

CULTURE
&gout



ERIC VERDIER

PUBLICATION 2014

LES CAHIERS DE CULTURE ET GOUT



Eric Verdier et Jean-Claude Enjalbert au Macchiole

Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L.122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L.122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle

DEPOT LEGAL 1^{ER} TRIMESTRE 2014

Chers Lecteurs

Après une publication consacrée aux vins de Champagne (2012), puis une traitant des grands rouges de Bordeaux et d'Italie, nous vous proposons aujourd'hui une étude approfondie des grands vins des Côtes du Rhône (rouges) et de la Mosel-Saar-Ruwer (blancs).

Comme à l'accoutumée, il n'y a pas de place ici pour des productions de qualité moyenne ou faible: il ne s'agit pas d'un classement général de l'ensemble des producteurs. Notre ambition étant de vous permettre d'acheter des vins de qualité, vous ne trouverez répertoriées que des valeurs sûres. Sachez néanmoins que pour présenter 90 crus de Côtes du Rhône de qualité, il nous a fallu en goûter plusieurs centaines...

En effet, les grandes appellations du Rhône nous ont globalement déçus. Ce n'est sans doute pas une nouveauté, mais il n'est plus possible de faire confiance aux étiquettes, aussi prestigieuses (et onéreuses !) fussent-elles. D'ailleurs la géographie variable (mais toujours à l'extension!) des aires d'appellation d'origine contrôlée ne peut que conduire, toutes choses égales par ailleurs, à une dégradation moyenne de la qualité; «l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir», chère à l'INAO, est-elle encore possible pour des appellations ayant doublé ou triplé de surface ?

Certes, il est toujours quelques vigneron chevronnés, et même des jeunes cherchant à retrouver les fondamentaux de l'appellation, tous passionnés par la qualité, pour nous offrir de superbes bouteilles. Mais la volonté de bien faire et le travail acharné ne peuvent parfois rien lorsque la terre gavée pendant des décennies (sur les conseils du ministère de l'agriculture et des organisations professionnelles...), épuisée, n'en peut mais.

Cette fois encore cette quête (effectuée, comme toujours, systématiquement à partir de bouteilles bouchées et étiquetées du commerce) apporte déception et colère. Et ce ne sont pas les succès à l'export qui vont inciter la profession à changer de pratiques... Mais parier sur l'inculture vinique du consommateur, fût-il à des milliers de km de l'hexagone, ne peut sûrement pas être gagnant à moyen ou long terme, d'autant qu'ailleurs des producteurs parient, eux, sur l'excellence.

C'est le cas de la Mosel-Saar-Ruwer (aujourd'hui « Mosel ») pour laquelle nous vous proposons une soixantaine de bouteilles estimables (à noter que la surface concernée a chuté de 30% de 1988 à 2008). Voilà une appellation méconnue des Français qui mérite que vous vous y intéressiez, d'autant que le rapport qualité/prix y est étonnant.

En 2015 nous aborderons les rouges américains, là aussi l'ignorance (voire le mépris) ne sont pas de mise, mais il vous faudra attendre un an...

Je vous souhaite une bonne lecture garante de bonnes dégustations et, si notre démarche vous a convaincu, rejoignez notre Association ! Vous œuvrerez pour l'amélioration des pratiques vitivinicoles, vous participerez à des dégustations animées par Eric Verdier et, en prime, aurez accès à ses cuvées si rares et si recherchées.

Jean-Claude Enjalbert
Président de Culture et Goût
15 décembre 2013

SOMMAIRE

5	ADDENDUM AU CLASSEMENT DES GRANDS ROUGES ITALIENS (publication de 2013)
6	VEGA-SICILIA UNICO
7	VEGA-SICILIA UNICO RIBERA DEL DUERO (verticale)
9	CHATEAUNEUF DU PAPE
14	GIGONDAS
15	CORNAS
16	HERMITAGE
19	HERMITAGE Jean-Louis Chave
21	HERMITAGE Domaine P. Jaboulet Aîné
23	HERMITAGE « EX VOTO » Domaine E. Guigal
24	CROZES-HERMITAGE
24	SAINT JOSEPH
25	COTE-ROTIE
26	BANDOL ROUGE
27	CHATEAU D'YQUEM
30	MONTRACHET Domaine de la Romanée-Conti
32	LES GRANDS VINS BLANCS DE LA MOSEL-SAAR-RUWER
38	LES CRUS CLASSES DE SAUTERNES

5 niveaux de qualité :

*****(*) Cuvée admirable; véritable œuvre d'art liquide qui mériterait un classement en « patrimoine mondial de l'Humanité ».**

***** Remarquable cuvée issue d'un terroir exceptionnel.**

**** Très grand vin; l'expression d'un très grand terroir.**

*** Grand vin; signature d'un vrai terroir à l'expression singulière.**

LQCG Label Qualité Culture & Goût

Les Domaines non étoilés retenus dans nos classements proposent d'excellents vins représentatifs de leur appellation et obtiennent notre prestigieux Label Qualité Culture et Goût (LQCG).

AD apogée dépassée

AB à boire

INTEGRATION AU CLASSEMENT DES GRANDS VINS ROUGES ITALIENS (publication 2013)

Nos dégustations nous amènent à intégrer au palmarès les vins suivants :

Zymè di Celestino Gaspari	DOP Amarone Riserva	*
Mascarello (Giuseppe e Filio) « Ca d' Morissio »	DOCG Barbaresco	***(*)
Bruno Rocca Barbaresco « Rabaja »	DOCG Barbaresco	***
Mascarello (Giuseppe e Filio)	DOCG Barbaresco	**
Michele Chiarlo « Asili »	DOCG Barbaresco	**
Pio Cesare	DOC Barbaresco	*
Rivetto « Locrana Soprano »	DOC Barbera d'Alba	*
Michele Chiarlo « Cerequio »	DOCG Barolo	**
Rivetto « Briccolina »	DOCG Barolo	**
Rivetto « Serralunga d'Alba »	DOCG Barolo	**
A. Parusso « Bussia »	DOCG Barolo	*
A. Parusso « Coste Mosconi »	DOC Barolo	*
A. Parusso « Mariondino »	DOC Barolo	*
A. Parusso	DOC Barolo	*
Pio Cesare	DOCG Barolo	*
Giovanni Chiappini « Guado de'Gemoli »	DOC Bolgheri superiore	**
Podere Sapaio « Sapaio »	DOC Bolgheri superiore	*
Stella di Compalto	DOCG Brunello di Montalcino	**
Pian dell'Orino « Bassolino di Sopra »	DOCG Brunello di Montalcino	*
Poggio di Sotto	DOC Rosso di Montalcino	*
F&G Folonori « Cabreo il Botgo »	IGT Toscana	*
La Massa	IGT Toscana	*
La Massa « « Giorgio Primo »	IGT Toscana	**
Rufino « Urlo »	IGT Toscana	*
Tenuta San Leonardo « San Leonardo »	IGT Rosso (Trentino)	*

Par ailleurs, compte tenu de leur qualité sur les très récentes dégustations, sont promus :

De *** à ***(*)		
Case Basse (Soldera) « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino	***(*)
De * à **		
Tenuta Guado al Tasso (Antinori)	DOC Bolgheri Rosso Superiore	**
Poggio di Sotto « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino	**
Poggio di Sotto	DOCG Brunello di Montalcino	**



Giorgio Pinchiorri, Annie Feolde et Eric Verdier à l'Oenoteca Pinchiorri de Florence



VEGA-SICILIA

UNICO

(***)

L'Espagne depuis peu propose aux amateurs du jus de la treille des vins de belle qualité et quelques bouteilles sont d'une race surprenante. Au début des années 1990 quelques stars sont apparues au devant de la scène internationale. Deux symbolisent parfaitement ce renouveau: le Domaine Pingus et la cuvée d'Alvaro Palacios « l'Ermita », en DOC Priorat, d'Alvaro Palacios. Dans un après-guerre difficile, l'Espagne a eu du mal à faire certains choix stratégiques sur le plan agronomique; d'autant qu'après un conflit sanglant fait de douleur et de privation, le souci premier fut de nourrir sa population, et ensuite d'avoir des débouchés à l'exportation. Les dirigeants ibériques firent le choix du prix bas, de la production de masse. Le but étant louable, celui de nourrir coûte que coûte une Europe en reconstruction et sa patrie déchirée... plantation massive d'oliviers, vignoble soutenu par d'efficaces coopératives, arbres fruitiers, élevage porcin et flotte de pêche sur sa côte méditerranéenne d'une redoutable efficacité.

Dans ce contexte, la qualité ne fut pas la priorité, et ce pour prix de la survie de sa population et de son économie. Le vin espagnol va donc choisir la production de bon vin de table.

Dans ce contexte un peu chaotique, un Domaine, lui, va défendre avec brio l'excellence espagnole.

Vega Sicilia est le Domaine le plus prestigieux d'Espagne et sa grande cuvée dont le nom affiche clairement la couleur « UNICO » est l'un des tout plus grands vins du monde. C'est avec une joie toute particulière que nous accordons les trois étoiles à cette cuvée mythique de la Ribera del Duero. Elle est le fruit de la sélection des meilleurs vins du Domaine et elle n'est réalisée que dans les millésimes exceptionnels, formidable exemple de rigueur qui devrait inspirer bon nombre de riches producteurs du Bordelais qui millésiment la meilleure comme la pire des récoltes...

Ce remarquable terroir constitué de cabernet sauvignon, de malbec, de merlot, de tinto fino et d'albrillo, accouche de vins remarquables de finesse, offrant une expression particulière aux cépages traditionnels du bordelais. Vin superbe, l'« UNICO » a une couleur rubis noir qui tuile légèrement à partir de sa douzième année de bouteille... Le nez est toujours d'une grande élégance mêlant parfum de fruit rouge, épices, réglisse à des notes de sous-bois, de mousse de chêne, de cèdres et autres composés résineux. La bouche est celle d'un grand cabernet solide et sûr de lui, d'une grande intensité sapide, des tannins toujours de belle maturité, et, une grande longueur signe la cuvée d'exception.

Eric Verdier

VEGA-SICILIA UNICO

RIBERA DEL DUERO

2002	15,5		Beau vin complet et élégant qui se goûte très bien. Le bouquet est doux et fruité; la bouche est pleine de charme, au goût complexe où le fruit rouge prend une note chocolat voire de café fraîchement torréfié. Une petite réserve néanmoins, cette cuvée manque un peu de gras.
2000	17		Une grande année, un classique du Domaine. Vin riche, puissant, bien rond qui finit long sur une touche de cannelle et de réglisse.
1999	16,5	AD	Il manque juste un peu de gras pour en faire l'égal des 1994 et 2000
1996	15,5	AD	Doit être bu sur son fruit rouge encore bien croquant; la groseille, la myrtille et le cassis sont encore là présents sur la langue mais la texture un peu mince indique qu'il est à son apogée.
1994	17	AD	J'aime beaucoup ce vin, il est d'une grande richesse de sève, d'une superbe longueur, qui, sur quelques secondes, envoie force stimuli et qui met en émoi et bouscule un cerveau assailli de messages. Robe sombre, presque rubis noir; nez de cerise et de framboise cuites dans du vin avec de la cannelle, de la vanille et du sureau. En bouche, le vin est bien rond malgré des tannins bien présents qui ne sont ni amers, ni secs. La rétro olfaction rajoute au nez de « tout à l'heure » des touches de girofle, de réglisse et de fève de cacao: c'est du superbe !...
1989	16	AD	Il faut le boire car il est délicieux maintenant. Je suis néanmoins certain qu'il fut meilleur au début des années 2000. Dégusté récemment il a tous les signes d'un grand vin qui fatigue un peu!
1985	14,5	AD	Pas une grosse cylindrée, mais la classe du terroir parle, ce qui est déjà pas mal...
1983	14	AD	Un bon vin qui fut certainement bien meilleur dans sa première décennie de vie, pas un grand « UNICO » !
1981	15,5	AD	Lui aussi, je l'ai bu à mon avis trop vieux. Toutefois, derrière un vin un peu asséché par le temps, transpirait la très grande cuvée. A boire vite, très vite...

- 1975 16 Sur une trame solide, a résisté aux affres du temps, un délicieux nectar au goût d'une très grande complexité.
- 1965 17 AD Bouquet étourdissant, arômes fantastiques où se mêlent un florilège de composés plus subtiles les uns que les autres. Malgré un manque de chair, cette bouteille, bien qu'en apogée dépassée, est encore une gloire nationale pour la viticulture espagnole.
- 1962 17,5 Supérieur au 1965, le 1962 est une des plus grandes cuves de vin rouge réalisée au XXème siècle. Ce vin historique, l'une des gloires du Domaine est encore excellent aujourd'hui, 50 ans après sa récolte, ce qui est rarissime et qui est la marque unique (devrais-je dire « UNICO » ?) d'un très fameux terroir ...



CHATEAUNEUF DU PAPE

Il y a tellement à dire sur cette AOC qui est certainement la plus connue au monde, que je ne sais par quel bout la prendre !?

Le vignoble de Châteauneuf du Pape est aujourd'hui l'une des appellations viticoles les plus vastes de France, et, peut-être, un peu trop vaste... En effet le pire et le meilleur se côtoient sous le prestigieux label Châteauneuf dont le nom même est généralement gravé sur la bouteille, et souvent orné du rassurant « blason » communal historique. Sous l'étiquette Châteauneuf du Pape il n'est pas rare de déguster un triste breuvage, doucereux, plat, au goût de sucre brûlé, avec en plus parfois des notes fétides de vieille planche sèche ou moisie ! Malheureusement les deux variantes existent... Pas facile pour l'amateur de faire son choix, pour discriminer qui, sur les 3200 ha de vigne et leurs 300 propriétaires, offre aux papilles le goût délicieux du vibrant Châteauneuf !?

C'est un vignoble que je connais bien puisque j'ai commencé ma carrière à Marseille et mes premières visites de cave et dégustations comparatives furent réalisées durant trois années (de 1980 à 1982) sur Bandol, Gigondas et Châteauneuf du Pape. A l'époque, je me souviens qu'accompagné de mes parents j'allais dépenser mes premières économies au Château Rayas. La cave et son alignement de barriques (qui me paraissaient bien vieilles ?!) n'avait rien d'impressionnant; à leur pied, dans un petit chaos organisé, traînaient sur le sol diverses fioles du Domaine et ce de tous les âges. Avec mon père nous nous souvenons distinctement d'avoir payé chaque bouteille 100 francs (une somme élevée en 1982). Par chance, le 1978 était disponible et j'en raflai quelques poussiéreuses bouteilles ainsi que deux blancs 1962. Tout cela pour dire que j'ai une attache, une affection particulière pour cette AOC. A l'époque Rayas étant un vin déjà réputé, mon père et moi cherchions des crus moins dispendieux; après avoir visité et goûté dans bon nombre de caveaux, nous faisons nos emplettes (on n'était pas très frais le soir en rentrant à Marseille). Nous achetions à l'époque un peu de blanc au Clos des Papes et du rouge au Domaine du Vieux Télégraphe (les 1978 et 1980 de ce dernier furent superbes).

Les années passèrent et Châteauneuf du Pape accompagna mon évolution tout au long de ma carrière de goûteur. J'avoue qu'en écrivant ces lignes, ma main s'arrête, tellement de souvenirs m'assaillent. Il faut dire qu'entre 1983 et 1990 mes différentes activités professionnelles à l'endroit du vin m'ont conduit à déguster très fréquemment les cuvées de cette A.O.C.. Les années 90 ont aussi vu l'explosion des « salons de vins » qui attirèrent néophytes et nombre de viticulteurs d'AOC en mal de reconnaissance. Dans ces salons (qui perdurent encore de nos jours), quelques vigneron et de rares talents présentaient leur productions aux langues inconnues qui se pressaient devant leur stand... « Culture & Goût » en contrat avec le magazine de défense du consommateur « Que Choisir » multipliait dégustations comparatives, bancs d'essai, visites dans les domaines. Nous écumions aussi les foires et les rencontres de promotions régionales afin d'étoffer notre base de données. Mon comité de dégustation durant la décennie 90 se réunit très souvent, et l'appellation Chateauneuf fut régulièrement présentée en banc d'essai. D'un domaine à l'autre, donc d'une bouteille à l'autre, nous rencontrions: un vin convenable, une bouteille insipide, un vin dur et brutal, un vin de table honnête, une cuvée délicieuse, et quelquefois miracle un vin riche et capiteux à la finale veloutée ! Soyons juste, des années 1980

à 2000 cette appellation a produit très peu de bouteilles mémorables.

C'est la presse américaine et la note élevée accordée par Robert Parker à Beaucastel 1989 qui mit le vignoble sous le feu des projecteurs. Pensez-donc, un Châteauneuf du Pape qui égale un premier cru classé de Pauillac ?! qui obtient les mêmes résultats que les plus révérends vins du Domaine de la Romanée-Conti ?! ce fut le choc ?!

Les amateurs américains de vin, je devrais préciser, surtout les américains âgés, ont toujours aimé le Châteauneuf; peut-être parce qu'il est le symbole de la vieille France, de son riche passé qui fascine tant les citoyens d'une jeune Amérique. Après un tel ébahissement et ayant beaucoup de respect pour Robert Parker, j'achetai immédiatement 2 bouteilles du fameux Château de Beaucastel 1989 (vin que j'avais goûté un an avant dans une dégustation des Châteauneuf du Pape des millésimes 1988 et 1989). J'avais accordé à ce vin une très belle note de 15/20, résultat exceptionnel sur cette aire d'appellation plus coutumière de résultats se situant entre 9 et 13/20. La défaillance étant toujours possible, il fallait donc retâter de la langue cette cuvée qui alors oscillait entre 95 et 100/100 selon notre célèbre critique américain.

Que chacun ait son goût n'est en rien critiquable, mais ce qui nous inquiétait à « Culture & Goût » c'est le caractère un peu soudain de l'annonce et surtout que cette appellation certes très honorable puisse égaler en finesse et en race un Château Latour, un Haut Brion. Voilà donc que votre serviteur débouche le fameux flacon révolutionnaire. Superbe robe, beau bouquet intense et de belle complexité, bouche assez ample d'une belle densité de goût, belle rétro olfaction et longueur moyenne. Le tout valant un très mérité 15/20, mais pas plus. J'ouvris le même jour un Latour 1989 et un Vieux Château Certain 1989. Nous sommes un soir de mars 1997 : Beaucastel 15/20 ; Vieux Château Certain 16/20 ; Latour 17,5/20. Sur ma langue pas de révolution mais une juste hiérarchie que je n'aurai pas l'outrecuidance de discuter.

Parker ou les autres magazines américains ont-ils tort ? Ont-ils surnoté ? Je crois tout simplement que cela correspond au goût culturel américain. Sucre, graisse, faible sensation d'acidité, goût simple mais percutant, sel à forte dose.

Coca-cola, viande grasse, sauce tomate concentrée et fortement épicée sont la base de la culture alimentaire des enfants américains des années 40 à 1990. Imaginez ce que l'on mangeait dans une ville moyenne des Etats-Unis dans les années 60 et vous aurez une idée du goût que peut avoir un critique gastronomique qui a aujourd'hui entre 45 et 70 ans !

Oui, Chers lecteurs, les problèmes ne font que commencer et les caves sont remplies de bouteilles surnotées ! Les 95, 96, 97, 98, 99 et les 100/100 promis provoquent à leur ouverture de plus en plus souvent la polémique, et surtout de terribles déceptions; sachez qu'à « Culture & Goût » nous recevons plaintes, révoltes de bon nombre d'amateurs, qui, ayant une bonne langue, goutent un 13/20 quand ils attendaient selon la promesse de tel ou tel grand « gourou » un 96/100, et qui de surcroît vieilliraient plus de 20 ans... Aie !

Du rêve on est passé à la grande illusion et la vérité sur ce que vaut réellement chaque bouteille encavée va indubitablement salir et créer la suspicion sur toute une profession. Pas facile de savoir vraiment ce que valent les flacons que les consommateurs ont dans leur cave. Le vin est un monde de déception et la jeune génération en boit de moins en moins, elle s'en détourne pour malheureusement d'autres boissons, elles aussi peu glorieuses...

Le marché du vin français est soutenu par le « boom » asiatique, mais il n'est pas sur que cela suffira à écouler nos stocks de vinasse moderne, sans défaut certes, mais sans grand bonheur pour la langue... Bien évidemment nous sommes très élitistes à « Culture & Goût » et donc ne louons que les meilleurs et ignorons le reste. Mais comment ne pas être scandalisé quand un même domaine peut réaliser légalement sur un même terroir 4 cuvées différentes ? Cela ne poserait aucun problème si les 3 autres cuvées, vendues moins chères, donc de classe inférieure,

ne portaient pas la même mention sur l'étiquette que la meilleure cuvée qui, elle seule, devrait avoir le droit de s'appeler dans le cas présent « Châteauneuf du Pape ». Depuis 20 ans nous dénonçons à « Culture & Goût » cette pratique viticole qui est à l'opposé des valeurs historiques de l'appellation d'Origine Contrôlée. Si l'on accepte un tel raisonnement, il y aurait donc à en croire certains, quatre niveaux de « Châteauneuf du Pape » ? J'entends déjà l'argument de défense, l'absurde raisonnement aussi spécieux qu'imbécile et très dangereux à moyen terme : « mais c'est une sélection de vieilles vignes ; c'est une sélection parcellaire ; c'est la première vigne plantée par le grand-père etc... » Ai-je besoin de commenter ? Sous l'étiquette Château Léoville Las Cases (2^{ème} cru classé Saint Julien Médoc) il n'y a qu'un seul vin fait de vieilles et de jeunes vignes de l'enclos de Las Cases. S'il y a un déclassement des lots, ils ne portent plus le nom de Léoville Las Cases. Ils sont donc clairement déclassés. Sur une parcelle de Châteauneuf du Pape, il ne peut y avoir, par domaine, qu'une seule cuvée, la meilleure ! Le reste devant être déclassé en « Cotes du Rhône Village ». Ce n'est pas plus compliqué que cela. Quand sur un vignoble de 10 hectares on a dégagé les 3 meilleurs ha pour en faire des cuvées spéciales, que reste-t-il des 7 autres ? C'est la somme de tous les plantiers d'un même vignoble qui fait sa complexité, sa typicité. Nous avons sanctionné tous les domaines qui proposent un trop grand nombre de cuvées. Aussi, sans citer de noms, quelques petits malins ayant le sens des affaires (ce qui est en général une bonne chose) ont bien compris et profité de la quasi dévotion de certains journalistes à l'endroit de leur puissante et capiteuse cuvée pour produire force cuvées spéciales !..

Les millésimes 2009 et 2010 à Châteauneuf ont vu fleurir un nombre surprenant de cuvées qui on obtenu ; si, si ; des 98, des 99 et 100/100. Notes incroyables ? Pensez, des vins supérieurs à la Romanée Saint Vivant, au Richebourg, au Grands Echezeaux, au La Tâche ou, mieux encore, à la Romanée Conti du Domaine de la Romanée Conti !

C'est l'histoire du Beaucastel 1989 qui recommence !?

Disons-le tout net: ou ils dégustent comme des pieds ou bien il y a quelque chose de pourri, en tous les cas qui ne sent pas bon dans la profession, peut-être l'odeur de l'incompétence...

Pour se convaincre que la révolte gronde, il suffit d'aller « surfer » sur les réseaux sociaux d'internet où s'échangent les admonestations de tel ou tel qui régulièrement viennent contester et s'interroger ouvertement sur ces nouvelles cuvées surnotées qui finalement ressemblent tout simplement à un coup de « marketing ». Mais allez, ne pénalisons pas les vigneron scrupuleux qui sont les premières victimes de cette bidouille commerciale.

Le remarquable « Clos des Papes » de la famille Avril est le meilleur exemple de l'appellation comme ce fut le cas pour Rayas dans les années 60 et 70.

Les Domaines que nous avons retenus pour vous offrent tous d'excellents vins savoureux, onctueux, à la finale capiteuse et longue. Les 2800 heures d'ensoleillement sont dans leurs cuvées magnifiquement métabolisées, ce qui offre aux papilles la possibilité de voir d'une autre manière le miracle lumineux du goût des forces solaires.

Eric Verdier

Château de Beaucastel « Hommage à Jacques Perrin » **

Clos des Papes *

Domaine Henri Bonneau « Réserve des Célestins » (78-89-98-05-01) *

Domaine de Beurenard « Boisrenard »

Vieux Télégraphe « La Crau »

Domaine de la Vieille Julienne

Grand Veneur « Les Origines »

,

Domaine Henri Bonneau « Cuvée Marie Beurrier »

Château de Baucastel

Domaine Charvin

Domaine de la Janasse « Vieille Vigne »

Domaine de la Charbonnière

Château Rayas (le 78 fut du niveau ***)

Domaine Font de Michelle « cuvée Etienne Gonnet »

Château de la Gardine

Château La Nerthe

Saint Prefert

Domaine du Pegäü « Réserve »

Roger Sabon

Pierre Usseglio

Mas du Bois de Lauzon

Domaine de la Mordorée

Domaine Bosquet des Papes

Maison Chapoutier « Barbe RAC »



GIGONDAS

Château de Saint Cosme

*

Domaine Saint Gayan

Domaine du Grapillon d'Or « Cuvée VV »

Domaine du Pesquier

E. Guigal

Montirius

Domaine Les Pallières « Les Racines »

Domaine Raspail-Ay

Château Raspail

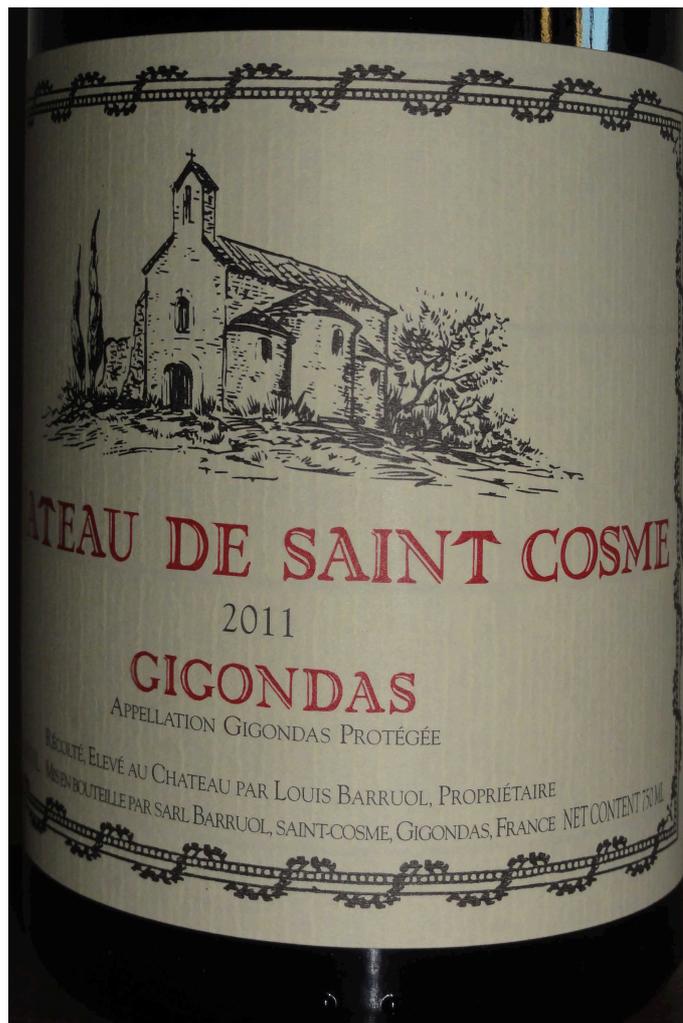
Domaine des Espiers « Cuvée des Blaches »

Domaine de la Fourmone

Domaine de la Tourade

Château de Montmirail

Domaine de Santa Duc



CORNAS

La vue du vignoble de Cornas est un enchantement, avec son relief abrupt où les hommes ont avec courage établi des terrasses pour y planter de la vigne. Confusément ils ont senti que ce roc de plus de 400 mètres était habité par des forces insoupçonnées qui ne demandaient qu'à s'exprimer par le truchement du fruit de la vigne. Nous sommes à Cornas dans le règne du minéral, le sol rocheux, rocailleux d'une faible épaisseur est un miraculeux conglomérat d'éboulis granitiques, de cailloux ici et de cailloutis là. Certaines hautes terrasses disposent de quelques galets, d'autres bénéficient de strates très acides, et, plus bas, au pied de cette butte, la syrah se nourrit des alluvions rhodaniennes. Cornas est un peu notre « Machu-Pichu » de l'hexagone. A l'instar de ce vignoble à la noble allure, les vigneronns ici ont dans leur grande majorité une volonté quasi religieuse d'extraire le meilleur de cette « roche » si pénible à travailler. La production d'un grand Cornas a quelque chose de sacrificiel; faire de petits rendements; conserver coûte que coûte les très vieilles vignes; ne modifier en rien le fragile écosystème du lieu et savoir attendre le moment idoine pour récolter les précieuses baies.

Les vins de Cornas sont puissants mais pas forcément d'un très haut degré alcoolique, malgré l'une des expositions sud et sud-est les plus ensoleillées de toute la vallée du Rhône... La fabuleuse minéralité de cette bordure granitique, gneissique tempère et évite au raisin les brûlures de la surmaturité...

Dans les années 1980 le vignoble de Cornas était d'une surface plantée d'environ 60 ha en AOC, en 2010 nous sommes passés au-dessus de 100 ha !? Donc une fois de plus l'amateur se doit d'être vigilant, il doit être sûr de la provenance de son vin. Je crois pieux et charitable de ne pas donner la liste des producteurs qui n'ont de Cornas que le nom écrit sur la bouteille. Un grand vin de Cornas est un vin qui se remarque dès l'analyse de sa couleur qui se doit d'être grenat noir au reflet violacé quand il est jeune, et presque opaque. Le nez doit être dense, un condensé de petits fruits rouges fraîchement compotés. La réglisse, la girofle, note fumé (gaïacol) et quelquefois une touche d'olive noire vont venir compléter ce fruité bouquet. La bouche est à l'image du paysage, noble fier, solide qui impressionne le palais dès la première humectation... Après ce panégyrique, vous pourriez me dire que ce vin égale les plus admirables crus de France... Malgré sa puissance et sa densité quasiment sans égale, il manquera toujours un petit peu de finesse et d'ampleur en bouche pour rivaliser avec les meilleurs Côte-rôtie ou le grand Hermitage. Toutefois la race si particulière de Cornas en fait un vin unique dont l'expression Syrah prend une facette inconnue ailleurs et en fait donc un des plus grands vins du monde.

Eric Verdier

A. Clape *

Alain Vogé *

Domaine Courbis « les Eygats » *

Marcel Juge *

Maison Tardieu-Laurent *

Stéphane Robert « Pur Noir » *

Vincent Paris « Granit » *

Delas « Chante Perdrix »

Jean-Luc Colombo « Les Ruchets »

Jean-Luc Colombo « La Louvée »

Domaine Courbis « La Sabarotte »

Robert Michel « La Geynale »

HERMITAGE

Le vignoble d'Hermitage est l'un des tout meilleurs de France, donc du monde. Il suffit de se promener dans les vignes pour comprendre que l'on est dans un lieu singulier. Cette sublime arène granitique n'est pas sans rappeler une autre vigne au nivellement et à la topographie particulière : le Bernkastel Doctor en terre de Moselle allemande. Terroir de génie, il naît ici quelques unes des plus succulentes cuvées de Syrah du monde. Si les rouges sont les plus réputés, il ne faut pas oublier que déjà au début du 20^{ème} siècle le blanc jouissait lui aussi d'une excellente réputation. Des vigneron comme J-L Chave, La Maison Chapoutier et l'Ex Voto blanc de Guigal proposent de rares et dispendieuses cuvées de vin blanc qui méritent d'être découvertes par l'amateur de flacons d'exception. Toutefois je considère que le rouge est ici supérieur au blanc, fût-il très estimable. Une grande cuvée d'Hermitage peut se targuer de pouvoir rivaliser sur le terrain de la puissance avec les plus excellents et racés Pauillac et presque égalier en finesse les plus prestigieux Grands Crus de Vosne-Romanée. Malheureusement en plus de 30 années de dégustation et avec plus de 200 bouteilles dégustées du mythique terroir, je l'avoue, j'ai très souvent été déçu !?

Deux cuvées néanmoins m'ont toujours obligé à soutenir mon intérêt pour cette appellation : « La Chapelle » 1961 (de la maison Jaboulet Aîné) et la cuvée 1985 de J-L Chave. Depuis le millésime 2000, sous l'impulsion de la Maison Guigal, de la Maison Chapoutier et bien sûr du grand classique de l'appellation, le vin de Maître Chave, l'AOC est en train de se repositionner en tête de la vallée du Rhône et, mieux encore, à se hisser sur la première marche du podium aux côtés des seigneurs bourguignons et bordelais ? Comment pourrait-il en être autrement sur ce sol miraculeux constitué d'une terrasse d'alluvions du quaternaire récent, plus connue sous le nom d'Eperon Granitique de Tain.

La vigne, et plus précisément la Syrah trouve ici des nutriments qui lui confèrent une race et un bouquet exceptionnels. Quelques lieux-dits sont particulièrement réputés et à l'instar des « climats » bourguignons, certains viticulteurs vendent leurs vins en sélection parcellaire. Delas isole ses « Bessards »; Chapoutier son « Hermite » et son remarquable « Méal », terre qui jouit d'un sol du loess d'une nature plus ou moins caillouteuse, accouchant dans sa version la plus aboutie d'une cuvée veloutée particulièrement suave; et, évidemment, l'historique et notable « La Chapelle » de la Maison Jaboulet Aîné qui, elle, est issue en toute logique d'une parcelle blottie contre « L'Hermite », la vigne la plus haute de l'Hermitage et juste au-dessus du granitique « Bessards ».

La Maison Guigal et J-L Chave ont eux préféré vendre leur cuvée d'Hermitage assemblée, considérant, ce que je pense moi aussi à juste titre, offrir la plus grande ampleur en unifiant en une seule cuvée la diversité des différents types et caractères des lots de vin. La somme de toutes les parcelles offrant une plus grande complexité qu'une seule isolée.

Le vignoble d'Hermitage offre à l'amateur de grands vins des cuvées remarquables, toutefois il faudra accepter d'en payer le prix, car la plupart des cuvées de base de certains vigneron nous ont particulièrement déçu. Certains vins du millésime 2011 sous l'étiquette Hermitage se sont avérés indignes de leur prestigieuse origine, obtenant péniblement des notes entre 12 et 13/20 ! Résultat inacceptable et dangereux pour l'image d'une aussi prestigieuse appellation, d'autant que l'avènement d'internet et des réseaux sociaux permettent maintenant aux consommateurs de librement s'exprimer et partager leur mécontentement. Sachez donc qu'il vous faudra mettre le prix pour être sûr de ne pas être déçu.

Notre classification va vous aider à y voir un peu plus clair, d'autant que toutes les notes qui ont permis d'élaborer celle-ci ont été obtenues par la dégustation sur bouteille (bouchée et étiquetée) et non, comme c'est trop souvent le cas sur prélèvement d'échantillon ou encore à la barrique

directement au Domaine. Les archives exceptionnelles dont dispose « Culture & Goût » ainsi que ses 5 publications réalisées entre 2000 et 2006 aux Editions du Bottin Gourmand sont le socle solide d'une information étayée par vingt années de bancs d'essai et plus de trente ans de dégustation de votre serviteur.

Je dois néanmoins vous faire un aveu. En plus de trente années de pérégrination dans tous les vignobles de France, seule une cave de prestige manque à mon palmarès, celle de l'excellent J-L Chave ! Pourtant nombre de professionnels aujourd'hui m'envient tant pour les rapports, plus que privilégiés, que j'entretenais avec feu Henri Mayer (plus de 20 visites et dégustations dans ses caves). Ou encore peut-être pour mon énième visite chez le merveilleux et très patricien Aubert de Villaine au Domaine de la Romanée-Conti qui m'a encore cette année offert une merveilleuse dégustation des vins du Domaine sur barrique (2011 avant les mises) et sur bouteilles remontant jusqu'en 1957...

La vie nous rappelle sans cesse à nos imperfections et qu'il faut, encore et toujours, être vigilant, curieux, ouvert d'esprit, réfléchi et tolérant. J'ai bien eu quelque fois au téléphone Monsieur Chave et j'ai été trois fois sur les terres de Tain, mais le temps m'a chaque fois manqué, déjeunant chez Pic et reprenant la route vers le sud/sud-est trop promptement. Mon ami Jean-André Charial a fait les frais de ma frustration lors de mes étapes chez lui à l'Oustau de Baumannière, le délestant à chaque merveilleux dîner d'une des bouteilles d'Hermitage Chave de sa riche cave. Comme une blessure secrète, l'Hermitage de Chave est devenu durant ces 20 dernières années le vin que j'ai le plus dégusté sur bouteille dans la grande restauration, et ce sur l'ensemble du territoire national, même si Paris est l'endroit où l'offre et le choix des millésimes reste le plus vaste. Au moment où j'écris ces lignes (mi août 2013), je reviens d'une tournée en Provence de 4 jours où j'ai bien sûr dîné à Marseille chez mon ami Gérald Passédat (trois étoiles Michelin) où, là encore, « je vous le donne en mille ! » j'ai dégusté (pour la seconde fois) un Hermitage Chave 2006 ! Aussi je viens d'acquérir un 2007 aux caves du Bon Marché que je m'appête à déguster ce soir. Il est là le miracle de la passion du vin, dans l'émerveillement et l'humilité de savoir que l'on ne connaît et ne comprend que peu de choses, sauf peut-être un peu le vin, si l'on a la curiosité de goûter et non d'encaver sans cesse, en accumulant des flacons qui ne vivent que dans un imaginaire étriqué, fait du vécu des autres, alors que le vin est un trésor qui ne se livre que sur la langue. Les buveurs d'étiquettes, sont comme ceux qui en Harpagon collectionnent pour impressionner les visiteurs de leur cave tombeau. Ce ne sont pas des amateurs de vin; ils n'aiment pas le vin; ils aiment l'argent qu'il représente, un peu du prestige de leur origine, mais ils sont éloignés de la réelle et seule mission du grand vin: offrir du plaisir à ses sens, procurer une émotion qui nous accompagnera dans un doux bonheur tout au long de notre vie. La vue d'une étiquette, fût-elle des plus prestigieuses, n'a en aucune façon, le pouvoir d'émerveiller la langue. Il n'y a pas longtemps, j'ai été convié à la visite d'une de ces caves « Mastaba » où l'on rentre en silence dans un climat ridicule de dévotion. Là, devant moi, une armoire avec, alignés côte à côte, un florilège de millésimes de Petrus de 47 à nos jours. Je demande: « avez-vous goûté quelques uns de vos meilleurs millésimes de Petrus ? ». Je vous épargne la réponse de l'hôte ! Je rajoute à sa torpeur en lui rappelant que j'avais moi-même dégusté plus de 50 millésimes de ces fameux Petrus qui, sous nos yeux, agonisaient de n'être pas bus. J'ai dans ce cru goûté plus de 120 bouteilles !.. J'eus tout à coup un curieux sentiment, celui très simple du bonheur de la vraie richesse. Le dernier Petrus que j'ai dégusté le fut en décembre 2012, un 2002, au restaurant Schang Palace à Paris (merveilleux restaurant chinois étoilé Michelin). Je n'ai plus aujourd'hui une seule bouteille de Petrus dans ma cave... J'ai tout bu, et surtout ce cru de Pomerol n'est plus dans mes recherches de dégustations prioritaires; un demi siècle de flacons m'a permis de me faire une idée assez sûre de son extrême qualité ! Mes deniers aujourd'hui vont à l'investissement pour la dégustation des grands rouges italiens et américains.

Ma langue et mon esprit sont devenus une cave où je goûte au quotidien des milliers de

souvenirs où se côtoient: la Coulée de Serrant 1964, le Madiran Pichard 1978, le Latour 1961, la cuvée spéciale 1979 du Domaine Tempier à Bandol ou l'Echezeaux 1985 d'Henri Mayer !.. Ils demeurent présents à chaque instant de ma vie m'ayant rendu heureux, paisible et certainement plus sage.

N'attendez plus, ouvrez vos grands flacons, partagez-les avec vos proches et conjurez l'illusion du bonheur matériel au profit d'un bonheur permanent et immanent qui lui, devenu immatériel, ne pourra jamais vous être dérobé. Sagesse et bonheur dans un verre d'Hermitage, voilà une belle occasion pour casser sa tirelire...

Eric Verdier

Jean-Louis Chave		**
Maison E. Guigal	« Ex Voto »	**
Maison Chapoutier	« Le Méal »	**
Maison Chapoutier	« Le Pavillon »	**
Delas	« Les Bessards »	*
Maison Jaboulet Aîné	« La Chapelle »	*
Maison Tardieu-Laurent		*
Delas	« Marquise de Tourette »	
Domaine Belle		
Domaine de Remizières		
Domaine du Colombier		
Maison Jaboulet Aîné	« La Petite Chapelle »	
Maison E. Guigal		



HERMITAGE

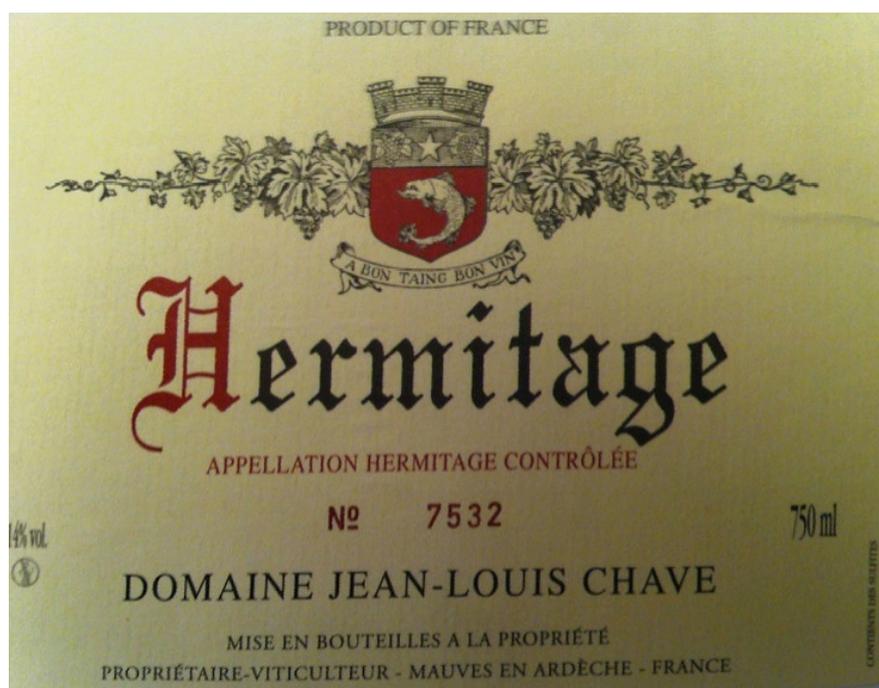
Domaine Jean-Louis Chave

(**)

2008	15,5		Excellent dans ce millésime difficile en Vallée du Rhône.
2007	13,5		Vin un peu acide et mince. Le SO ₂ me semble mal dosé. A éviter.
2006	16		Malgré un petit manque de maturité physiologique, le tri rigoureux de ce talentueux vigneron a permis l'élaboration du meilleur vin de la Vallée du Rhône du millésime.
2005	16,5		La grande classe.
2004	16		Une réussite remarquable, l'un des plus grands vins français du millésime.
2003	17,5		L'un des plus grands vins français de ces 50 dernières années.
2001	15	AB	Beau vin à boire, malgré une petite dureté en milieu de bouche.
2000	15	AB	Un vin élégant et racé qu'il faut savoir apprécier dès maintenant.
1999	17		Grand millésime, mais vin un peu capricieux. Une Diva notée sur 4 bouteilles: note entre 15 et 17,5/20 ?!
1997	16	AB	Superbe maintenant, un classique.
1996	15,5	AB	Fut délicieux jusqu'en 2005. La dernière bouteille bue en 2010 était un peu fatiguée. Mais rassurez-vous cette cuvée a encore de beaux restes.
1995	16	AB	Un vin parfait de style classique aux parfums envoûtant de violette, réglisse, eau de vie de framboise...
1993	14	AB	Fut bon jeune, néanmoins pas un grand millésime.
1990	17		L'un de mes plus grands souvenirs du Domaine, dégusté une seule fois en 1998. Je pense qu'il est encore superbe tant il était remarquable de densité.
1989	16	AB	Beau vin riche, intense, un peu chaud.
1988	16	AB	Un excellent millésime de style classique solide et de garde. Grand vin à boire.

1986	14,5	AB	Fut bon, mais à boire jeune... Donc en apogée dépassée maintenant.
1985	17		Remarquable vin, une réussite du Domaine. Superbe bouquet complexe où la violette et les petits fruits noirs créent un parfum envoûtant.
1983	15	AB	Grand vin parfumé qui fut excellent durant ses 10 premières années en bouteille. Apogée dépassée aujourd'hui.
1982	15	AD	Fut bon mais 1982 ne fut pas un grand millésime pour l'Hermitage
1980	14,5	AD	Un belle surprise du millésime. Fut délicieux, bu jeune !
1979	15	AD	Délicieux jeune, devait être bu jeune...
1978	16	AD	Remarquable vin qui dans une bonne cave doit être encore aujourd'hui excellent.
1971	15	AD	Très beau vin suave et bien plein.
1969	14,5	AD	Dégusté 5 fois en 1983 à mes débuts dans « le métier » ; vin élégant et très parfumé mais qui devait déjà être bu...

Hermitage « Cuvée Cathelin » 2000 16/20



HERMITAGE
Domaine P. Jaboulet Aîné
(*)

2007	14,5	AB	Bien, j'aime sa pureté de goût, mais il manque un peu de chair.
2005	14	AB	Bon vin, mais il manque un peu de la profondeur d'un grand Hermitage.
2004	13,5	AB	Bien, agréable, à boire dès à présent.
2003	14,5		Correct, on attendait mieux dans ce fantastique millésime pour l'AOC.
2000	14	AB	Bon, à boire vite, très vite.
1999	14,5	AD	Une bonne bouteille où s'exprime la race du terroir dont il est issu, mais la densité et la richesse de sève manquent cruellement à cette cuvée.
1998	14	AD	Bon, à boire avant qu'il ne chute...
1997	13	AD	Mince et peu sapide pour un tel terroir.
1996	13,5	AD	Agréable jeune.
1995	13,5	AB	Pour ce millésime, c'est une déception.
1991	13	AD	Bof !...
1990	15,5		Le meilleur vin du Domaine avec les 1961 et 1966.
1989	14,5	AD	Du charme, de la rondeur et une belle sapidité.
1988	14	AB	Bien, mais les tannins sont un peu durs.
1986	13	AD	Moyen.
1985	14	AD	Fin et distingué, le terroir marle.
1983	14	AD	Bon vin goûté à 5 reprises. Je ne partage néanmoins pas les louanges qui lui ont été souvent accordées. Obtint 15,5 en 1990.
1982	13	AD	Fut agréable jeune (14,5 en 1990), mais vite oxydatif.
1981	12	AD	Petit Hermitage, un peu dur et acide.
1979	12	AD	Un peu mince et linéaire. Moyen.

1978	15,5	AD	Goûté à 2 reprises : excellent mais un peu sec...
1976	13	AD	Ne m'a pas laissé un souvenir impérissable !
1971	14,5	AD	Fut bon, un peu dur, moins bon que le Cornas de Jaboulet du même millésime.
1966	16,5	AD	Délicieux dans l'ombre du 1961
1961	17,5	AD	On a tant écrit dessus, dégusté à 3 reprises entre 1984 et 1989. Le cassis et la truffe sur un bouquet de violettes !..

HERMITAGE « Ex Voto »
Domaine E. Guigal
 (**)

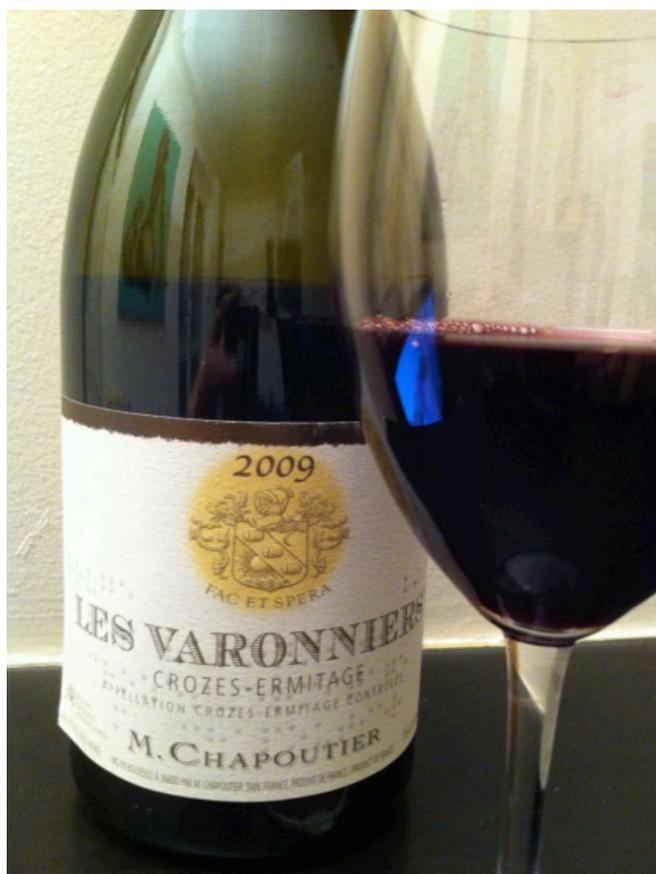
2009	16		Très belle bouteille: opulent, tannique, de belle densité; encore un peu trop « phénol » sur le plan aromatique, mais devrait sur les 3 prochaines années développer un beau bouquet fruité.
2007	15,5		Belle réussite, un Hermitage parfumé, charmeur et flatteur.
2006	14,5		Souple et bien arrondi. Bon vin.
2005	15,5		Excellente cuvée à boire dès maintenant, au petit goût de confiture de fruits des bois.
2004	14,5		Beau vin soyeux et élégant.
2003	16,5		Riche, puissant et velouté; particulièrement délicieux.
2001	15,5		Beau vin, riche rond et soyeux. A boire.

CROZES-HERMITAGE

A. Graillot « La Guiraudes »
Maison Chapoutier « Les Varonniers »

*
*

A. Graillot



SAINT JOSEPH

E. Guigal « Vignes des Hospices »

*

Monier « Les Serves »
B. Gripa « Le Berceau »
Y. Cuilleron « Les Serines »
Louis Chèze « Angès »

COTE-ROTIE

Il y a encore peu, moins de 50 ans, le vignoble de Côte-Rôtie n'avait en plantation AOC qu'environ 70ha ! Aujourd'hui on dépasse les 200 ha ? C'est certainement pour cela que nous avons toujours considéré à Culture & Goût » que c'est une appellation qui offre le pire comme le meilleur. En effet force cuvée sous la prestigieuse AOC propose des vins gentils, souples, friants avec un joli bouquet fruité, mais sans grande classe, ni même une belle longueur. C'est donc une AOC à deux vitesses !

Il est dommage que les viticulteurs de la Côte-Rôtie n'aient pas pris exemple sur ceux de la Bourgogne en distinguant deux niveaux de terroir: ceux qui méritent d'être classés en « Grand cru » et ceux, inférieurs mais honorables, en « 1^{er} Cru »...Il existe de fortes disparités d'une vigne à l'autre: Les Côte-Rôtie du Nord en côte brune qui se nourrissent sur les terrasses faites du meilleur des sols pour la Syrah, composé d'Arzel et de micaschistes ferreux; la terre noble qui accouche des sublimes crus: La Turquie et La Landonne sont le summum de l'appellation. La Côte Blonde sur les meilleurs plantiers crée aussi quelques merveilles. Donc attention de bien choisir votre cuvée si vous désirez réellement tâter de la langue un vrai grand Côte-Rôtie au bouquet étourdissant que seuls confèrent les vins issus de mécaschistes, de pierres schisteuses entassées, dégradées, brunies, maigres et acides...

La source INAO de 1988 donnait 130ha productifs !... « les pièces rapportées » depuis n'ont pas facilité la quête de l'amateur en matière de grand vin authentique...

Une appellation qui oscille entre chefs d'œuvre et déceptions.

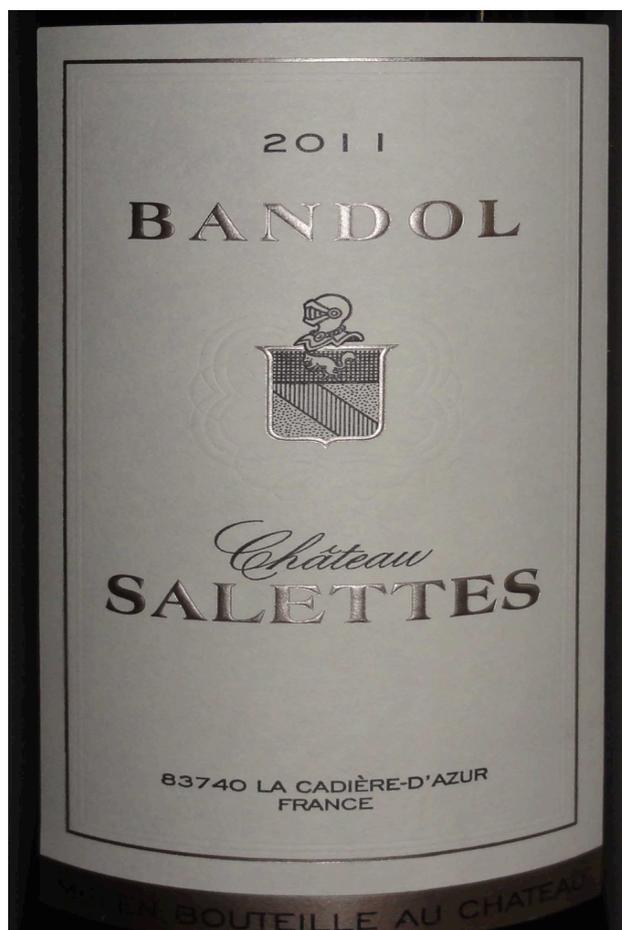
Eric Verdier

Maison Guigal	« LaTurque »	****
Maison Guigal	« La Landonne »	****
Maison Guigal	« la Mouline » (de 1969 à 1999 inclus)	****
Maison Guigal	« la Mouline » (depuis 2000)	***
Maison Guigal	« Château d'Ampuis »	**
Jean-Michel Gérin	« La Landonne »	*
Domaine Jamet		*
Domaine Clusel-Roch	« Les Grands Places »	*
Bernard Burgaud		*
René Rostaing	« La Landonne »	*
Michel Ogier	« La Belle Hélène »	*
Maison Guigal	« Côte-Rotie »	
Delas	« Seigneur de Maugiron »	
Domaine Clusel-Roch		
Maison Chapoutier	« La Mordorée »	
Jean-Michel Stephan		
René Rostaing	« Côte Blonde »	
Pierre Gaillard		
Yves Cuilleron	« Terres Sombres »	
G. Vernay	« Maison Rouge »	

BANDOL ROUGE

Domaine de la Bégude « La Brûlade » (* n'est pas loin...)
Château Salettes (* n'est pas loin...)

Dupéré Barrera
Château de Pibarnon
Domaine de Cagueloup
Domaine de la Bégude
Domaine Lafran-Veyrolles
Domaine de la Roche Redonne
Domaine de Souviou
Domaine Tempier
Château Sainte Anne
Domaine de l'Hermitage
Domaine de la Laidière
Domaine de la Suffrène
Domaine Sorin
Domaine de Terrebrune
Domaine Ray-Jane



CHATEAU D'YQUEM

1^{er} cru classé exceptionnel de Sauternes

(58 millésimes dégustés pour 164 bouteilles annotées)

Au risque de vous paraître outrecuidant, j'ai la prétention d'être l'un des tout meilleurs spécialistes en matière de vins liquoreux du monde. La lecture des Archives Prestige (voir le site internet de l'association), ou encore les annotations effectuées durant 20 ans dans ma collection « Les Dossiers de dégustation » plaident en ma faveur et rendent acceptable cet écart de modestie !

Vin de paille, Sauternes, Barsac, Quart de Chaume, Bonnezeaux, crus du Coteau du Layon, Vouvray, Condrieu vendanges tardives, Montbazillac, Cérons, Loupiac, Ste Croix du Mont, Jurançon vendanges tardives et sélection de grains nobles de tous cépages en Alsace, jusqu'à ma propre cuvée « Eric Verdier » en appellation Saussignac ! j'ai depuis 30 ans épluché et recherché sans relâche les zones les plus propices à l'élaboration de grands liquoreux de l'hexagone, que ce soit par dessiccation après récolte, par passerillage, par le Botrytis cinerea ou encore par le pressurage de raisins gelés sur pied (Eiswein, célèbre en Allemagne), j'ai tout essayé, dégusté, comparé et même fait vieillir quelques années en cave pour en suivre les évolutions. Mais ne croyez pas que cet enthousiasme se borna au territoire national, j'eus la même boulimie de « sucre résiduel » pour toutes les cuvées des 4 coins du monde : vieux madère, Vino Santo italien, vin de Constance, vin de glace du nord des Etats-Unis, Picolit, Ruster Ausbruch, Trockenbeerenauslese autrichien, Tokay hongrois (et même quelques rarissimes Eszencia), Riesling ice wine canadien, Trockenbeerenauslese et Beerenauslese allemands pour finir par découvrir il y a peu les sublimes cuvées liquoreuses du génial et talentueux Manfred Krankle (Sine Qua Non / North coast/ California); bref, je suis intarissable sur le sujet ! Mais assez de préambule et revenons à ce qui fut pour moi un désastre, une terrible et profonde tristesse durant près d'une décennie, la dégustation des « Château d'Yquem » des millésimes de 1987 à 1999.

Comment, après un siècle où Yquem était unanimement reconnu comme le « Roi des vins » dans le monde entier; comment pouvait-il finir le 20^{ème} siècle par une série de vins aussi peu flamboyants et surtout aux antipodes du goût voluptueux et unique au cru du Château d'Yquem ? Certes, il y a bien quelques explications. La plus sérieuse est une décennie de millésimes où, il est vrai, le Botrytis cinerea se fit un peu plus rare, mais pas au point de proposer des cuvées aussi minces que furent les 91, 93, 94, 95 et 96; le 1990, lui, malgré ce qu'en dit la presse américaine et Robert Parker, n'est pour moi pas un grand Yquem et le bon 1997 lui aussi a été très surnoté. 1986 fut le dernier grand millésime avant cette triste parenthèse. Heureusement l'année 2000 enfin sonna sur la langue comme un espoir, débutant le troisième millénaire sur une bouteille honorable, redonnant vie aux papilles du gourmet frustré par le déclin temporaire de ce seigneur du plaisir...

Le 2000 ouvrit le bal d'une formidable décennie, chaque millésime, petit ou grand apportant des sensations et différentes facettes que ce cru mythique a la capacité de proposer aux papilles de l'amateur.

Une cave sans une bouteille de Château d'Yquem est une cave inachevée, un peu comme s'il manquait les dernières pages d'un bon roman et que l'on ne puisse en connaître le dénouement. De nouveau nous allons pouvoir butiner comme des abeilles et nous délecter de cette boisson divine qui fleure bon le miel, le citron confit, l'ananas et les effluves d'un jardin paradisiaque.

***(*)
CHATEAU D'YQUEM
1^{er} cru classé exceptionnel de Sauternes

de 1900 à 1986 inclus ***(*)

de 1987 à 1999 inclus ***

de 2000 à 2008 ****

2008	16	Un millésime difficile pour le Sauternais car il y eut peu de botrytis. Malgré une faiblesse aromatique et un grand manque de complexité le Château d'Yquem 2008 est néanmoins excellent et fait honneur à une tradition deux fois séculaire de perfection. On sent, et ce dans tous les sens du terme, que cette cuvée est le fruit d'une sélection de raisins très rigoureuse ! A défaut du « rôtie » et d'une corbeille de fruits confits qui signent les grands millésimes du Château, cette cuvée offre une « liqueur » délicieuse et une belle sapidité. Pureté et belle longueur en bouche signent une volonté de rigueur et de renouer, même dans les petits millésimes, avec un passé glorieux, celui où Yquem était considéré comme le « Roi des Vins ».
2007	17,5	Pour l'instant, sur bouteille, le meilleur millésime de la décennie : parfait équilibre sucre/acide ; sapidité des grands millésimes ; colle sur le palais. Perception du fameux, du parfait Botrytis. Notes confites sans lourdeur, ni sucre un peu trop persistant. La grande classe qui vers 2015 va commencer à divertir la langue des disciples du « Roi » de Sauternes.
2005	16,5	Pas un grand Botrytis, mais une pureté de goût et une élégance remarquable sans lourdeur sur une persistance en bouche remarquable.
2004	16	De très beaux extraits secs confèrent à cette cuvée une mâche et une structure remarquables qui lui permettront de bien vieillir et d'évoluer positivement sur les 10 prochaines années. Un peu sur la réserve actuellement, il faut donc l'attendre, mais, à l'image du 1975 ou du 1955, il offrira peut-être l'un des millésimes d'Yquem les plus fameux. Alors patience et confiance; en attendant je vous laisse sur un des nombreux apophtegmes du très sage Thales : « Le plus sage : le temps , car il découvre tout ».
2003	16	Un Yquem intéressant marqué par l'empreinte d'un millésime où le Semillon est plus marqué par une forte maturité que par le Botrytis. Un mélange de 28, 50, 76 et du 1983 ?
2002	16	Elégant, pas aussi riche que les deux précédents millésimes, mais délicieux en début de repas, bu pour lui-même.

2001	17	Puissant, équilibré, riche sans lourdeur. Excellent car persistant en bouche.
2000	16,5	Rond, doux, moelleux, suave et élégant. A boire dès maintenant.



***(*)
MONTRACHET
(Grand Cru)
Domaine de la Romanée-Conti

Au moins les choses sont claires, le Montrachet de la Romanée-Conti est le plus grand blanc sec du monde. Heureusement pour la viticulture française que nous avons encore ce fleuron pour continuer à faire un peu illusion. En effet, il n'y a pas de quoi se vanter car si nous disposons de quelques terroirs d'exception sur la Côte de Beaune et plus singulièrement sur les aires de Chassagne Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault et Corton Charlemagne, rares sont les vins, qui, dans le verre, offrent la race, la noblesse et la profondeur de goût qu'est en droit d'attendre le consommateur à la lecture de l'origine du breuvage sur l'étiquette. Vous allez dire encore que je suis sévère, voire « mauvaise langue ». Je fais encore trop souvent le constat « amer » comme la finale des vins médiocres que je goûte. Dilution, maigreur, vin squelettique sont légions ; boisson souvent insipide où la perception tactile de la langue est dûe à de l'herbacé ou de mauvais dosages de SO₂.

Les rendements sont la cause première de cette médiocrité.

Heureusement qu'il existe encore de remarquables vigneronnes qui aiment plus leur terre que leur compte en banque. C'est grâce à des Aubert de Villaine et à des Jean-François Coche Dury que la Bourgogne fait encore rêver dans le monde entier... Mais ne nous leurrions pas, cela ne suffira pas à masquer la vacuité de la grande majorité des vins produits sur les pépites de la Côte de Beaune. Tôt ou tard les consommateurs n'accepteront plus de payer des prix exorbitants pour des boissons qui ne le justifient pas. Heureusement que les nouveaux riches, s'ils n'ont pas de goût, ont beaucoup d'argent; ce sont eux qui entretiennent sans le savoir la médiocrité viticole du moment. Riches sans palais toujours plus nombreux; rendements élevés qui amaigrissent les vins de la plupart des grands terroirs; marketing efficace qui vante le caractère séculaire de la prestigieuse étiquette et la boucle est bouclée. On peut largement faire pisser la vigne, il n'y aura de toutes les façons pas assez de vins pour honorer la demande ?! Tant que ça marche !

Oui, Cher lecteur, la tentation est grande et la nature humaine trop souvent bien cupide.

Ils encaissent la semaine l'argent de la surexploitation de la terre (au mépris de la charge et de la chance qu'ils ont reçue bien souvent par le cadeau de la naissance) et vont prier le dimanche pour plus de morale et moins de perversité dans le monde...

Dans certains vignobles où l'on affiche clairement de pieuses manières, on a certainement oublié que le Christ considère les péchés de l'âme comme bien pires que ceux de la chair.

Mais je m'égarer et m'éloigner du sujet, pourtant je crois bon d'affirmer clairement ici la distance qui sépare le Montrachet de la Romanée-Conti de celui des autres qui pourtant jouissent de la même qualité de sol. Evidemment le Domaine Leflaive, le Domaine Prieur, les Comtes Lafon et quelques autres offrent des vins d'excellente facture, mais il n'y a pas cette volonté unique, cet idéal de perfection qui se sent, qui se dégage, qui se goûte dans les derniers millésimes de la DRC. Aubert de Villaine sait qu'il n'est que le dépositaire, l'heureux élu à qui il incombe de préserver et d'offrir le plus succulent des breuvages aux rares bienheureux qui pourront se les offrir... Etre le régisseur d'un grand terroir est un cadeau de la nature, donc du Divin, une chance unique que l'on se doit d'honorer. Ethique et sens du devoir doivent animer le vigneron qui a la chance d'exploiter une vigne de génie.

Le Domaine de la Romanée-Conti produit à nouveau depuis le millésime 2004 les plus grands vins rouges du monde et, grâce à sa parcelle de « Montrachet » le plus grand vin blanc sec de la planète. Cette place, il doit farouchement la défendre, car force cuvées venues des Etats Unis n'attendent qu'une légère défaillance pour lui ravir son trône..

La France encore à la première place ? Ca fait du bien !

2005	19	Sublime, peut-être le plus grand Montrachet que j'ai bu ?!
2004	16,5	Un peu moins d'ampleur que d'autres millésimes, un peu dur, mais offre néanmoins une belle expression Montrachet. Bouquet fort, poire, citron confit, miel et brioche; bouche dense, sapide et légèrement saline.
1998	17,5	L'un de mes millésimes préférés, un archétype du Montrachet classique, parfait dans l'esprit des vins d'Edmond Delagrange des années 1970 à 1990...
1997	16,5	Excellent Montrachet qui doit être splendide maintenant.
1996	18	Dégusté 2 fois. Une bouteille remarquable.
1995	17	Superbe. Un classique parfait.
1993	15 ?	Echantillon défectueux. Dommage ?!
1991	14,5	Pas mal, mais doit être bu.
1990	16,5	Dégusté 2 fois en 2005 et 2010. Magnifique de puissance et de densité.
1988	17	Superbe bouteille, doit être génial aujourd'hui.
1987	15	Dégusté une fois en 1998. Bon vin dans un petit millésime pour les blancs de Bourgogne.
1986	18	Superbe, riche, suave, plein d'une incroyable longueur. Chef d'œuvre.
1985	18	J'adore ce vin qui, dégusté en 1989, était encore un nouveau-né.
1984	14,5	Bon dans un millésime exécration pour le Chardonnay bourguignon.
1983	15	Un peu plus « chaud » que le 1982; donc moins de classe et de race.
1982	16,5	Dégusté 3 fois. Riche et opulent, un colosse.
1978	17	Dégusté en 1987. Magnifique chardonnay avec des notes de fruits à chair blanche mâtinés d'exotisme.
1977	!?	Bu en apogée largement dépassée en 2013.
1972	15	Dégusté le même jour que le 1970. Un bon souvenir.
1970	16,5	Fut très certainement remarquable dans ses 15 premières années. Dégusté en 1985, il était un peu sur le déclin.

LES GRANDS VINS BLANCS DE LA MOSEL-SAAR-RUWER

Nota bene : cette classification félicite la qualité des plus grands terroirs de la Mosel-Saar-Ruwer. Attention néanmoins à bien choisir le vigneron sur ces grands terroirs. Comme c'est le cas en Bourgogne, sous une prestigieuse origine, comme par exemple le Corton Charlemagne, il existe des vins splendides comme de bien piteuses boissons.

Afin de vous aider à ne pas vous tromper, nous avons retenu pour vous des vignerons irréprochables sur la plupart des crus que nous passons en revue.

REGION	CRU	DEGRE DE MATURITE	PRODUCTEUR
--------	-----	-------------------	------------

***(*)

Bernkastel	Doctor	Beerenauslese	Wegeler
Bernkastel	Doctor	Auslese	Wegeler
Brauneberg	Juffer-Sonnenuhr	Beerenauslese	Schloss Lieser
Erden	Prälat	Beerenauslese	Loosen
Erden	Prälat	Auslese	Loosen
Mertesdorf	Abtsberg	Beerenauslese	Maximin Grünhäuser Von Schubert
Mertesdorf	Herrenberg	Beerenauslese	Maximin Grünhäuser Von Schubert
Wehlen	Sonnenuhr	Beerenauslese	JJ. prum
Wehlen	Sonnenuhr	Auslese	JJ. prum
Wiltingen	Scharzofberg	Beerenauslese	E. Müller
Wiltingen	Scharzofberg	Auslese	E. Müller

Brauneberg	Juffer-Sonnenuhr	Auslese	Schloss Lieser
Erden	Treppchen	Beerenauslese	Loosen
Graach	Himmelreich	Beerenauslese	JJ. prum

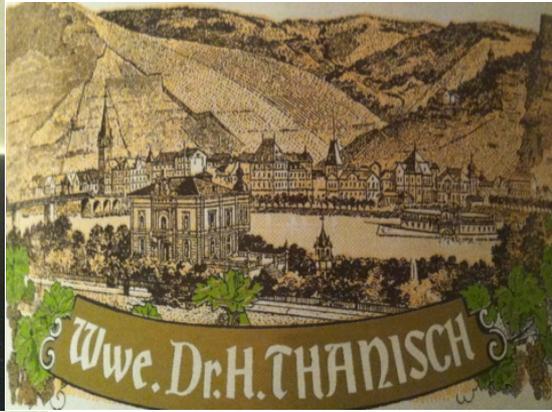
Mertesdorf	Abtsberg	Auslese	Maximin Grünhäuser Von Schubert
Mertesdorf	Herrenberg	Auslese	Maximin Grünhäuser Von Schubert
Urzig	Würzgarten	Beerenauslese	Loosen
Urzig	Würzgarten	Auslese	Loosen

**

Bernkastel	Doctor	Spätlese	Thanish / Wegeler
Brauneberg	Juffer-Sonnenuhr	Spätlese	Fritz Haag
Brauneberg	Juffer	Spätlese	Schloss Lieser
Eitelsbach	Karthauserhofberg	Auslese	
Erden	Treppchen	Auslese	Loosen
Graach	Himmelreich	Auslese	Willi Schaefer
Graach	Domprobst	Auslese	Willi Schaefer
Graach	Josephshöfer	Auslese	
Graach	Abtsberg	Auslese	
Lieser	Niederberg Helden	Spätlese	
Mertesdorf	Abtsberg	Spätlese	Maximin Grünhäuser Von Schubert
Mertesdorf	Herrenberg	Spätlese	Maximin Grünhäuser Von Schubert
Piesport	Goldtröpfchen	Spätlese	Reinhold Haart
Serrig	Schloss Saarstein	Spätlese	Schloss Saarstein C. Herbert
Trier-Eitelsbach	Karthäuserhofberg	Spätlese	
Urzig	Würzgarten	Spätlese	Loosen
Wawern	Herrenberger	Spätlese	
Wawern	Herrenberger	Kabinett	
Wehlen	Sonnenuhr	Spätlese	JJ. Prüm
Wiltingen	Scharzofberg	Spätlese	Egon Muller

*

Bernkastel	Graben	Spätlese	
Bernkastel	Lay	Spätlese	Loosen
Bernkastel	Graben	Kabinett	
Bernkastel	Lay	Kabinett	Loosen
Brauneberg	Juffer-Sonnenuhr	Kabinett	Fritz Haag
Brauneberg	Juffer	Kabinett	
Eitelsbach	Karthauserhofberg	Kabinett	
Erden	Treppchen	Spätlese	Loosen
Graach	Himmelreich	Spätlese	Willi Schaefer
Graach	Domprobst	Spätlese	Willi Schaefer
Graach	Josephshöfer	Spätlese	
Graach	Abtsberg	Spätlese	
Lieser	Niederberg Helden	Kabinett	Thomas Haart
Mertesdorf	Abtsberg	Kabinett	Maximin Grünhäuser
Mertesdorf	Herrenberg	Kabinett	Maximin Grünhäuser
Mertesdorf	Bruderberg	Spätlese	Maximin Grünhäuser
Mertesdorf	Bruderberg	Kabinett	Maximin Grünhäuser
Piesport	Goldtröpfchen	Kabinett	Reinhold Haart
Serrig	Schloss Saarstein	Kabinett	Schloss / Saarstein C. Herbert
Trier-Eitelsbach	Karthäuserhofberg	Kabinett	
Urzig	Würzgarten	Kabinett	Loosen
Wehlen	Sonnenuhr	Kabinett	Loosen / JJ. Prüm
Wiltingen	Scharzofberg	Kabinett	Egon Muller
Zeltinger	Sonnenuhr	Spätlese	Selbach / Oster
Zeltinger	Sonnenuhr	Kabinett	Selbach / Oster







LES CRUS CLASSES DE SAUTERNES

***(*)

Château d'Yquem Sauternes 1^{er} cru supérieur

**

Château Climens 1^{er} cru de Barsac

Château Suduiraut 1^{er} cru de Preignac

Château Guiraud 1^{er} cru de Sauternes

Château Rieussec 1^{er} cru de Fargues

*

Château Lafaurie Peyraguey 1^{er} cru de Bommès

Château de Rayne Vigneau 1^{er} cru de Bommès

Château Coutet 1^{er} cru de Barsac

Château Nairac 2^{ème} cru de Barsac

Château Doisy Daëne 2^{ème} cru de Barsac

Château La Tour Blanche 1^{er} cru de Bommès

Château de Fargues	Non classé mériterait de l'être
--------------------	---------------------------------

