

## Verticale Chinon au domaine Philippe Alliet

Sessions du Vendredi 21 Mars 2014



Mise en page de Philippe Ricard



**La dégustation, préparée par Philippe Ricard et Hervé Cuzon, est commentée par Cécile Debroas Castaigns pour la séance du soir (vins aérés).**

### **Contexte de dégustation...**

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales (caves personnelles), ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 15 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 notes.

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.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - PS : Pierre Simon

5 heures après : DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - CDC : Cécile Debroas Castaigns

## INDEX

Page 1	Première page
Page 2	Présentation
Page 3	Index
Page 4	Barème IVV
Page 5-6	Présentation Chinon et Cabernet Franc
Page 7	Présentation domaine Alliet
Pages 8-18	Dégustation
Page 19	Conclusion
Page 20	Tableau Récapitulatif

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux inférieurs

Niveau 5 : 13 - 14,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

## CHINON ET LE CABERNET FRANC

En France, le Cabernet-franc a deux terroirs privilégiés.

Le premier est le bordelais, où il joue souvent un second rôle dans les assemblages, derrière le Cabernet-sauvignon, ou le Merlot. Le second est la Loire et tout particulièrement les appellations Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Saumur-Champigny et Anjou-Villages. Ici, il est le cépage roi, le Cabernet-sauvignon l'accompagnant parfois, en faible proportion.

Le Cabernet-franc étant un cépage tardif, il trouve, à ces latitudes ligériennes nordiques, donc plus fraîches, un terroir qui lui va à merveille : un climat très favorable (une influence océanique, avec des étés chauds et des hivers doux, une pluviosité modérée, de l'ordre de 500 mm/an), ainsi que des sols bien orientés, de sable, de graviers, de tuffeau et d'argile profonde. Tout est en place pour lui préserver toute sa fraîcheur, sa vivacité, tout en lui apportant une maturation potentielle parfaite, et pour élaborer des vins aux parfums subtils, des vins hautement séducteurs.

Contrairement au Cabernet-sauvignon qui donne des vins plus profonds, plus foncés, plus riches, plus tanniques, plutôt massifs et musclés, le Cabernet-franc produit des vins plus salivants, plus juteux, ayant une structure plus souple et moins agressive, en faisant un cépage charmeur et subtil.

Chinon produit certainement les vins les plus polymorphes et ayant le plus de relief de la région, et donc les plus intéressants. Ici, l'effet terroir et l'effet millésime sont très marqués, et la tendance des vignerons est, de plus en plus, à produire différentes cuvées, provenant de leurs différents terroirs, plutôt que de les assembler.

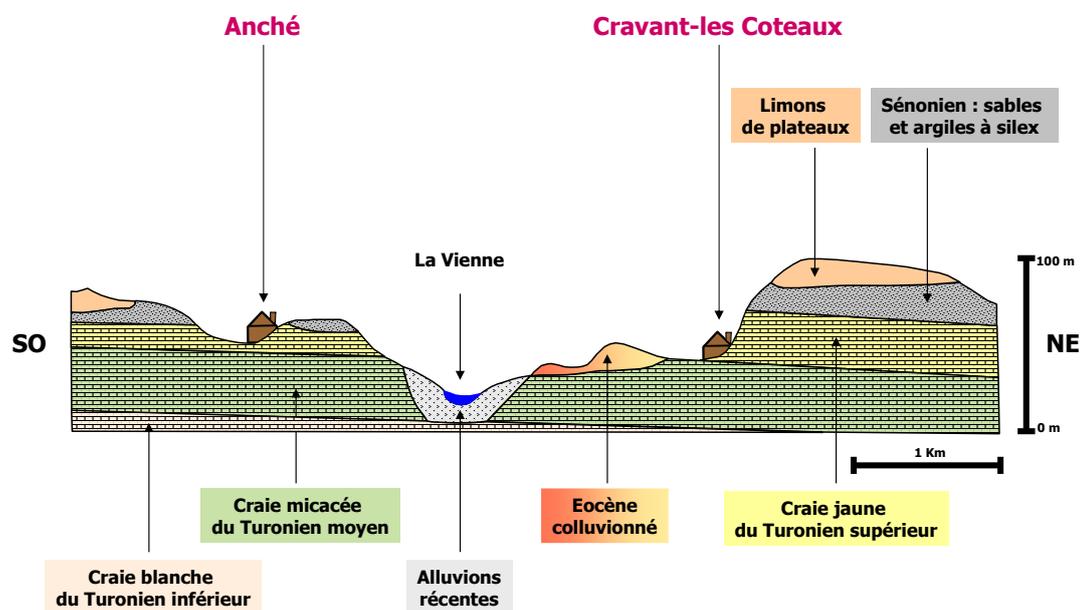


Carte issue de l'Atlas Mondial du Vin de Hugh Johnson et Jancis Robinson

Il existe trois types de sols sur l'appellation:

- sur la rive de la Vienne, les terrains de sable et de graviers produisent des vins légers, tendres, fruités et gourmands, à boire relativement jeunes;
- le plateau, au-dessus de Beaumont, au nord-ouest du village de Chinon, produit des vins plus structurés;
- enfin, les vins les plus fins et les plus complexes sont produits sur les sols de tuffeau, particulièrement sur les coteaux orientés sud, comme notamment ceux de Cravant-les-coteaux, à l'est de Chinon. Les pentes plus raides, ainsi que d'avantage d'argile, donnent des vins de longue garde, plus concentrés et structurés, qui demandent 4 ou 5 ans pour s'exprimer pleinement.

*Coupe géologique simplifiée de Chinon*



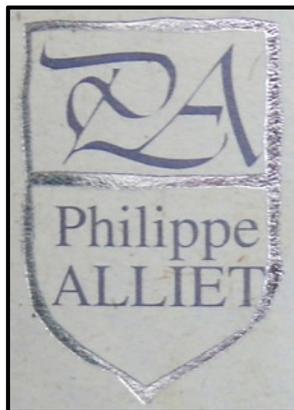
*d'après le document Interloire : Les Vins du Val de Loire*

Il y a 100 ans, les vins de Chinon pouvaient être comparés à ceux de Margaux. Par leur charme, si ce n'est par leur force et leur structure, certains peuvent s'en rapprocher encore aujourd'hui. Ils sont devenus plus riches pour la plupart, grâce à des techniques culturales et des vinifications modernisées. Ce sont des vins traditionnellement élaborés pour la garde. Même si la tendance actuelle va vers la production de vins plus souples et plus mûrs pour une consommation plus rapide, certaines cuvées ont besoin de plusieurs années de garde pour s'exprimer pleinement.

Un autre facteur pouvant influencer la qualité des vins est leur passage ou non en bois durant l'élevage. Traditionnellement, de vieux foudres sont utilisés, mais de plus en plus de producteurs expérimentent le fût neuf.

Le Cabernet-sauvignon est permis dans l'appellation, à hauteur de 10%.

## LE DOMAINE PHILIPPE ALLIET



Philippe Alliet a créé son domaine en 1985, en réunissant les parcelles divisées par son grand-père à sa retraite. Après l'achat de plusieurs autres parcelles, le domaine compte aujourd'hui 17 hectares de vignes et travaille en grande partie en biodynamie, depuis 1990.

Plusieurs cuvées sont élaborées :

- la cuvée « Tradition » : terres de sables et de graviers en bords de Vienne, cuvaision courte, élevage en cuve inox ;
- la cuvée « Vieilles Vignes » : 7 ha de vignes de 35 à 70 ans, autour du hameau de Briançon, sur des sols composés de sable sur le dessus, et de graviers sur plus de 70 cm de profondeur, ces graviers étant des alluvions de la Vienne. Vieillessement de 12 mois en barriques de 1 à 4 vins ;
- la cuvée « Coteau de Noiré » : forte pente argilo-calcaire exposée sud, sur sous-sol de tuffeau, parcelles acquises en 1995, vieillissement de 18 mois avec environ 50% de bois neuf ;
- la cuvée « Les Huisseries » : sur sols argilo-siliceux, vieillissement de 18 mois avec 20% de bois neuf.

Philippe Alliet a toujours eu une forte inspiration bordelaise, élaborant des vins dans un esprit plus moderne que classiquement Chinonais. Mais, depuis quelques années (2007-2008), il a effectué un nouveau virage, a adopté une politique moins interventionniste lors des vinifications, et a également diminué l'élevage en bois neuf, afin de favoriser la fraîcheur du fruit et le naturel d'expression.

Il est un vigneron de référence sur l'appellation et ses vins sont très prisés. Pourtant, certains détracteurs déplorent que certaines de ses cuvées ("Coteau de Noiré", "Les Huisseries") soient trop boisées, trop extraites, trop sèches et tanniques. C'est ce que nous allons essayer de découvrir lors de cette grande verticale opposant les cuvées « Vieilles Vignes » et « Coteau de Noiré ».

### Chinon "Vieilles Vignes" 2011

Robe pourpre à rubis foncé, aux reflets violets. Le premier nez délivre des notes animales et légèrement terreuses (cave, germes de pommes de terre, fleurs à bulbe) très Chinonaises.

A l'ouverture, les arômes s'enrichissent de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, prune rouge), de réglisse, de graphite, de thé noir, de pierre, avec une touche végétale fraîche.

La bouche est gourmande, avec des tannins fermes et fins, plus légère mais plus juteuse que la cuvée "Coteau de Noiré" du même millésime.

Un joli Chinon classique à qui nous pourrions seulement reprocher un léger manque d'élan.

A l'ouverture (en seconde séance) : **14,4**  
DS14,5 - LG14,5 - MS14 - CDC14,5

### Chinon "Coteau de Noiré" 2011

Robe rubis aux reflets violacés, plus sombre que celle des "Vieilles Vignes".

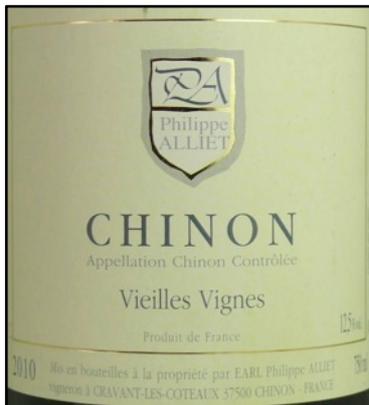
Avec des arômes de fruits noirs (framboise, cerise noire) et d'épices, le "Coteau de Noiré" a un caractère plus mûr que le "Vieilles Vignes". Le nez exprime la craie, puissante, la mine de crayon, mais avec des notes fortement grillées venant avec l'aération, un peu lactées (clafoutis aux cerises, yaourt), apportées par l'élevage en bois neuf.

La bouche est fraîche, souple, manquant légèrement de tension, plus sérieuse et plus structurée que celles des "Vieilles Vignes", avec un style Bordelais.

C'est donc un vin moins Chinonais dans l'esprit, mais plus dense, plus sérieux, visiblement élaboré pour la garde.

A l'ouverture (en seconde séance) : **14,6**  
DS14 - LG14,5/15 - MS14,5 - CDC15

Conclusion sur le millésime 2011 : avec un certain manque d'élan, le 2011 sera certainement à boire relativement vite.



### Chinon "Vieilles Vignes" 2010

Robe rubis, plus foncée, plus dense que celle du 2011.

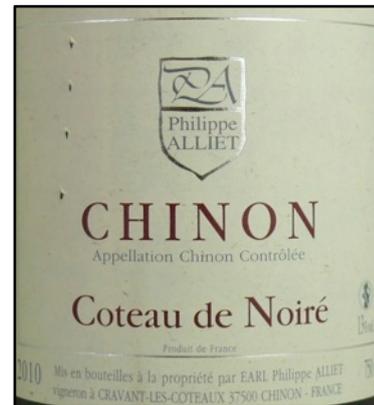
Le nez est intense, rappelant la fraîcheur et l'éclat des fruits rouges croquants (framboise, groseille), teinté de cassis et de cerise noire, de réglisse, ainsi que de notes plus florales et végétales.

La bouche est vibrante, éclatante, gourmande.

Vin dont la concentration, due à une excellente maturité en 2010, est parfaitement balancée par l'acidité, apportant équilibre, fraîcheur et élégance.

A l'ouverture : **15**  
DS15,5+ - PR15,5 - PS14

Après aération : **16**  
DS16 - LG16 - MS16 - CDC16



### Chinon "Coteau de Noiré" 2010

Robe rubis foncé aux reflets violets.

Les arômes, malheureusement très boisés et grillés à ce stade, nous laissent tout de même entrevoir des notes de fruits noirs (cerises, mûres), d'épices (poivre), et de graphite, ainsi qu'une grande concentration.

En bouche, la matière est belle, profonde, fine, mais il faudra certainement quelques années pour le bois, un peu exubérant, se patiner, pour laisser s'exprimer un beau vin, fin et concentré.

A l'ouverture : **(14,8)**  
DS(15,5/16) - PR(15,5+) - PS13

Après aération : **14,6**  
DS(15,5/16) - LG(15+) - MS(15) - CDC15,5



Conclusion sur le millésime 2010 : de la concentration, de la finesse, avec beaucoup de fraîcheur. Excellent millésime, bien mûr mais gardant beaucoup d'acidité.



### Chinon "Vieilles Vignes" 2009

Robe rubis, plus claire que celle du 2010, et légèrement orangée.

Le nez, très expressif, sur les fruits rouges (framboise, fraise) au début, évolue assez rapidement sur des notes tertiaires de champignons, de confiture, d'épices et de venaison.

La bouche est très jolie, sur des tannins souples et mûrs, fraîche, de belle constitution, avec une finale légèrement sèche et dure malgré tout.

Ce 2009, pourtant de belle maturité, n'a pas la classe et l'éclat du 2010, et sera à apprécier rapidement.

A l'ouverture : **14,8**  
DS15 - PR15 - PS14,5

Après aération : **14,1**  
DS14,5 - LG13,5 - MS14 - CDC14,5

### Chinon "Vieilles Vignes" 2008

Robe moyennement claire, encore rubis, aux reflets grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de graphite, de fruits noirs (cerises noires, mûres, myrtilles) et d'épices, mais avec un peu moins d'expression que sur le 2010, et un "trait de vert", une pointe de fraîcheur herbacée.

La bouche est bien structurée et très fraîche.

Juteux et gourmand, ce 2008 ressemble un peu au 2010, mais est moins mûr, plus acide, plus svelte, avec des tannins plus fermes et un peu plus durs en finale.

Joli équilibre, jolie structure, un esprit très ligérien, avec beaucoup de fraîcheur.

A l'ouverture : **14,8**  
DS15 - PR14,5 - PS15

Après aération : **15,6**  
DS15,5 - LG15,5 - MS15,5/16 - CDC15,5

### Chinon "Coteau de Noiré" 2008

Robe rubis un peu sombre, soutenue, aux reflets rouge sang.

Le nez s'ouvre sur des notes très boisées de nouveau, grillées (boisé "bordelais"), suivies d'arômes de fruits noirs (cassis, mûre), d'épices, de piment et de réglisse.

La bouche est profonde et complexe derrière le boisé, mais de façon moindre que sur le 2010, avec une acidité marquée.

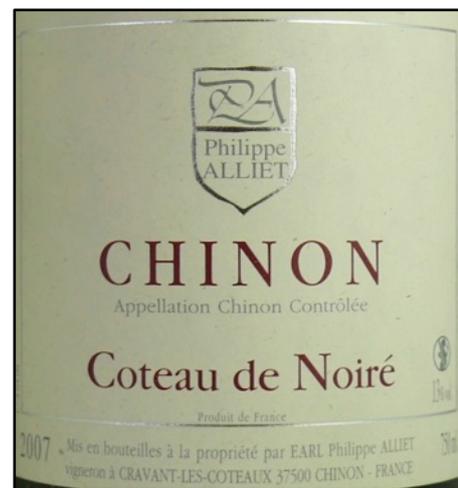
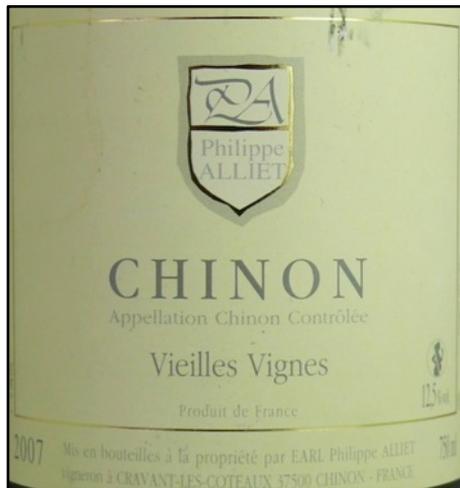
Malgré tout, le bois commence à être en place et se fait plus discret, laissant entrevoir un vin dense et bien équilibré.

A l'ouverture : **14,2**  
DS(14) - PR14,5 - PS14

Après aération : **15**  
DS(15) - LG(15) - MS15 - CDC15

Conclusion sur le millésime 2009 : très généreux, beaucoup de maturité, des tannins souples et mûrs, mais sans le jus ni l'éclat du 2010.

Conclusion sur le millésime 2008 : millésime plus acide, plus frais.



#### Chinon "Vieilles Vignes" 2007

Robe grenat, moyennement claire, légèrement évoluée.

Nez un peu terreux, encore fruité, mais sur des fruits plutôt cuits, un peu confiturés, avec des notes épicées et viandées.

Nous n'avons pas la fraîcheur du fruit sur ce

A l'ouverture : **14,8**  
DS15 - PR14,5 - PS15

Après aération : **13,8**  
DS14 - LG13,5/14 - MS14 - CDC13,5

#### Chinon "Coteau de Noiré" 2007

Robe grenat, moins évoluée que sur le Vieilles Vignes.

Le nez dévoile un boisé léger, discret, exotique, sur des notes de caramel notamment, mais cachant un peu le fruit, discret lui aussi.

A l'ouverture : **14**  
DS(14) - PR14 - PS14

Après aération : **14,4**  
DS(14,5) - LG(14,5) - MS14,5 - CDC14



Conclusion sur le millésime 2007 : plus solaire, manquant d'acidité, de vibration. Millésime plat, prêt à boire.



#### Chinon "Vieilles Vignes" 2006

Robe grenat sombre.

Nez complexe, très Chinon sur ce vin, avec cette pointe terreuse, des arômes de graphite, de framboise très mûre, de réglisse, d'épices, de menthe et une touche viandée.

La bouche est minérale, crayeuse, très graphite, dans un vin profond et gourmand, pulpeux et séveux, de belle tenue.

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

Après aération : **15,7**  
 DS15,5 - LG15,5/16 - MS16 - CDC15,5

#### Chinon "Coteau de Noiré" 2006

Robe très sombre, presque opaque, aux reflets rouge sang foncés.

Le nez a de forts accents bordelais, avec des arômes de moka grillé, de fruits noirs (cerise noire, cassis), de poivron confit, d'épices et quelques notes végétales fraîches.

En bouche, nous avons plus de vin que dans le Vieilles Vignes, de la puissance, de la minéralité (bouche encore crayeuse et sensation de mine de crayon).

Un vin plus complexe et plus puissant que le Vieilles Vignes 2006, avec plus de matière, mais moins sur le plaisir, moins libre, plus fermé, plus austère.

A l'ouverture : **12,7**  
 DS(13) - PR13 - PS12

Après aération : **15,5**  
 DS(15,5) - LG15,5+ - MS15 - CDC16

Conclusion sur le millésime 2006 : très joli millésime avec de la puissance, de la minéralité, de la profondeur

### Chinon "Vieilles Vignes" 2005

Robe rubis foncée, opaque, encore jeune.  
Nez concentré de graphite, de cerise noire, de prune, de myrtille, de réglisse.

En bouche, nous avons une grosse matière, des tannins robustes, de la puissance, de la chair. Un vin assez spectaculaire.

Millésime mûr mais bien équilibré par une fraîcheur encore présente, encore jeune, qui vieillira bien.

A l'ouverture : **16,2**  
DS16 - PR16,5+ - PS16

Après aération : **16**  
DS16 - LG16 - MS15,5 - CDC16,5

### Chinon "Coteau de Noiré" 2005

Robe encore opaque, mais plus brillante, plus rouge que le Vieilles Vignes.

Ici, nous avons un nez cuit de cassis, de Viandox et d'herbes aromatiques.

La bouche est sèche, avec des arômes de coco, très boisés, et un certain manque de fraîcheur.

Ce vin possède malgré tout pas mal d'intensité, donc à voir en vieillissant, car il est peut-être fermé à ce stade.

A l'ouverture : **(14,7?)**  
DS? - PR(14,5) - PS15

Après aération : **(14,2?)**  
DS? - LG(14,5) - MS(14) - (CDC14)



### Vin pirate : Domaine Les Roches (Lenoir) - Chinon 2005

Robe d'intensité moyenne, plus claire que "Vieilles vignes" et "Coteau de Noiré".

Nez frais, mais un peu réduit, de fruits rouges croquants (groseille, cerise rouge), accompagnés de notes plus rustiques de germes de pomme de terre et de sol de cave, et végétales.

La bouche fait très Chinon, avec une acidité élevée, ce côté évanescent et délicat des vins de Lenoir.

A l'ouverture (en seconde séance) : **15,4**  
DS15,5 - LG15 - MS16 - CDC15

**Vin pirate : Domaine Amiot-Servelle - Chambolle-Musigny 2004**

Robe rubis très claire par rapport aux vins précédents, légèrement tuilée.

Le nez de groseille, de framboise et de cerise, sur fond épicé, pourrait se rapprocher des nez de Chinon, mais le vin "pinote", très axé sur la cerise.

La bouche est plus mince que les vins précédents, malgré une certaine puissance? Les tannins sont fins sur des notes épicées.

Vin tout en dentelle et délicatesse : moins de matière que les précédents, mais un très joli vin, élégant.

A l'ouverture (en seconde séance) : **15**  
DS15 - LG15 - MS15 - CDC15



**Chinon "Vieilles Vignes" 2004**

Robe presque opaque, grenat, légèrement trouble.

Nous avons sur le 2004 un nez bien classique de Chinon, poivron, cassis, framboise, avec cette touche fraîche mentholée.

La bouche est un peu mince, avec des tannins secs, malgré une forte présence. Nous retrouvons des nuances de petits pois, d'asperge, caractéristiques du millésime.

Ce vin manque malheureusement de construction, de bases solides.

A l'ouverture : **12,8**  
DS13 - PR12,5 - PS13

Après aération : **13,5**  
DS13 - LG14 - MS13,5 - CDC13,5



**Chinon "Coteau de Noiré" 2004**

Même robe opaque que le "Vieilles Vignes", un peu plus foncée encore.

Le nez est racinaire, encore très caractéristique de l'appellation et du millésime, avec des notes de gentiane, de poivron et de sol de cave.

La bouche est crayeuse, avec des tannins secs, mais plus amples que sur le "Vieilles Vignes".

Vin plus complexe, plus riche en matière et en minéralité (encore cette sensation de mine de crayon, de graphite qui envahit la bouche et fait saliver).

Sur ce Coteau de Noiré 2004, on ne sent pas le bois comme sur les millésimes plus jeunes.

Un joli Chinon classique, franc, rustique.

A l'ouverture : **13,5**  
DS(13,5) - PR13 - PS14

Après aération : **15,4**  
DS15 - LG15,5 - MS15,5 - CDC15,5

**Chinon "Coteau de Noiré" 2003**



Robe grenat presque opaque aux reflets tuilés.  
Nez un peu simple, sans complexité, de confiture de fraises, de mûres, figué.

En bouche, l'ensemble fait plus Languedoc que Loire.  
Vin malheureusement passé, certainement victime de trop

A l'ouverture : **12,7**  
DS13 - PR13 - PS12

Après aération : **13**  
DS13 - LG13 - MS13 - CDC13



**Chinon "Vieilles Vignes" 2002**

Robe grenat moyennement foncée, aux reflets tuilés.

Un nez magnifique et complexe, toujours sur le fruit, fruits noirs, et la mine de crayon, avec ici des notes de forêt, de sous-bois, de feuilles mortes, d'encens, d'épices.

La bouche est très juteuse, dominée encore par le fruit (framboise, mûre). Les tannins sont accrocheurs, donnant du relief à cette bouche équilibrée et riche.

Très beau vin, très typé Chinon.

A l'ouverture : **15,6**  
DS15,5/16 - PR16 - PS15

Après aération : **16,4**  
DS16,5 - LG16/16,5 - MS16,5 - CDC16,5

**Chinon "Coteau de Noiré" 2002**

Robe plus profonde et plus nuancée que le "Vieilles Vignes".

Nez animal, avec des notes de cuir, d'encre, de graphite tout en finesse.

Attaque riche en bouche, profonde, mais un peu moins expressive que sur le "Vieilles Vignes".

Nous ressentons de nouveau le bois sur ce millésime (cèdre, une légère sécheresse), mais le vin est gourmand, vif et complexe.

A l'ouverture : **16,2**  
DS15,5 - PR16,5 - PS16,5

Après aération : **15,8**  
DS15,5 - LG15 - MS16,5 - CDC16

### Chinon "Vieilles Vignes" 2001

Robe grenat légèrement orangée.  
Nez frais de framboise, mine de crayon, avec des notes tertiaires sauvages et animales, de cuir, de rognon, un peu fumées.  
La bouche est juteuse mais un peu dure, mince, avec une finale légèrement fuyante.

A l'ouverture : **15,1**  
DS15,5 - PR15,5/16 - PS14

Après aération : **15,3**  
DS15,5 - LG15 - MS15,5/16 - CDC15

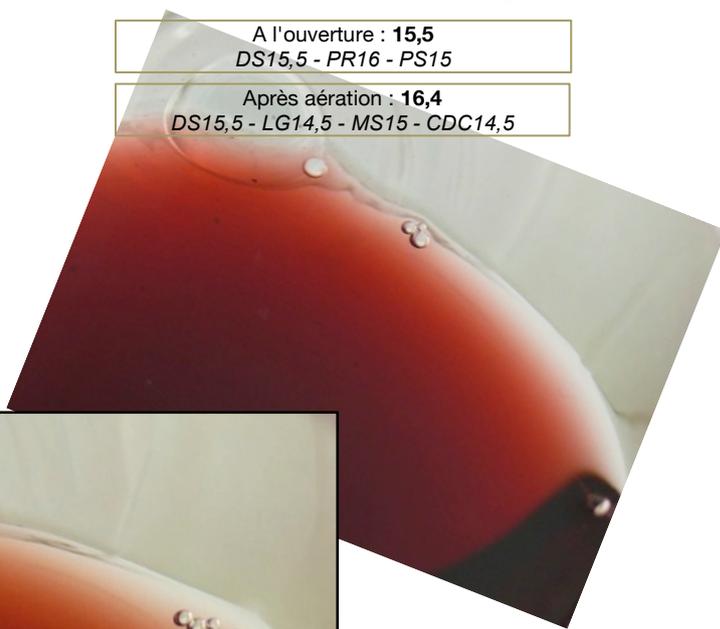


### Chinon "Coteau de Noiré" 2001

Robe moyennement claire, grenat reflets orangés.  
Nez de réglisse et encore sur les fruits noirs (cerises, mûres, cassis) et les épices.  
Bouche dure, ayant plus de matière que le "Vieilles Vignes", mais sèche. Une fermeté déplaisante sur un vin concentré mais pas libéré, peu délié par rapport aux "Vieilles Vignes".

A l'ouverture : **15,5**  
DS15,5 - PR16 - PS15

Après aération : **16,4**  
DS15,5 - LG14,5 - MS15 - CDC14,5

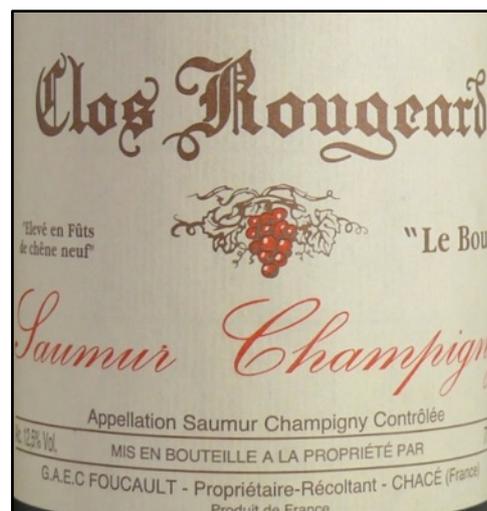


### Clos Rougeard - Saumur-Champigny "Le Bourg" 2001

Robe grenat, sombre.  
Beaucoup de finesse et de complexité sur ce vin.  
Le nez nous offre des arômes d'élevage et d'évolution marqués, mais fins (tabac Havane, cuir, notes de fumée, de suie), mais aussi de fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) d'épices et de fleurs.  
La bouche est franchement sensuelle, suave, malgré une légère austérité.

A l'ouverture : **15,5**  
DS15,5 - PR16 - PS15

Après aération : **15,8**  
DS15,5+ - LG15,5 - MS16 - CDC16



### Chinon "Vieilles Vignes" 2000

Robe relativement claire, grenat aux reflets tuilés. Nez classiquement Chinonais, entre fruits noirs, fruits des bois, poivron, mine de crayon, cuir, truffe et poivre.

En bouche, nous avons un vin vibrant, beaucoup de jus, de profondeur, de la sapidité, une grande présence.

En dessous par rapport au 2002, malgré une très jolie puissance aromatique.

A l'ouverture : **15,5**  
DS15,5 - PR16 - PS15

Après aération : **16,1**  
DS16 - LG16 - MS16 - CDC16,5



### Chinon "Coteau de Noiré" 2000

Robe plus sombre que le "Vieilles Vignes 2000, grenat, reflets tuilés.

Nez très complexe, mêlant encore les arômes de fruits rouges et noirs (framboise, cerise noire), de graphite, d'épices et de fleurs, à des arômes d'évolution (cèdre, animal, tabac), mais restant surtout, malgré son âge, axé sur le fruit.

En bouche, ce vin a une sapidité incroyable, ainsi qu'une personnalité profonde qui se maintient sur une très longue finale.

L'élevage en bois ici est imperceptible, mais si le vin n'avait pas cette grande fraîcheur, cette acidité, nous pourrions facilement, à l'aveugle, le confondre avec un grand Bordeaux.

A l'ouverture : **16,2**  
DS16 - PR16,5 - PS16

Après aération : **16,8**  
DS16,5/17 - LG16,5/17 - MS16,5 - CDC17



### Chinon "Vieilles Vignes" 1999

Robe relativement claire, grenat.

Un nez très expressif, encore jeune, de fraise mûre, de framboise, de graphite et de truffe.

En bouche, nous avons encore beaucoup de fraîcheur, des tannins tranchants, beaucoup d'équilibre et de puissance.

Les tannins sont malgré tout un peu décapants et la finale dure.

En dessous par rapport au 2002, malgré une très jolie puissance aromatique.

A l'ouverture : **15,2**  
DS14,5 - PR16 - PS15

Après aération : **14,9**  
DS15 - LG15 - MS15 - CDC14,5

### Chinon "Coteau de Noiré" 1999

Robe moyennement claire

Avec un nez d'eucalyptus, de camphre, les arômes sont à priori déviants.

Grande dureté en bouche.

A l'ouverture : **?**  
DS? - PR? - PS12 (?)

Après aération : **ED**  
DS? - LGED - MSED - CDC?



### Chinon "Coteau de Noiré" 1998

Robe grenat claire.

Le nez ici est plutôt floral, avec des notes de feuilles mortes et de tabac séché, de cèdre aussi. Peu de nuances aromatiques toutefois à ce stade.

La bouche est un peu sur l'alcool, dure aussi, austère, avec un côté végétal et une grande acidité.

A l'ouverture : **16,8**  
DS16,5 - PR17 - PS17

Après aération : **14,6**  
DS15 - LG14,5 - MS14,5 - CD14,5



### Chinon "Coteau de Noiré" 1997

Robe grenat, claire, reflets tuilés.

Nez proche mais un peu plus nuancé que le précédent, avec des notes animales (cuir) et légèrement mentholées.

En bouche, nous avons un peu de sucrosité, sur un vin plutôt austère.

A l'ouverture : **16**  
DS16 - PR16 - PS16

Après aération : **14,3**  
DS15 - LG14,5 - MS13,5 - CD14



## CONCLUSION

*Sur les vins bus en seconde séance (la plupart après 5 heures d'aération)*

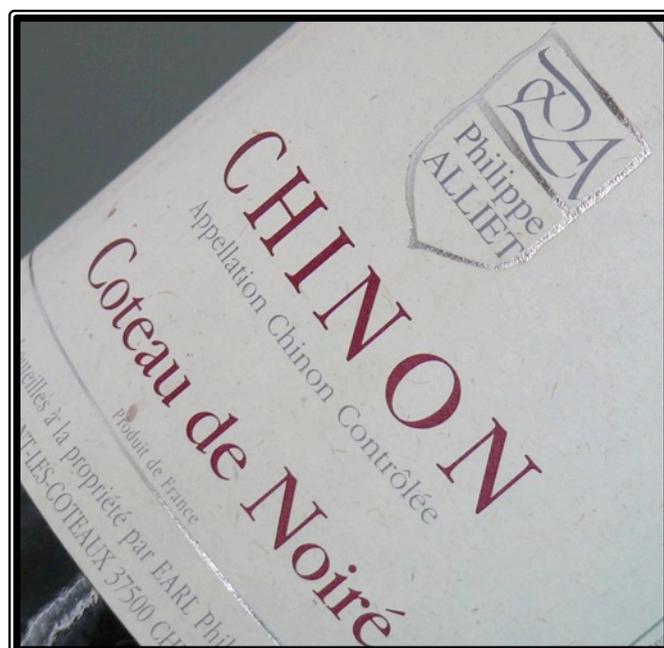
Cette dégustation a été riche et très plaisante, rythmée de jolis vins portant haut les couleurs de l'appellation Chinon, vins bien marqués par leur millésime et leur terroir, et sublimant le Cabernet-franc, cépage (plus précisément la conjonction cépage/sol/climat) qui nous apporte des sensations gustatives si particulières, caractérisées par une trame minérale et acide incomparable.

Dans l'ensemble, nous avons préféré la cuvée « Vieilles Vignes », plus libérée, plus spontanée, plus sauvage, et plus gourmande.

La cuvée « Coteau de Noiré », issue pourtant d'un terroir plus qualitatif, dégage moins de typicité «Chinon», se trouvant plus fermée, moins déliée, moins juteuse, plus mûre aussi. Pourtant, elle est plus sérieuse, plus profonde, et plus complexe, ce qui a parfois posé, pour ma part, quelques dilemmes, dans la façon de noter les deux cuvées et de les différencier.

On peut alors se poser quelques questions : est-ce l'élevage en bois neuf plus poussé sur le « Coteau de Noiré » qui lui ôte sa fraîcheur de fruit et sa véritable personnalité Chinonaise, en comparaison avec les « Vieilles Vignes » ? Ou serait-ce une politique de maturité plus importante sur ses raisins, ainsi que plus d'extraction en cave, des méthodes plus modernes, à la "bordelaise" ? Ou est-ce dû au terroir, plus qualitatif certes, donnant des vins plus complexes mais aussi plus austères ?

Quoi qu'il en soit, nous regrettons cette politique d'élevage sur le «Coteau de Noiré», qui, de notre point de vue, maquille les nuances et la spontanéité d'une matière pourtant plus riche et plus profonde que celle des «Vieilles Vignes».



## TABLEAU RECAPITULATIF

Très bons échantillons			
2000	Chinon « Coteau de Noiré »	16,8	+ 0,6
1998	Chinon « Coteau de Noiré »	16,8	- 2,2
2002	Chinon « Vieilles Vignes »	16,4	+ 0,8
2005	Chinon « Vieilles Vignes »	16,2	- 0,2
2002	Chinon « Coteau de Noiré »	16,2	- 0,4
2000	Chinon « Vieilles Vignes »	16,1	+ 0,6
2010	Chinon « Vieilles Vignes »	16,0	+ 1,0
1997	Chinon « Coteau de Noiré »	16,0	- 1,7
Bons échantillons			
2006	Chinon « Vieilles Vignes »	15,7	+ 1,3
2008	Chinon « Vieilles Vignes »	15,6	+ 0,8
2006	Chinon « Coteau de Noiré »	15,5	+ 2,8
2001	Chinon « Coteau de Noiré »	15,5	- 0,6
2004	Chinon « Coteau de Noiré »	15,4	+ 1,9
2010	Chinon « Coteau de Noiré »	(15,3)	+ 0,5
2001	Chinon « Vieilles Vignes »	15,3	+ 0,2
1999	Chinon « Vieilles Vignes »	15,2	- 0,3
2008	Chinon « Coteau de Noiré »	15,0	+ 0,8
Assez bons échantillons			
2009	Chinon « Vieilles Vignes »	14,8	- 0,7
2007	Chinon « Vieilles Vignes »	14,8	- 1,0
2005	Chinon « Coteau de Noiré »	(14,7)	- 0,5
2011	Chinon « Coteau de Noiré »	14,6	-
2011	Chinon « Vieilles Vignes »	14,4	-
2007	Chinon « Coteau de Noiré »	14,4	+ 0,4
2004	Chinon « Vieilles Vignes »	13,5	+ 0,7
2003	Chinon « Coteau de Noiré »	13,0	+ 0,3
Echantillons défectueux			
1999	Chinon « Coteau de Noiré »	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 :

+ la note s'est améliorée à l'aération

- la note s'est dégradée à l'aération

<b>Moyenne de la dégustation</b>	<b>15,3</b>	<b>Ecart moyen (en valeur absolue)</b>	<b>0,9</b>
----------------------------------	-------------	--	------------