Millésimes anciens (vins de chasse)

Quelques remarques préliminaires...

- Il s'agit là d'un choix à la fois libre et imposé ; le fil conducteur sera la **finesse** et non la puissance, contrairement à *l'a priori* possible sur les vins de chasse.
- La garde est compliquée et présente toujours une part de risque. Pour une cave équilibrée, il faut respecter la règle des trois tiers :
 - o 1/3 de consommation rapide (0 à 3 ou 4 ans)
 - o 1/3 de moyenne garde (5 à 10 ans)
 - o 1/3 de grande garde (plus de 10 ans)
- Ce soir, vins de grande garde, qui ont au moins dix ans. Pour certains vins, c'est l'apogée ; pour d'autres le risque est réel...

CORBIÈRES (Boutenac) Domaine de la Voulte gasparets, cuvée Romain Pauc 2001

Majoritairement Carignan (pieds centenaires)

- Millésime : 2001 grand millésime
- NEZ : fruité
- BOUCHE : tannins fins

Elevage en foudre « méditerranéen » (cf Trevallon) ; cépage donnant logiquement des vins rustiques mais ici les vignes sont travaillées et limitées.

VACQUEYRAS Château des Tours 1996

Grenache 80 % - Syrah 20 %

- Millésime : petit millésime en Rhône sud
- NEZ : réglisse et poivré
- BOUCHE : cacao poudré, épices, groseilles et fruits rouges ; de la fraîcheur et de l'acidité

Vin insolent de jeunesse ! Il s'agit du milieu de gamme chez Emmanuel Reynaud...

Avec la terrine, les épices et l'alcool ressortent grâce au gras ; le vin devient plus ample et libère son côté méditerranéen.

ECHEZEAUX Grand cru, Domaine Lamarche 1993

100 % pinot noir

Domaine possédant « la grande Rue »

- Millésime : beau millésime en Bourgogne pour le rouge
- NEZ : premier nez en fruit compoté, confit ; deuxième nez avec une fine pointe tertiaire sans impression de fin de vie.
- BOUCHE : attaque fine mais encore de la mache et un côté bagarreur ; une vingtaine de caudalies ; un côté solaire tellurique ; vins complexes et difficiles d'accès. Encore de la garde...

CORTON GRAND CRU domaine Maldant 1988

100 % pinot noir

Parcelle renarde ; domaine formidable entre Corton et Corton Charlemagne

- Millésime : au moins dix ans de garde avant d'ouvrir une telle bouteille
 - NEZ : tertiaire ; étable, fourrure, fruits mûrs
 - BOUCHE : rondeur et sucrosité du fruit mais aussi des épices (piment)
- Vin sur le plateau ; les tannins sont fondus ; il est à boire maintenant.

MARGAUX, Château Bel Air Marquis d'Aligre, 1986

25 % Cabernet sauvignon - 25 % cabernet franc - 25 % merlot - 25 % petit verdot

- Millésime : troisième plus grand millésime en Margaux (86-61-1900)
- NEZ : cassis ; un côté réduit ; cave en terre battue
- BOUCHE : on boit la cave en terre battue ! « rusticité » due à sa grande jeunesse !!!

Elevage en cuve béton 5 à 10 ans ; pas de bois (le seul en Bordeaux !!!)

RIVESALTES Domaine Cazès Cuvée Aimé Cazès 1980

Le plus grand vin muté français

120 ha en biodynamie. Cette cuvée est la cuvée mythique.

Elevage oxydatif en bonbonnes de verre, à l'air, après mutation.

- Millésime : Ce millésime est à la vente actuellement !
- NEZ : noix, miel, pâtes de fruits, figues, raisons de Corinthe
- BOUCHE : très ronde et douce rappelant un vieux Porto Tawny