



PHOTOS : THOMAS ITTY, FCVF

Les découvertes 2002

Les détails et commentaires sur ces huit vins de prestige sont issus d'une dégustation ayant eu lieu en 2002.

CHÂTEAU PUECH-HAUT. TÊTE DE CUVÉE BLANC 2000 COTEAUX-DU-LANGUEDOC

Encépagement : roussanne, marsanne. Sous-sol argilo-calcaire et galets roulés. Élevage huit mois dans les mêmes fûts que ceux utilisés pour la fermentation. Or jaune intense à reflets verts. Le nez dévoile tout d'abord des senteurs de fruits exotiques (la goyave). Celles-ci s'accompagnent ensuite de notes plus végétales, légèrement mentholées et anisées. L'attaque est grasse, volumineuse. La bouche prend une belle ampleur réglissée et miellée. Une bonne acidité structure la fin de bouche. Ce vin fait partie de la poignée de grands blancs de la région Languedoc. À son apogée de 2002 à 2010. S'accorde avec un poisson grillé à chair

blanche, associé à de l'ail rôti et une tapenade d'olives noires, poulet et riz colonial. À carafier trente minutes avant de servir à 12 °C

POUILLY-FUMÉ. PUR SANG 2000 DIDIER DAGUENEAU

Encépagement : blanc fumé de Pouilly. Sous-sol argilo-calcaire. Élevage traditionnel. Or pâle très limpide. Le nez est marqué par les agrumes, à l'aération se dégagent des fragrances d'une complexité et d'une subtilité étonnante. Les arômes de gentiane et de cumin laissent subitement place à la papaye et au zest de kumquat. La bouche est d'une pureté et d'une élégance rare. La symbiose du gras et de la finesse, de l'éclat du fruit et de la minéralité unique du terroir de Pouilly. Il y a sur la commune de Pouilly, Didier Dagueneau... et les autres ; à l'image d'un artiste, son pinceau est le blanc fumé et sa toile, la butte de Saint-Andelain. À son apogée de 2002 à 2015.

À consommer avec un filet de saint-pierre au beurre de corail. À carafier trente minutes avant de servir à 12 °C.

DOMAINE DE TRÉVALON. 1997 VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE

Encépagement : 50 % syrah, 50 % cabernet sauvignon. Sous-sol calcaire. Élevage deux ans en foudres et fûts. Robe rouge carmin légèrement évoluée. Le nez est tout d'abord assez animal et libère des senteurs de cuir, de fourrure, de sous-bois, de tabac. À l'aération, apparaît un fruit confituré, la fraise, la figue sèche. L'attaque est tendre mais prend rapidement de l'ampleur. Le fruité s'accompagne d'une trame tannique bien fondue mais présente qui structure la bouche. La finale est longue, élégante et de bonne fraîcheur. Le piège parfait pour ceux qui pensaient se trouver plus à l'ouest. Les vins d'Eloi Dürrbach sont incontestablement des modèles à part, et nous l'en remercions ! À son apogée de 2002 à 2012.

Se marie avec des aiguillettes de canard ou du pigeon au sang. À carafier trente minutes avant de servir à 17-18°C.

**CHÂTEAU HAUT-BRION.
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 1993
PESSAC-LÉOGNAN, BORDEAUX**

Encépagement : 45 % cabernet sauvignon, 18 % cabernet franc, 37 % merlot. Sous-sol de graves avec dragées de quartz blanc. Élevage 22 mois en fûts de chêne neufs. Robe sombre, rouge carmin, légèrement évoluée. Le premier nez évoque des senteurs d'encens mêlés des notes de poivron rouge bien mûr, voire cuit. À l'aération, des fragrances plus profondes et complexes apparaissent, comme le chocolat, le tabac, la réglisse ; l'ensemble est enrobé de petits fruits rouges confiturés. L'attaque est magnifiquement soyeuse, suave, fine et d'une élégance rare. La bouche prend de l'ampleur en paliers successifs d'une totale harmonie. La fin de bouche est pleine de classe.

Haut-Brion signe en 1993, une grande réussite. Il s'agissait (à l'époque) du meilleur achat primeur à réaliser (moins de 200 F/HT la bouteille). À son apogée de 2002 à 2015.

S'accorde à merveille avec des cailles en sarcophage, pour ceux qui ont eu la chance de voir le remarquable *Festin de Babette*. À carafier une heure avant de servir à 18°C.

**GEVREY-CHAMBERTIN. CŒUR
DE ROY VIEILLES VIGNES 2000
DOMAINE BERNARD DUGAT-PY**

Encépagement 100 % pinot noir. Sous-sol argilo-calcaire. Élevage dix-huit à dix-neuf mois en fûts de chêne.

La robe est sombre, dense et profonde. Encre de chine à reflets et nuances violacés. Le premier nez est marqué par des senteurs finement boisées, à l'aération apparaissent rapidement des arômes plus fruités, de grande profondeur. La purée de cassis se mêle de mûres, de griottes. Cet ensemble gagne en complexité pour libérer ensuite

des fragrances très subtiles de réglisse, de caramel blond.

L'attaque est suave, dense, fruitée. La bouche gagne rapidement en ampleur, les tannins sont remarquablement veloutés. Les saveurs sont d'une richesse rare et évoquent d'emblée les fruits noirs bien mûrs comme la myrtille, la mûre et le cassis, mais également la chicorée et la poudre de piment.

Un vin inoubliable qui procure des sensations malheureusement trop rares. Une réelle chance pour les membres de la Fédération culturelle des vins de France de replanter le décor sur gevey-chambertin, grâce au talent, à la passion et au génie de Bernard Dugat-Py. À son apogée de 2002 à 2020.

S'harmonise avec un filet de biche poêlé aux aïelles. À carafier deux bonnes heures avant de servir à 18 °C.

**PAGO DE LOS CAPELLANES.
RESERVA 1998 RIBERA DEL
DUERO ESPAGNE**

Encépagement : 90 % tinto fino – 10 % cabernet sauvignon. Sous-sol argilo-calcaire. Élevage seize mois en fûts de chêne, 70 % Allier, 30 % américains.

La robe est très sombre, couleur d'encre. Le premier nez est dominé par des senteurs de lait de coco. À l'aération apparaissent des notes de gelée de mûres, accompagnées de fragrances de violette, de romarin et d'épices douces, comme des baies de genièvre.

L'attaque est merveilleuse, pleine de chair et de fruit. La bouche prend beaucoup d'ampleur et gagne en structure grâce à des tannins bien présents, mais très satinés. La finale est explosive, presque voluptueuse.

Cette récente découverte confirme l'extraordinaire potentiel des vignobles espagnols. Ce domaine en particuliers n'est qu'à l'aube d'une grande destinée. Il devient LA référence en Ribera del Duero. Chacun sait que la région abrite le mythe des vins espagnols ; à savoir la VEGA SICILIA. Attention l'élè-

ve pourrait un jour surpasser le maître...

À son apogée en 2002 – 2020. Se marie avec une épaule de cabri braisée. À carafier deux heures avant de servir à 18 °C.

**CHÂTEAU RAYAS. 1996
CHÂTEAUNEUF DU PAPE**

Encépagement : 100 % grenache

La robe est rouge pelure d'oignon, évoluée. Le premier nez est plutôt animal, presque sauvage. À l'aération, il libère rapidement des senteurs de figes, de pruneaux, de poivre et de menthol. Un doux mélange fruité, épicé et végétal.

L'attaque est à la fois douce et puissante, ample et fine. Pour le moins étonnante et pleine de surprises car la bouche prend beaucoup d'ampleur et finit en une queue de paon fruitée et poivrée.

Ce vin entre dans la très convoitée famille des bouteilles mythiques de France, donc du monde. À son apogée de 2002 à 2015.

S'accorde avec une bécasse rôtie ou une daube à la provençale et ses zestes d'oranges. À carafier quarante-cinq minutes avant de servir à 18° C.

**RIESLING. GRAND CRU BRAND
VENDANGES TARDIVES 1995
DOMAINE ZIND HUMBRECHT**

Encépagement : 100 % riesling. Sous-sol granitique, granite biotite. Élevage sur lies. Pas de collage (mise en bouteilles en septembre 1996).

Or jaune bouton d'or à reflets verts. Le nez est marqué par des senteurs intenses de pâtes de coing, de miel de bourgeon de sapin, de résine (sève de pin), de cire d'abeille... Un festival pour l'odorat.

En bouche, l'attaque est fine, d'emblée dominée par les agrumes et une sensation de pureté et d'harmonie géniale. Une superbe acidité enrobée de saveurs et de gras donne une réelle épaisseur au vin. Nous ne sommes pas peu fiers d'être alsaciens. Ce vin est plein d'éclat, de race et d'élégance. À son apogée de 2002 à 2025.

S'harmonise avec un foie gras d'oie poêlé sur son lit de coing confit. À carafier quarante-cinq minutes avant de servir à 12 °C.

Les coups de cœur

Les commentaires des six vins suivants sont issus d'une dégustation qui a eu lieu en 1998. Ils restent dans nos mémoires...

**CHÂTEAU CHEVAL-BLANC.
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
À SAINT-ÉMILION 1958**

L'année 1958 a donné des résultats moyens sur saint-émilion pour des raisons de gel, mais comme tous les grands vins, le Château Cheval-Blanc sait tirer son épingle de jeu en toute situation.

La robe est rouge carmin tuilé. Le nez est dominé de tabac brun et par les épices. Ces arômes se retrouvent en bouche avec une note finale de pur chocolat. Très belle surprise. Le vin est cependant en plénitude et le temps est venu de le déguster.

**CHÂTEAU PALMER. 3^{ES} GRAND
CRU CLASSÉ MARGAUX 1966**

Belle robe tuilée encore soutenue. Le nez est très opulent, il est marqué par des notes de fruits mûrs (prune, la mûre) ; d'épices et de réglisse. À l'aération se développent des notes de sous-bois et de tabac. L'attaque est très fine, emplit progressivement la bouche. Les tannins sont admirablement fondus et le fruit confituré et soyeux. Un vin à maturité, de grande qualité, mais qui réservera encore beaucoup de plaisir pour quelques années encore.

**CHÂTEAU HAUT-MARBUZET
SAINT-ESTÈPHE 1988**

Robe rubis brillante. Le nez est agréable, marqué par des notes de fruits rouges confits accompagnés d'arômes de sous-bois. La bouche est riche, pleine de chair, longue. L'ensemble est mêlé de

notes de pruneaux, de cèdre, de havane et de cuir. L'équilibre est total.

**CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES
2^{ES} GRAND CRU CLASSÉ SAINT-
JULIEN 1975**

Rubis foncé avec une petite nuance d'ambre. Bouquet intense de cerise noire, de cuir et de chêne épicé. Il nécessite une petite aération pour dévoiler tous ses charmes. L'attaque est corsée, dense. La bouche est idéalement concentrée, fine et puissante. Le vin est charpenté, d'un équilibre subtil. On peut encore l'attendre quelques années car il évolue très lentement. C'est certainement le Las Cases le plus apte à la garde de tous les vins produits au Château durant les années soixante et soixante-dix.

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE.
COMTESSE DE LALANDE 2^{ES} GRAND
CRU CLASSÉ PAUILLAC 1988**

Rouge grenat vif. Le bouquet est intense et libère des senteurs de prune et de cassis. Le boisé domine avec des arômes de pain grillé, de cèdre, d'épices et de fumé. À l'aération, des notes de tabac se dégagent. Le vin est très sèveux. Il explose en bouche de fruits mûrs mêlés d'épices. Il se montre soyeux, moelleux et corsé.

**CHÂTEAU TROTANOY.
POMEROL 1993**

Robe soutenue de couleur pourpre. Nez doux et mûr de cerise noire, de réglisse et de terre. Les arômes en bouche sont de tout premier ordre, ce vin est opulent, corsé et modérément tannique, avec un fruité doux, concentré et confituré. L'harmonie de ce vin révèle une formidable réussite d'équilibre surtout pour un 1993. Une révélation !!! Trotanoy 1993 est un vin à rechercher.



À travers son Club, la Fédération culturelle des vins de France organise des dégustations réparties dans toute de la France.
Tél. : 03 89 61 85 05. Fax : 03 89 61 85 55. www.fcvf.com
E-mail : info@fcvf.com.