

**Château de Chamboureau (Yves Soulez)
En Savennières
Vendredi 15 novembre 2013**



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Cécile Debroas pour la séance du soir.

Photos et mise en page par Philippe Ricard

Quelques commentaires de contexte :

L'ensemble des échantillons provient directement du château.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 7 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 du soir.

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

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 - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - CD : Cécile Debroas.

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 15)



1. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau "Cuvée d'Avant" 2005

A l'ouverture : *DS16 - PR16 - PS16*. Note moyenne AM : **16**

Après 5 heures d'aération : *DS16,5 - MS16,5 - CD16*. Note moyenne SOIR : **16,4**

Robe jaune paille brillante.

Un nez franc et net, de fruits frais (pêche, poire, pomme), sur un fond mûr (sucre d'orge, miel) et rehaussé de notes minérales (on sent le schiste).

La bouche est riche et puissante, l'alcool étant parfaitement balancé par une acidité bien présente. Une légère et jolie amertume soutient la finale, très longue.

Un vin « très Savennières », authentique, précis et de grande densité.



2. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau "Cuvée d'Avant" 2003

A l'ouverture : *DS14 - PR14 - PS13*. Note moyenne AM : **13,7**

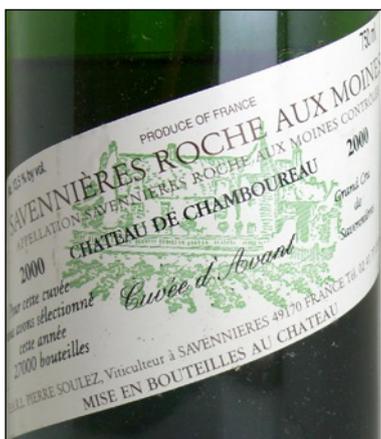
Après 5 heures d'aération : *DS14 - MS14,5 - CD14*. Note moyenne SOIR : **14,2**

Robe légèrement dorée.

Plus discret au nez que le 2005, mais également plus mûr et moins dynamique, ce vin peut évoquer un vin du Sud (crème brûlée, nougat, pâte d'amande, pomme d'amour) avec un côté lactique et cuit.

La bouche est opulente, dominée par la chaleur de l'alcool.

Toujours une légère amertume qui soutient une belle longueur.



3. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureaux "Cuvée d'Avant" 2000

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5/15 - PS14. Note moyenne AM : **14,4**

[Après 5 heures d'aération](#) : DSED - MSED - CD14,5. Note moyenne SOIR : **(14,5)**

Robe dorée, soutenue.

Des arômes minéraux et de coquille (semblant légèrement suspects), une certaine élégance et intensité minérale, mais nous n'avons bizarrement pas ici la matière d'un grand millésime comme 2005.

Beaucoup d'austérité et de fermeté.



4. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureaux "Cuvée d'Avant" 1999

A l'ouverture : DS14 - PR(14) - PS13. Note moyenne AM : **(13,7)**

[Après 5 heures d'aération](#) : DS14 - MS(13,5) - CD14. Note moyenne SOIR : **(13,8)**

Robe d'un bel or brillant.

Nous retrouvons des arômes légers d'iode et de coquille, plus discrets que dans le 2000. Le nez reste un peu fermé, légèrement réduit.

La bouche, ample à l'attaque, s'amenuise progressivement, pour donner un vin de facture finalement plus légère que prévue.





5. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau "Cuvée d'Avant" 1997

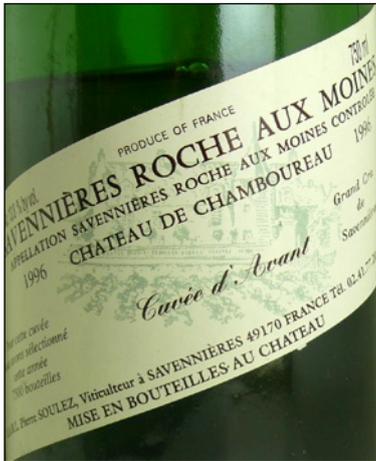
A l'ouverture : *DS15,5/16 - PR16 - PS16. Note moyenne AM : 15,9*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16 - MS16,5/17 - CD16,5. Note moyenne SOIR : 16,4*

Robe très dorée, légèrement mate.

Le nez est complexe, de caractère oxydatif, rappelant son illustre voisin, la Coulée de Serrant, délivrant des notes de fruits (pomme, coing), de fleurs et d'herbes (gentiane), ainsi que de réglisse.

La bouche est gourmande, riche, puissante et parfaitement équilibrée.



6. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau "Cuvée d'Avant" 1996

A l'ouverture : *DS15 - PR15 - PS15. Note moyenne AM : 15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS15,5 - MS16,5/17 - CD15,5. Note moyenne SOIR : 15,9*

Robe or brillante.

Le nez est puissant, très aromatique, pur, minéral, sur la truffe blanche, le lychee, la gentiane.

La bouche, très vive, possède malgré tout une grande richesse et puissance.

Un vin tendu, très aromatique.



7. Savennières : Château de Chamboureau 1990

A l'ouverture : *DS13 - PR(?) - PS13. Note moyenne AM : 13?*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS13 - MS13 - CD13. Note moyenne SOIR : 13*

Une robe peu dorée pour le millésime, pâle, avec des reflets verts.

Le nez reste malheureusement fermé malgré la longue aération, et semble comme éternellement jeune.



8. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau 1990

A l'ouverture : *DS16 - PR16 - PS16,5. Note moyenne AM : 16,2*

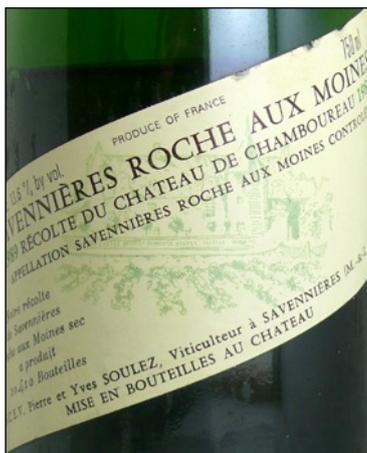
[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16,5/17 - MS16 - CD16,5. Note moyenne SOIR : 16,4*

Une belle robe dorée.

Un nez superbe et pur, sur les fruits secs, le rhum, la truffe, avec un petit côté rancio.

Beaucoup de fraîcheur en bouche pour un 1990. Ce vin nous rappelle le 1997, en moins éclatant.

Pureté et puissance, très Savennières dans l'esprit.



9. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau 1989

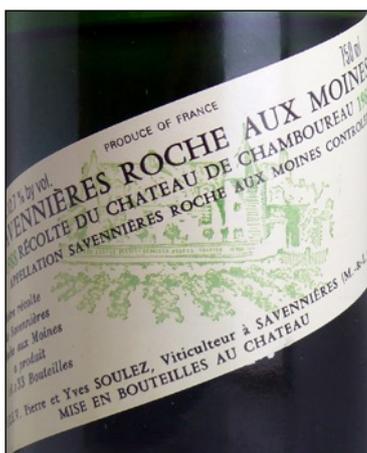
A l'ouverture : *DS16,5 - PR16,5 - PS17. Note moyenne AM : 16,7*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14 - MS15 - CD14. Note moyenne SOIR : 14,3*

Robe or.

Le nez a un petit côté chablisien, légèrement réduit (croûte de fromage, pierre chaude, pierre à fusil, caramel, boisé) et manque malheureusement de complexité.

La bouche est un peu brûlante.



10. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboureau 1988

A l'ouverture : *DS12 - PR(?) - PS13. Note moyenne AM : 12,5?*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS10 - MS12 - CD13. Note moyenne SOIR : 11,7*

Robe jaune pâle aux reflets verts



11. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboreau 1985

A l'ouverture : DS15,5 - PR15 - PS15. Note moyenne AM : 15,2

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - MS16 - CD15,5. Note moyenne SOIR : 15,7

Robe dorée.

Un joli fruit, un peu acide, avec des arômes végétaux (géranium), de pomme fraîche, de cire. Acidité que l'on retrouve en bouche, très marquée.

Vin vif et puissant.



12. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboreau 1983

A l'ouverture : DS15 - PR14,5/15 - PS15,5. Note moyenne AM : 15,1

Après 5 heures d'aération : DS15 - MS15 - CD16. Note moyenne SOIR : 15,3

Une robe d'un beau doré foncé.

Nez puissant alliant la typicité du cépage (pomme notamment) à celle du terroir (minéral, pierre à fusil)

Une bouche d'une belle maturité, dans laquelle l'austérité du terroir s'exprime à merveille.

De la puissance, de la vivacité, et une petite amertume sur une finale longue.





13. Savennières : Château de Chamboreau "Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux" 2003

A l'ouverture : *DS14,5 - PR14 - PS13*. Note moyenne AM : **13,8**

Après 5 heures d'aération : *DS14,5 - MS15,5 - CD15,5*. Note moyenne SOIR : **15,2**

Robe bien jaune, dorée.

Un nez un peu boisé, truffé, avec une petite note vive d'orangeade.

Belle acidité en bouche, qui, accompagnée de la sucrosité, le rend gourmand et suave.



14. Savennières : Château de Chamboreau "Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux" 2001

A l'ouverture : *DS15 - PR15 - PS14*. Note moyenne AM : **14,7**

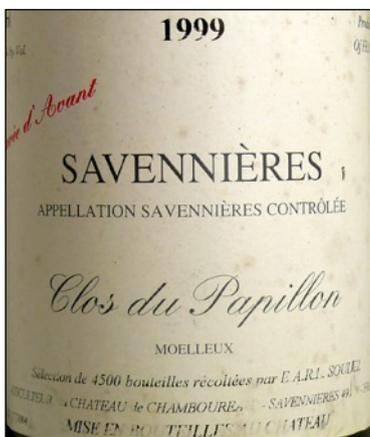
Après 5 heures d'aération : *DS15 - MS14,5 - CD15*. Note moyenne SOIR : **14,8**

Robe dorée assez foncée.

Un nez évoquant le Sauternes (note safranée du botrytis, coing), et iodé.

Bouche pure, puissante.





15. Savennières : Château de Chamboreau "Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux" 1999

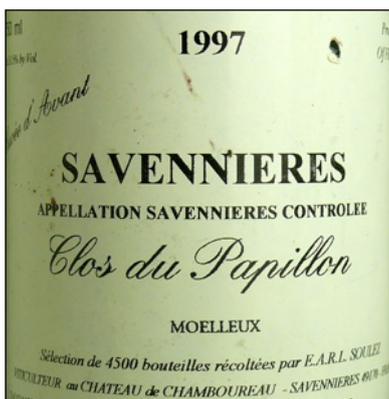
A l'ouverture : *DS15,5 - PR15,5 - PS14,5*. Note moyenne AM : **15,2**

Après 5 heures d'aération : *DS15,5 - MS16 - CD16*. Note moyenne SOIR : **15,8**

Jolie robe dorée

Nez discret et délicat de pomme, pomme caramélisée, fleurs.

De la profondeur, de la délicatesse et de la complexité.



16. Savennières : Château de Chamboreau "Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux" 1997

A l'ouverture : *DS16 - PR16+ - PS16*. Note moyenne AM : **16**

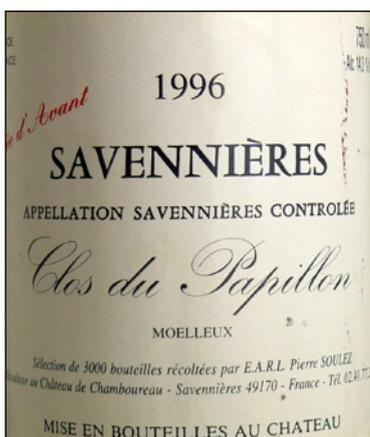
Après 5 heures d'aération : *DS16,5 - MS17 - CD16*. Note moyenne SOIR : **16,5**

Robe dorée pâle et brillante, encore jeune.

Au nez, on retrouve de nouveau la truffe blanche, ainsi que de la poire et du coing, confit.

La bouche est riche, ronde, mais élégante.

De la finesse, de la matière, et un bel équilibre, entre fraîcheur et rondeur.



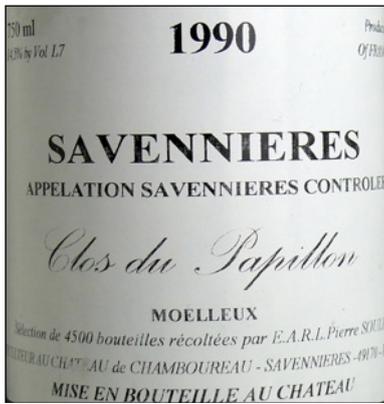
17. Savennières : Château de Chamboreau "Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux" 1996

A l'ouverture : *DS16 - PR16,5 - PS14*. Note moyenne AM : **15,5**

Après 5 heures d'aération : *DS16,5/17 - MS16,5/17 - CD16,5*. Note moyenne SOIR : **16,7**

Nez de truffe, de gentiane (Suze), avec des notes exotiques, ainsi que du coing et de la cire.

Beaucoup de gourmandise en bouche, de concentration et de puissance, comparé au 1997, avec toujours



18. Savennières : Château de Chamboreau "Clos du Papillon Moelleux " 1990

A l'ouverture : *DS13 - PR(?) - PS13. Note moyenne AM : 13?*

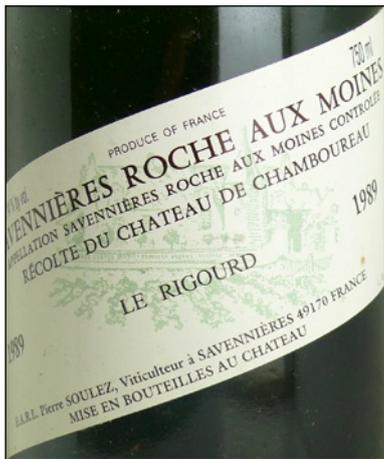
Après 5 heures d'aération : DS13 - MS13 - CD13. Note moyenne SOIR : 13

Robe claire légèrement dorée

Nez de cèdre, de cire, de Quinquina, légèrement herbacé.

Bouche bloquée, peu parlante malheureusement, malgré sa richesse sous-jacente.

Nouvelle déception sur un 1990.



19. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboreau "Le Rigourd" 1989

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

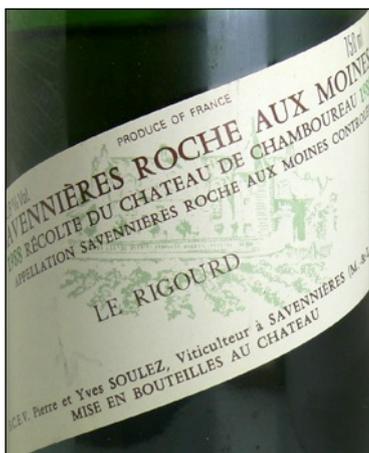
Après 5 heures d'aération : DS15,5 - MS16 - CD17. Note moyenne SOIR : 16,2

Robe jaune doré.

Nez réglissé, floral/végétal (gentiane, feuille froissée), rhum, léger rancio, bonbon acidulé, complexe.

Bouche superbe, très profonde et pure.

Vin sérieux, un peu austère, mais racé, grand.

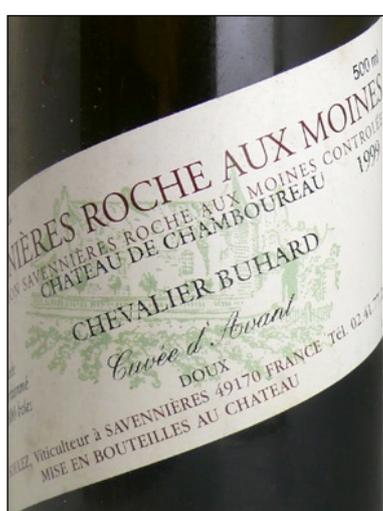


20. Savennières Roches aux Moines : Château de Chamboreau "Le Rigourd" 1988

A l'ouverture : *DS13 - PR(?) - PS13. Note moyenne AM : 13?*

Après 5 heures d'aération : DS13 - MS13 - CD14. Note moyenne SOIR : 13,3

Robe jaune légèrement verte



21. Savennières Roches aux Moines : Château de Chamboreau "Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux" 1999

A l'ouverture : *DS15,5 - PR15,5/16 - PS15. Note moyenne AM : 15,4*

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - MS15 - CD15. Note moyenne SOIR : 15,2

Robe jaune, or clair.

Nez d'abricot, de caramel au beurre salé, miellé.

Bouche généreuse, avec de la matière malgré le peu de sucre, mais qui semble comme un peu figée, donc



22. Savennières Roches aux Moines : Château de Chamboreau "Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux" 1997

A l'ouverture : *DS17 - PR17 - PS16. Note moyenne AM : 16,7*

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - MS17,5 - CD17. Note moyenne SOIR : 17,3

Robe dorée assez foncée.

Nez complexe de raisins de Corinthe, de rhum, très Savennières, teinté de truffe et d'agrumes (peau d'orange).

Bouche ample, concentrée, moelleuse, avec une impression de passerillage, de confit, soutenue par sa vivacité. Très bel équilibre, belle acidité et grande longueur.



23. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboreau "Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux" 1996

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

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - MS16,5 - CD15. Note moyenne SOIR : 16

Robe dorée, nez très truffé et végétal.

Bouche puissante et concentrée, mais très vive, carrée. Equilibre moins franc et fondu que chez le 1997.



24. Savennières Roche aux Moines : Château de Chamboreau "Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux" 1995

A l'ouverture : *DS16 - PR16 - PS16. Note moyenne AM : 16*

Après 5 heures d'aération : DS16 - MS16,5 - CD15,5. Note moyenne SOIR : 16

Robe dorée, soutenue



25. Savennières Roches aux Moines : Château de Chambourau "Chevalier Buhard Moelleux" 1990

A l'ouverture : *DS13 - PR13 - PS13. Note moyenne AM : 13*

Après 5 heures d'aération : *DS13 - MS13 - CD13. Note moyenne SOIR : 13*

Robe jaune fluo.

Nez végétal et minéral.

Beaucoup de matière mais vin peu expressif, manquant de profondeur et d'énergie (nouvelle déception sur un 1990, « sans vie »).



26. Savennières Roche aux Moines : Château de Chambourau "Chevalier Buhard Moelleux" 1989

A l'ouverture : *DS17,5 - PR17,5 - PS18. Note moyenne AM : 17,5*

Après 5 heures d'aération : *DS17 - MS17,5 - CD17. Note moyenne SOIR : 17,2*

Robe dorée ambrée, presque orange.

Nez d'abricot, de coing, de raisins de Corinthe, orange, truffe, avec des airs passerillés plus que botrytisés.

Bouche fraîche, parfaitement équilibrée, riche sans surmaturité, complexe et très aromatique.

Superbe.



Conclusion sur les impressions du soir

Les Savennières Roche aux Moines sont, comme le confirme cette dégustation, de grands vins blancs de garde (secs ou moelleux), sur un terroir mythique, des vins intenses, riches, mais également de belle acidité et austères, donc d'abord peu facile, destinés à un public averti.

Nous retrouvons :

- la fraîcheur, l'acidité du cépage : chenin 100%.
- la richesse et la complexité venant d'une vendange à haute maturité (plusieurs tris successifs dans les vignes pour un ramassage de baies à maturité optimale, baies parfois touchées par le Botrytis, parfois légèrement passerillées) sur des vignobles en coteaux parfaitement orientés, dans un microclimat particulier influencé par la Loire.
- une typicité marquée et une grande minéralité due à un terroir unique de schistes et sols volcaniques.

Nous avons été malheureusement déçus par les vins du millésime 1990, excepté la cuvée « Savennières Roche aux Moines Château de Chamboureau ». Pour la plupart, ces cuvées semblaient figées, bloquées dans une certaine jeunesse, simples et sans vie, souvent réduites et sans expression, malgré l'aération de plusieurs heures, alors que 1990 fait partie des meilleurs millésimes des trois dernières décennies.

Il semblerait que, lors de mes recherches, les réactions soient partagées au sujet de ces mêmes cuvées, quelques amateurs internautes éclairés ayant ouvert de très belles bouteilles alors que d'autres auraient dégusté des bouteilles sans grand intérêt (Il serait intéressant de savoir s'il y a eu plusieurs mises différentes de ces cuvées, pour comprendre ces écarts).

Les deux vins du millésime 1988 dégustés se sont montrés dans la même mouvance.

En revanche, le millésime 1997 est magnifique, une grande année pour toutes les cuvées, suivi des millésimes 1989 et 1996, et du plus proche 2005.

Yves puis Pierre Soulez étaient aux commandes du domaine jusqu'en 2006, année durant laquelle la propriété a été vendue à Philippe Fournier. Ce dernier a alors pris les services de Stéphane Deroncourt pour les vinifications. Notre verticale s'arrêtant au millésime 2005, il serait donc intéressant de voir l'évolution des vins du Château de Chamboureau sur les millésimes plus récents.



Tableau récapitulatif

Vins excellents			
1989	Savennières Roches aux Moines Chevalier Buhard Moelleux	17,5	- 0,3
1997	Savennières Roches aux Moines Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux	17,3	+ 0,6
Très bons vins			
1996	Savennières Roches aux Moines Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux	16,7	+ 1,2
1989	Savennières Roche aux Moines	16,7	- 2,4
1997	Savennières Roches aux Moines Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux	16,5	+ 0,5
1997	Savennières Roche aux Moines Cuvée d'Avant	16,4	+ 0,5
2005	Savennières Roche aux Moines Cuvée d'Avant	16,4	+ 0,4
1990	Savennières Roche aux Moines	16,4	+ 0,2
1989	Savennières Roche aux Moines Le Rigourd	16,2	+ 0,7
1996	Savennières Roches aux Moines Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux	16,0	+ 1,0
1995	Savennières Roches aux Moines Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux	16,0	0
Bons vins			
1996	Savennières Roche aux Moines Cuvée d'Avant	15,9	+ 0,9
1999	Savennières Roches aux Moines Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux	15,8	+ 0,6
1985	Savennières Roche aux Moines	15,7	+ 0,5
1999	Savennières Roches aux Moines Chevalier Buhard Cuvée d'Avant Doux	15,4	- 0,2
1983	Savennières Roche aux Moines	15,3	+ 0,2
2003	Savennières Roches aux Moines Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux	15,2	+ 1,4
Assez bons vins			
2001	Savennières Roches aux Moines Clos du Papillon Cuvée d'Avant Moelleux	14,8	+ 0,1
2000	Savennières Roche aux Moines Cuvée d'Avant	(14,5)	+ 0,1
2003	Savennières Roche aux Moines Cuvée d'Avant	(14,2)	+ 0,5
1999	Savennières Roche aux Moines Cuvée d'Avant	(13,8)	+ 0,1
1988	Savennières Roche aux Moines Le Rigourd	13,3	+ 0,3
1990	Savennières	13,0	0
1990	Savennières Roches aux Moines Clos du Papillon Moelleux	13,0	0
1990	Savennières Roches aux Moines Chevalier Buhard Moelleux	13,0	0
Vins moyens			
1988	Savennières Roche aux Moines	12,5	- 0,8

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	15,3	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,5
----------------------------------	-------------	--	------------