



Horizontale Châteauneuf-du-Pape 1998 Vendredi 22 janvier 2016

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet pour la séance du soir.

Quelques commentaires de contexte :

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.

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 appréciations.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - AA : Attila Aranyos.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 17)

1. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Roger Sabon "Cuvée Prestige" 1998

A l'ouverture : DS15 - PS15

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG16 - CDC15 - MS15,5 - FM15,5 - AA15

Délicat et typé avec ses parfums caractéristiques du grenache sur cette prestigieuse AOC : chocolat, épices, fraise, sous-bois, gelée de fruits, agrumes. Matière de puissance et de longueur moyennes mais agréablement nette. Plusieurs dégustateurs la trouvent maigrichonne et trop alcoolisée. Pour ma part, cet incipit me va plutôt bien (je suis généralement permissif avec les vins de cette appellation, bénie des Dieux, vraiment favorable à l'élaboration de vins solaires globalement réussis).

2. Châteauneuf-du-Pape : Tardieu-Laurent "Vieilles Vignes" 1998

A l'ouverture : *DS16,5 - PS17*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16,5 - LG16 - CDC15,5 - MS16,5 - FM15 - AA16*

Miguel note un vin qui pinote, dans un style très différent de la cuvée Prestige de Sabon. Corsé, avec de l'olive. Matière assez dense, un peu plus rentrée à mon goût.

3. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Vieux Télégraphe "La Crau" 1998

A l'ouverture : *DS15 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14,5 - LG14,5/15 - CDC14,5 - MS14,5 - FM13,5 - AA14*

On s'attarde ici sur une expression austère, peu rutilante, viandée, corsée, confiturée, avec des notes de graphite. Bouche concentrée, rustique, morose (c'est souvent le style des vins du domaine), un peu amère.

4. Châteauneuf-du-Pape : Domaine de la Vieilles Julienne "Vieilles Vignes" 1998

A l'ouverture : *DS14 - PS14*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS13,5 - LG14 - CDC14 - MS13,5 - FM13,5 - AA13,5*

Boisé, imprécis, pour un goût plutôt terne, amer, sans relief.

5. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Les Cailloux (Brunel) 1998

A l'ouverture : *DS16,5 - PS16,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS17 - LG17 - CDC17 - MS17,5 - FM16 - AA17,5*

On monte en gamme ici, avec une hédoniste radiation aromatique. Nombreuses odeurs enivrantes pour accueillir le dégustateur : orange, figue, gelée de fruits, viande rôtie, huile d'olive, cacao, brou de noix, laurier ...

Bel ensemble pour cette essence de grenache de toute beauté, pas hyper puissante (c'est la cuvée de base) mais épanouie déliée et longue. Un vin excellent, et le plus beau de la série.

6. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Beurenard "Cuvée Boisrenard" 1998

A l'ouverture : *DS15 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16 - LG16 - CDC15,5 - MS15 - FM15 - AA15,5*

Terrien, profond, pour des senteurs de tapenade, d'herbes aromatiques, de graphite, de cuir, de pruneau (on peut se croire à Bandol). Bouche dense, verticale, austère, peut-être un peu sanglée par l'élevage.

7. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Pégau "Cuvée Réserve" 1998

A l'ouverture : *DS16,5 - PS17,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16 - LG16,5 - CDC16 - MS16,5 - FM16,5 - AA16*

Expression résolument solaire pour les vins de ce domaine. Notes d'agrumes, de figue, de grenadine, de romarin (plutôt lavande pour Didier). Joli grain tannique et alcool au service du vin dans un substrat déluré, sachant rester très fin, avec ce minimum de ravissement sudiste propre aux meilleurs vins de ce territoire exceptionnel.

8. Châteauneuf-du-Pape : Domaine de la Roquette 1998

A l'ouverture : *DS15 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS15 - LG14,5 - CDC15 - MS14,5 - FM15 - AA15*

Une expression comme corsetée par le bois, bien pauvre en goût. Banale, famélique, avec de la sucrosité et trop d'alcool en finale.

9. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Charvin 1998

A l'ouverture : *DS16,5 - PS17*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DSED!! - LGED - CDC(14) - MSED? - FM1X - AA(14)*

Giboyeux mais je suis d'emblée dérangé par des notes liégeuses.

10. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Bois de Boursan "Cuvée des Félix" 1998

A l'ouverture : *DS15,5 - PS16*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14 - LG14 - CDC14,5 - MS14,5 - FM14 - AA13,5*

Boisé peu engageant (noix de coco). Une cuvée ennuyeuse, sans dénivellé.

11. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Grand Veneur "Les Origines" 1998

A l'ouverture : *DS14 - PS14*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14 - LG14 - CDC14,5 - MS13,5 - FM14 - AA14*

Notes de laurier et de confiture de fruits, avec trop d'inflexions lactiques prenant maladroitement le dessus. Bouche linéaire, lourde.

12. Châteauneuf-du-Pape : Château Rayas 1998

A l'ouverture : *DS16,5/17 - PS17*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16,5/17 - LG16,5/17 - CDC16,5 - MS17 - FM16,5 - AA16,5*

Confiture de fraises, figue, grenade, épices, savon d'Alep (huile d'olive + laurier), rafle. Le vin possède une véritable élégance de trame mais ne possède ni l'étincelance aromatique ni la vélocité habituelles. Une star du vignoble qui n'a pas, en confirmation avec de précédentes dégustations, son rayonnement et sa pulsation habituels.

Rappel : Châteauneuf-du-Pape : Château Rayas 1998 - Mars 2012 (PC)

DS(16,5/17?) - PC(16,5) - LG16,5 - PR(15,5) - MF(16,5/17). Note moyenne : (16,4)

Robe grenat, légèrement brunie et trouble. Nez plus difficile à cerner et à apprécier, beaucoup moins net que les précédents. Le premier contact olfactif est très mentholé, avec une acidité volatile dominante (impression de civet en cours de marinade, de saupiquet...) ; l'aération n'épure pas beaucoup ce bouquet, qui garde sa dominante mentholée et résineuse (de l'eucalyptus qui ferait presque songer à l'Australie, du carvi...).

Matière conséquente, puissante et chaleureuse, avec une structure tannique affirmée et une semblance de sucrosité. Comme les senteurs, la saveur manque de précision et d'harmonie, la distinction aromatique propre à Rayas n'émergeant que par intermittence, timidement, en fin de bouche.

13. Châteauneuf-du-Pape : Domaine de La Janasse "Vieilles Vignes" 1998

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

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14,5 - LG15 - CDC15 - MS14,5/15 - FM16 - AA15,5*

Je trouve pour ma part un vin convenable, svelte, viandé, épicé, floral et fruité. Miguel (en particulier) n'apprécie guère une production boisée, sucrée, réglissée, un peu écœurante.

Rappel : Châteauneuf-du-Pape : Domaine de la Janasse "Vieilles Vignes" 1998 - Octobre 2011 (PC)

DS14,5/15 - LG14,5 - PP14,5 - PC14 vers ?. Note moyenne : 14,4 vers ?

Dense, profond, brillant. Nez puissant, avec un large fruité castelnovien de cerise noire épicée mais surtout beaucoup de bois (orange sanguine, suie). Le boisé lactique domine la bouche - ensemble démonstratif, ample, propre, mais encore impersonnel.

14. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Clos du Mont Olivet "Cuvée du Papet" 1998

A l'ouverture : *DS16 - PS16*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16 - LG16,5 - CDC16,5 - MS16,5 - FM15,5 - AA16*

Expression florale, kirschée, avec des notes de bouquet garni. Séveuse, dense, agréable.

15. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Font de Michelle 1998

A l'ouverture : *DS15 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS15 - LG15,5 - CDC15,5 - MS15 - FM1X - AA15,5*

Vin confituré, épicé, en finesse, tenu par une belle acidité. Intéressant, avec un profil animal prononcé.

16. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Caillou 1998

A l'ouverture : *DS14,5 - PS15,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14,5 - LG14 - CDC14,5 - MS14 - FM14,5 - AA14*

Impression lactique (clafoutis), avec de l'amande. Goût malheureusement faussé par l'élevage, approximatif. Finale de surcroît trop sucrée.

17. Châteauneuf-du-Pape : Château de Beaucastel 1998

A l'ouverture : *DS15,5 - PS16*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS15,5 - LG15,5/16 - CDC15,5 - MS16 - FM15,5 - AA15,5*

Trame particulièrement coriace, sévère/acide, avec des notes de sellerie, de laurier, de crayon noir, des nuances brûlées (charbon de bois), de confiture de fruits noirs. On retrouve bien le style maison, structuré par une forte proportion de mourvèdre. Les tannins restent toutefois parfaitement fondus, après tout de même presque 20 ans de patience.

18. Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Villeneuve "Les Vieilles Vignes" 1998

A l'ouverture : *DS15 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS15 - LG15,5 - CDC15,5 - MS15,5/16 - FM16 - AA15,5*

Expression figuée, épicée, réglissée. Sérieuse mais un peu passe-partout, solaire mais sans brûlure.

19. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Usséglio Pierre "Cuvée de mon Aïeul" 1998

A l'ouverture : *DS14,5 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14,5 - LG14 - CDC14,5 - MS14 - FM14 - AA14*

Vin simple, anodin, rustique, fade. Acide, vraiment peu jovial (un peu comme dans le cas de certaines cuvées produites en Roussillon).

20. Châteauneuf-du-Pape : Château La Nerthe "Cuvée des Cadettes" 1998

A l'ouverture : *DS14 - PS14,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS13 - LG12 - CDC13 - MS13 - FM13 - AA13*

Boisé vraiment exagéré rappelant les vins de la Ribera del Duero (yaourt aux fruits rouges, vomi de bébé comme sur les vins de Vega Sicilia). Désagréable sensation édulcorée, laissant une bien vilaine trace en bouche.

21. Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Bosquet des Papes "Cuvée Chantemerle" 1998

A l'ouverture : *DS16 - PS16,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS16 - LG16,5/17 - CDC16,5 - MS16 - FM16,5 - AA16*

Beau jus castelnovien, viandé, graphité, particulièrement épicé. Trame radieuse avec des saveurs orientales d'écorce d'orange, de rose.

22. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Marcoux 1998

A l'ouverture : *DS15 - PS15*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS15 - LG15,5 - CDC15 - MS15 - FM15 - AA15*

Notes de confiture de fruits, d'épices, de laurier, de selle de cheval. Matière correcte, un peu sucrée.

23. Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1998

A l'ouverture : *DS13,5 - PS14,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS13,5 - LG14,5 - CDC14,5 - MS14,5 - FM15 - AA15*

Comme dans le cas de Rayas, on retrouve ici aussi une certaine déception pour un vin un peu caramélisé (très pomme d'amour, confiture de vieux garçon), cacaoté. Trop simple, sans transcendance, avec une sucrosité handicapante. Il semble vieillir trop vite (anormale sauce soja en filigrane).

Rappels :

a). Châteauneuf-du-Pape : Clos des Papes 1998 - 14° - 3 avril 2009 (verticale des vins du domaine)

A l'ouverture : *DS12 - CD12,5 . Note moyenne : 12,3*

Après 5h d'aération : *DS13 - PC13 - LG13 - PR12,5 - MS14. Note moyenne : 13,1 (LG)*

On ne s'attardera pas sur une livraison pas assez nette, oxydative, pour de chiches notes de fruits secs et de fond de bassine de confiture (caramel). Bouche creuse, sans réel écho. Confirmation d'un vin probablement raté (sur un millésime pourtant favorable).

b) Châteauneuf-du-Pape - Clos des Papes 98 : Octobre 2001 (PC)

DS13 - LG13,5 - PP13,5 - PC13. Note moyenne : 13,3

Robe translucide avec une nuance brune. Nez chocolaté et épicé, chaleureux mais moyennement défini. Matière sapide, fluide, léger creux en milieu de bouche.

24. Châteauneuf-du-Pape : Domaine Usséglio Pierre 1998

A l'ouverture : *DS14,5 - PS15,5*

[Après 5 heures d'aération](#) : *DS14,5 - LG15 - CDC15 - MS14,5 - FM14,5 - AA14,5*

Confituré, épicé, avec une note de cassis un peu trop appuyée. Svelte mais sans génie. Meilleur que la cuvée haut de gamme du domaine.

Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération

Série de bon niveau d'ensemble même si l'on pouvait espérer un peu mieux (et dommage pour ces matières premières abîmées par des élevages indécents - le bois n'est vraiment pas l'ami du grenache).

Les meilleurs vins présentent une belle évolution aromatique, une fraîcheur gustative préservée (avec un taux d'alcool bien présent mais correctement absorbé, terroir de Châteauneuf oblige). Ils confirment (Clos des Papes et Rayas en tête) que 1998 n'est pas un millésime de rêve sur l'appellation (on préférera 2001, par exemple).

En rappel - Octobre 2001 - Châteauneuf 1998

<http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/degustations-thematiques/horizontales-millesime/317-20011019-chateauneuf-du-pape-1998>