

Verticale des vins du Domaine Guirardel à Jurançon

Sessions du Jeudi 5 et du Vendredi 6 Juin 2014

La dégustation, proposée par le domaine, est commentée par Laurent Gibet pour les deux rencontres.

Contexte de dégustation...

Particularité : les mêmes vins ont été dégustés une première fois (première bouteille, le jeudi) en dégustation pure puis le lendemain (deuxième bouteille, le vendredi) en repas dégustation.

Rareté chez IVV : les vignerons, Françoise Casaubieilh et Pierre Coulomb sont présents les 2 soirs pour nous présenter leurs vins.

Toutes les bouteilles (qui proviennent exclusivement du domaine), stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée de la façon suivante : le jeudi, en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30 et le vendredi uniquement le soir.

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 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.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez

5 heures après : DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-9	1 ^{ère} dégustation - hors repas
Pages 10-14	2 ^{ème} dégustation - en repas
Page 15	Conclusion
Pages 16-19	Autres vins dégustés

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 supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

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...

1^{ère} partie : dégustation hors repas – Jeudi 5 Juin 2014

Domaine Guirardel : Jurançon Sec “Sec de Prat” 2012

Notes de berlingot au citron, de granny-smith.

Dense, tonique, mûr, au citron vert incisif, en vin de repas à la finale à ce stade encore un peu heurtée (acidité mordante et pas mal d'alcool). La garde devrait l'amadouer et mettre tout cela en bel ordre de marche.

A l'ouverture : **14,5**
DS14,5

Après aération : **15,6**
DS15 - LG(15,5+) - MS16 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon Sec “Sec de Prat” 2011

Notes de pomelo, de fruits exotiques (la contribution fruitée du petit manseng) complétées par une pointe caramélisée. Très beau support acide pour ce vin qui me semble logiquement plus assagi que le 2012. Saveurs allongées.

A l'ouverture : **14**
DS14

Après aération : **15**
DS14 - LG16 - MS15 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon Sec “Sec de Prat” 2010

Senteurs de pomme verte, de rhubarbe, de gingembre confit, de pamplemousse. Touche végétale (gentiane) et on peut presque imaginer être à Vouvray (on note que le vin implique moins de petit manseng que le 2011 et surtout que le 2012). Bel ensemble tonique, aux goûts amers étirés, achevé par un très beau retour acide (citron vert).

A l'ouverture : **14,5**
DS14,5

Après aération : **15,1**
DS14,5+ - LG15,5 - MS15,5 - FM15

Note : 3 vins secs de fort caractère, aromatiques, denses, permettant d'imaginer de beaux accords culinaires. Il faudra suivre leur évolution.

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2010

D'emblée, on est ici conquis par la jovialité alerte et fruitée du cépage (le vin conserve environ 80 g de sucre). Déroulement élégant sur des saveurs amènes de fruits confits. Douceur et tenue, comme le permet ce remarquable cépage qu'est le petit manseng.

A l'ouverture : **15**
DS15

Après aération : **15,9**
DS15,5 - LG16,5 - MS15,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2007

Belle complexité aromatique jurançonnaise, impliquant de la truffe, de la rhubarbe confite, du fruit de la passion, du lime.

Gourmand, dynamique/leste et on pense un peu ici au style proposé par le splendide Clos Joliette (on y repensera aussi sur le 2001, dont il faudra deviner le millésime).

A l'ouverture : **15**
DS15

Après aération : **15,9**
DS15,5 - LG16 - MS16 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2006

Marmelade d'agrumes et caramel comme entrée en matière.

Millésime oblige, cette liqueur est fort riche, un peu trop lestée à mon goût (sa finale a tendance à s'affaler). Reste une expression fruitée, facile, friande.

A l'ouverture : **15,5/16**
DS15,5/16

Après aération : **16,1**
DS16 - LG15,5 - MS16,5/17 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2004

Ce 2004 affiche beaucoup de tempérament, avec ses goûts d'agrumes, de fruits exotiques (mangoustan). Pointe alliacée de bon aloi. Qualité de goût, longueur nerveuse pour un vin irradiant, lumineux, en apogée.

A l'ouverture : **15,5**
DS15,5

Après aération : **16,2**
DS16 - LG16,5/17 - MS16 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2003

Le millésime semble avoir produit un vin au goût éteint, simplifié en arômes et structure. Bouche un peu lourde (avachie) et amère, avec trop de gentiane, un peu comme dans le cas d'un sémillon approximatif.

A l'ouverture : **14,5**
DS14,5

Après aération : **13,9**
DS14,5 - LG14 - MS14 - FM13

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 1999

Vin austère, singulièrement renfermé (trop protégé ?). Concentré mais avare en goût, principalement sur ses amers.

A l'ouverture : **14,5**
DS14,5

Après aération : **14,3**
DS14,5 - LG13 - MS14,5 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 1995

Olfaction pénétrante, intellectuelle : panier de fruits exotiques, pastille Vichy, truffe (noire et blanche aussi). Compact, flegmatique, sobre, plus janséniste que le 2004, avec peut-être la nécessité d'attendre encore quelques années pour tout manifester.

A l'ouverture : **16,5**
DS16,5

Après aération : **16,1**
DS16,5 - LG16,5 - MS15,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2011

Matière structurée, élancée, prégnante, citronnée et saline. En gestation.

A l'ouverture : **15**
DS15

Après aération : **15,9**
DS15 - LG16,5+ - MS16+ - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2010

Encore mutique, le vin propose des saveurs de citron vert (avec l'amertume associée) accompagnées par une belle fraîcheur mentholée. Attendre gentiment car cette cuvée encore si jeune (en sélection parcellaire), dans laquelle on devine la force du terroir, refuse de se mettre à table.

A l'ouverture : **15,5**
DS15,5

Après aération : **16,1**
DS15,5+ - LG16,5+ - MS17 - FM15,5

Note : Marrote 2011, 2010 composent un duo de vins encore fermés, dont il faudra attendre le réveil encore quelques années (on boira la cuvée Bi de Prat en attendant).

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2009

Notes de mangue, de menthe, de miel, de résine. S'il faut s'amuser à tisser des liens, on pense un peu ici à la Moselle allemande ou aux vins de Thomas Pico sur Chablis, qui prennent parfois des accents jurançonnais inattendus. Une cuvée encore peu diserte également mais qui paraît plus prête à déguster que les 2010 et 2011. Corsée, plus solaire que 2010 et 2011, elle n'est pas pourtant affectée par les potentiels excès du millésime 2009 (ceux que l'on a par exemple constatés sur Bi de Prat 2003).

A l'ouverture : **16,5**
DS16,5

Après aération : **16,1**
DS16,5 - LG16,5 - MS15,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2008

Fruits exotiques, zeste d'orange pour ce vin profond, nerveux, dotée d'une sève sérieuse, peu sucrée, pas flambeuse pour un sou.

A l'ouverture : **15**
 DS15

Après aération : **15,9**
 DS15 - LG16 - MS16 - FM16,5

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2007

La complexité s'exprime ici sous forme d'un éventail aromatique de qualité, changeant (inhabituel et parfois insolite, dans le bon sens du terme) : zeste, rhubarbe, réglisse, sésame, iode (un aspect marin, rappelant le violet ou le pousse-pied), ... Forte constitution, rectitude pour un vin droit dans ses bottes, frais, portant de nobles amers. Certains verront une évocation alsacienne, d'autres penseront à Vouvray.

A l'ouverture, le soir uniquement : **16,3**
 DS15,5/16 - LG16,5/17 - MS15,5 - FM17

Rappel :

Bu en juin 2010 : (pour le coup, j'avais ce jour là été plus sévère que mes compagnons de route)

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

*Après 5 heures d'aération : DS16 - LG14,5/15 - MS15,5/16 . Note moyenne SOIR : **15,5***

Robe dorée. Nez intense, invitant : fruits exotiques (passion, citron vert) et cette particularité du cépage sous forme de soupçon truffé, plutôt chic.

Bouche de facture assez classique, acidulée, à la liqueur modérée. Légère, pour une finale un peu amère sur les agrumes. Dommage qu'elle pâtisse de ce léger manque de charpente (car à la puissance près, elle évoque un peu Marie-Kattalin 2007 ... mais regoûtée après elle ...).

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote Bi de Prat" 2001

Le millésime peut être deviné grâce à une maturité prononcée, pour un vin plus tout jeune (mais encore sur ses appuis), exprimant des fruits exotiques et de la truffe. La fraîcheur consubstantielle du cépage est au rendez-vous pour composer une composition gourmande, riche mais vivace, valorisé par une gamme amère de belle qualité. Elle se boit avec délice.

A l'ouverture : **16**
 DS16

Après aération : **17**
 DS16,5 - LG17 - MS17 - FM17,5

Domaine Guirardel : Jurançon "Coufit de manseng" Vendanges Tardives 2009

Citron confit et poire au sirop annoncent un vin riche, soutenu par une bonne acidité citronnée. Un peu trop éthéré à mon goût, cependant (et un peu trop d'amertume).

A l'ouverture : **15**
DS15

Après aération : **15,4**
DS15 - LG14,5 - MS16,5 - FM15,5

Domaine Guirardel : Jurançon "Coufit de manseng" Vendanges Tardives 2007

Beaucoup d'arômes de nouveau sur 2007, trouvés au gré des différents passages sur le verre : fouasse, artichaut (ce côté huile d'olive ligure), agrumes, raisin de Corinthe, fruit de la passion, cacahuète, même. Un peu transformiste, donc. Matière à la fois grasse et acidulée (à la manière de celle d'un vin de glace ?), moins inspirée à mon goût que celle de la cuvée Marrote (la bouche ne validant malheureusement pas totalement les promesses du nez). Finale sur le pamplemousse.

A l'ouverture : **15**
DS15

Après aération : **15,7**
DS15 - LG15,5/16 - MS16 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon " Surprise de décembre Vendanges Tardives » 2005

Mandarine confite, raisin de Corinthe, biscuit Chamonix. Bonne composition mais la complexité est moindre (que dans le 2007) et la finale manque peut-être un peu d'envol.

A l'ouverture : **16**
DS16

Après aération : **17**
DS16,5 - LG17 - MS17 - FM17,5

2^{ème} partie : dégustation en repas - Vendredi 5 Juin 2014

Menu

Foie gras en terrine
Saumon fumé
Pilon de canard confit
Tajine
Fromages
Tartes fines aux fruits et muffins au chocolat amer

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2010

Creuset fruité très expressif : ananas, fruit de la passion, clémentine.
Un vin croquant, mêlant douceur et tension. Certains dégustateurs le trouvent plus explosif qu'hier soir.

A l'ouverture : **16,1**
DS15,5/16 - LG16,5 - MS16 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2007

Le profil est un peu plus végétal avec des odeurs de verveine citronnelle, de Chartreuse verte (cette belle bouffée de menthe et de chlorophylle), de pamplemousse. Un style plus moelleux que liquoreux.

A l'ouverture : **15,4**
DS15 - LG16 - MS15,5 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2006

Opulence sans lourdeur, pour des goûts de mandarine, de miel. Beaucoup de joyeuseté dans ce vin qui me semble plus vital qu'hier soir.

A l'ouverture : **16,3**
DS16,5 - LG16 - MS17 - FM15,5

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2004

J'aime cette présence complexe associant caramel au lait, truffe, gentiane, agrumes et épices dans une trame élancée.

A l'ouverture : **16,1**
DS16 - LG16,5 - MS15,5 - FM16,5

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 2003

Même regrets qu'hier soir pour un vin très confit, déséquilibré, amer. Sucre d'orge, compote de pomme vanillée, gentiane, raisin de Corinthe, le tout en mode capiteux, empesé (un peu comme à Gaillac, le mauzac n'ayant pas le ressort du manseng).

A l'ouverture : **15,3**
DS15,5 - LG14,5 - MS15 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 1999

De nouveau, ce vin « fait la gueule ». Il s'avère réduit, taiseux. Imprécision gustative avec des goûts incarcérés, simples et amers (et une impression de géranium).

A l'ouverture : **13,8**
DS14,5/15 - LG12 - MS13,5 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi de Prat" 1995

En confirmation, un millésime bien constitué, valorisé par un quant-à-soi très personnel. Peu de sucre, beaux amers, melon confit, gentiane. Le vin possède encore de la ressource (et peut rappeler un Quarts-de-Chaume évolué de Bellerive).

A l'ouverture : **16,1**
DS16 - LG16,5 - MS15,5/16 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon Sec "Sec de Prat" 2012

Le premier nez me rappelle le chenin de Richard Leroy, sur la cuvée Noël de Montbenault (pomme verte, citron). La bouche est ample et vive à la fois, saline, moins chahutée qu'hier soir, pouvant ainsi exprimer pleinement sa puissance de goût.

A l'ouverture : **15,5**
DS14,5/15 - LG16/16,5 - MS16 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon Sec "Sec de Prat" 2011

Pamplemousse, citron vert, gingembre. Le goût est suave (gros fond acide mais pas mal d'alcool), intransigent. Cette bouteille m'apparaît moins flamboyante qu'hier soir (exprimant moins le côté exotique/direct/emballant du petit manseng).

A l'ouverture : **15,2**
DS14,5 - LG15,5/16 - MS15,5 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi dé Casau" 2011

On découvre ici l'approche « demi-sec ». Saveurs fruitées (goyave, agrumes), sucre mesuré. Pierre pointe une odeur de foie gras, déjà propice aux accords gastronomiques.

A l'ouverture : **15,3**
DS14,5 - LG15 - MS15,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2010

En confirmation, un millésime bien constitué, valorisé par un quant-à-soi très personnel. Peu de sucre, beaux amers, melon confit, gentiane. Le vin possède encore de la ressource (et peut rappeler un Quarts-de-Chaume évolué de Bellerive).

A l'ouverture : **16,3**
DS16 - LG16,5/17 - MS16,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon Sec "Sec de Prat" 2011 – version non filtrée, non collée

Un test du domaine, produisant un vin de caractère, développant des notes de canne à sucre, de pomme, d'agrumes. Il se montre plus complet (en substantifique moelle ?) et jaillissant que la version habituelle (mais il n'y a pas unanimité autour de la table, le producteur le trouvant lui a contrario un peu plus évolué/oxydé). Salin et capiteux (finale relevée par une pincée de gingembre moulu). Il faudra suivre l'évolution des 2 versions dans le temps, leur solidité (et savoir si filtrer et coller est un appauvrissement ou un renforcement).

A l'ouverture : **16,3**
DS15,5/16 - LG17 - MS16,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi dé Casau" 2010

Conception « demi-sec » probante pour un vin de bonne tenue, exotique, épicé, subtil malgré une richesse supérieure à celle trouvée dans le Bi de Casau 2011. Verveine et citron, en délicatesse. Passe-partout, dans le bon sens du terme.

A l'ouverture : **15,2**
DS14,5 - LG15,5/16 - MS15,5 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote Bi de Prat" 2007

Altier et séveux, citronné en diable, avec du miel d'acacia. Long et la grâce du sucre est là, qui porte le vin.

A l'ouverture : **16**
DS15,5/16 - LG16,5/17 - MS16,5 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon Sec "Sec de Prat" 2010

Démonstratif avec ses senteurs corsées de rhubarbe et de gingembre. L'accord sur le tajine dévoile un vin très capiteux pour le coup, avec un rien de brutalité.

A l'ouverture : **14,9**
DS14,5 - LG15 - MS15 - FM15

Domaine Guirardel : Jurançon "Bi dé Casau" 2008

On retrouve bien ici la volonté de produire une expression mesurée, exotique, acidulée, tout en fraîcheur, modestie et sérénité.

A l'ouverture : **15,3**
DS14,5 - LG15 - MS15,5 - FM16

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote" 2009

Un vin copieux avec ses saveurs de mangue confite, de citron vert, d'abricot, de cédrat. Expansif, solaire mais parfaitement tenu (encore une fois grâce aux qualités du cépage).

A l'ouverture : **16,6**
DS16/16,5 - LG16,5 - MS16,5/17 - FM17

Domaine Guirardel : Jurançon "Marrote Bi de Prat" 2001

Zesté, ranciôté, encore très bon seul mais avec également avec une très belle résonance sur le tajine (champignon, miel, abricot sec).

Les goûts sont peut-être moins purs et durables que dans les cuvées de nouvelle génération (à partir du 2007). Il n'en reste pas moins que ce vin à la gourmandise généreuse a bien vieilli.

A l'ouverture : **16,1**
DS15,5/16 - LG16,5 - MS16 - FM16

CONCLUSION

Le domaine Guirardel produit une très belle gamme de vins blancs (secs, demi-secs, moelleux, liquoreux, de vendange tardive), différenciés selon les millésimes.

Des vins ambitieux, précis, goûteux (les robes avenantes participant du plaisir global).

Le résultat se caractérise par une exubérance fruitée, suave, qui n'exclut nullement la rigueur gustative, grâce à des cépages à l'acidité agissante.

Fermentation et élevage en barrique (sans que le bois ne soit gênant, au passage), conversion bio en cours, volonté récente de produire un vin blanc inédit soit un vin sec en style "moelleux sans sucre", peu protégé en soufre : le lecteur se reportera au site du domaine pour connaître l'approche des vigneron avec un maximum de précisions (<http://www.domaine-guirardel.fr/>).

Le **sec de Prat**, issu donc des mêmes jus que les moelleux, est un vin exigeant, corpulent, original (encore expérimental ?).

La cuvée **Bi de Casau**, savoureuse, s'avère plus qu'une entrée de gamme, polyvalente, permettant de multiples résonances gastronomiques.

La cuvée **Bi de Prat** se dévoile dynamique, diaboliquement gourmande, et place le domaine au sommet de l'appellation Jurançon (voir la dégustation faite au club : <http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/degustations-thematiques/appellation-region-pays/640-20100609-jurancon>)

La cuvée **Marrote** (20 rangs enracinés dans une coulée de galets), de longue garde, agit en densité (et finit de confirmer la plasticité de ce beau cépage qu'est le petit manseng, un cépage qui, il y a près de 30 ans et dans son mode "sucré", m'a fait définitivement aimer le vin).

La cuvée **Coufit de Prat** est une friandise permettant encore de varier les plaisirs (et nous n'avons pas goûté la cuvée tradicioû, à l'autre extrémité du spectre, en sec d'entrée de gamme à grande majorité de gros manseng).

De multiples accords sont possibles à table (et pas seulement sur des desserts ou du foie gras, comme classiquement admis). Chacun pourra y expérimenter ses préférences.

Autres vins bus au cours de cette rencontre

Bordeaux Lamery Autrement 11

Cassis, jacinthe, terre ... fraîcheur minérale, rêche, mâle, comme à Chinon. 14,5/20

Bordeaux Lamery Autrement 10

Acidulé, gazeux, fumé/cendré (syrah ?). Structure précaire (gamay nature ?), froide et pas vraiment à mon goût. 12/20

Bordeaux Lamery Autrement 2009

Acide, tannique et amer comme sur Cahors ou en Côtes de Bourg (puisque'on a reconnu une proximité de style avec les vins précédents). La finale se cabre (et me fait penser à 2008). 13/20

Rappel :

Bu en novembre 2011 (PC) :

Robe pimpante, bien qu'un peu trouble. Joli nez de framboise une fois une légère réduction dissipée, expression aromatique qui pourrait faire penser à du malbec. Franchise et vivacité du fruit, générosité et belle veine acide. Étonnant : ça vient de Bordeaux et ça se boit bien...

Bordeaux Défi de Lamery Autrement 2007

On trouve ici plus de richesse (je pensais précisément 2009), un impact lactique. Expression campagnarde, certes fraîche mais pas vraiment folichonne. 13,5/20

Aligoté Pierre Boisson 2007

Réduit, austère, acide (pensé chardonnay du Jura). 13/20

Aligoté de Bouzeron De Villaine 2007

Frais, citronné, belle matière même si elle reste assez mince (pour décréter aligoté plutôt que chardonnay). 14/20

Aligoté Nicolas Maillet 2010

Pomme et zeste d'orange, avec de l'acidité, pour penser à Montlouis. 15/20

Vin de France La Traversée 2013

Cinsault. Evanescant, groseille, poivre, amylique. 14,5/20

Vin de France La Traversée 2012

Cinsault. Se goûte moins bien que lors de la dégustation au club. Fraise et du géraniole. Ingrat, amer. 12,5/20

Rappel :

Bu en avril 2014 (PR) :

A l'ouverture : DS14 – PR14,5 – PS14 – CDC14,5 – AA13,5. Note moyenne **14,1**

Après 5 heures d'aération : DS14,5 – PC15 – LG14 – FM15. Note moyenne **14,6**

Couleur très claire, rubis pointant vers le rose intense. Vrai vin de comptoir, fringant, au fruité vif et rafraîchissant (grenade, groseille, framboise, fraise, noisette), jouant de sa modeste densité pour valoriser sa finesse de jus et de parfums. Une franchise d'expression qui fait plaisir.

Vin de France La Traversée 2011

Cinsault, grenache, carignan, syrah. Griotte, terre, résine. Pinote. Un peu de dureté. 13/20

Languedoc Terrasses du Larzac La Traversée 2012

Assemblage grenache, carignan, cinsault. Floral, réglissé, dense, tannique. Gelée de fraise et épices, pour manifester le grenache. 13,5/20

Languedoc Terrasses du Larzac La Traversée 2011

Assemblage grenache, carignan, cinsault. Carré, particulièrement ferme, rêche. 14/20

Languedoc Terrasses du Larzac La Traversée 2010

Assemblage grenache, carignan, cinsault. Serré, avec un beau rendu/fondu de grenache, sans nuire à la tenue. Fraise, épices, cachou. On a pu évoquer un grenache de Madrid ou Mas Jullien. 14,5/15

Sauternes Sigalas-Rabaud 1989

Belle liqueur de sémillon, évoluée (ranciotée), miellée, très riche. 15,5/20

Jurançon Caves R. Roch 1966

Vieux, rancioté (pruneau, café, orange confite). L'acidité (chenin ?) maintient ce vin qui a toutefois oublié sa jeunesse depuis longtemps. La semaine suivante, il y aura encore hésitation entre Jurançon et Vouvray (Vincent Carême moelleux 2002). 14,5/20