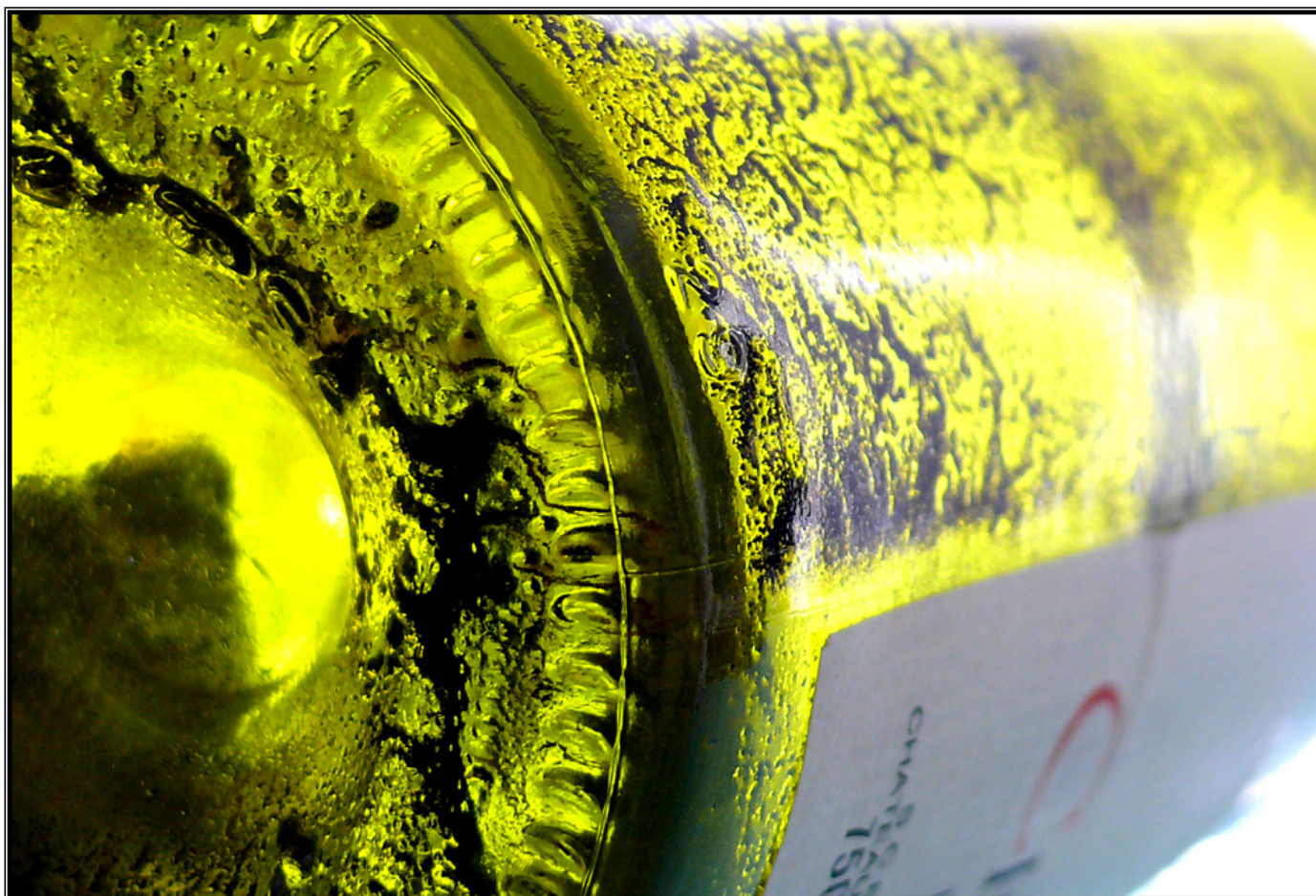


**Verticale du Château de Fonsalette
Côtes-du-Rhône**



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

Quelques commentaires de contexte :

Tous les vins proviennent d'un restaurateur parisien, client direct de longue date du château ; les conditions de conservation ont été garanties parfaites. On notera d'ailleurs des niveaux en bouteille tous exceptionnels.

Une semaine avant notre rendez-vous, les vins ont été placés dans une cave de service, à température adaptée, verticalement.

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

Ce compte-rendu détaille les impressions de la séance de l'après-midi.

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 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 - FM : François Martinez



1^{ère} partie : les vins d'Emmanuel Reynaud
Jeudi 11 avril 2013

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 13)



1. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 2004

A l'ouverture : *DS15,5 +/- PR15,5 - PC15. Note moyenne AM : 15,3*

Rouge déjà un peu fragile, assez clair, subtilement orangé.

Murmure timide, frais, ténu, juste une suggestion de viande grillée, d'herbes de Provence, de rose, de réglisse, de genièvre, de cerise, de fraise.

Expression freinée, difficile d'accès, pourtant bien parée, fraîche, juteuse, légèrement fumée, articulée autour d'un trait de vert bien digéré par la matière, mais sans l'évidence ni la subtilité tactile que nous connaissons des vins du domaine...

Après 5 heures d'aération : *DS15,5/16 - LG15,5/16 - MS16 - FM15. Note moyenne SOIR : 15,6*



2. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 2003

A l'ouverture : *DS14,5 - PR14,5 - PC14/14,5. Note moyenne AM : 14,4*

Robe brique, très claire, évoluée pour son âge.

Locution solaire (cerises et prunes confiturées, alcool), légèrement orientalisante (datte, épices douces, tagine), mais au fond un peu cuit, voire légèrement usé (once de champignon, de vieux cuir).

Du soleil en bouche également, certes soutenue par la fraîcheur du camphre, flattée par le glycérol, mais souffrant d'un léger déficit d'acidité, de relief, voyant les tanins sécher sur la finale.

Après 5 heures d'aération : *DS14,5 - LG15,5 - MS14,5/15 - FM14. Note moyenne SOIR : 14,7*

2001



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

3. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 2001

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR17/17,5 - PC16,5. *Note moyenne AM : 16,8*

Couleur rouge légèrement brique, assez claire.

Parfum complet, mêlant viande fumée, garrigue (thym, laurier), fruits mûrs (fraise au sucre, cerise confite, gelée de groseille), épices. Frais, jeune mais déjà complexe, parfaitement dans l'esprit maison...

Bouche conforme aux caractéristiques qualitatives tant du millésime que du domaine, dense, profonde, encore sur un registre de puissance, cadrée avec force et précision, laissant toutefois entrevoir son potentiel de finesse, de douceur, de sève, dans un équilibre sans reproche. Un grand Fonsalette qu'il faudra longuement patienter...

Après 5 heures d'aération : DS17 - LG16,5 - MS17 - FM16. *Note moyenne SOIR : 16,6*

4. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 2001

A l'ouverture : DS16 - PR16,5/17 - PC17. *Note moyenne AM : 16,6*

Teinte rouge plus fringante, intense, profonde.

Fraîcheur plus spontanée, plus « primaire » aussi, plein fruit (cassis, olive noire), florale, un rien « végétale » (rafle, feuille froissée, laurier), accompagnée de cendre et de lard fumé.

Matière fougueuse, impactée par le camphre, le graphite, le végétal (un peu à la manière d'un cabernet), les tanins, concentrée, précise, imposant une présence encore un rien "sauvage", sans la promesse de subtilité et de délié déjà affichée par l'autre cuvée, mais avec toute l'impertinence et la fraîcheur de la jeunesse. La patience est décidément la règle imposée par ces 2001...

Après 5 heures d'aération : DS16,5+ - LG17 - MS16 - FM16. *Note moyenne SOIR : 16,4*

2000



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

5. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 2000

A l'ouverture : DS16 - PR16,5 - PC17. *Note moyenne AM* : **16,5**

Toujours ce même rouge qui caractérise la cuvée, un peu orangé, assez clair.

Odeurs douces et chaleureuses de Kirsch, confiture de cerise, prune chaude, fraise écrasée, dattes, cacao, zeste d'orange, pomelo.

Grand séducteur, suave, pulpeux, assoupli par le glycérol, délicieusement accessible sans pour autant sembler fragile : toujours jeune, délicat, ciselé, la sensualité a tout simplement pris le pas sur la puissance... Que de plaisir !

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG17 - MS17 - FM16,5. *Note moyenne SOIR* : **16,8**

6. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 2000

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR16/16,5 - PC17,5. *Note moyenne AM* : **16,5**

Contraste visuel manifeste avec l'autre cuvée, sur un registre plus sombre, plus jeune, plus rougeoyant.

Même provocation sous le nez par cet aspect immédiat et intense de fumée, violette, cassis, tapenade, lard, indices presque exubérants de syrah.

Décidément divergente sur tous les aspects avec la cuvée "grenache", sans sa plénitude ni sa délicatesse, davantage dans l'impact que le soyeux, avec une bouche intensément fraîche (toujours une petite trame végétale suggérant le camphre, les ronciers, la rafle), juvénile, sans doute moins complexe mais énergique, s'imposant avec forte présence et longueur.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG17,5 - MS16,5/17 - FM17. *Note moyenne SOIR* : **16,9**

1999



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

7. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1999

A l'ouverture : *DS17 - PR16,5 - PC18. Note moyenne AM : 17,1*

Parure évoluée, claire, brique.

Pureté aromatique remarquable dans cet ensemble gracieux et sensible inspirant fleurs fanées, bois ciré, viande séchée, pot-pourri, zeste d'agrumes, Quinquina, fraise écrasée, cerise légèrement confite, nougat, miel...

Chair plus dépouillée, moins charnelle que celle de ses confrères mais délicieusement gracile, avec la finesse et la précision tactiles davantage propres aux grands pinots qu'au grenache méridional, délivrant un message peut-être sans grande densité, mais tendre, savoureux, délicat, presque évanescent, comble de raffinement pour certains.

Après 5 heures d'aération : *DS17,5 - LG16,5/17 - MS16,5 - FM16,5. Note moyenne SOIR : 16,8*

8. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1999

A l'ouverture : *DS17 - PR17/17,5 - PC17. Note moyenne AM : 17,1*

Rouge toujours ardent, assez sombre.

Verve maintenant caractéristique, jaillissante, avec un surplus de complexité pour une palette nuancée de viande en civet ou grillée, de lard, de fumée, d'olive noire, de cassis, de camphre, de laurier sauce, soutenue par des touches balsamiques et résinées.

Moins compacte et percutante que dans sa jeunesse, cette syrah semble s'apaiser, présentant un jus plus déployé, salivant, toujours aussi intense, précis, frais, mais davantage épanoui : elle s'étire avec assurance et distinction, se laissant même aller vers un soupçon d'alcool en finale...

Après 5 heures d'aération : *DS17 - LG18 - MS18 - FM17. Note moyenne SOIR : 17,5*

1998



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

9. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1998

A l'ouverture : *DS15 - PR15 - PC16. Note moyenne AM : 15,3*

Rouge soudain revigoré, un peu moins fané, jeune, légèrement nuancé par l'orange.

Parfums aguicheurs de fruits subtilement alanguis, quelque peu confits mais toujours distingués, fusionnant la cerise kirschée, la marmelade de fraise, le zeste d'orange.

Le charme aromatique n'est pas porté avec autant de prévenance en bouche : si on retrouve le moelleux d'un glycérol généreux, son développement se heurte à quelques sensations de sécheresse et d'amertume qui brident l'harmonie d'ensemble.

Après 5 heures d'aération : *DS15 - LG14,5 - MS14,5 - FM14,5. Note moyenne SOIR : 14,6*

Rappels :

a. Côtes-du-Rhône - Château de Fonsalette 1998 : 11/10/2002 (PC)

DS15,5/16 - LG15 - PP15,5 - PC15,5/16. Note moyenne : 15,5

Rubis tendre et un peu trouble. Nez charmeur, fruité, fin, sans lourdeur : peau d'orange, fraise, poivre, tabac, avec une pointe minérale (graphite ?). Matière caressante, un beau toucher de grenache velouté et fluide ; saveur fruitée et minérale d'une réelle finesse ; la densité paraît moyenne mais la persistance est remarquable.

b. Côtes-du-Rhône - Château de Fonsalette 1998 : 19/12/2009 (LG)

DS16,5+ - PC16,5/17 - LG17/17,5 - MF17. Note moyenne : 16,9

Signé Emmanuel Reynaud (Charvin sera proposé aussi). Toujours cette gourmandise diabolique, ce côté exaltant, évident du grand grenache assumé car équilibré. Je m'étais déjà régalé sur ce vin enchanteur très parfumé l'été dernier.

10. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1998

A l'ouverture : *DS15? - PR15 - PC15,5. Note moyenne AM : 15,2*

Robe encore sombre, jeune, rubis.

Laurier sauce, civet, genièvre, cassis presque confit qui tranche avec la fraîcheur si singulière de cette cuvée, entre camphre, résine, poivre, menthe voire même eucalyptus, clin d'œil lointain à certaines expressions australiennes.

Moins de distinction aromatique, mais aussi moins d'élan en bouche, un jus toujours aussi intense, frais, cadré sans faiblesse, mais néanmoins plus tannique, moins séveux, sans le délié ni la longueur habituels.

Après 5 heures d'aération : *DS14 - LG13,5 - MS13,5 - FM14. Note moyenne SOIR : 13,8*

Rappel : Côtes-du-Rhône - Château de Fonsalette "Syrah" 1998 : 11/10/2002 (PC)

DS14 - LG13,5 - PP14 - PC14. Note moyenne : 13,9

Robe sombre et brillante, le centre est noir. Nez puissant, viril, solaire : goudron, cerise à l'eau de vie, résine, suie. Matière riche mais sans lourdeur, sapide, expression presque renfrognée d'une matière serrée, finale nette.

1997



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

11. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1997

A l'ouverture : DS15,5 - PR15 - PC16. *Note moyenne AM* : **15,5**

Couleur assez dépouillée, brique.

Nez discret, éthéré, presque fragile, aux appareils désuets mais si gracieux : très joli fruit rouge, pur, évoquant la merise, la groseille, la fraise, mais aussi les agrumes, la rose fanée, le noyau, comme une nouvelle allusion aux pinots les plus délicats.

Matière svelte mais cajolée, accompagnée avec humilité et finesse pour s'offrir délicatement, sans surjouer, sur des tonalités aromatiques des plus charmeuses.

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG15 - MS15,5 - FM15. *Note moyenne SOIR* : **15,1**

12. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1997

A l'ouverture : DS16 - PR15 - PC16,5. *Note moyenne AM* : **15,8**

Premières traces d'évolution pour ce 97, plus clair, au rouge infléchi vers orange.

Tapenade, feuille froissée, poivron, cassis frais, violette, tabac froid, âtre, viande séchée : fraîcheur spontanée pour cette syrah qui tutoie habilement le végétal (comme peut le faire parfois le cabernet), sans jamais s'y attarder.

Relative "minceur" du millésime confirmée, mais la partition est une nouvelle fois adaptée : composition légère mais salivante, juteuse, glissant sans heurt, sécheresse ou rigueur tannique, portée par son acidité, adoucie par la finesse et la précision de son toucher.

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16,5 - MS16,5 - FM15. *Note moyenne SOIR* : **16**

1996



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

13. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1996

A l'ouverture : *DS15 - PR14,5 - PC14,5. Note moyenne AM : 14,7*

Parure vieillissante, très claire, orange bruni.

Signature mûre (fruits confits, figue sèche, datte, cacao, orange) mais légèrement flétrie, au rancio naissant sur le champignon séché, la vieille futaille, sans la succulence ni la jeunesse usuelles.

Expression quelque peu perturbée par des repères acides, "métalliques" et tanniques, non dénuée pour autant de toute douceur ou suavité, mais sans la quiétude ni la plénitude auxquelles on s'était vite habitué... Le vin se boit pourtant fort bien, mais nécessiterait la compagnie plus flatteuse d'une nourriture adaptée...

Après 5 heures d'aération : *DS15,5/16 - LG16,5 - MS16 - FM16. Note moyenne SOIR : 16,1*

14. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1996

Bouteille bouchonnée.

Aspect légèrement éclairci, mais toujours cette belle vigueur rougeâtre.

Une première base qui parvient difficilement à s'exprimer (signature verte, fraîcheur pointue, sécheresse douteuse), puis notes liégeuses de plus en plus évidentes...

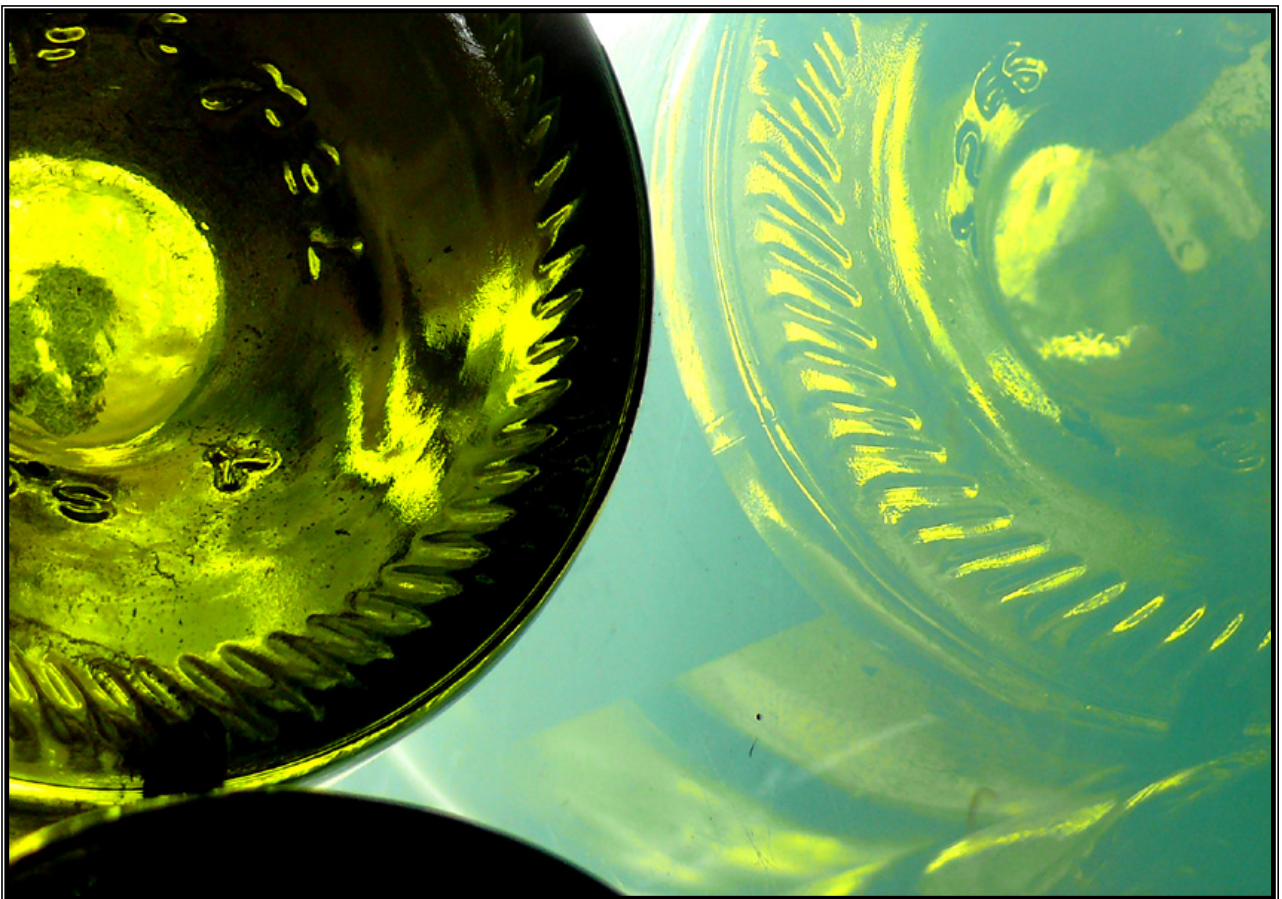
Remarque sur les impressions après 5 heures d'aération

(Didier)

Très peu de variation entre les 2 dégustations et je dirais même plus : exactement la même ligne de conduite.

2^{ème} partie : les vins de Jacques Reynaud
Vendredi 12 avril 2013

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 16)



1995



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

15. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1995

A l'ouverture : DS(12?) - PRED - PS12. Note moyenne AM : ?

Amalgame assez terne de rouge, orange et brun, garni de gros dépôts noirs.

Déclinaison décatie, presque madérisée, de Viandox, Nuoc Mam, vieux champignon.

Matière famélique, sèche, cuite. Difficile de ne pas penser au défaut quand on connaît la constance et la capacité de garde des vins du domaine...

Après 5 heures d'aération : DSED - PC(11) - LGED - MSED? - 12. Note moyenne SOIR : ?

Rappel : Côtes-du-Rhône - Château de Fonsalette 1995 : 11/10/2002 (PC)

DS13 - LG13 - PP13 - PC12. Note moyenne : 12,8.

Robe évoluée, bords fauves, le centre est encore noir. Nez dense et capiteux, sudiste : goudron, olive noire, gibier. Quoique sapide, la bouche paraît maigrelette, agressive, dissociée entre l'acidité et l'alcool – une déception.

16. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1995

A l'ouverture : DS(15,5) - PR15 - PS14. Note moyenne AM : 14,8

Très belle allure, encore prune, sombre : intacte !

De l'ultra syrah (cendre, fumé, viande grillée, olive noire, cassis frais), exaltée, à la fraîcheur amplifiée par ce "trait de vert" ici assez épais (menthe, rafle) ! On ne peut que penser au Rhône Nord !

Vin fougueux, de très belle tenue, rigoureux mais crispé, percutant, contraint par cette sensation de verdure qui flirte avec la rusticité. Jeunesse insolente au détriment, à ce stade, de la gourmandise et du plaisir...

Après 5 heures d'aération : DS(15,5) - PC16 - LG16+ - MS16 - FM14,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Rappel : Côtes-du-Rhône - Château de Fonsalette "Syrah" 1995 : 11/10/2002 (PC)

DS14,5 - LG15 - PP14,5-15 - PC14,5. Note moyenne : 14,7

Robe très jeune, noire, bordure mince. Nez expressif mais dans des tonalités olfactives austères : goudron, encens, âtre froid, confiture de fraise. Sanguin, vif en bouche, forte acidité, structuré, long, mais serré et presque sévère.

1994



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

17. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1994

A l'ouverture : DS15,5 - PR15 - PS14,5. *Note moyenne AM : 15*

Teinte brique un peu brunie, assez claire, brillante.

Parfums familiers de fruits rouges (cerise, noyau, groseille, fraise), de zeste d'agrumes, de bois ciré, délivrés toutefois avec retenue.

Toutes les qualités de la cuvée (précision, fraîcheur, chair, puissance), mais sans l'évidence ni le raffinement d'expression que nous avons tant appréciés jusqu'alors... De nouveau cette contraction, cette accroche acide et ligneuse (rafle...) favorisant l'austérité davantage que le charme.

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC16,5 - LG16 - MS16,5 - FM15,5. *Note moyenne SOIR : 16,1*

18. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1994

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR16,5+ - PS14. *Note moyenne AM : 15,4*

Pas une seule ride avec ce rouge profond, presque bordeaux, intensément coloré !

Caractère "infantile", très violette, cerise noire, fraise au sucre, olive, réglisse, âtre, fumée, avec des airs de viande grillée qui donnent envie de passer à table...

Bouche dense, puissante, de caractère trempé dans sa définition tannique, voire même virile en finale (un vin décidément trop jeune !), mais avec ce qu'il faut de douceur (pointe de sucre) et de sève pour offrir ce plaisir intense qui nous manquait depuis 96...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC17,5/18 - LG17,5 - MS17,5 - FM17. *Note moyenne SOIR : 17,5*

1993



Cuvée "classique"

Cuvée syrah

19. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1993

A l'ouverture : DS15,5 - PR16 - PS15,5. *Note moyenne AM : 15,7*

Allure encore bien rougeoyante, assez claire, très légèrement infléchie vers l'orange.

Eternels fruits rouges (cerise, fraise, framboise) rehaussés de ce "trait de vert" si singulier, pour un ensemble certes un peu austère mais à la distinction, à la pureté, à la fraîcheur aromatique rares pour un 93.

Jus très présent, intense, suffisamment charnu et mûr pour préserver de la gourmandise, mais tenu toujours rigoureusement par cette colonne ligneuse ferme qui semble ne rien vouloir lâcher.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5 - LG16,5 - MS16 - MF15,5. *Note moyenne SOIR : 16,2*

20. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1993

A l'ouverture : DS15 - PR15,5/16 - PS15. *Note moyenne AM : 15,3*

Couleur rouge décidément résistante, intense, sombre.

Signature aromatique plus fondue que fréillante, mûre, ajoutant au caractère lardé et fumé habituel une complexité plus flatteuse : touches balsamiques (cèdre, résine, épine de pin), traces de tabac, café, menthol.

Bouche toujours un peu « rugueuse », sans la subtilité ni la finesse des vins jeunes, mais généreuse, pleine, longuement présente, toujours avec beaucoup de fraîcheur, dans un style gourmand et mentholé (presque eucalyptus) qui a mis la barre au sud...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16,5 - LG16,5 - MS16 - FM15,5. *Note moyenne SOIR : 16,1*

1992



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

21. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1992

A l'ouverture : *DS16,5/17 - PR16,5/17 - PS16,5. Note moyenne AM : 16,7*

Robe plus altérée, claire, orangée.

Nez rayonnant, solaire, épicé, lorgnant vers les dattes, la figue, la fraise compotée, la cerise noire, la confiture de Quetsche.

On retrouve la caresse, la pulpe, la sensualité, toutes les caractéristiques du grand Fonsalette, si facile à boire, frais, délicat, pur, aux caractéristiques pinotantes, le charme oriental en plus... Pas de relief végétal, toujours beaucoup d'intensité et de tenue, mais sans aucune dureté... On sirote...

Après 5 heures d'aération : *DS17,5+ - PC18,5 - LG17 - MS18 - MF17. Note moyenne SOIR : 17,6*

22. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1992

A l'ouverture : *DS15,5/16 - PR16/16,5 - PS16. Note moyenne AM : 16*

Parure plus évoluée, rouge orangé, modérément sombre.

Senteurs frétilantes de violette, suie, charbon, créosote, cigare froid, résine de pin, feuille de cassis : syrah plein nez, fouguese.

Superbe texture veloutée, jus séveux, charnu, délicieusement savoureux, navigant entre acidité, douceur, finesse tannique, avec cependant une légère aspérité en finale, adoucie par la délicatesse de la violette... Intense, frais, assez gourmand, de nouveau une belle surprise pour 92.

Après 5 heures d'aération : *DS16,5/17 - PC17 - LG16,5 - MS17 - FM16. Note moyenne SOIR : 16,7*

1991



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

23. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1991

A l'ouverture : DS16 - PR15 - PS15,5. *Note moyenne AM : 15,5*

Encore une robe jeune, rougeoyante, à peine saumonée.

Odeurs typiques de grenache mûr et chaleureux, mi Châteauneuf, mi Maury, marquant bien la figue, la datte, la cerise confite, la fraise écrasée, la grenadine, le noyau. Maturité, mais distinction et complexité moindres.

Bouche étoffée mais sans l'hédonisme suggéré, contrainte avec rigueur, voire austérité, par ses tanins.

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC18 - LG17,5 - MS18 - MF17. *Note moyenne SOIR : 17,5*

24. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1991

Bouteille bouchonnée.

Couleur prune, insolente, assez sombre.

Défaut liégeux malheureux car la jeunesse visuelle de l'échantillon donnait vraiment envie...

1990



Cuvée "classique"



Cuvée syrah

25. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1990

A l'ouverture : *DS16,5/17 - PR16,5/17+ - PS17. Note moyenne AM : 16,8*

Teinte rouge orangé, assez claire.

Pas la moindre intonation tertiaire, un style rayonnant, solaire, dense, marquant fièrement la cerise, la fraise, la prune, le cacao, presque encore trop simple, mais avec une spontanéité exceptionnelle !

Envergure imposante pour un vin sans concessions, puissant, carré, avec une générosité qui en limite heureusement la virilité, mais aussi la facilité ou le charme. Très loin d'être civilisé mais avec une jeunesse, une structure et une richesse telles qu'on le croirait volontiers indestructible.

Après 5 heures d'aération : *DS17 - PC17,5 - LG17 - MS17,5/18 - MF17. Note moyenne SOIR : 17,3*

Rappel : Côtes-du-Rhône rouge - Château de Fonsalette 1990 : 24/5/2003 (LG)

DS16 - PP15,5 - PC16 - LG15 - VM15,5. Note moyenne : 15,6

Nez très floral (mi rose fraîche, mi rose fanée), un rien animal, fruité, avec des saveurs d'agrumes, de café.

Bouche concentrée, tannique, sanguine, pleine de vie, dotée d'une bonne acidité. On peut penser au caractère fougueux d'un Bandol.

26. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette Syrah 1990

A l'ouverture : *DS15,5/16 - PR15,5 - PS15,5. Note moyenne AM : 15,6*

Aspect rouge carmen toujours vif, profond.

Caractère confit livrant une syrah confinée, sans l'exaltation habituelle : suie, fumé, résine, menthol, fruits noirs composés.

Bouche généreuse, pleine, charnelle, avec là aussi cette petite réserve tactile, cette forme de rigueur, d'astringence qui signe cette série de "vieux" vins, plus athlétiques que subtils.

Après 5 heures d'aération : *DS15,5/16 - PC15,5 - LG16,5/17 - MS16,5 - FM15,5. Note moyenne SOIR : 16*



27. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1989

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR17,5+ - PS17,5. *Note moyenne AM : 17,3*

Rouge superbement jeune, très légèrement saumonée.

Surprise réitérée à la découverte de parfums originels et précis de cerise, framboise, gelée de groseille, Quetsche, lavande : cette pureté et cette fraîcheur ne cessent de nous étonner...

Jus superlatif, frais, intense, toujours avec cette structure un rien sévère, ce refus permanent du relâchement, de l'abandon (un peu frustrant d'ailleurs !), mais une énergie, une densité, un équilibre de grand vin. Qualités intactes des meilleurs Châteauneufs, sans la moindre trace d'alcool...

Après 5 heures d'aération : DS17+ - PC17,5/18 - LG17,5 - MS18 - MF17. *Note moyenne SOIR : 17,5*



28. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1988

A l'ouverture : DS15,5 - PR15,5 - PS16. *Note moyenne AM : 15,7*

Mine plus dépiautée, imprégnée de brique.

Agréable sensation d'évolution, de patine, même si le fruit est remarquablement préservé : fleurs fanées, bois ciré, confiture de fraise, cerise encore gourmande.

Relative minceur qui justifie la fragilité perçue, avec un vin davantage sur l'acidité que la chair, des tanins moins enrobés, mais un charme persistant, une résistance aromatique attractive malgré ces premiers signes de fatigue...

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5/17 - LG17 - MS17 - FM17,5. *Note moyenne SOIR : 16,9*



29. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1986

A l'ouverture : *DS14,5/15 - PR14,5/15 - PS16,5. Note moyenne AM : 15,3*

Dépouillement explicite virant à la pelure d'oignons.

Café, fumé, menthol, champignon, viande séchée, fraise cuite, très légère touche madérisée : un vin qui s'apprête à basculer du "côté obscur"...

Essoufflement cautionné en bouche, avec une matière filiforme, douce, épaulée par son acidité, mais sans l'assurance ni le volume habituels, une finale tombante, légèrement "rouillée". L'échantillon semble avoir dépassé son apogée.

Après 5 heures d'aération : *DS15,5/16 - PC16 - LG16,5 - MS17 - MF16. Note moyenne SOIR : 16,3*



30. Côtes-du-Rhône : Château de Fonsalette 1985

A l'ouverture : *DS17,5+ - PR18 - PS17. Note moyenne AM : 17,5*

Parure digne, au rouge persistant, à peine infléchi sur l'orange.

Marmelade de fruits rouges frais (cerise, fraise), distinction florale toujours évidente, petite signature végétale mûre (rafle), comme une synthèse explicite des nez de cette seconde série.

Attaque large, sphérique, aspect glissant et gourmand, subtilement dynamisé par une acidité juste. Vin apaisé, serein, qui retrouve la subtilité tactile des vins d'Emmanuel Reynaud (il fallait juste patienter 30 ans !) tout en conservant sa force, sa plénitude. Long, infatigable. "Enorme", comme dirait Didier...

Après 5 heures d'aération : *DS17 - PC17,5/18 - LG17 - MS18 - FM18. Note moyenne SOIR : 17,6*

Remarque sur les impressions après 5 heures d'aération

(Didier)

L'aération a permis aux vins de se détendre : à l'ouverture, pas mal de sensations massives, austères et viriles nous demandant de beaucoup "travailler" les vins. Sensations qui ont complètement disparu le soir, laissant la place à des expressions fruitées immédiates : l'air a été très bénéfique.

Conclusion

Côtes-du-Rhône singulier pour l'appellation, à l'image de Château Rayas à Châteauneuf, à nul autre identique...

La comparaison n'est pas vaine et même si les terroirs semblent éloignés, le message délivré s'inspire étroitement de son cousin ; comment en effet ne pas se rapprocher de notre verticale du grand Rayas en Mars 2010 et des conclusions de Pierre Citerne ?

http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=613:20100320-verticale-rayas&catid=46:thematique-domaine&Itemid=58

Moins de force, de profondeur, de magie aromatique que sur Rayas, mais des similitudes limpides tant sur le caractère méditerranéen, la fraîcheur confondante des matières, la force des grands millésimes, la grâce des plus modestes, la virtuosité et la jeunesse des arômes.

Même enseignement aussi sur les distinctions stylistiques entre les vins d'Emmanuel Reynaud (seul à compter du millésime 1997) et de son oncle Jacques...

Des vins récents plus aboutis évanescents, tutoyant parfois la des vins plus "anciens" à la imposants par l'énergie exprimée, doute aussi plus exigeants. difficile de notre exercice de pourtant difficilement dissociable. Appréciation des vins de Jacques l'ouverture (donc dans ce compte-rendu), 100% des échantillons s'étant à priori améliorés à l'aération, parfois dans des proportions substantielles.



dans leur définition tactile, subtiles, perfection du pinot à son meilleur ; définition plus "sauvage", brute, la jeunesse des arômes, mais sans Contraste amplifié par la nature dégustation, privé d'une nourriture de vins calibrés pour la gastronomie. Reynaud sans doute "en dedans" à

J'en omettrais presque la singularité de Fonsalette, à savoir cette rare cuvée de syrah, si pétulante, si fraîche, sans doute moins raffinée que l'autre cuvée, mais avec une spontanéité, une jeunesse et une énergie vraiment stupéfiantes...

Pour finir, ne pas oublier l'essentiel : cette dégustation fut un grand moment de plaisir.

Plaisir pour les parfums, plaisir pour les jus savoureux, plaisir pour la digestibilité de beaux vins jamais saturants, jamais imprimés par l'alcool pourtant si coutumier dans la région...

Avec les Reynaud, la patience est souvent exigée, mais toujours récompensée : du bonheur en bouteille !



Remarques sur les bouteilles...

Sobriété, constance, deux caractéristiques qui pourraient à elles seules résumer la présentation des flacons : entre 1985 et 2004, le plus grand changement reste... le chiffre du millésime !
Inutile non plus de s'attendre à une grande originalité esthétique...

Verre vert, bouteille rhodanienne "standard", systématiquement utilisée...



Collerette invariablement rouge et unie...



Étiquettes quasi immuables, avec, comme différence entre les 2 cuvées, "syrah" très simplement imprimé



Avantage majeur du statut quo : une seule étiquette suffit pour tous les millésimes !

Même le degré est définitif : 14° !

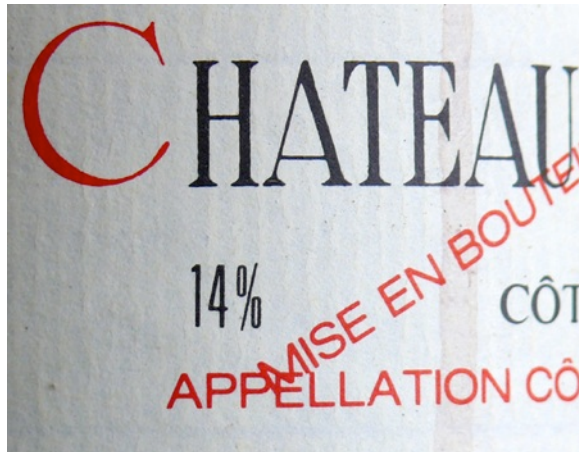
Seule évolution, donc, d'une année sur l'autre : le millésime, imprimé séparément à l'épaule...



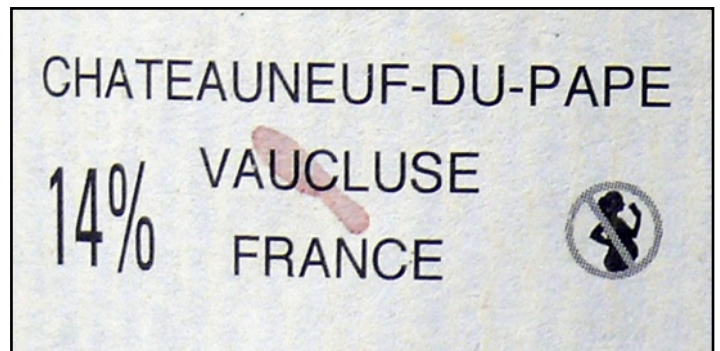
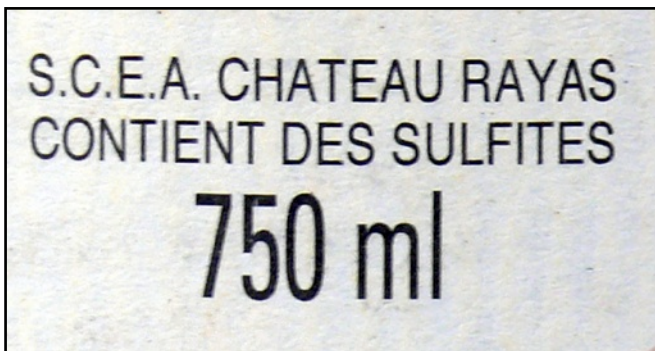
Seul "gros" changement, l'indication du propriétaire : Jacques Reynaud jusqu'en 1993, SCEA Château Rayas à compter du millésime 1994



Petite irrégularité sur la cuvée "standard" : alors que tous les degrés sont imprimés à gauche de l'étiquette, on le retrouve en bas à droite sur le 2000 et le 2004...



Enfin, merci à notre Administration qui, par ses dernières lois, a permis l'introduction de petites "originalités" à compter de 2004 : la mention "Contient des Sulfites" et le logo femme enceinte !



Enfin les bouchons, d'excellente qualité, de très bonne tenue dans le temps, mais des plus standards eux aussi : ils ne portent même pas le nom du domaine, juste l'indication "Mis en bouteille au Château" !



Tableau récapitulatif

Vins excellents			
1985	Château de Fonsalette	17,6	+ 0,1
1992	Château de Fonsalette	17,6	+ 0,9
1989	Château de Fonsalette	17,5	+ 0,2
1999	Château de Fonsalette cuvée Syrah	17,5	+ 0,4
1991	Château de Fonsalette	17,5	+ 2,0
1994	Château de Fonsalette cuvée Syrah	17,5	+ 2,1
1990	Château de Fonsalette	17,3	+ 0,5
1999	Château de Fonsalette	17,1	- 0,3
Très bons vins			
2000	Château de Fonsalette cuvée Syrah	16,9	+ 0,4
1988	Château de Fonsalette	16,9	+ 1,2
2000	Château de Fonsalette	16,8	+ 0,3
2001	Château de Fonsalette	16,8	- 0,2
1992	Château de Fonsalette cuvée Syrah	16,7	+ 0,7
2001	Château de Fonsalette cuvée Syrah	16,6	- 0,2
1986	Château de Fonsalette	16,3	+ 1,0
1993	Château de Fonsalette	16,2	+ 0,5
1993	Château de Fonsalette cuvée Syrah	16,1	+ 0,8
1994	Château de Fonsalette	16,1	+ 1,1
1996	Château de Fonsalette	16,1	+ 1,4
1997	Château de Fonsalette cuvée Syrah	16,0	+ 0,2
1990	Château de Fonsalette cuvée Syrah	16,0	+ 0,4
Bons vins			
2004	Château de Fonsalette	15,6	+ 0,3
1995	Château de Fonsalette cuvée Syrah	15,6	+ 0,8
1997	Château de Fonsalette	15,5	- 0,4
1998	Château de Fonsalette	15,3	- 0,7
1998	Château de Fonsalette cuvée Syrah	15,2	- 1,4
Assez bons vins			
2003	Château de Fonsalette	14,7	+ 0,3
Echantillons défectueux			
1996	Château de Fonsalette cuvée Syrah	ED	-
1995	Château de Fonsalette	ED	-
1991	Château de Fonsalette cuvée Syrah	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	16,5	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,7
----------------------------------	-------------	--	------------