par Louis Jadot 2000

L'après-midi : DS13 - PR13,5 - MS13. Note moyenne AM : 13,2

Le soir : DS12 - PC12 - LG11,5. Note moyenne SOIR : 11,8

Restes de bois peu élégants.

La bouche, très brève, n'a pas grand-chose à raconter. Belle matière première (et terroir qualitatif ?) mais bousillée par un élevage inconséquent.



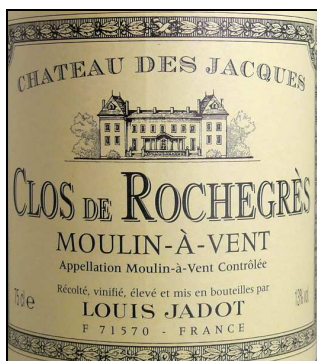
75. Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot 1995

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - MS14. Note moyenne AM : 13,7

Le soir : DS14 - PC14 - LG13. Note moyenne SOIR : 13,7

Nez singulier, anisé, camphré, mentholé (on pourrait se croire à Bandol).

Matière durcie, peu pulpeuse, alcool sensible. Gustativement pas folichonne et on est loin de plaisir ressenti sur les vins en apogée dégustés lors de la seconde séance.



76. Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Clos de Rochegrès" par Louis Jadot 1985

L'après-midi : *DS?* - *PR?* - *MS?*. Note moyenne AM : ?

Le soir : *DS?* - *PC(12)* - *LG12*. Note moyenne SOIR : 12 et ?

Bouquet vieillard (bouillon de vermicelle, menthe).

Trame éreintée, pas totalement écroulée mais cacochyme.

Conclusion du soir

Nous avons de nouveau trouvé dans cette sélection de belles réussites, pour des vins fins, agréables partenaires de table :

- * Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Clos de la Grand'Cour" 2009
- * Juliéas : Michel Tête Domaine du Clos du Fief "Cuvée Prestige" 1999
- * Régnié : Domaine Christian Ducroux 2007
- * Moulin-à-Vent : Paul Janin "Clos du Tremblay" 2009
- * Moulin-à-Vent : Yvon Métras 2009 (première rencontre pour moi avec ce cru chez ce producteur "nature" plus célèbre pour ses vins de Fleurie).

Le gamay est un cépage acide, capable de beaux développements au vieillissement.

On constate encore (et c'est un atout pour la région) des styles très différents, y compris sur les vins "nature" (Lapierre, Foillard, Métras, Grand'Cour de Dutraive, Ducroux).

Le château des Jacques continue à dérouter pas son style bourguignon, intempestivement boisé, vraiment peu excitant (pourtant, les terroirs sont de qualité et les matières premières, avant prise de bois, paraissent convenablement dimensionnées).

Conclusion générale

Paul et Eric Janin prouvent avec leur Clos du Tremblay 1991 les potentialités du cépage et du terroir. C'est un vin qui à 20 ans d'âge, certes sur un millésime exceptionnel, peut approcher la capacité d'expression (profondeur de champ, vibration aromatique, allongement de la matière, qualité de texture, ...) des plus grands vins rouges de l'Hexagone (je pense ici à la colline de l'Hermitage, à Châteauneuf, au meilleur de la Bourgogne, aux plus réussis des grands crus bordelais).

Cette dégustation palpitante, très haut de gamme (en terme de sélection) et assez complète (il manque bien Jean-Claude Lapalu, Georges Descombes ou Fabien Duperray du domaine Jules Desjourneys, pour ne citer qu'eux) nous a permis de constater le potentiel de ce territoire méconnu, peu valorisé.

Un territoire capable de produire de très beaux vins de garde (mais dans peu de millésimes - l'acheteur exigeant devra trier), dans des styles variés, et ce pour des prix modiques (les producteurs restant les pieds sur terre, dans ces collines de toute beauté). Un territoire qui peut se dessiner un avenir radieux.

Alors bien sûr, ce panorama devra être consolidé. Il faudrait par exemple aller voir les terroirs de plus près, rencontrer les vigneron pour mieux cerner leurs talents ainsi que leur approches oenologiques, goûter plus régulièrement (sur le même millésime et sur des millésimes différents).

Cela nous permettrait en particulier de mieux comprendre les styles, la retranscription des terroirs (la différenciation des crus n'est pas si simple, au delà de quelques poncifs).

2009 est un millésime étalon pour la suite de l'histoire des vins de cette région. Sans inquiétude particulière, il faudra suivre l'évolution des vins produits sur cette année généreuse. Ils sont certes dotés et devraient aller haut et loin mais beaucoup affichent aujourd'hui un profil très ramassé/retors (ce n'est pas anormal à ce stade de vie), demandant au moins 10 ans de garde.

La parole est à Nicolas Herbin...

Remerciements

Tout d'abord je tiens à remercier vivement toute l'équipe d'IVV pour la confiance qu'elle m'a témoignée, me déléguant la sélection des vins ainsi qu'une partie de l'organisation de cette dégustation. Cela témoigne entre autres de l'ouverture d'esprit réelle et avérée du club, bien éloignée des clichés de *buveurs élitistes* qui peut parfois lui coller aux basques, pour des raisons qui lui sont dues (communication ?) ou pas (les poncifs ont la dent dure, notamment l'image de compétiteurs rompus aux concours de dégustation à l'aveugle). Pour être simple et lapidaire, à titre d'exemple : oui j'ai bien vu Didier Sanchez s'enthousiasmer sur les meilleurs vieux millésimes dégustés lors des deux dernières sessions, et c'est tout à l'honneur d'un dégustateur qui a déjà - et à de nombreuses reprises - goûté une majorité des plus grands vins dont l'Hexagone peut s'enorgueillir; et oui j'ai vu Miguel Sennoun sensible à la beauté de forme et de parfum des meilleurs beaujolais "nature" dégustés ces jours là. D'autres exemples pourraient être développés, mais ces deux là font suffisamment sens il me semble. Au final, sur deux jours passés sur place (Nicolas Bon et moi même avons participé uniquement aux dégustations du jeudi soir et vendredi après-midi), nous avons eu le plaisir de découvrir une équipe chaleureuse, ouverte, passionnée, très curieuse. Quel plaisir !

Organisation et déroulement

Concernant l'organisation, au final, la seule chose que je regrette vraiment est que nous n'ayons pu - pour des raisons évidentes de nombre de bouteilles à caser en trois jours, ou simplement de réponse des vignerons contactés - avoir la totalité des producteurs que nous avions pressentis. Manquaient à l'appel les vins de Julie Balagny, Sylvain Chanudet (Domaine de Prion), Fabien Duperray, Lilian Bauchet (château des Bachelards), Julien Sunier, Jean-Claude Lapalu, Pascal Granger, Vincent Audras (Clos de Haute-Combe), Jean-Pierre Labruyère (Clos du Moulin-à-Vent), Franck Georges (Domaine Jean Georges), Alain Margerand, Fabio Montrasi (château des Rontets), ou encore Jean-Paul Brun (domaine des terres Dorées). Cela n'a pas été le cas, tant pis. La dégustation parfaite n'existe pas. Et cela ne minore en aucun cas la valeur des vins dégustés et appréciés !

En matière de déroulement plus précisément, et parce que le club me l'a expressément demandé, un avis sur leur façon de déguster et d'appréhender les vins, du moins durant ces deux jours. La première chose que je peux dire, est qu'il est avant tout nécessaire de distinguer deux types de dégustations que le club monte : les dégustations *précises*, centrées sur un sujet restreint et clairement délimité (verticale de château Angélus ou horizontale de Bordeaux blancs 2002, par exemple), pour lesquelles IVV et ses représentants sont parfaitement "armés" pour étudier de fond en comble et sous toutes les coutures le sujet du jour ; et les dégustations *déblayage*, à large spectre, qui visent à découvrir une région, un cépage, une famille de vins (celle qui nous concerne ici par exemple, les Muscadets, etc). Pour ce type de sessions en particulier donc, où la notion le cadrage pédagogique initial et en cours de dégustation est nécessaire afin de mieux comprendre ce que l'on goûte, situer les vins dans un contexte, les apprécier, il me semble nécessaire - quand cela est possible - que le Club fasse appel à des tiers capables de délivrer ce contenu et de préparer au mieux l'exercice. Mieux on est "armé" pour appréhender un thème large, plus on est à l'aise pour naviguer dans les différentes expressions de vins, millésimes, cépages, vinifications, élevages. Cela permet de dépasser la lecture à une seule dimension et d'ajouter du relief et de la profondeur à son jugement. Voilà donc ma seule recommandation, qui cadre je crois avec des attentes préexistantes.

Impressions sur les millésimes

A mes yeux, trois années confirment leur grande qualité : **2009**, **2000** et **1991**. Ce sont pour moi les trois plus grandes années que la région a connu depuis le début des années 1990. Ce qui représente au passage en moyenne une grande année par décennie : on est loin des *fréquences bordelaises* ! Elles ont permis des beaujolais complets et qui ont très bien vieilli, ou en paraissent capables. **1991** est une très grande année et devrait rejoindre dans le temps ses glorieuses ainées. **2000** est ce que l'on appelle un excellent millésime classique, évoluant à une vitesse tout à fait mesurée et ayant engendré des vins pleinement typés par leurs origines. Un mot sur **2009** enfin, qui semble actuellement - pour les vins les plus corsés, tanniques, bâtis pour la garde - entrer dans une phase austère qui ne m'inquiète pas outre mesure, tant les vins affichaient une générosité et un "détendu" des plus évidents en fin d'élevage et dans les mois qui ont suivi la mise. Le temps triera les belles promesses des déceptions, mais je suis confiant. Un mot toutefois sur les vins "nature" issus de ce millésime et dégustés lors de cette session : nombre d'entre eux sont parus en l'état assez peu précis quant à leur pureté et présentation. Difficile là aussi de dire si c'est une phase, je suis par exemple très étonné de l'expérience sur le vin du domaine Chamonard, que j'avais jusqu'alors très bien goûté et à plusieurs reprises, et qui fut méconnaissable ce jour là. Là aussi, les prochains mois et années seront juges de paix. A voir, à suivre. **2007** confirme son statut de millésime "tendu" que seules les prises de risques en matière de date de vendange et les petits rendements permettaient de sublimer. Le (grand) terroir était également une aide précieuse, quand on le possédait !

2006 semble évoluer plus vite que ce que je ne le pressentais dans la jeunesse : la conjonction de chaleur et pluies et fin de cycle a peut-être fait évoluer rapidement les vins. On pourrait en dire de même pour **1999**, mais j'attribue les évolutions parfois rapides de cette année là plutôt aux rendements, souvent élevés. Cela reste un bon millésime, plus irrégulier qu'il n'y paraissait dans la jeunesse. De même, **2005** se goûte actuellement beaucoup moins homogène que ce que j'avais pressenti jeune : à craindre notamment, les vins trop durs, avec des tanins raides, qui peuvent témoigner d'un manque de maturité, ou a contrario d'un excès ; ou pire, d'une surextraction. Il y a bien heureusement aussi des réussites éclatantes cette année là. **2003** demeure atypique, on aime, ou pas. Me concernant, je puis affirmer que les meilleurs vins du millésime ont été produits sur le cru Morgon, définitivement. **1995** enfin, est une bonne année méconnue, dont les meilleurs vins sont à boire sans trop attendre.

Impressions sur les domaines

Durant cette dégustation, quatre vigneron ont pour moi - sur la totalité de leurs cuvées dégustées - montré une très belle homogénéité et leur grande qualité : **Georges Viorner** (aujourd'hui en retraite, quel dommage, bravo Georges, vous savez mon respect pour ce que vous représentez et êtes) ; **Paul et Eric Janin** (sans doute le domaine de la région qui a le plus produit de grands beaujolais de garde depuis trente ans au moins) ; **Jean-Louis Dutraive** et **Alain Coudert** (les deux vigneron de Fleurie les plus sous-estimés et méconnus par les amateurs, à tort, bien évidemment). Les domaines **Chignard** et **Louis Claude Desvignes** confirment leur classicisme et fiabilité. **Pierre-Marie Chermette** (Domaine du Vissoux) montre qu'il est capable de très belles choses mais aussi de vins vieillissant malheureusement, ce que j'avais à d'autres occasions déjà éprouvé. **Daniel Bouland** et **Jean-Marc Burgaud** démontrent que le profil austère de leurs vins ne les fait pas briller en jeunesse, mais je connais leur valeur dans le temps. On a là également une illustration de l'austérité naturelle des vins de Morgon, que seule la "bande à Lapière" est capable de dompter dès la jeunesse, lorsqu'elle est à son meilleur niveau. Le **domaine de la Croix de Chèvre** n'a pas séduit les amateurs de vins fins et raffinés, mais on peut louer une certaine sincérité et robustesse dans les expressions. Le seul vin dégusté de **Christian Ducroux** prouve que dans un millésime difficile, et sur des terroirs de classe moyenne, un vigneron peut, par la qualité de sa viticulture et la prise de risque quant aux dates de vendange, produire des vins qui subliment l'année ; il faut lui rendre hommage, un homme rare, discret, très intègre dans son approche. Excellente surprise que le vin du domaine du **Clos du Fief** (Michel Tête) : j'ai quelquefois goûté les juliéna de ce domaine réputé sérieux, mais pas assez pour avoir un avis étayé. Il confirme en tout cas la classe des meilleurs Juliéna, qui sont avec Chénas les grands terroirs historiques les plus mésestimés de la région.

Sur la série de beaujolais "nature" (**Domaines Chamonard, Jean Foillard, Marcel Lapière, Yvon Métras**), j'avoue avoir été un peu désarçonné par le nombre de vins qui goûtaient (encore une fois pour moi) de façon assez désarticulée dans la présentation aromatique et dans l'équilibre et l'harmonie du moment. D'autres expériences renouvelées dernièrement vont également dans ce sens : une mauvaise passe pour des vins un peu plus "libres" que là moyenne dans un millésime chaud (2009) ? Je m'interroge par contre sincèrement sur le domaine **Emile Cheysson**, capable de proposer un "simple" Chiroubles 1995 (un cru pourtant peu réputé pour sa garde) plus qu'honorable après quinze ans, digne de bons beaujolais de garde ; et des millésimes récents paraissant très (trop ?) techniques ; j'en parlerai volontiers avec Jean Pierre Large à l'occasion, un homme ouvert et de bonne volonté. Point important désormais, ne serait-ce que pour le prestige des terroirs dégustés (parmi les plus grands de toute la région), les vins du **Château des Jacques**. Pour ma part, six cuvées dégustées lors de cette session, et un grief récurrent : le bois. Est-ce une question de qualité (des fûts) ? De quantité (de bois neuf) ? Les élevages sont ils assez longs compte tenu des matières importantes à raffiner et polir ? La vinification *bourguignonne* sied-t-elle au gamay ? Je suis bien embêté pour répondre, car sur ces deux jours là, il n'y a pas eu véritablement de cuvée qui m'ait emballé à l'aveugle. On pourrait se dire que ces vins sont "difficiles" à juger jeunes mais vieillissent avec grâce. Mais cela ne colle pas avec ma vision du grand vin rouge, que j'aime grand à chaque âge ou presque. Cela dit en d'autres occasions, j'ai dégusté de vieux vins des Jacques (de la période Thorins, l'ancien propriétaire) qui pouvaient être très beaux. N'étant pas vinificateur, je n'ai évidemment aucun conseil à donner à Guillaume de Castelneau, homme fort sympathique et affable, avec qui j'ai toujours plaisir à deviser. Mais par honnêteté intellectuelle, je suis bien obligé d'admettre que les vins dégustés là ne m'ont pas emballé.

Par contre, difficile d'aller loin dans l'analyse sur le **Domaine des Nugues**, car je n'ai goûté qu'un seul vin. Même remarque pour le **Clos de Mez** que j'ai dégusté sur un seul millésime, peu facile, 2007. Le **Château du Moulin-à-Vent** a présenté un vin de la période d'avant la reprise par Jean-Jacques Parinet et son équipe : il démontrait qu'il était urgent qu'une nouvelle orientation soit opérée, afin de tenter de hisser le niveau des cuvées à celui des terroirs possédés. Le Vérillats 2009 se goûtait un peu sur l'élevage, mais pour avoir déjà très bien goûté ce vin à plusieurs reprises, je suis très confiant. Une propriété à suivre, rien que pour les moyens importants mis en œuvre et l'intelligence de l'équipe en place. Enfin le Moulin à Vent Champ de Cour 2009 ne rend pas grâce au travail de **Richard Rottiers**, pour la simple et bonne raison que son vin a été élevé dans des fûts beaucoup trop *marquant* pour la classe et le raffinement de ce terroir et millésime. Dommage, mais il ne faut en rien condamner ce vigneron sérieux sur la base de cette cuvée, car son simple Moulin-à-Vent du même millésime est franchement bon : il peut et fera mieux !

Conclusion et perspectives d'avenir

Nous avons goûté de beaux, voire très beaux vins, grâce à cette triple dégustation. D'autres plus "simples". Enfin, certains demeurent difficiles à comprendre et apprécier. Tout cela est le reflet du potentiel et de la nature actuelle du Beaujolais. La production et ses acteurs se cherchent plus que jamais, diverses approches cohabitent, avec plus ou moins de bonheur (on mettra à part la mode morbide des "thermos", le nouveau mal de la région après les années *productivisme*, *chaptalisation* et *beaujolais nouveau à outrance*). Des mutations sont donc en cours. Mais il faut aussi savoir que nombre de vignes s'arrachent, que le négoce local souffre, qu'un nombre croissant d'exploitations sont sur la sellette, et que le marché des vins de masse s'essouffle. Bref, c'est la fin d'une époque, où le seul souci était de produire suffisamment. Dans un contexte de crise, d'autres enjeux et exigences sont apparus.

Le beaujolais possède pourtant un passé glorieux, construit sur une longue tradition, qui faisait déjà dire en 1797 à Thomas Jefferson, lors de son voyage historique en Europe : *"C'est la région la plus riche que j'ai jamais contemplée"*. Bienheureusement, depuis cinq ans que je sillonne régulièrement la région (millésime 2005), et même si ce laps de temps est court, j'ai tout de même l'impression d'assister à une sorte de frémissement, de réveil. Comme si s'ouvrait une nouvelle ère, où la qualité allait de moins en moins être l'apanage d'une archi minorité. A l'heure où le prometteur millésime 2011 est vendangé, une saine émulation existe : les meilleurs terroirs ont changé de main et sont allés dans celles de gens de bonne volonté ; les meilleurs producteurs historiques sont plus que jamais expérimentés et exigeants, et de jeunes vigneron idéalistes se sont également installés. Voilà même que l'on replante les manquants avec du matériel végétal de qualité, on retravaille les sols, on cesse de désherber, on baisse les rendements, on vinifie avec un souci de précision, on prend des risques, et on élève enfin (!) plus de sept mois ses vins, en essayant de sélectionner de bons fûts. Et puis, chose importante, chez les meilleurs on essaie de fixer dorénavant des prix qui permettent de se donner les moyens d'une viticulture plus ambitieuse. Des prix que le consommateur apprend à accepter et finalement comprend, étant donné qu'il boit souvent plus cher et moins bon ailleurs.

Vers quoi se dirige-t-on, alors ? On le découvre à peine. Depuis vingt ans, les rares bons vigneron – avec leurs moyens restreints corrélés à des prix de vente ridicules – faisaient ce qu'ils pouvaient, s'autolimitaient certes, mais montraient qu'avec du travail et des terroirs de grande qualité, il était déjà possible d'atteindre des niveaux de vins non négligeables. Il est temps aujourd'hui de passer à une vitesse supérieure et de montrer aux autres régions, aux dégustateurs les plus exigeants, bref au monde du vin, que le Beaujolais est capable d'excellence. L'histoire est paraît-il un perpétuel recommencement...

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
1991	Moulin-à-Vent : Paul Janin "Clos du Tremblay"	17,3	+1,3
1999	Juliéнас : Michel Tête Domaine du Clos du Fief "Cuvée Prestige"	17,1	- 1,0
2000	Fleurie : Clos de la Roilette "Cuvée Tardive"	17,0	- 2,2
Très bons vins			
2009	Moulin-à-Vent : Paul Janin "Clos du Tremblay"	16,8	- 1,0
2000	Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes"	16,6	+ 0,8
2009	Moulin-à-Vent : Domaine du Vissoux "Les 3 Roches"	16,5	- 1,7
2009	Fleurie : Clos de la Roilette "Cuvée Tardive"	16,4	+ 0,9
1991	Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes"	16,4	+ 0,6
2009	Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Clos de la Grand'Cour"	16,3	- 0,4
2009	Moulin-à-Vent : Paul Janin "Vieilles Vignes de Greneriers"	16,0	+ 1,0
Bons vins			
2005	Fleurie : Clos de la Roilette "Cuvée Tardive"	15,9	+ 0,9
2007	Régnié : Domaine Christian Ducroux	15,9	+ 0,9
2009	Moulin-à-Vent : Yvon Métras	15,9	+ 0,2
1999	Fleurie : Domaine du Vissoux "Les Garants"	15,7	-
2009	Morgon : Domaine Lapierre (sulfité à la mise)	15,6	- 0,5
2009	Morgon : Domaine Louis-Claude Desvignes "Javernières"	15,5	- 0,4
2009	Fleurie : Domaine du Vissoux "Les Garants"	15,5	- 0,7
2009	Fleurie : Domaine du Vissoux "Poncié"	15,5	- 1,5
2009	Brouilly : Domaine du Vissoux "Pierreux"	15,5	-
2009	Côte de Brouilly : Domaine Georges Viornerly	15,4	+ 1,4
2009	Morgon : Domaine Lapierre (non sulfité)	15,3	+ 1,8
1995	Chiroubles : Domaine Cheysson	15,2	+ 0,7
2009	Morgon : Domaine Dominique Piron "Côte du Py"	15,2	-
2009	Morgon : Domaine Croix de Chèvre "Vieilles Vignes" Élevée en fûts de chêne	15,2	-
2000	Fleurie : Domaine Chignard "Cuvée Spéciale Vieilles Vignes"	15,0	+ 2,0
2009	Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes"	15,0	- 0,4

Assez bons vins			
1999	Fleurie : Clos de la Roilette	14,8	-
2005	Côte de Brouilly : Domaine Georges Viornerly	14,7	+ 0,2
2009	Morgon : Jean-Marc Burgaud "Javernières"	14,7	- 0,7
2009	Régnié : Domaine Croix de Chèvre	14,7	-
2009	Fleurie : Domaine des Nugues	14,7	-
2009	Fleurie : Domaine Chignard "Cuvée Spéciale Vieilles Vignes"	14,5	- 0,8
2000	Moulin-à-Vent : Château du Moulin-à-Vent (magnum)	14,5	- 1,0
2009	Moulin-à-Vent : Château du Moulin-à-Vent "Croix des Vérillats"	14,5	- 1,1
2009	Moulin-à-Vent : Domaine Richard Rottiers	14,5	-
2009	Morgon : Jean-Pierre Large	14,5	-
1999	Morgon : J. Calot "Tête de Cuvée"	14,5	-
2003	Morgon : Domaine Croix de Chèvre "Vieilles Vignes"	14,4	+ 0,1
1995	Régnié : Domaine Croix de Chèvre	14,3	-
2005	Morgon : Domaine Croix de Chèvre "Vieilles Vignes"	14,3	- 1,3
2005	Fleurie : Domaine Chignard "Cuvée Spéciale Vieilles Vignes"	14,2	- 0,4
2005	Fleurie : Yvon Métras "L'Ultime"	14,2	-
2003	Morgon : Jean-Pierre Large	14,2	-
2007	Morgon : Daniel Bouland "Corcelette"	14,0	- 0,1
2009	Morgon : Jean-Marc Burgaud "James"	14,0	- 0,6
2007	Morgon : Clos de Mez "Château Gaillard"	14,0	- 1,9
2009	Chiroubles : Domaine Cheysson	13,9	+ 0,7
1995	Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot	13,7	0
2009	Beaujolais-Villages : Domaine de Gry-Sablon	13,5	-
2006	Moulin-à-Vent : Domaine du Vissoux "Les 3 Roches"	13,3	-
2005	Beaujolais-Village : Domaine des Nugues "Quintessence du Gamay"	13,3	- 2,0
2003	Morgon : Jean-Marc Burgaud "Côte du Py Réserve en Fûts"	13,2	+ 1,2
2009	Chenas : Château des Jacques "En Papolet" par Louis Jadot	13,2	+ 1,2
2000	Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Clos de Rochegrès" par Louis Jadot	13,2	- 1,4
2009	Moulin-à-Vent : Domaine des Vignes du Tremblay par Paul Janin	13,2	-
2006	Chiroubles : Daniel Bouland	13,0	0
2009	Chenas : Domaine Piron-Lameloise "Quartz"	13,0	-
2009	Morgon : Domaine des Nugues	13,0	-
2005	Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot	13,0	-
Vins moyens			
2009	Morgon : Château des Jacques par Louis Jadot	12,8	-
1999	Morgon : Domaine des Nugues	12,8	-
2005	Côte de Brouilly : Château Thivin "La Chapelle"	12,3	-
2009	Fleurie : Domaine de la Grand'Cour "Cuvée Vieilles Vignes Terroir Champagne"	12,2	-
2009	Chiroubles : Domaine Emile Cheysson "La Précieuse" Vieilles Vignes	12,0	- 0,4
2005	Moulin-à-Vent : Domaine du Vissoux "Les 2 Roches"	12,0	- 0,7
2009	Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Clos des Thorins" par Louis Jadot	12,0	- 1,2
1985	Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Clos de Rochegrès" par Louis Jadot	12,0	- ?
2003	Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot	12,0	-
Vins sans intérêt			
2006	Fleurie : Clos de Mez "La Dot"	11,8	-
2009	Moulin-à-Vent : Domaine Richard Rottiers "Climat Champ de Cour"	11,0	- 1,0
Vins à éviter			
2009	Moulin-à-Vent : Château des Jacques "Champ de Cour" par Louis Jadot	10,0	0
Echantillons défectueux ou douteux			
2003	Fleurie : Domaine du Vissoux "Les Garants"	ED	-
2009	Morgon : Domaine Chamonard Clos de Lys	ED	-
2000	Moulin-à-Vent : Château des Jacques par Louis Jadot	ED	-
2009	Morgon : Jean Foillard "Côte du Py"	?	?
2009	Fleurie : Domaine Chignard "Les Moriers"	?	?

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	14,3	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,9
---------------------------	-------------	---------------------------------	------------