

**Le domaine Charles Joguet à Chinon  
Vendredi 22 mars 2013**



**La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard.  
Photos et mise en page par Philippe Ricard.**

**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, 7 jours avant notre rendez-vous.

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

Ce compte-rendu détaille les impressions de l'après-midi.

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

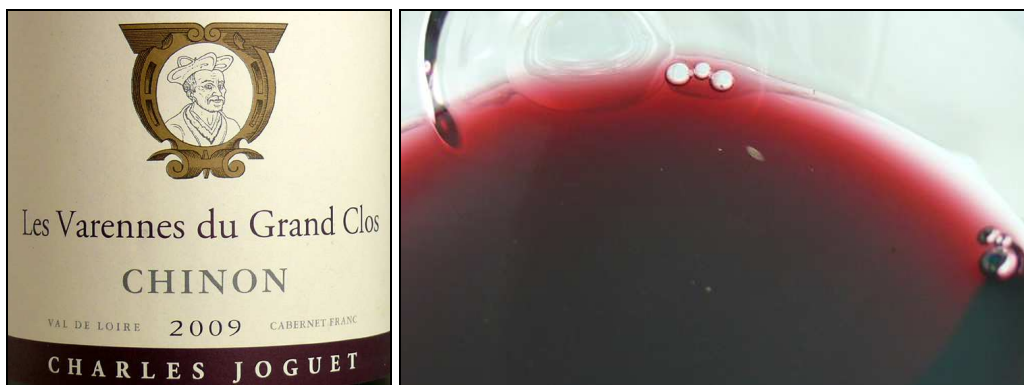
Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes. Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - FM : François Martinez

## Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)



### 1. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2009

A l'ouverture : DS13,5 - PR(13) - PS14. Note moyenne AM : **13,5**

Robe soutenue, au rouge violacé, très sombre.

Profil assez exubérant, mûr (fruits noirs, cassis, myrtilles, cerise confite), mais étonnamment tout aussi frais (pointe terreuse, feuille de tomate).

Matière encore brute, rebelle, d'équilibre « étrange » entre confituré et citronné où l'acidité semble se heurter au caractère solaire du fruit. Impression forcée, ingrate.

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG15 - MS15,5 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **14,8**



### 2. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2009

A l'ouverture : DS13,5/14 - PR13,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **13,9**

Teinte bordeaux, un peu moins foncée, plutôt terne.

Signature olfactive très fruits rouges (cerise, fraise, framboise), avec un léger soutien de poivron. Filtre boisé persistant (tabac froid, vieux foudre, vanille), heureusement sans ostentation, laissant au fruit sa part de liberté.

Matière plus subtile, à la fois charnue et juteuse ; mûre, déliée, facile à boire, affiche toute la digestibilité des vins ligériens sans toutefois incarner le caractère trempé du cabernet franc de Chinon.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG15,5 - MS14,5/15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **15,1**



### 3. Chinon : Charles Joguet "Le Clos de la Dioterie" 2009

A l'ouverture : DS15 - PR14,5/15 - PS16. Note moyenne AM : **15,3**

Impression visuelle presque cadurcienne, concentrée, entre pourpre et noir...

Plus fermé, très difficile d'accès, d'attributs frais, floraux, exprimant le fruit noir, le graphite.

Même densité en bouche, précise, sérieuse sans être austère, d'expression encore contenue, suffisamment dotée et mûre (aspect solaire, soupçon d'alcool) pour contenir une acidité décidément vigoureuse sur cette triplette de 2009.

Après 5 heures d'aération : DS15,5+ - LG16 - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **15,5**



### 4. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2008

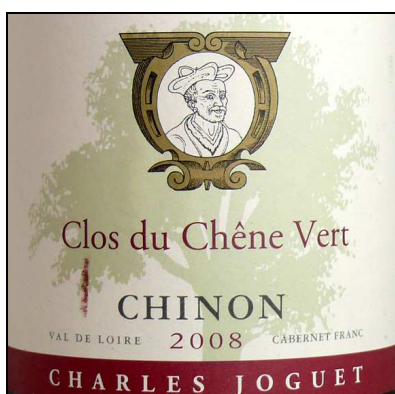
A l'ouverture : DS13 - PR13,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **13,7**

Visuel toujours sombre, à la jeunesse violine.

Approche impulsive, fruit prodigue (fraise, cerise, cassis, cerise), maturité épanouie (vague esprit de VDN), mais léger parasitage boisé (menthol, paille) qui gomme un peu trop l'expression aromatique du cépage...

Toujours cette acidité caractéristique, mais d'intégration plus évidente : équilibre juteux, digeste, fin, avec par contre une pointe de sécheresse en finale, cette sensation répétée d'extraction assez appuyée...

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG14,5 - MS15 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **14,1**



### **5. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2008**

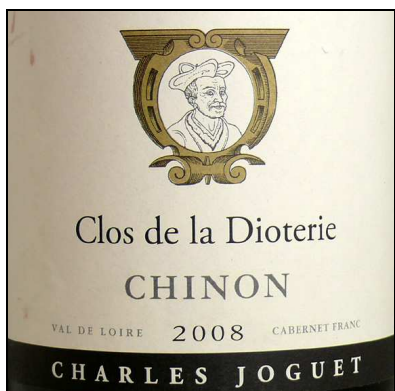
A l'ouverture : DS(13) - PR(13) - PS13,5. Note moyenne AM : (13,2)

Parure bordeaux/prune, encore une fois un peu moins intense, plus terne, plus évoluée que les 2 autres cuvées.

Héritage boisé dominant le nez, un peu à la mode hispanique (vanille, coco, Bourbon, vieille futaille).

Mensurations modestes, matière certes assez souple, gouleyante même, mais éphémère et malmenée par le bois : on est très loin des canons locaux...

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG15 - MS14 - FM14. Note moyenne SOIR : 14,3



### **6. Chinon : Charles Joguet "Le Clos de la Dioterie" 2008**

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5 - PS16. Note moyenne AM : 15

Bien violine, sombre.

Peu bavard, comprimé, terne, timidement graphite, encre, cerise noire, réglisse, avec une pointe de menthol.

Bouche austère, puissante, bien pourvue mais sans la chair du 2009, avec cette impression récurrente de manque de liberté. A priori bien armé, sans doute trop jeune, mais encore une fois sans gênes chinonaises évidentes...

Après 5 heures d'aération : DS14,5/15 - LG15,5 - MS15 - FM15. Note moyenne SOIR : 15,1





### 7. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2007

A l'ouverture : *DS13,5 - PR13,5/14 - PS14. Note moyenne AM : 13,8*

Aspect un peu plus « fragile », plus clair, rubis, légèrement nuancé de prune.

Belle fraîcheur aromatique, entre fruits rouges (framboise, cerise) et soupçon végétal (feuille froissée, herbe coupée). De nouveau ces stigmates boisées (café, moka), heureusement sans excès...

Cuvée toujours appréciée pour ses qualités de « gouleyance », de glissant, avec un tactile juteux, fin, une acidité toujours dynamique, vive, l'ensemble compensant joyeusement la relative minceur de l'échantillon.

Après 5 heures d'aération : *DS14 - LG15 - MS14 - FM14. Note moyenne SOIR : 14,3*





**8. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2007**

A l'ouverture : DS14,5 - PR14 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,3**

Couleur prune, toujours relativement claire sur ce millésime.

Offre compacte, taiseuse, unissant fruits noirs (cassis, prune, myrtille, cerise burlat) et trait de vert (rafle, menthe, zan).

Maturité et acidité en équilibre, expression physiquement plaisante par son caractère juteux, salivant, digeste, bien en place, peut-être un rien linéaire.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - LG14,5 - MS15 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **14,4**



**9. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" Franc de Pied 2007**

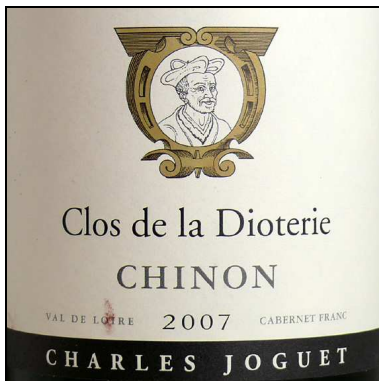
A l'ouverture : DS13,5 - PR13 - PS14. Note moyenne AM : **13,5**

Robe framboise, assez claire.

Nez peu loquace, vaguement animal, un peu carton humide, avec un fruit peu valorisé.

Vin assez simple, plutôt maigre même, rustique, maîtrisant moins son acidité : moins d'harmonie et de glissant que le Varennes, plus étroit.

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG14 - MS14,5 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **14**



**10. Chinon : Charles Joguet "Le Clos de la Dioterie" 2007**

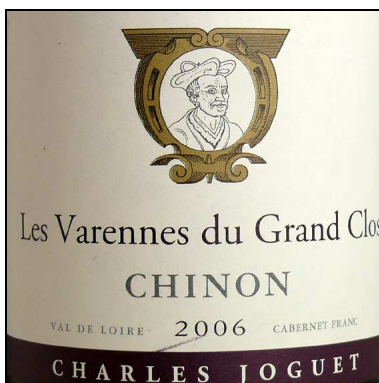
A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,5**

Robe toujours plus dense que ses compères, bien jeune, prune.

Et toujours ce nez plus difficile d'accès, plutôt concentré mais moins spontané, taciturne.

La matière reflète la modestie du millésime, mais reste noblement traitée, sans dureté, sans surjouer, pour conserver élan et délicatesse tactile. Toujours plus de profondeur que les autres cuvées, mais sans grande puissance ni caractère (Bordeaux serait à l'aveugle plus probable que Chinon...), un profil assez lisse et pommadé.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG(15,5) - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **15**



**11. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2006**

A l'ouverture : DS13 - PR13 - PS14. Note moyenne AM : **13,3**

Parure flatteuse, dense, au rubis juvénile.

Senteurs généreuses de fleurs, cerise, prune, cassis, à la signature légèrement solaire ; de nouveau cette empreinte boisée (menthe, paille, cacao) pour finalement évoquer l'esprit de la Rive Droite bordelaise...

Bouche limitée, étroite, rustique, avec des tanins et une acidité un peu trop en relief par rapport à la modestie de la matière.

Après 5 heures d'aération : DS12 - LG13 - MS13 - FM12. Note moyenne SOIR : **12,5**



**12. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2006**

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **13,8**

Teinte tendre, rubis, moyennement sombre, timidement infléchi de prune.

Menthol (presque eucalyptus), animal, réglisse, fraise écrasée, notes étonnantes d'orange : on est encore loin de Chinon (on pourrait presque se croire à Cahors).

D'avantage de sève que sur le Varennes, une acidité ferme mais mieux amortie, des tanins par contre vifs, asséchants la finale ; le message reste globalement quelconque.

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG12 - MS12 - FM12. Note moyenne SOIR : **12,3**



**13. Chinon : Charles Joguet "Le Clos de la Dioterie" 2006**

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5 - PS15. Note moyenne AM : **14**

Couleur toujours bordeaux, intense.

Encore ce nez ramassé, sombre, marqué de réglisse, encre, graphite, cerise noire, cassis, menthol.

Pas excitant, moins doté que les autres millésimes, avec une acidité en exergue, une matière presque maladroite, sans relief. On s'ennuie...

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - LG12 - MS13 - FM12. Note moyenne SOIR : **12,6**

**Rappel : Chinon - Charles Joguet « Clos de la Dioterie » 2006 : 2/12/2008 (LG)**

DS(15) - LG(14) - MS13 - EG15. Note moyenne : **(14,3)**

Robe violacée, comme pour un Cahors (que nous retiendrons comme choix) ou un Madiran.

Nez réduit, sur le moka, les fleurs lourdes, le chocolat, la myrtille, le menthol.

Bouche imposante, mâcheuse, acide, dont la finale tend à assécher la bouche. Impact minéral non négligeable.





**14. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005**

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

Belle jeunesse dans cette robe, rubis légèrement prune, sombre.

Nez concentré, intense, fruité, mûr, assez solaire sans perdre en fraîcheur : fraise écrasée, cerise, framboise, cassis, mûre, poivron confit.

Fondu, gourmand, charnu, intense, jouissant pleinement de sa belle maturité comme de son acidité : vin à l'équilibre plus serein, mâche concentrée, savoureuse, finissant sur des impressions crayeuses. Tous les atouts d'un « gros » millésime que l'élevage, cette fois, n'a heureusement pas étouffé : on retrouve enfin l'expressivité du cabernet franc...

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG15,5 - MS16 - FM16. Note moyenne SOIR : **15,6**

**Rappel : Chinon - Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005 : 01/04/2008 à l'ouverture (PR)**

DS15+ - PR14,5 - CD14. Note moyenne : **14,5**

Robe noire, bords violine.

Olfaction intense et stricte de fruits noirs, poivron rouge, ronce, tabac.

Riche, puissant, mais encore renfrogné, non ménagé par une présence minérale austère et une force tannique asséchante pour certains.

**Chinon - Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2005 : 01/04/2008 après 5h d'aération (LG)**

DS15,5/16 - LG15,5+ - MS16. Note moyenne : **15,8**

De la verticalité dans ce nez fruité et minéral, très réglissé, aux inflexions végétales.

Bouche encore bourrue, concentrée, taillée pour l'aventure (un peu comme les 1989 ?).

Ici, le vin gagne clairement à être aéré.





**15. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" Franc de Pied 2005**

A l'ouverture : DS14 - PR13,5/14 - PS15. Note moyenne AM : **14,6**

Couleur bordeaux un peu plus intense, sombre.

Belle fraîcheur florale et mentholée, fruit dense mais d'expressivité moins évidente (le bois semble davantage présent).

Parait plus maigre, plus dynamique, plus « sauvage » selon Pierre (qui évoque l'expression de certains vins « nature »), mais aussi un peu plus sec : moins de charme, d'intensité de matière, avec des notes boisées qui ressortent en fin de bouche. On est loin de la spontanéité et de la profondeur du Varennes « greffé ».

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG14,5 - MS14,5 - FM12,5. Note moyenne SOIR : **13,9**

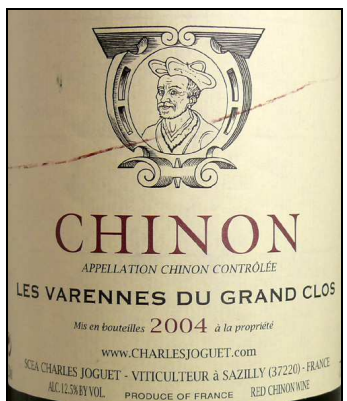
**Pour info :**

**Chinon - Charles Joguet « Le Clos de La Dioterie » 2005 : 15/4/2008 (LG)**

DS14 - DS(13) - LG(14) - MS13,5 - CD14. Note moyenne : **(13,7)**

Nez boisé, lacté. Notes sans complexité de cassis, de réglisse.

Bouche aigüe, à l'acidité mordante. Un vin à laisser tranquille en cave.



**16. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2004**

A l'ouverture : DS12,5 - PR13 - PS13. Note moyenne AM : **12,8**

Rubis et framboise mêlés dans cette robe clairsemée.

Fruit léger, frais, avec un petit profil amylique en clin d'œil au gamay (cerise, framboise, réglisse).

Même impression en bouche sur cet échantillon très « vin de soif », étroit, acide, simple (impersonnel), n'ayant d'autre ambition que son caractère juteux.

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG13 - MS14 - FM13. Note moyenne SOIR : **13,5**



**17. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" Franc de Pied 2004**

A l'ouverture : DS12 - PR12 - PS12,5. Note moyenne AM : 12,2

Aspect assez dépouillé, rouge tendre.

Faible présence olfactive : impression fragile de fruits acidulés.

Corps rudimentaire, léger, presque aqueux, avec une pointe de douceur douteuse...

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG13 - MS13,5 - FM13,5. Note moyenne SOIR : 13,3



**18. Chinon : Charles Joguet "Le Clos de la Dioterie" 2004**

A l'ouverture : DS13 - PR12,5 - PS14. Note moyenne AM : 13,2

Toujours cette densité colorante supérieure sur cette cuvée, au rubis assez jeune.

Odeurs pour une fois très cabernet, mais en parfaite sous maturité : on a droit à la palette complète des légumes verts !

Bouche aussi ingrate, amère, sèche et vive, imprimant un fort goût de gentiane, de géranium.

Après 5 heures d'aération : DS13 - LG12,5 - MS13,5 - FM14. Note moyenne SOIR : 13,3

**Rappel : Chinon - Charles Joguet « Le Clos de la Dioterie » 2004 : 11/9/2010 (LG)**

DS12,5 - PC12 - LG12,5 - MS12,5 - MF12. Note moyenne : 12,3

Notes indiquant le cépage en clair manque de maturité : cassis, asperge, germe de pomme de terre, St-Nectaire.

Goûts végétaux, abrupts, excessivement raides (le millésime). Peu réjouissant, même à table.





**19. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2002**

A l'ouverture : DS15,5 - PR15,5 - PS16. Note moyenne AM : **15,7**

Teinte soudain plus éclaircie, rubis, légèrement orangée en bordure.

Arômes évanescents, délicats, subtils, suggérant les fleurs fanées, la merise, le bois ancien, la fraise, les caves humides.

Superbe Chinon (enfin !!!!), fin, délicat, superbement savoureux et libre, n'ayant besoin ni de muscles ni de bois pour s'épanouir : matière précise, subtile, juteuse à souhait, finissant sur des impressions crayeuses intenses. Complètement incrachable.

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15 - MS16 - FM15. Note moyenne SOIR : **15,4**







**20. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" 2002**

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5 - PS15. Note moyenne AM : **14,7**

Rouge subtil, un peu saumoné en bordure, bien clair de nouveau.

Belle silhouette fruitée, moins éthérée que sur le Chêne Vert, plus directe, mûre, mais toute aussi engageante et pure : fraise, framboise, cerise, agrumes.

Aspect ciselé, juteux, fin, avec toutefois un surcroît de chair, de douceur, gagnant en gourmandise sur le Chêne Vert ce qu'il perd en élégance.

Après 5 heures d'aération : DS14 - LG14 - MS14,5 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **14,5**



**21. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" Franc de Pied 2002**

A l'ouverture : DS14 - PR14 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,2**

Troisième cuvée diaphane, d'un beau rubis, confirmant le changement de style dès le premier coup d'œil...

Joli panier fleurant la fraise au sucre, la gelée de groseilles, la marmelade de cerise, le zan.

Agréable glissant, matière caressante, souple, toutefois sans grande profondeur, un peu plus « gentille », irrésistiblement digeste et appétante à défaut d'être complexe...

Après 5 heures d'aération : DS14,5/15 - LG14,5 - MS15 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **14,7**



## 22. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 2001

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

Parure définitivement délicate, grenat avec une pointe d'orangé : l'évolution devient sensible.

Cave humide, pot-pourri, poivron rôti, bois ciré, tourbe, iode, avec des notes de pruneau, cerise confite : de l'élixir de cabernet, gracieux, sincère, trait d'union parfait entre la terre et le fruit...

Jus superbement subtil, ciselé, sapide, élégant, avec ce qu'il faut de fermeté et de tenue pour ne pas rester simple. Parfaitement équilibré, bien en place, portant fièrement les odeurs et le semblant « minéral » du cabernet de Chinon...

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - LG16 - MS16,5 - FM16. Note moyenne SOIR : **16**



## 23. Chinon : Charles Joguet "Le Clos du Chêne Vert" 1998

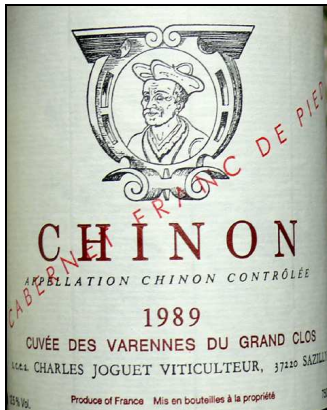
A l'ouverture : DS16 - PR16 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,2**

Robe tuilée, claire, superbement fragile...

Un peu timide de prime abord, mais frais, racé, profondément ancré dans ses origines de tuffeau, cave humide, graphite, réglisse, sans négliger pour autant le fruit, mûr, légèrement confituré.

Matière séveuse, élégante, dessinée avec finesse, sans doute plus riche que le 2001, plus hédoniste, mais sans vulgarité, avec un jus toujours évident, frais, étiré avec longueur.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG15,5 - MS16 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **15,9**



## **24. Chinon : Charles Joguet "Les Varennes du Grand Clos" Franc de Pied 1989**

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR16,5/17- PS17. Note moyenne AM : **16,8**

Présentation délicieusement dépigmentée, rouge orangé.

Très mûr, solaire, avec des notes séductrices (en fait, plus ou moins selon les dégustateurs...) de fruits caramélisés ; effets de l'aération rapides et étonnants faisant passer du caramel à la fraîcheur du fruit et du végétal mûr, sur le tabac blond, le café, le cuir, le poivron grillé, les fruits confits, les fleurs fanées.

Matière sphérique, suave, profondément savoureuse, jouant entre velouté, acidité et sensations « minérales » ; ensemble sapide, ferme et délicat à la fois, déroulant avec évidence, sans jamais forcer le trait...

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - LG15,5 - MS16 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,1**

### **Conclusion sur les impressions à l'ouverture**

*(Philippe)*

Deux dégustations en une, comme si nous avions abordé 2 domaines différents...

Des vins récents qu'on pourrait grossièrement qualifier de « modernes », proche des canons actuels de maturité, extraction, élevage, cherchant un résultat « rassurant », consensuel, propre à séduire un large public (sans doute peu familier, voire frileux vis-à-vis du caractère parfois trempé du cabernet franc) sensible à ces vins bien présentés d'où rien ne semble dépasser...

Mais là où beaucoup trouveront leur bonheur à des prix qui n'ont plus rien d'amis, il faut avouer qu'on s'est globalement ennuyé : vins certes techniquement fort bien réalisés, mais coincés, manquant de nuances de textures et d'arômes, avec des équilibres « forcés »...

A contrario, des vins de 2002 et plus âgés qui assument parfaitement la singularité du cabernet franc et des terroirs frais de Chinon. Des vins sans doute aromatiquement plus « caractériels », ne craignant pas le poivron, la terre, le tuffeau, la craie, l'odeur de cave, traités sans artifice, au physique fragile mais au message la plupart du temps d'une très grande finesse, dans la texture, les arômes, les saveurs.

Des vins sincères, libres, frais, sereins, se goûtant avec évidence.

Des vins surtout qui donnent envie d'être bus...

A priori, le domaine pourrait bien avoir viré de bord au cours des années 2000, modifiant sa philosophie œnologique.

Pour des résultats loin de nous enthousiasmer...

## Conclusion sur les impressions du soir (Didier)

Ayant participé aux deux séances, je confirme la proximité des sensations (à quelques détails près) et des conclusions lors des différentes dégustations.

Je rajouterai mes impressions sur les profils d'expression des 3 terroirs :

- le vin le plus tendre (qui frôle parfois la minceur) : **"Les Varennes du Grand Clos"**
- la cuvée **"Les Varennes du Grand Clos" Franc de Pied** n'apporte rien de plus (au contraire)...
- on monte en puissance avec un supplément de fraîcheur, de sève, qui le rend très agréable à boire, avec **"Le Clos du Chêne Vert"** (mais qui parfois a un peu plus de mal à assimiler son bois)
- le vin le plus puissant, de garde, qui s'exprime mal en vin jeune : **"Le Clos de la Dioterie"**





## Tableau récapitulatif

Très bons vins			
1989	Les Varennes du Grand Clos Franc de Pied	16,8	- 0,7
2001	Le Clos du Chêne Vert	16,7	- 0,4
1998	Le Clos du Chêne Vert	16,2	- 0,3
2005	Les Varennes du Grand Clos	16,2	- 0,6
Bons vins			
2002	Le Clos du Chêne Vert	15,7	- 0,3
2009	Le Clos de la Dioterie	15,5	+ 0,2
2008	Le Clos de la Dioterie	15,1	+ 0,1
2007	Le Clos de la Dioterie	15,1	+ 0,6
2009	Le Clos du Chêne Vert	15,1	+ 1,2
Assez bons vins			
2009	Les Varennes du Grand Clos	14,8	+ 1,3
2002	Les Varennes du Grand Clos Franc de Pied	14,7	+ 0,5
2002	Les Varennes du Grand Clos	14,7	- 0,2
2005	Les Varennes du Grand Clos Franc de Pied	14,6	- 0,7
2007	Les Varennes du Grand Clos	14,4	+ 0,1
2007	Le Clos du Chêne Vert	14,3	+ 0,5
2008	Le Clos du Chêne Vert	14,3	+ 1,1
2008	Les Varennes du Grand Clos	14,1	+ 0,4
2007	Les Varennes du Grand Clos Franc de Pied	14,0	+ 0,5
2006	Le Clos de la Dioterie	14,0	- 1,4
2006	Le Clos du Chêne Vert	13,8	- 1,5
2004	Les Varennes du Grand Clos	13,5	+ 0,7
2004	Le Clos de la Dioterie	13,3	+ 0,1
2004	Les Varennes du Grand Clos Franc de Pied	13,3	+ 1,1
2006	Les Varennes du Grand Clos	13,3	- 0,8

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

+ le vin s'est amélioré à l'aération

- le vin s'est dégradé à l'aération

<b>Moyenne de la dégustation</b>	<b>14,7</b>	<b>Ecart moyen (en valeur absolue)</b>	<b>0,6</b>
----------------------------------	-------------	----------------------------------------	------------