

## Le domaine Mas des Bressades en Costières de Nîmes

Sessions du Vendredi 11 Décembre 2015



La dégustation, proposée par Rémy Levasseur, maître de chai, est commentée par Cécile Debroas Castaigns pour la séance du soir.

### Quelques commentaires de contexte

Nous avons le plaisir d'accueillir Rémy Levasseur, maître de chai du domaine qui anime les 2 rencontres.

Toutes les bouteilles, 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. Elles proviennent directement du domaine.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30, avec 2 bouteilles différentes.

Ce compte-rendu détaille les impressions sur les bouteilles ouvertes le soir.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns

PS : Pierre Simon.

## INDEX

|            |   |
|------------|---|
| Page 1     | Présentation                            |
| Page 2     | Index                                   |
| Page 3     | Barème IVV                              |
| Page 4     | Introduction                            |
| Pages 5-7  | L'appellation Costières de Nîmes        |
| Page 8     | Le Mas des Bressades                    |
| Page 9     | Extraits du cahier des charges de l'AOC |
| Page 8     | Les millésimes à Bandol                 |
| Pages 9-18 | La dégustation                          |
| Pages 19   | Conclusion - Le mot du maître de chai   |

## 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...

## INTRODUCTION

Depuis plusieurs années, nous croisons régulièrement, dans les concours de dégustation à l'aveugle de la Revue des Vins de France, un homme toujours souriant et de bonne humeur, extrêmement attachant, Rémy Levasseur, maître de chai du Domaine des Bressades dans les Costières de Nîmes. Cela faisait quelques temps que Rémy proposait à In Vino Veritas une verticale de ses vins.

Ceux qui connaissent bien IVV savent que nous avons, au club, une préférence pour certains vins, des vins dont les caractéristiques premières sont certainement une propension à exprimer une certaine typicité et un terroir, ainsi que la patte d'un vigneron, et surtout pas des vins maquillés, notamment par un élevage en bois excessif.

Or, malheureusement, le seul vrai contact que nous avons pu avoir avec les vins du Mas des Bressades était justement quelques bouteilles de la cuvée Quintessence, que Rémy nous avait gracieusement offertes, mais qui ne nous avaient pas convaincus. En effet, l'élevage en barriques de cette cuvée à fort pourcentage de grenache nous avait étonnés et nous avait donné une image du domaine assez trompeuse finalement. J'avoue avoir eu pour ma part beaucoup d'a priori sur les vins de cette région, qui étaient pour moi des vins puissants, alcooleux, asséchants, trop chargés en « bois ». Mais nous ne connaissions du domaine que la cuvée Quintessence...

Bon, Rémy le sait bien maintenant, nous le lui avons répété tellement de fois... « Pourquoi Rémy ??? Pourquoi tout ce bois sur ce grenache de la cuvée Quintessence? ».

Ce sont en grande partie sa gentillesse et sa détermination qui nous ont convaincus de mettre en place cette dégustation, laquelle s'est avérée aussi surprenante que plaisante, et haute en couleur.

Car, en définitive, les autres cuvées du domaine, celles dont nous avons fait les verticales ce soir là (cuvée « Excellence rouge », « Vieilles vignes de mon père » et cuvée « Excellence blanc ») sont bien éloignées de ce que nous nous étions fait comme idée de la propriété.

J'espère que ce compte-rendu vous communiquera notre enthousiasme.

## L'APPELLATION COSTIERES DE NÎMES

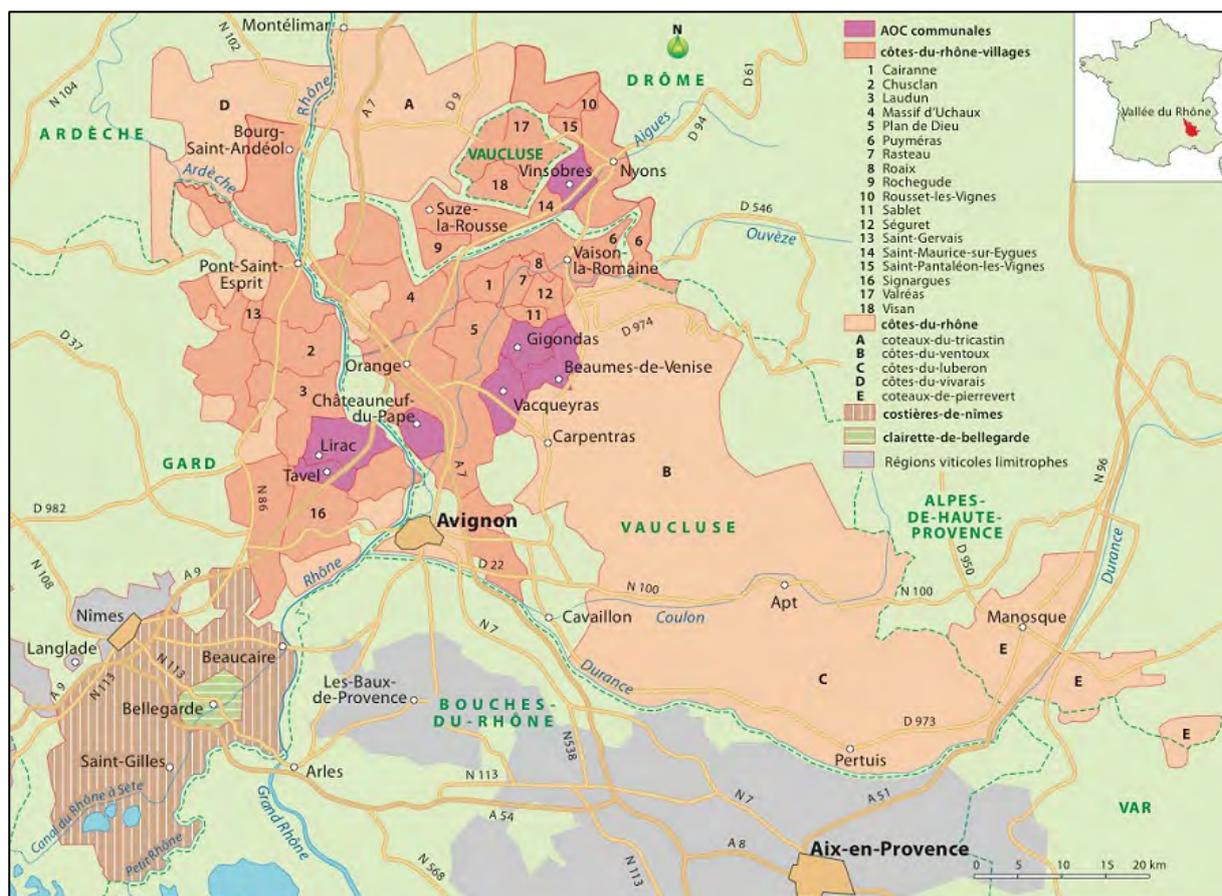
On ne sait jamais trop dans quelle région exactement placer les Costières de Nîmes, certains les associant au Languedoc, d'autres à la Vallée du Rhône.

Or, si la région fait géographiquement et administrativement partie du Languedoc, c'est bel et bien à la Vallée du Rhône qu'appartient l'AOC. Elle en a d'ailleurs beaucoup de caractéristiques géologiques.

Le vignoble des Costières de Nîmes se situe au nord de la Camargue. Il fait 40 km de long, entre Meynes et Vauvert, et 10 km de large entre Saint-Gilles et Beaucaire. Il couvre une superficie d'environ 4500 ha et produit en moyenne 220 000 hectolitres de vin.

Mais finalement, cette situation entre Provence, Côtes du Rhône et Languedoc ne dessert-elle pas les Costières de Nîmes? Je dis cela car, ayant fait l'inventaire de tous mes magasins RVF depuis 5 ans, je n'ai pas trouvé le moindre petit article sur l'Appellation. Peu d'articles dans la presse spécialisée font référence à ses vins.

Car les Costières de Nîmes souffrent encore d'une image peu qualitative. Toutefois, l'Appellation et surtout quelques vigneron, commencent à rehausser le blason, même si le style, des vins rouges notamment, est difficile à cerner car assez hétérogène. Mais n'avons nous pas cette caractéristique dans la superbe appellation de Châteauneuf du Pape voisine?



## Les vins

Classés en VDQS auparavant, ce n'est qu'en 1986 que les vins de la région s'élèvent au rang des AOC sous l'Appellation Costières du Gard tout d'abord, puis Costières de Nîmes en 1989.

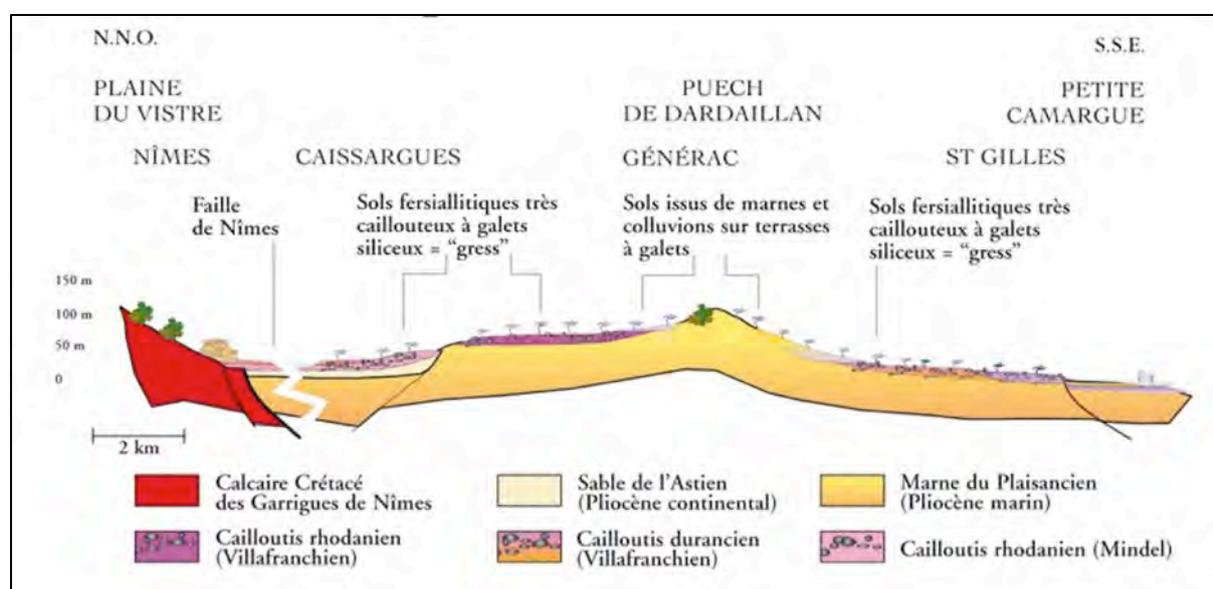
Les Costières de Nîmes produisent pour 55% des vins rouges, 35% de vins rosés, et 10% de blancs. On y trouve encore une forte proportion de caves coopératives, au nombre de 15, pour une centaine de caves particulières.

## Le terroir

En ce qui concerne le terroir, celui-ci est marqué par des pentes douces et pierreuses, orientées sud.

La majorité de l'appellation est caractérisée, en effet, par un sol couvert de galets (galets roulés similaires à ceux de Châteauneuf-du-Pape dans Costières de Nîmes Nord, vers Nîmes, et galets plus petits dans le sud, vers Arles). Ces cailloutis déposés au quaternaire par le Rhône dans le Nord des Costières et la Durance dans le sud, sont appelés « gress » et sont présents sur une épaisseur de 5 à 15 mètres, enveloppés de sable allant du jaune clair au nord au rouge au sud (fer). C'est un sol d'une grande capacité drainante, et, grâce à l'argile sous-jacente, permettant un bon approvisionnement hydrique régulier.

Côté climat, les Costières de Nîmes bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré. Une nuance, tout de même, différencie ce terroir de ceux des Côtes du Rhône, plus au nord : la chaleur emmagasinée par les sols pierreux est communiquée à la masse d'air, laquelle s'élève par effet de convection. En s'élevant, elle crée "un vide" comblé par la masse d'air voisine, celle au dessus de la mer. Ainsi, ce phénomène d'aspiration crée ce qu'on appelle une "brise de mer" laquelle, plus fraîche et humide, renforce les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ; cette fraîcheur nocturne, comme vous le savez, préserve l'acidité des raisins et la pureté du fruit dans les vins qui en résultent.



## Les cépages

Voici le cahier des charges de l'AOC.

### 1° Encépagement :

- a) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
  - cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N
  - cépages accessoires : carignan N, cinsault N, marselan N
- b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
  - cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B
  - cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, macabeu B, vermentino B, viognier B

### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

- a) Vins rouges et rosés :
  - la proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement
  - la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement
  - la proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
  - l'encépagement des vins rosés pourra, en outre, comporter les cépages visés pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
- b) Vins blancs :
  - deux cépages principaux au moins sont présents dans l'encépagement. La proportion de chacun de ces cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement
  - la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement
  - la proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement



## LE MAS DES BRESSADES

Le domaine possède 43 ha de vignes sur la commune de Manduel. Il est la propriété de Cyril Marès, lequel a vinifié dans plusieurs vignobles du monde (Californie, Chili..).

Cyril Marès, diplômé de l'Ecole d'Agronomie de Montpellier, œnologue, a toujours vécu dans la région, mais la famille ayant quelques expériences bordelaises (Château Puy Castéra dans le Haut Médoc), il est imprégné par cette culture et en donne quelques petits accents dans ses vins, notamment dans la cuvée « les vieilles vignes de mon père », à fort pourcentage de Cabernet Sauvignon, cépage peu courant dans la région. Assemblé à 30% de Syrah, cette cuvée est donc classée en IGP Pays du Gard.

L'épouse de Cyril Marès, Nathalie Blanc-Marès, œnologue également, possède le Mas Carlot tout proche (domaine de 75 ha).

### Les cuvées du Mas des Bressades

- Cuvée Tradition Rouge : AOC Costières de Nîmes (45% Syrah, 55% Grenache)  
 Fermentation en cuve inox, 15 jours  
 Fermentation malolactique et élevage en cuve en béton de 5 à 10 mois après assemblage
- Cuvée Excellence rouge : AOC Costières de Nîmes (98% Syrah, 2% Grenache)  
 Fermentation longue (3 à 5 semaines) en cuve béton  
 Elevage d'un an en barriques de 3 à 5 vins
- Les vieilles vignes de mon père : IGP Pays du Gard (70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah)  
 Vinification en cuve inox pendant 4 à 5 semaines.  
 Elevage d'un an en barriques neuves
- La Quintessence des Bressades : AOC Costières de Nîmes (90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre), vieilles vignes de 70 ans de Grenache d'un rendement très faible (15hl/ha)  
 Fermentation en cuve béton ouverte pour pigeage aux pieds, sans remontages, macération 15 jours  
 Elevage pendant 1 an en barriques de 5 ans
- Cuvée Tradition Rosé : AOC Costières de Nîmes (50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault)
- Cuvée Tradition Blanc : AOC Costières de Nîmes (50% Roussanne, 30% Grenache Blanc, 10% Marsanne, 10% Viognier)  
 Vinification des cépages séparément en cuve béton. Assemblage après fermentation alcoolique, pas de fermentation malolactique  
 Elevage en cuve 4 mois sur lies
- Cuvée Excellence Blanc AOC Costières de Nîmes (70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc)  
 Vinification pour une grande partie en fût de chêne neuf et de 1 an, pendant 5 mois, puis bâtonnage régulier durant l'élevage
- Les Vignes Oubliées : VDT, vendange tardive de Viognier  
 Vendangé fin septembre à un degré potentiel de 19% vol. Une barrique seulement.  
 Microvinification

## LA DEGUSTATION

Nous nous sommes donc surtout concentrés sur des verticales des cuvées « Excellence » (Rouge et blanc), et de la cuvée « Vieilles Vignes de mon Père ».

Nous avons également dégusté les cuvées tradition rouge et blanche en 2014, et « les Vignes Oubliées » 2013.

Mais j'aimerais tout de même rajouter à ce compte-rendu les commentaires de Laurent Gibet sur la cuvée "Quintessence" que nous avons dégustée un an auparavant :

**Costières de Nîmes - Mas des Bressades "Quintessence" 2011 : LG13/20**

*(90 % grenache noir, 5% de syrah et 5% mourvèdre)*

*Notes de cerise/framboise, de cacao, d'épices, très grenache. Sensation boisée.*

*Bouche sans trop d'éclat, avec une once de verdure, mais raisonnable en alcool du moins. Volume moyen et finale rognée.*

**Costières de Nîmes - Mas des Bressades "Quintessence" 2010 : LG12/20**

*(90 % grenache noir, 5% de syrah et 5% mourvèdre)*

*Nez peu engageant, solaire/cuit, vanillé.*

*Bouche bancale, agressive, très (trop) mûre, sucrée. Finale courte, tendant à sécher les muqueuses.*

**Costières de Nîmes - Mas des Bressades "Quintessence" 2009 : LG14/20**

*(90 % grenache noir, 5% de syrah et 5% mourvèdre)*

*Expression un peu plus satisfaisante, dominée par la syrah : cassis, pruneaux à l'eau de vie, fumée, poivre, tapenade d'olives noires, palette d'épices.*

*Le millésime le plus probant, en termes d'arômes et d'équilibre. L'alcool est bien là mais le vin possède un minimum de soutien acide/tannique.*

**Costières de Nîmes - Mas des Bressades "Quintessence" 2008 : LG11/20**

*(90 % grenache noir, 5% de syrah et 5% mourvèdre)*

*Vin gâché par un élevage crémeux démesuré (on se croirait presque en Ribera del Duero).*

*Bouche raide/verte, déplaisante. Assez incompréhensible.*

Au vu de ce compte-rendu lors de la dégustation des quelques millésimes de la cuvée Quintessence, nous avons clairement reproché à ces vins un côté trop crémeux, lacté, cacaoté, exubérant, apporté par le bois, ainsi que des bouches parfois décharnées, déséquilibrées, voire asséchantes, signant un excès d'usage de la barrique.

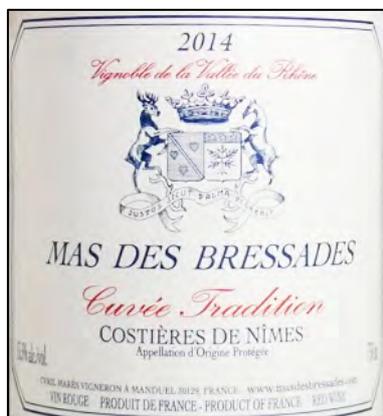
Nous en avons conclu que l'élevage en barrique était excessif et que certainement la finesse du grenache ne supportait pas ces excès. Je ne donnerai pas de leçons, bien sûr, mais il me semblerait qu'un élevage en vieux foudre, à l'ancienne, serait plus approprié pour cette cuvée.

**"Cuvée Tradition" 2014**

DS14 - PR13,5/14 - PS13

DS14 - LG14,5 - CDC14,5

On commence cette dégustation par un vin gourmand, léger, très fruité (fraise, framboise, cerise rouge) et légèrement épicé (poivre gris, réglisse). N'ayant pas vu de bois, il reste un vin aérien, croquant, un vin de plaisir, à boire rapidement, sur le fruit. La bouche est juteuse, souple, « glissante », bien équilibrée, l'acidité juste, la longueur moyenne à courte, mais bien fraîche. Jolie entrée de gamme, alliant simplicité et plaisir.



**"Cuvée Excellence" 2013**

DS15,5 - PR15/15,5+ - PS15

DS15,5+ - LG15+ - CDC15,5

Avec, au premier nez, une touche vanillée due à un élevage en barriques, les arômes de fruits reprennent le dessus après quelques minutes : des arômes croquants de cerise, de marmelade de fruits rouges, rehaussés de petites notes épicées, de poivre noir, de réglisse, d'olive. La bouche est fraîche, pulpeuse, charnue, avec une jolie charge tannique, équilibrée. C'est un vin de belle tenue, ayant à la fois beaucoup de finesse et une certaine puissance.

**"Cuvée Excellence" 2012**



Peu à dire sur ce vin, sinon que le nez est malheureusement entaché par une légère oxydation avec des notes de cerise écrasée, cerise blette, de pomme, et une pointe végétale couvrant le fruit. Est-ce la bouteille ou toute la cuvée qui présente ce souci ?

La bouche, plutôt mince et dure, ne séduit pas, au contraire du 2013.

DS(12,5) - PR(13) - PS16

DS(12,5)- LG14 - CDC(13)

**"Cuvée Excellence" 2011**



C'est à un vin assez plaisant que nous avons affaire ici, ayant de l'éclat, doté d'un nez « jaillissant » qui allie des notes typiques de Syrah (lard, tapenade, fumée, menthol), un caractère frais, acidulé, et des notes automnales, notamment de champignons. Ces dernières, ainsi que la bouche relativement mince, laissent à penser qu'il évoluera tout de même assez rapidement.

DS14,5 - PR14,5/15 - PS15

DS14,5 - LG15 - CDC14,5

**"Cuvée Excellence" 2010**



Chez le 2010, c'est l'énergie qui domine. Encore beaucoup de finesse, mais de la densité, de la concentration. Très joli vin, encore retenu, et qu'il faudra attendre un peu pour qu'il se livre complètement. Toujours une aromatique typée de Syrah, à la fois fraîche et bien mûre : notes plutôt « kirschées », avec une touche vanillée, et quelques arômes plus végétaux de feuilles sèches, de tabac. Vin dynamique, plein d'énergie, encore retenu. Pas d'une grande puissance, comparé au 2007 suivant, mais beaucoup de finesse.

DS15,5 - PR15+ - PS14,5

DS15,5/16 - LG16 - CDC16

**"Cuvée Excellence" 2007**



Le 2007 est très soyeux, fin et délicat, avec beaucoup de pulpe, de chair, de puissance. Le nez est complexe, sur des arômes d'abord très mûrs, fumés, viandés, puis sur l'olive noire, la mûre, la cerise noire, la réglisse, la graphite, l'encre et le chocolat noir (même nez que 2011, mais avec ici de la puissance). Une discrète "sucrosité" offre soyeux et suavité à ce vin. Les tanins sont fins et bien fondus, toujours sur la fraîcheur.

Si nous voulions comparer ces vins aux Syrah des Côtes de Rhône Nord, ils ont un profil de fraîcheur et de structure en bouche assez similaires, mais, contrairement aux Syrah septentrionales, une aromatique de fruits plus mûrs.

*DS15,5 - PR16 - PS16*

*DS15,5 - LG15,5 - CDC16,5*

**"Cuvée Excellence" 2006**



Un vin un peu fatigué, aromatiquement évolué, sur des notes de bouquet garni, de viandox. Ayant une petite structure, peu de charpente, il paraît relativement creux, mais reste un vin convenable, à boire rapidement.

*DS14 - PR14 - PS14*

*DS14 - LG14,5 - CDC14*

**"Cuvée Excellence" 2005**



Le 2005 est un vin superbe, concentré, ayant une expression charmeuse et chaleureuse de type oriental, sur les épices, l'encens, les dattes, et encore la réglisse et la graphite. En bouche, une grande fraîcheur, du jus, de la suavité, de la chair et un côté orange, zeste d'orange, mêlé à quelques notes viandées, fumées. Les tanins sont souples, soyeux, avec une finale légèrement accrocheuse encore, apportant au vin encore plus de relief, finale soutenue également par la chaleur de l'alcool, sans excès.

*DS16 - PR16 - PS16,5*

*DS16 - LG16 - CDC17*

**"Cuvée Excellence" 2004**



Avec un fruit encore jeune, toujours très typé Syrah (beaucoup d'épices, un caractère fumé, du graphite, de la cerise, de la mûre, du cassis, mais aussi du tabac), et complexe, ce vin a lui aussi une jolie personnalité. La bouche est également juteuse mais d'apparence plus austère, austérité qui lui va tout de même très bien et lui apporte une certaine classe. Il n'est pas marqué par les notes végétales caractérisant le millésime 2004, que l'on retrouve dans beaucoup de vins issus de cette année là. L'acidité marquée apporte à la bouche une forte constitution. Toutefois, attention, nous sommes ici sur un magnum, donc une bouteille à l'évolution plus lente.

DS15,5 - PR15,5/16 - PS16,5

DS15,5 - LG15,5/16 - CDC16

**"Cuvée Excellence" 2000**



Vin à boire rapidement car relativement décharné. Des arômes particulièrement mûrs, mais évolués, vers le champignon.

Je pense, mais ça n'engage que moi, qu'il est assez représentatif du millésime 2000, millésime encensé par les critiques, mais ayant produit des vins très mûrs, trop peut-être, des vins qui ont beaucoup séduit, mais qui s'avèrent finalement ne pas avoir une si grande capacité de garde que ça, et qui aujourd'hui s'essouffent.

DS(12) - PR(12,5) - PS13

DS13,5/14 - LG14 - CDC13,5

**"Cuvée Excellence" 1995**



Vin encore très typé Syrah pour son âge, avec un nez sur les épices, le pain d'épices, des notes viandées, avec encore de la fraîcheur, mais manquant malheureusement d'ampleur et de puissance.

DS14,5 - PR14 - PS13

DS15 - LG15 - CDC14,5

Robe opaque, aux reflets encore pourpre.  
Jolie intensité au nez, beaucoup de fruit (fraise, cerise, cassis, mûre, framboise, fruits frais) avec des touches vanillées et de pain grillé, dues à l'élevage.

En bouche, nous découvrons une structure plus austère que chez les Syrah précédentes, mais toujours de la sève, du jus, et une grande fraîcheur.

Le 2013 est un vin qui marque bien son millésime caractérisé à la fois par la fraîcheur, du fruit et la maturité.



DS14 - PR14,5+ - PS13+

DS15 - LG15/15,5 - CDC15

**"Les Vignes de mon Père" 2013**



**"Les Vignes de mon Père" 2012**

Robe opaque, aux reflets encore pourpre.  
Jolie intensité au nez, beaucoup de fruit (fraise, cerise, cassis, mûre, framboise, fruits frais) avec des touches vanillées et de pain grillé, dues à l'élevage.

En bouche, nous découvrons une structure plus austère que chez les Syrah précédentes, mais toujours de la sève, du jus, et une grande fraîcheur.

DS14 - PR14 - PS14+

DS14,5 - LG15 - CDC14,5



**"Les Vignes de mon Père" 2010**

Sur un nez plein, franc, bien dessiné et bien campé, de cassis, de poivron rouge rôti encore, mais également de griotte et de réglisse, ce vin est plus massif que les deux précédents. C'est un vin puissant, concentré, équilibré, doté d'une bonne acidité, d'un grain agréable et d'une bonne longueur.

DS14,5 - PR14,5 - PS14,5+

DS15,5 - LG16 - CDC15,5





**"Les Vignes de mon Père" 2005**

Robe profonde, opaque, légèrement orangée. Beau vin, aux tanins fins, le 2005 est doté, comme la Cuvée Excellence du même millésime, d'un caractère de type oriental, avec des arômes d'épices douces, de poivron rouge et d'encens, accompagnés d'une touche ici plus végétale de poivre vert, de rose, de tabac. A la fois très fin et solide, mais avec encore un peu de réserve, c'est un vin à boire maintenant avec beaucoup de plaisir, mais qui devrait garder encore une belle fraîcheur pendant les 5 années à venir.

DS15,5/16 - PR16 - PS16

DS15,5/16 - LG16 - CDC16



**"Les Vignes de mon Père" 2004**

Plus léger que le 2005, avec moins d'intensité aromatique également, et manquant un peu de structure, le 2004 est tout de même un joli vin, bien fait, prêt à boire. Sur un nez fruité (confiture de framboise), viandé, épicé, confituré et frais à la fois (olive verte), il est doté d'un joli jus, léger, un peu plus « vert » que les précédents.

DS14,5 - PR15 - PS14

DS14,5 - LG15 - CDC15



**"Les Vignes de mon Père" 2000**

Encore plus mince que le 2004, et avec une matière limitée, le 2000 est déséquilibré sur l'alcool, lequel ressort ici et dérange un peu. Il faudrait être en mesure de déguster une autre bouteille du même millésime pour avancer un avis plus pertinent. Si le lot entier est actuellement sur la même trame, il serait urgent de le boire. Malgré tout, il peut s'agir d'un problème sur une bouteille isolée.

Il reste un vin malgré tout plaisant.

DS13,5 - PR13,5/14 - PS14,5

DS14 - LG13,5/14 - CDC14



**"Les Vignes de mon Père" 1995**

Le 1995 possède un caractère plus bordelais que les précédents, notamment grâce à ses notes de moka apportées par l'élevage. Du haut de ses 20 ans, il est encore bien vivant. Un peu simple aromatiquement (animal, tabac, cèdre, cuir), il est tout de même meilleur que les 2004 et 2000, plus frais et plus « séveux », finissant sur une légère sensation sucrée.

DS14,5 - PR14,5 - PS15

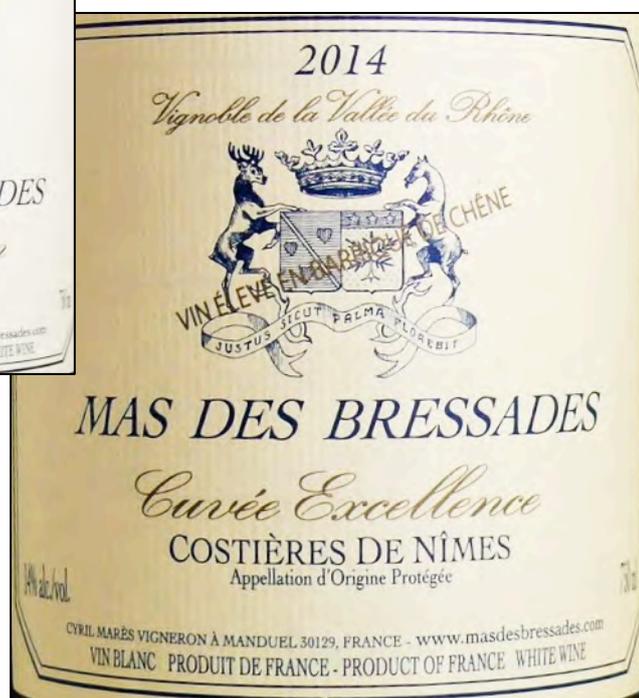
DS15 - LG15,5 - CDC15

**"Cuvée Tradition" 2014**

Robe claire légèrement dorée.  
Avec une aromatique de Roussanne (fruits blancs, pêche jaune, melon, bonbon au réglisse, bonbon anglais, un peu de thym), et une bouche fringante, sur le fruit, bien fraîche, le « Tradition » est un joli vin très parfumé, plein de saveurs, ayant un bel équilibre, une jolie trame. Plus dans l'esprit du sud que les rouges car moins frais, ce vin n'a tout de même pas la lourdeur que l'on peut trouver souvent dans le sud avec la Roussanne. C'est un vin de plaisir, comme la cuvée « Tradition » rouge.

DS14 - PR14 - PS13

DS14,5/15 - LG14,5/15 - CDC14,5



DS15 - PR15 - PS14

DS15 - LG15/15,5 - CDC15

**"Cuvée Excellence" 2014**

Matière, équilibre, fraîcheur sont les trois caractéristiques de ce vin.

Le Viognier semble l'emporter ici au niveau aromatique, par sa puissance et ses arômes, alors que l'assemblage en compte seulement 20% : eau de Cologne, fleur d'oranger, abricot, rose, vanille apportée par le bois. La bouche est exubérante mais bien structurée, plus grasse que le « Tradition », avec beaucoup de caractère, équilibrée. On note une légère petite amertume, apportée certainement par le Viognier, mais aussi par le bois (amande verte).

**"Cuvée Excellence" 2012**



Robe dorée, légèrement fluo.

Un vin faisant très Viognier encore aromatiquement (abricot), mais dont j'ai eu du mal à trouver le fruit tant les arômes de l'élevage en bois étaient présents (brioche, œuf, caramel), arômes additionnés d'une pointe d'oxydation.

La bouche est ample, voire opulente, riche, un peu collante et manque de tonicité. On perd de la fraîcheur ici, fraîcheur que l'on avait eue avec plaisir sur les vins précédents.

Ce vin semble être, toutefois, un peu fermé, ce qui expliquerait peut-être son manque de spontanéité et sa lourdeur.

DS13 - PR13 - PS13,5

DS14 - LG15 - CDC13,5

**"Cuvée Excellence" 2011**



Robe jaune, claire et dorée.

Fumé, épicé, abricot, un peu muscaté, comme un Condrieu, ce vin fait encore très « Viognier », avec semble t'il, une belle générosité aromatique sous-jacente mais refermée ou éteinte.

En effet, on n'a malheureusement plus, de nouveau, l'éclat des premiers millésimes dégustés.

Ce sont pourtant des vins blancs intéressants, qui, malgré leur zone de production sudiste, abhorrent beaucoup de finesse et de fraîcheur, et ceci malgré une richesse d'alcool et un côté charnu.

Malheureusement de nouveau, ce 2011, comme le 2012, semble contraint, fermé.

DS14 - PR13,5/14 - PS13

DS14,5/15 - LG14,5/15 - CDC14

**"Cuvée Excellence" 2010**



Robe dorée, claire.

Avec un premier nez de lavande et d'abricot, c'est de nouveau le Viognier qui domine aromatiquement dans le 2010, abricot suivi d'arômes d'amande fraîche, de zeste de citron vert, de poire pochée, de nougat. Ici, le bois est plus fondu, se fait plus discret. La bouche, puissante, un peu beurrée, reste tout de même bien équilibrée et plus aérienne que les 2011 et 2012 précédents.

DS(14) - PR15 - PS14

DS(14,5) - LG15/15,5 - CDC15,5

**"Cuvée Excellence" 2008**



Vin plus riche, plus crémeux que le 2010, aux arômes de citron, tarte au citron, œuf, omelette norvégienne, vanille, des arômes très mûrs. Malgré la richesse d'alcool et de matière, ce vin n'est pas lourd et reste « digeste ». En revanche, son exubérance d'arômes et de structure appelle la table. L'accompagnement de plats puissants ou exotiques paraît être un accord très intéressant.

DS14,5 - PR15,5/16 - PS15

DS14,5 - LG15,5 - CDC15

**"Cuvée Excellence" 2004**



Robe très dorée.

Des arômes un peu différents ici : à côté de notes racinaires, de Suze, que l'on retrouve souvent dans les vins de ce millésime, ce sont des arômes de miel, de fleurs et une petite note brûlée et caramélisée qui se révèlent.

En bouche, la marque du Viognier et de la Roussanne se retrouve encore, avec ce caractère toujours un peu collant et une légère amertume. Mais l'ensemble garde de la cohérence, une forte présence, et se boit agréablement.

DS14,5 - PR15/15,5 - PS15

DS14,5 - LG14,5/15 - CDC15

**"Les Vignes Oubliées" 2013**



*Nous avons ici affaire à un vin assez particulier, car peu de vins de ce style sont produits, hormis sur l'Appellation Condrieu (une dizaine de vigneron en produisent là-bas). Il s'agit d'un vin à base de Viognier surmûri, ramassé en vendanges tardives, avec un taux de sucre de 55 g/l et un taux d'alcool de 16 % vol.*

La robe est de couleur citron pâle. Le nez léger de raisin frais, muscaté, tarte Tatin, et légèrement épicé, est agréable, mais de demi-puissance. De même, la bouche, pourtant très fraîche, délicate et élégante, manque de profondeur, de relief, d'envergure : un vin finalement sans trop de personnalité qui supporterait peut-être un taux de sucre résiduel plus élevé.

Mais j'aimerais émettre quelques réserves... En effet, ce vin, dégusté dans un autre contexte, et non à la suite d'une belle série de rouges et de blancs plantureux comme ici, aurait peut-être une tout autre envergure.

DS13,5 - PR14,5 - PS16,5

DS13,5 - LG14,5 - CDC14

## CONCLUSION

Les vins du Mas des Bressades nous ont étonnés par leur finesse et leur élégance, caractéristiques peu courantes dans l'Appellation, qui produit généralement des vins plutôt plus puissants et robustes, souvent marqués par un élevage en bois très appuyé dont les caractéristiques peuvent dominer l'aromatique.

Les cuvées Tradition en rouge et en blanc sont particulièrement réussies dans un style vins de plaisir, croquants et sur le fruit.

La cuvée Excellence rouge à grande majorité de Syrah, est très fraîche et toujours impeccablement équilibrée, sur la finesse et la suavité. De très beaux vins salivants qui ont beaucoup de sève. Les élevages sont bien intégrés. 10 ans semblent la limite pour les boire.

A l'aveugle, cette cuvée nous ferait beaucoup hésiter entre les Côtes du Rhône Nord et de jolis terroirs frais du Languedoc tels le Pic Saint-Loup ou les Terrasses du Larzac.

La cuvée « Les vignes de mon père » a été légèrement en-dessous de la cuvée "Excellence". Le côté plus austère du Cabernet Sauvignon, moins sensuel que la Syrah, y est pour quelque chose. Néanmoins, les vins, malgré leur structure plus importante, ainsi que ces petites raideurs et austérités qui n'existent pas chez la Syrah, nous ont charmés de nouveau par de la chair et un côté juteux apportés par cet assemblage peu classique (et pourtant historique en bordelais) du Cabernet et de la Syrah.

Le potentiel de la Syrah nous paraît plus important sur le domaine que celui du Cabernet. Toutefois, la cuvée « Les vignes de mon père » est une belle alternative, de part son rapport qualité/prix, à certains vins de Bordeaux, plus chers, pour les amateurs de ce style.

Sur la cuvée « Excellence blanc », les avis ont été un peu plus partagés. Les vins ont une belle fraîcheur, du volume, de la matière. Ce sont des vins riches et crémeux, avec toutefois une petite lourdeur (apportée par le Viognier ou par le bâtonnage en barriques?). Malgré tout, ils ont beaucoup de caractère et sont certainement propices à de beaux accords à table.

La soirée a été riche en discussions autour de ces vins, preuve qu'ils nous ont particulièrement interpellés et charmés.

## UN MOT DU MAÎTRE DE CHAI, REMY LEVASSEUR

J'ai été très heureux de faire voyager les amateurs et connaisseurs du club à travers les différentes cuvées de notre domaine, ainsi que dans le temps grâce à ces verticales, et de partager ma passion avec eux.

J'ai été heureux aussi de vous faire découvrir nos vins blancs et notamment la cuvée Excellence qui a été élue par les meilleurs dégustateurs d'Angleterre comme un des trois meilleurs vins blancs de la Vallée du Rhône.

Merci pour vos remarques et commentaires.