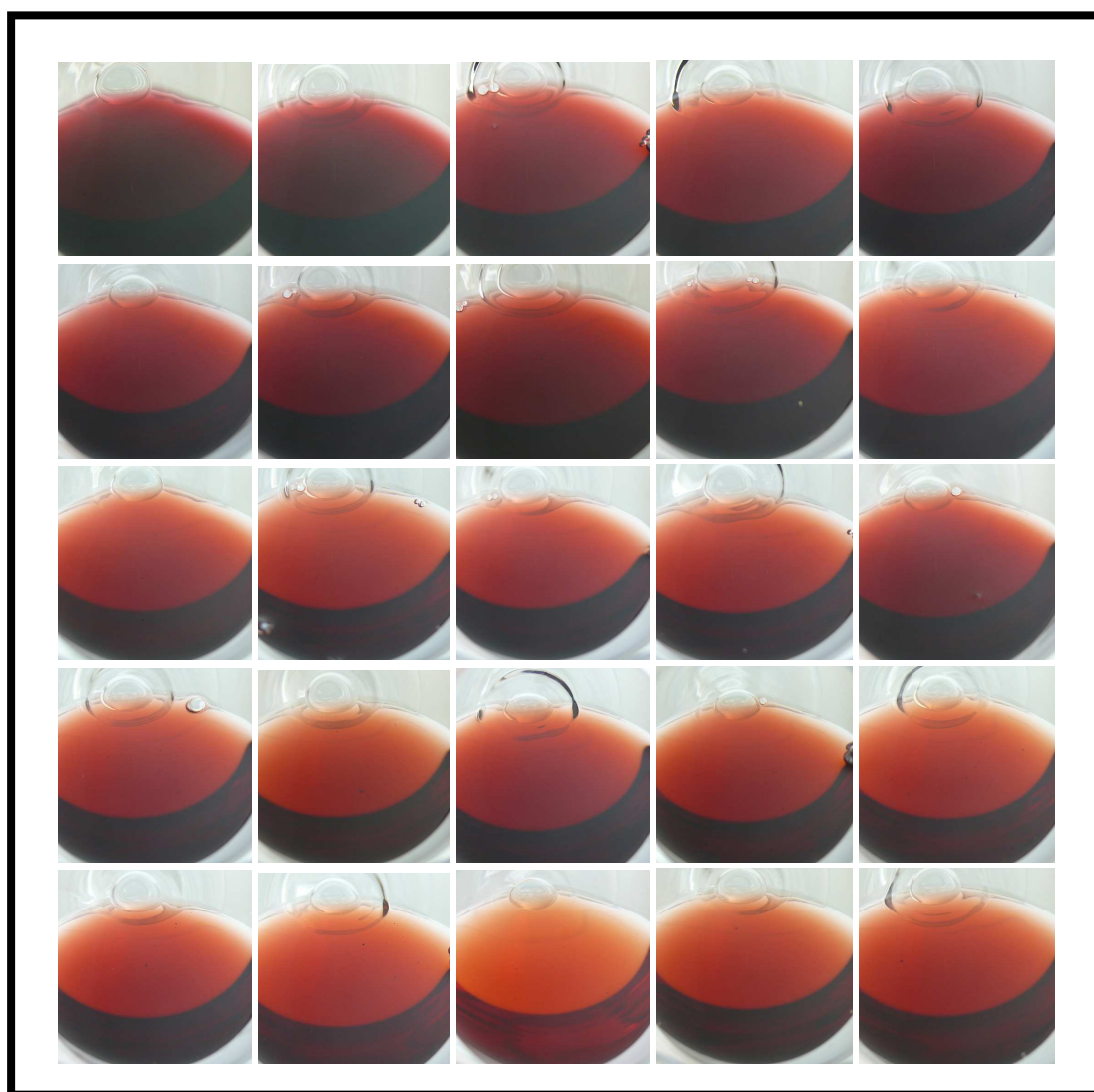


**Domaine Les Roches (Lenoir)
Verticale de Chinon rouge 2005 - 1976
Vendredi 3 Février 2012**



**Dégustation préparée par Eddy Gautier
Commentaires de Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Pierre Citerne pour celle du soir
Photos et mise en page de Philippe Ricard.**

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1025 hpa - beau temps - vent faible - 7/8 de lune descendante - jour racine.

Nous avons la grande joie d'accueillir Jérôme LENOIR.

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

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

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

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

PS : Pierre Simon - MF : Maxime France - EG : Eddy Gautier.

Nous tenons à remercier Jérôme LENOIR pour la mise à disposition de cette verticale et sa présence parmi nous à la dégustation du soir.



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 16)



1. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2005

L'après-midi : DS16,5 - PR16,5+ - PS16. Note moyenne AM : **16,3**

Parure bordeaux, intense, moyennement claire.

Nez éclatant, s'offrant en corbeille de fruits (fraise, cerise, cassis...), bouquet de fleurs, avec des odeurs complémentaires de bâton de réglisse, poivron rôti, graphite.

Le style Lenoir s'impose d'entrée : délicatesse tannique, fraîcheur, jamais de passage en force, d'extraction poussée ou encore de bois, juste une tenue précise, toute en subtilité, tension, bâtie en 2005 sur une matière charnue et mûre. Pas de bodybuilding donc, mais de la prestance, du jus, de l'allonge, laissant en bouche une sensation fortement minérale.

Un futur grand, à l'aube d'une très longue vie...

Le soir : DS16,5/17 - PC16,5+ - LG15,5 - MS16,5 - MF16,5 - EG16+. Note moyenne SOIR : **16,3**

Très dense, y compris de robe, tendu, d'une grande netteté. Le vin classique et complet. À ce stade il s'ouvre et se referme selon son bon plaisir, mais ce qu'on entraperçoit est magnifique de précision et de profondeur.



2. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2004

L'après-midi : DS14 - PR14 - PS13. Note moyenne AM : **13,7**

Robe prune, assez claire.

Esprit terreux et végétal du cabernet franc, amplifié par l'effet millésime (poivron, feuille de tomate, herbe sèche), mais où le fruit tient toute sa place, frais et gracile (kirsch, groseille, framboise).

Bouche « pointue », plus métallique que minérale, aux tanins plus austères ; tout compte fait en cohérence avec la froideur de 2004, mais avec de l'énergie, une certaine « fluidité », garantissant de beaux accords à table, dans un esprit digeste et gouleyant.

Le soir : DS15 - PC15,5 - LG14,5 - MS15 - MF15 - EG15. Note moyenne SOIR : **15**

Marqué par le caractère herbacé, racinaire, du millésime, qui s'harmonise finalement fort bien avec l'expression crayeuse – humique – du cabernet franc sur ce terroir. Une matière dense, serrée, droite, tonique.



3. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2003

L'après-midi : DS15 - PR14,5/15 - PS14. Note moyenne AM : **14,4**

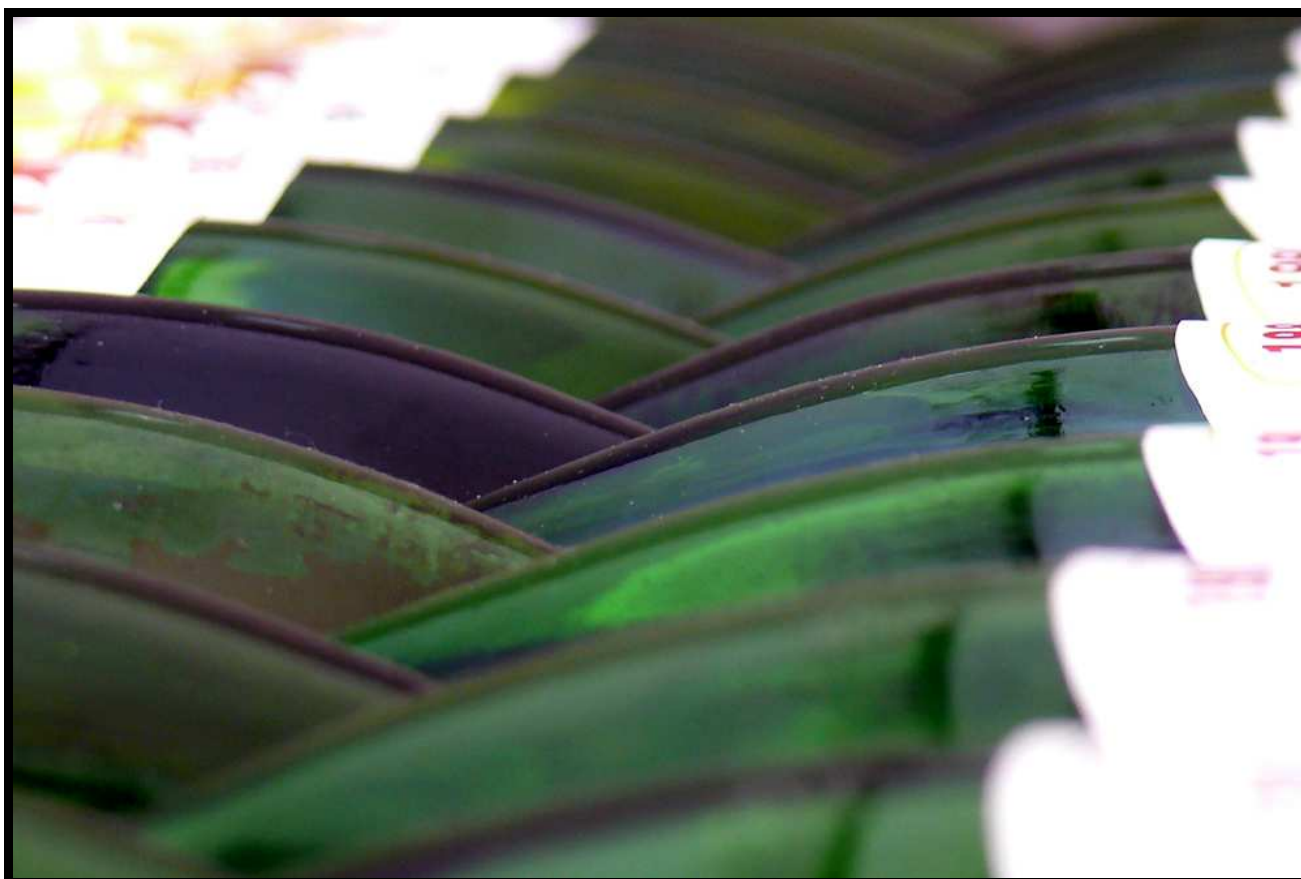
Aspect rubis, assez clair, avec un soupçon d'orangé.

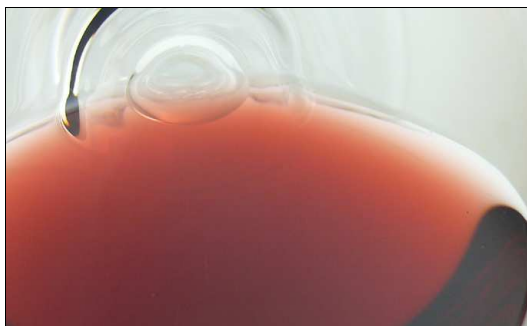
Nez imprégné de soleil évoquant la marmelade (cerise au Kirsch, fraise écrasée), sur des pistes parfois pinotantes, d'autres fois sudistes, mais menant toujours au cabernet franc, frais, signé de poivron rouge, réglisse, terre humide, rouille.

Colonne vertébrale acide au dynamisme et à la fraîcheur confondants pour le millésime : le jus reste « agile », harmonieux, élancé, tout juste limité par des tanins légèrement poussiéreux. Rares sont les 2003 qui affichent une telle maîtrise de l'alcool et de maturité : frais, salivant, celui-ci ouvre l'appétit...

Le soir : DS14,5 - PC14 - LG13,5/14 - MS14 - MF14,5 - EG14. Note moyenne SOIR : **14,1**

Le fruit semble légèrement « roussi » par la chaleur caniculaire, l'acidité plus faible que de coutume, la volatile par contre est nettement perceptible. La bouche reste cependant fraîche, crayeuse ; les tannins ne sont pas secs.





4. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2002

L'après-midi : *DSED?* - *PR(?)* - *PS ED*. Note moyenne AM : **ED**

Rupture de la progression du dégradé par une dépigmentation et passage à l'orange trop rapides : vieillissement visuellement anormal (équivalent au 1994).

Odeurs plutôt moches de serpillère, vernis, métal, précédant une bouche guère plus séduisante, froide, déstructurée, acide, au goût de vieille futaille.

Est-ce normal, docteur ?

Le soir : *DSED* - *PCED* - *LG(14)* - *MSED* - *MFED* - *EGED*. Note moyenne SOIR : **ED**

Liégeois



5. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2001

L'après-midi : *DS16/16,5* - *PR16* - *PS15*. Note moyenne AM : **15,8**

On reprend du rouge, du prune même, sous des tonalités assez claires.

Joli nez, un rien frileux mais dessinant bien le fruit (fraise, cerise) comme les odeurs terriennes de Chinon : cave humide, mine de crayon, escargot, poivron rôti.

Un faux discret, très fin, peu en chair, attentiste, mais imprégnant profondément la bouche, avec énergie et persistance, guidé par une force minérale assez incroyable donnant l'impression d'avoir sucé une glace au tuffeau (avis aux sceptiques : c'est une métaphore ! Ne cherchez pas, peu de glaciers proposent ce parfum...).

Le soir : *DS16,5+* - *PC15,5/16* - *LG15,5+* - *MS16* - *MF16,5* - *EG15,5*. Note moyenne SOIR : **16**

Précis, tendu, encore fermé : un vin décidé, parfaitement typé. Une expression droite, très nette, portée par un fruit mentholé, très frais ; mais il y a encore des angles qui ont besoin de s'adoucir.



6. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 2000

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15,5 - PS15,5. Note moyenne AM : **15,6**

Teinte rubis, très légèrement saumonée, claire.

Effluves orientales, douces, épicées, évoquant la compote de fruits rouges encore frémissante : j'en ai encore l'eau à la bouche...

L'offrande se confirme, dans la suavité, le soyeux, la caresse, avec suffisamment de tenue et de rigueur pour préserver l'aspect désaltérant et distingué des vins du domaine. Bref, un équilibre qui autorise déjà le plaisir sans tomber dans la flagornerie...

Le soir : DS16 - PC14,5/15 - LG15 - MS15 - MF16 - EG16,5. Note moyenne SOIR : **15,5**

Délié, délicat, tendre, presque évanescent ? : une expression fine, qui semble déjà livrer sans retenue toutes ses nuances de sous-bois et de tuffeau humide.





7. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1997

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15 - PS15. *Note moyenne AM : 15,3*

La robe évolue, vers le grenat, les tons résolument clairs.

Etal de fruits gorgés de soleil (davantage encore que sur le 2003) en clin d'œil au grenache : fraise, cerise, framboise, grenadine, fruits à l'eau de vie, pointe de rouille. Même en titillant la confiture, le nez garde de la distinction, avec un contour précis des parfums : superbe !

Matière délicieusement fondue, presque pulpeuse (rare pour ces vins plutôt élancés et droits), s'attardant en bouche avec rondeur, prolongeant l'invitation gourmande du nez... Assez atypique donc (ce côté méridional, mais sans alcool...), mais un vrai charmeur.

Le soir : DS15,5/16 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5 - MF15 - EG15. *Note moyenne SOIR : 15,4*

Robe un peu plus mate, comme les 97 en Bourgogne. Beau nez fondu, presque bordelais, du cassis, des épices, un peu de truffe et de résine : Pomerol ! Bouche suave, confite, ronde, moins typée Chinon que les précédentes, mais parfaitement nette et finissant sur une heureuse fraîcheur crayeuse.



8. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1996

L'après-midi : DS15 - PR14,5/15+ - PS14. *Note moyenne AM : 14,6*

Léger regain rougeoyant mais toujours cette clarté...

Nez compact, sur la réserve, excessivement jeune mais peu disert, sur quelques notes de cerise et de graphite.

Matière toute aussi ramassée, à la structure acide très ferme, menant le vin à la baguette, sans fioritures, avec beaucoup d'élan et de persistance. Toujours beaucoup de finesse dans l'expression des tanins, de saveurs, de longueur, sans avoir besoin de forcer le trait ou d'en mettre plein la bouche...

On note une évolution aromatique très lente dans nos verres, avec un éclat et une fraîcheur grandissants, dans un esprit des plus « classiques », laissant supposer davantage d'offrande et donc de plaisir pour les dégustateurs du soir et ceux, plus patients, qui attendront quelques années supplémentaires...

Le soir : DS16,5/17 - PC17 - LG16 - MS17 - MF17,5 - EG17. *Note moyenne SOIR : 16,9*

Expression olfactive pure, profonde, de grand caractère ; le fruit porte avec panache une fine minéralité, proche de la terre, entre bouillon d'escargot et cave humide. Matière tendue, tranchante, d'une admirable droiture, mais sans rigidité, permettant au contraire la perception des mille inflexions délicates d'un réel message de terroir.



9. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1995

L'après-midi : DS15 - PR14,5/15 - PS15. Note moyenne AM : **14,9**

Rubis et grenat mêlés pour davantage d'intensité colorante ; à peine...

Style opulent et mûr, avec un fruit vaillant (fraise, cerise), de l'élégance (fleurs séchées), des notes familières de terre, d'escargot et de craie humide. Une nouvelle fois très séduisant...

Début de bouche en phase, large, enchaînant sur un jus de belle expressivité, intense, mais malheureusement chahuté en finale par des tanins un peu saillants.

Domage, car ce nez méritait une harmonie plus totale...

Le soir : DS16 - PC16 - LG15,5 - MS16 - MF15,5/16 - EG15,5. Note moyenne SOIR : **15,8**

Millésime charpenté, complet, porteur d'une belle typicité. Ample, charnu, carré en bouche, délimité par une structure tannique encore très présente, il s'impose avec autorité mais sans brusquerie. Vin de repas adapté aux mets les plus solides.





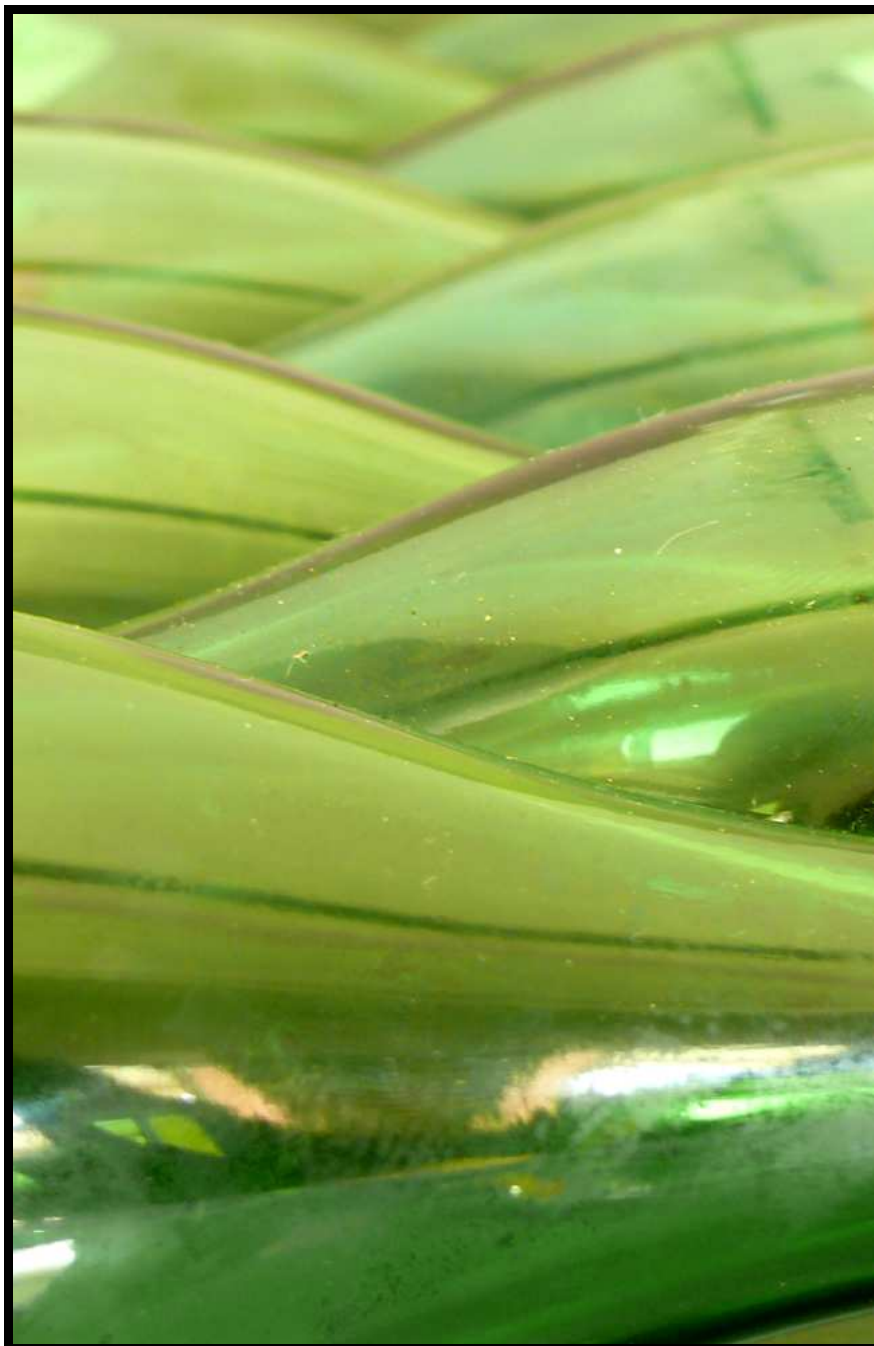
10. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1994

L'après-midi : *DSED - PRED - PSED*. Note moyenne AM : **ED**

Robe soudain plus dépouillée, grenat orangé.

Odeurs pingres, sèches, virant de la futaille au carton, puis au liège ; aucune envie d'en boire...

Le soir : *DSED - PCED - LGED (bouchon) - MSED - MFED - EGED*. Note moyenne SOIR : **ED**
Liégeux.





11. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1993

L'après-midi : DS14 - PR14,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,2**

Robe « fragile », brique, claire.

Gros timide qu'il faut aller chercher, bien signé cabernet, mais peu bavard, terne, terreux, poivronné.

Registre plutôt rustique, assez souple mais savoureux, dans un style « paysan » qui évoque la terre, la rugosité, avec beaucoup de franchise et de relief. Moins fin et subtil que ces cousins, mais salivant, sapide, bien présent en bouche.

Le soir : DS14 - PC13,5/14 - LG14,5 - MS14 - MF14,5 - EG14. Note moyenne SOIR : **14,1**

Millésime acide, sanguin, mais expressif ; sa structure saillante rend le toucher de bouche un peu agressif. L'expression aromatique est encore fraîche, nuancée, intéressante, mais la finale sèche gâte le plaisir, du moins sans le contrepoint de la nourriture.



12. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1992

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5 - PS15,5. Note moyenne AM : **15,5**

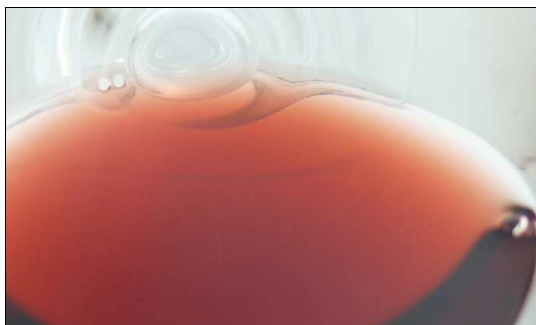
Aspect pelure d'oignon, dépiauté.

Agrumes, fleurs séchées, pipe froide, épices douces, cerise, noyau, zeste d'orange, camphre : fusion complexe et élégante.

Délicatesse tactile, presque pinotante, faite de douceur et dentelle, aux apparences bien plus fragiles que musclées (ou encore colorées...), mais laissant en bouche un message essentiel, fait de soyeux, de fondu, de finesse, mais surtout de saveurs, avec une très belle persistance.

Le soir : DS15 - PC14,5 - LG13,5 - MS14,5 - MF15 - EG15. Note moyenne SOIR : **14,6**

Léger, tendre, fluide, il peut sembler insignifiant... Son message est pourtant charmant : des arômes fumés, floraux, évoquant des pétales séchés, pas du tout cuits ni oxydés. Combien de Bordeaux 1992 pourraient être bus aujourd'hui avec autant de plaisir ?



13. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1991

L'après-midi : DS15,5/16 - PR14,5/15 - PS14,5. Note moyenne AM : **15**

Nouvelle parure claire, orangée, titillant l'acajou.

Toute la froideur du cabernet franc, racinaire, exprimant la pomme de terre, la cave humide, la terre battue, le bouillon d'escargot, le poivron.

Matière épurée, sobre, aux apparences presque strictes, mais là encore avec une belle présence, de la fermeté, un esprit vaguement Côte de Nuits par ses tonalités terreuses et minérales ; frais, digeste, persistant, encore un vrai compagnon de repas.

Le soir : DS15,5/16 - PC16,5 - LG14,5 - MS15,5 - MF12,5 - EG16. Note moyenne SOIR : **15,1**

Expression profonde, sans facilité, dans un registre plutôt froid (mais sans verdeur) poussant loin la typicité du tuffeau humide, du bouillon d'escargot, de la fougère... Bouche carrée, dense, austère, saline.

Étonnant millésime de gel, et donc de petits rendements. Magnifique, à sa façon, sans le confort des années plus solaires.



14. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1990

L'après-midi : DS16,5 - PR16/16,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,3**

Teinte brique, claire.

De prime abord taiseux, distant, sur le tabac froid, puis, comme nombre de ses confrères, se dévoilant lentement, ici sur des fruits rouges vigoureux, jeunes, improbable mariage de confit et de fraîcheur.

Rare dans cette série, voici une bouche richement pourvue, pulpeuse, puissante même, ample, autoritaire, affirmant un jus énergique et plein, sans jamais renier la subtilité et la droiture des vins du domaine (ces vins donnent l'impression de ne jamais se relâcher, même en millésime solaire...).

Le soir : DS16 - PC16/16,5 - LG15,5 - MS16 - MF16 - EG16,5. Note moyenne SOIR : **16**

En voilà justement un de millésime solaire : brillant, opulent, distribuant généreusement son fruit réglissé, épicé, aux notes d'écorce d'orange et de menthol. La texture est en accord : veloutée, suave, ample, glissante. Vin de soleil ou vin de sol : la comparaison de ce 1990 avec le plus revêché et chtonien (mais peut-être plus mystérieux et *cérébral*) 1991, permettra à chacun de mesurer les différences.



15. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1989

L'après-midi : DS17 - PR17 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,8**

La robe trahit le grand millésime par ses traces résistantes de rouge, son intensité colorante légèrement supérieure, comme s'il y avait davantage de vin et de jeunesse...

Fruité explosif, chaleureux, mélange de fraises et cerises mijotant dans leur chaudron de cuivre, rehaussées de réglisse et de camphre. Exquise richesse...

On retrouve la plénitude du 90, avec presque une certaine opulence, mais un supplément d'acidité et de minéralité qui offre une intensité particulière, exacerbe les saveurs comme la vitalité du fruit, tient la bouche avec une remarquable longueur. Par-delà la sensualité de ce vin, j'aime évoquer une sorte de « vibration » dans mon ressenti... (tout un programme...)

Splendide !

Le soir : DS16,5 - PC16/16,5 - LG16,5 - MS16,5/17 - MF16 - EG16,5+. Note moyenne SOIR : **16,4**

Robe encore remarquablement fournie. Grand nez de tabac, de cèdre, avec quelques inflexions lactiques... un nez presque médocain ? Matière très dense, fortement tannique, riche en alcool et en extrait. Un vin très généreusement doté, souvent goûté (une dizaine de fois personnellement), qui présente ce soir une facette assez bourrue de sa personnalité. Il a le temps.



16. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1988

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - PS15. Note moyenne AM : **14,5**

Orangé, fragilité, diaphanéité... triptyque classique des vieux Lenoir...

Premier nez très pain grillé, voire fumé, basculant lentement vers le tabac froid, le cèdre, l'amande, le noyau, la cerise, avec toutefois une certaine modération.

Après les fertiles 90 et 89, ce 88, moins joufflu, s'exprime en rectitude, toujours mûr mais avec une expression acide plus étroite qui conduit la matière avec tension ; toujours salivant, fort digeste, fringant, mais, à l'ouverture, avec un manque d'intensité qui en limite l'envergure.

Le soir : DS16,5 - PC16,5/17 - LG15,5 - MS16 - MF17 - EG17. Note moyenne SOIR : **16,5**

Présentation plus tendre. Caractère fin, épuré, proche à la fois du calcaire et du fruit, mais apaisé, dépouillé de l'envie de batailler que conserve encore le 1989. Bouche nette et fine, droite, saveur florale, un peu giotte aussi (ça pinote, au nez comme en bouche...), charmante, peut-être timide...



17. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1987

L'après-midi : DS13 - PR12,5 - PS14. Note moyenne AM : **13,2**

Aspect bien orangé, très clair, à peine bruni.

Caramel au lait, fraise au sucre, zeste confit, tout ceci fait relativement doucereux, sans la fraîcheur ni la distinction usuelle.

Corps maigrichon, élastique, pâteux, laconique, qui ne restera pas dans les mémoires...

Le soir : DS13 - PC12 - LG14 - MS13 - MF13 - EG13. Note moyenne SOIR : **13**

Le premier vin dont le message semble émoussé par le temps. Lactique (caramel au lait), un peu assoupi, souple, sans vibration, il se retire sur la pointe des pieds.



18. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1986

L'après-midi : DS15 - PR14,5 - PS15. Note moyenne AM : **14,8**

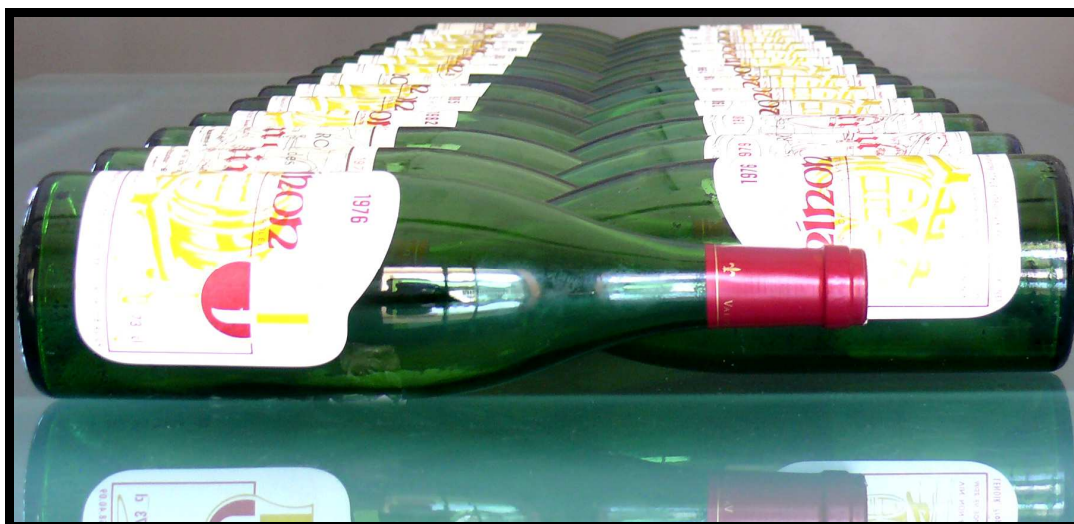
Parure orangée, claire.

Nez serré, sur la fraîcheur des agrumes, de la groseille, de la fraise, avec une pointe de grillé.

Vin punchy, acide, tranchant, peut-être un poil rigide, mais affirmant une belle présence en bouche, de la fraîcheur, de la persistance. Caractère masculin qui exige un mariage charnel dans l'assiette !

Le soir : DS14,5 - PC13,5 - LG14,5 - MS13,5/14 - MF15 - EG15. Note moyenne SOIR : **14,4**

Vin pointu, peu amène, caractérisé par une acidité soutenue et des tannins coupants, agressifs.





19. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1985

L'après-midi : DS17 - PR16/16,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,4**

Présentation assez invariable, très orangée et claire.

Fragrances toujours aussi attractives, mêlant le charme d'une évolution du fruit gracieuse (fraise, cerise, orange, poivron doux) et le caractère singulier et frais d'un terroir qui transparait à travers la terre, le graphite, le bouillon d'escargot.

Bouche à l'équilibre ravissant, entre fraîcheur (poivron, cave humide, acidité désaltérante) et suavité, la matière se déliant sous forme de caresses successives, avec une douceur et un charme confondants.

Une sorte de quintessence du classicisme chinonais.

Le soir : DS17 - PC17 - LG16 - MS17 - MF16,5 - EG17. Note moyenne SOIR : **16,8**

Nez très net, reprenant avec une fraîcheur et un naturel admirables les notes essentielles de bouillon d'escargot, de terre battue, de tuffeau. Bouche plutôt austère mais bien proportionnée, articulée, accomplie dans sa typicité, prenant parfaitement le relais du message olfactif. De l'avis général, un archétype de Chinon de coteaux.



20. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1983

L'après-midi : DS15 - PR15,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **15,0**

Parure déflourie, brique.

Nez assez intransigent, alliant le végétal (poivron, tabac, eucalyptus) et la terre (cave humide, terre battue, bouillon d'escargot).

Bouche droite dans ses bottes, au jus solide, de consistance assez modeste mais cohérente, alerte, salivante, où l'acidité domine avec sérieux. Un « petit vieux » lui aussi fort classique, encore ingambe, bien assis sur ses repères de cabernet de Chinon.

Le soir : DS15,5 - PC16 - LG15,5 - MS15,5 - MF15,5 - EG15,5. Note moyenne SOIR : **15,6**

Robe encore dense. Profond, viril, animal (cuir, fourrure...), ce vin grenu déploie une large carrure, fringante encore ; les tannins légèrement amers et l'acidité soutenue appellent un civet de sanglier...



21. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1982

L'après-midi : DS14,5 - PR13,5/14 - PS15. Note moyenne AM : **14,4**

Couleur grenat orangé, claire.

Senteurs patelines de fruits cuits, marmelade, sucre, dans un esprit douxereux, relevé de l'ambiance familière de caveau.

Chair un peu désuète, modeste, signifiant davantage son acidité que sa maturité ; reste toutefois harmonieuse et déliée même si les tanins sèchent légèrement la finale.

Le soir : DS15,5 - PC16 - LG15 - MS15,5/16 - MF16,5 - EG16. Note moyenne SOIR : **15,8**

Les robes deviennent à partir d'ici plus orangées, lumineuses. Ce 82 se montre délicat, suave, fin, délié ; la typicité aromatique s'harmonisant avec des notes plus douces de fruits confits, le tout enrobé par un corps légèrement chaleureux.



22. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1981

L'après-midi : DS15,5+ - PR14,5/15 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,9**

Orange singulièrement pâli...

Les parfums s'épurent peu à peu, dédiés sur ce verre aux traces les plus terreuses de Chinon : cave humide, tuffeau, escargot...

Matière polie par le temps, suave, encore très légèrement grenue mais délivrée avec douceur et sérénité, dans un message toujours savoureux.

Le soir : DS15,5 - PC16 - LG14 - MS16 - MF15 - EG15. Note moyenne SOIR : **15,3**

Une expression discrète mais harmonieuse, patinée, encore très fraîche. La matière semble plus tenue que celle des 82 ou 83, mais la sapidité qu'elle véhicule est remarquable.



23. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1980

L'après-midi : DS12 - PR11 - PS11. Note moyenne AM : **11,3**

La robe la plus diaphane de la série, orange, dépecée.

Bien peu de chose... message à l'image de la robe, décharné, vide...

Corps maigre, lâche, atone...

Semble avoir vécu.

Le soir : DS14 - PC14 - LG13,5 - MS13,5 - MF14 - EG14. Note moyenne SOIR : **13,8**

Fané, peu expansif, mince, ce millésime parvient quand même à exprimer un message aromatique disert, en prise avec le tuffeau.





24. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1979

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - PS15. Note moyenne AM : **14,5**

On reprend des couleurs, toujours sur l'orange, avec quelques traces brunies.

Evolution cohérente, sans exubérance mais avec sérieux et classicisme, sur ces notes maintenant familières de caveau, terre, graphite, poivron.

Matière modestement garnie, aiguë, laissant apparaître son squelette acide et tannique, mais avec encore de l'énergie, de la tenue même si le message, bref, a perdu une bonne part de sa complexité.

Le soir : DS14 - PC14,5/15 - LG14 - MS15 - MF15 - EG15. Note moyenne SOIR : **14, 6**

Millésime austère, droit, acide, sérieux mais pas souriant, qui a besoin d'air pour que s'épanouisse son caractère minéral et tertiaire.



25. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1977

L'après-midi : DS15 - PR15,5 - PS15,5. Note moyenne AM : **15,3**

Eternelle couleur orange, claire...

Vapeurs harmonieuses, complexes, à l'évolution ravissante sur les fruits cuits, la fraise, la cerise noire, l'amande, le tabac, le lard fumé, le camphre, la terre battue. On s'attarde avec plaisir...

On approche des 35 ans et le vin démontre toujours du nerf, de la vie, du relief, de la fraîcheur même, dans une expression juteuse, salivante, fondue, presque gourmande, titillant savoureusement le palais. Délectable !

Le soir : DS15,5/16 - PC15,5/16 - LG14,5 - MS15 - MF16 - EG16,5. Note moyenne SOIR : **15,6**

Surprenant millésime à l'expression aromatique incisive, très herbacée, fraîche, déliée, évoquant la menthe poivrée, les agrumes... La bouche est bien vivante, tonique, fine, anguleuse mais sans creux ni amertume. Difficile d'imaginer que ce vin soit issu d'une année à la réputation aussi calamiteuse...



26. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1976

L'après-midi : *DSED - PRED - PSED*. Note moyenne AM : **ED**

Robe de grand millésime, en rupture totale avec la série, revenant vingt ans en arrière sur les bases du 1994 : grenat, orange, brun, avec une intensité qu'on avait fini par oublier...

La suite est moins glorieuse : vin irrévocablement oxydé, déstructuré, mort !

Il faut dire que la qualité du bouchon n'est pas du tout à la hauteur du potentiel du vin...

Quel dommage en tout cas de n'avoir pu tester cette seconde bouteille (privilège assez régulier des dégustations nocturnes) !

Le soir : *DSED - PCED - LGED - MSED - MFED - EGED*. Note moyenne SOIR : **ED**

Première bouteille oxydée.

27. Chinon : Domaine Les Roches (Lenoir) 1976

Deuxième bouteille.

Uniquement le soir : *DS17,5 - PC18 - LG17 - MS18 - MF17 - EG18*. Note moyenne SOIR : **17,6**

Robe encore pleine, richement nuancée, entre brique et grenat. Bouquet remarquable par sa puissance et son raffinement ; il débute par une puissante évocation de cèpe frais, puis ce sont des notes de truffe qui apparaissent, le fruit arrive doucement, avec des inflexions confites, rôties, qui sentent le Sud et la canicule, des notes de cigare froid et de cuir... La bouche s'exprime avec beaucoup de tenue et de sérénité, dense, très fraîche, elle possède une qualité de tannins qui devrait permettre à ce millésime de référence de durer encore longtemps – si les bouchons tiennent le coup...



Conclusion de Philippe sur les impressions à l'ouverture

« Exceptionnel » : *qui fait exception... qui n'est pas inclus dans la règle générale...qui sort de la règle habituelle par sa haute valeur...*

Il peut être parfois difficile d'accepter une définition pourtant pertinente...

Pertinente car ce vin est une véritable exception dans une référence chinonaise où la tendance actuelle (et ses ambassadeurs) semble embrasser une œnologie radicalement différente...

Difficile enfin d'accepter ce caractère « dérogatoire » alors que ces vins semblent incarner (à tort peut-être...) l'âme profonde de Chinon, son classicisme le plus intègre... (mais en voie de disparition ?)

La tentation de sombrer dans le clivage stéréotypé entre les anciens et les modernes est aussi tentante que vaine...

Pour illustrer mon propos, rien de mieux qu'une comparaison avec une autre référence iconoclastique : le Margaux du Château Bel Air Marquis d'Aligre.

Parallèle saisissant.

Elevages tout aussi longs (les deux domaines commercialisent seulement leur 2005...), mêmes dépouillement des robes, mêmes subtilités de parfums et de structure, mais aussi mêmes risques de sentiments déconcertés, de jugements hagarés, d'incompréhension par des consommateurs au palais formatés par des goûts qui, sans toucher forcément à l'uniformité, restent finalement en phase avec des canons actuels bien divergents.

Bel Air Marquis d'Aligre ne plaît pas à bien des buveurs de Bordeaux...

Les Roches risquent de ne pas séduire bien des consommateurs de Chinon...

Un Chinon de Lenoir, c'est un vin sibyllin, une sorte d'épure plus ou moins mystérieuse qui se livre avec parcimonie.

Le temps est indispensable pour révéler tout son potentiel, que ce soit dans la bouteille (le vieillissement est non seulement exemplaire, mais nécessaire) ou dans le verre (même sur les plus vieux millésimes, notre processus de dégustation montre qu'à 1 exception près, l'expression des 26 échantillons a presque systématiquement progressé à l'aération ou, au pire, est resté quasi constante) ; à noter aussi des expressions de fond de verre invariablement parfaites.

Aucune recherche de richesse, de flatterie, de largeur : ce vin ne se ressent rarement « plein la bouche », mais essentiellement sur la langue, stimulant intensément toute sa sensibilité par des expressions très hautes en saveurs.

Vins de saveur donc, mais aussi vins de parfums, aux persistances aromatiques bien plus étonnantes que la fragilité apparente pourrait le laisser croire...

Vins de table enfin, profondément frais et digeste, rappelant sans cesse l'essentiel : le vin est une boisson.

A 8 Euros la bouteille, je me pose quelques questions...

Dont les réponses, parfois, font bien du mal à des vins référents de l'appellation, vendus aux alentours des 20 Euros...

Et bien plus encore à des stars extrarégionales qui ont perdu, depuis longtemps, le sens du respect du consommateur (buveur)...

Ce rapport qualité/prix, d'un autre monde, rappelle avec bonheur qu'il existe encore des vignerons dont l'objectif premier n'est autre ... que de faire du vin.

Merci Messieurs Lenoir !



Conclusion de Pierre sur les impressions après 5 heures d'aération

L'exercice de la dégustation verticale a bien mis en lumière les principales qualités des vins d'Alain et Jérôme Lenoir. Leur terroir de Beaumont en Véron possède la faculté d'engendrer de vrais vins de garde ; ils ont un message sensoriel à faire passer, terrien, profond, qui dépasse l'allégresse ou la générosité du fruit. L'élevage long, sans violence, dans des conditions « naturelles » – ou du moins artisanales –, permet d'obtenir des vins d'une grande vitalité, durables, capables de vibrer à plus de trente ans, y compris dans des millésimes a priori moins favorables – comme par exemple 1977.

Il y a les pleins, les nerveux, les larges, les rugueux, les maigres, les enjoués, les austères, les généreux, les chiches... Chaque millésime est différent, bien que tous possèdent l'empreinte minérale du terroir, un air de famille, et aussi une franchise, une propreté dans l'expression du fruit, comme les joues rouges d'enfants en bonne santé.

Les messages sont subtils, changeants, sans insistance, sans vulgarité, ni démonstrativité. Le classicisme de ces vins, cette alliance de profondeur et de modestie (qui fait qu'ils demandent à être bus à table, plutôt qu'isolés et mis à défiler comme des starlettes), leur tendance à l'*understatement*, rebuteront certainement un grand nombre de consommateurs habitués aux vins immédiats, aux arômes primaires et secondaires, qu'ils soient agroalimentaires industriels ou *naturels*. Tant mieux, le domaine des Roches ne prévoit pas de s'agrandir.



Remarques de Philippe sur les bouteilles...

La saga des étiquettes est pour le moins compliquée...

Changement de graphisme, de nom de vigneron, de société, utilisation aléatoire d'étiquettes récentes sur des vieux millésimes...

La suite en images pour essayer de comprendre...

Pour résumer, 4 types d'étiquette...



1977 et 1980

1979 et 1981

de 1982 à 2002

de 2003 à aujourd'hui

Avec quelques surprises...



Etiquette d'années 80...

Etiquette du blanc !

Etiquette d'aujourd'hui...

En ce qui concerne le nom du domaine, deux époques :

CLOS DES ROCHES

Jusqu'au millésime 1992 inclus

LES ROCHES

Depuis le millésime 1993

Pour la dénomination de la société, pas facile à suivre non plus...

M. LENOIR, Propriétaire-Viticulteur

Jusqu'au millésime 1988

G. ET A. LENOIR, Viticulteurs,

De 1991 à 1994, plus le millésime 1996

A. et J. LENOIR, Viticulteurs,

Millésimes 1995 et 1997

EARL LES ROCHES - LENOIR, Vignerons

Millésimes 2000 et 2002

Alain et Jérôme LENOIR, Vignerons

2001 puis de 2003 à nos jours

Précision supplémentaire : l'utilisation assez variable de l'indication de contenance « 73 cl » pendant les années 80, le mélange avec « 75 cl » étant assez régulier...



Enfin les bouchons, de qualité variable là aussi, surtout dans les anciens millésimes...
Sur les millésimes récents, tout semble être rentré « dans l'ordre ».



Tableau récapitulatif

Vins excellents			
1976	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	17,6	-
Très bons vins			
1996	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,9	+ 2,3
1985	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,8	+ 0,4
1989	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,8	- 0,4
1988	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,5	+ 2,0
2005	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,3	0
1990	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,3	- 0,3
2001	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	16,0	+ 0,2
Bons vins			
1982	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,8	+ 1,4
1995	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,8	+ 0,9
1983	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,6	+ 0,6
1977	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,6	+ 0,3
2000	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,6	- 0,1
1992	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,5	- 0,9
1997	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,4	+ 0,1
1981	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,3	+ 0,4
1991	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,1	+ 0,1
2004	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	15,0	+ 1,3
Assez bons vins			
1986	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	14,8	- 0,4
1979	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	14,6	+ 0,1
2003	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	14,4	- 0,3
1993	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	14,2	- 0,1
1980	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	13,8	+ 2,5
1987	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	13,2	- 0,2
Echantillons défectueux			
2002	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	ED	-
1994	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	ED	-
1976	Chinon - Domaine Les Roches (Lenoir)	ED	-

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	15,5	Ecart moyen (<i>en valeur absolue</i>)	0,6
---------------------------	-------------	--	------------