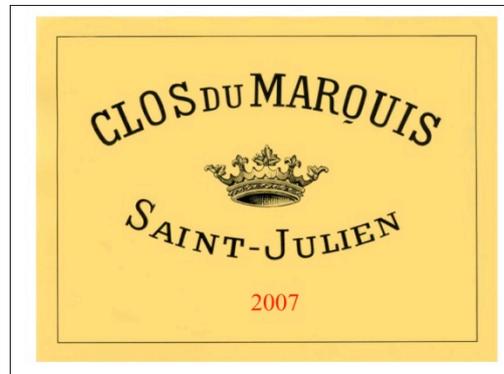


Dégustation du 17/12/2010 « Horizontale (comprenez « verticale ») du Clos du Marquis »

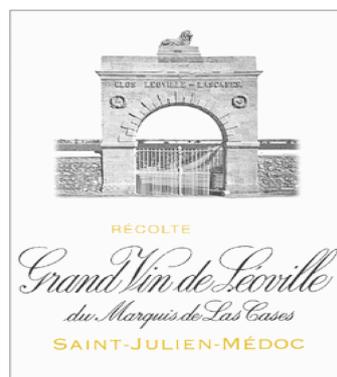
Aux grandes occasions, les grands moyens, donc pour ce premier anniversaire du club Chri-Chri avait délocalisé cette soirée chez... ses parents (et non parce que son appartement n'était toujours pas livré !).

Deux guests étaient présents : Patrick le maître des lieux et Paul Beaulier.

En cette soirée enneigée, Chri-Chri (l'autoproclamé « numéro 1 » à l'instar d'un président de république bananière) a rassemblé pour un énigmatique « verticale d'un deuxième vin d'un grand vin de Saint Julien ». Compte-tenu du lieu qui nous accueille en ce soir, votre scribe avait prononcé l'un des 5 deuxièmes crus classés : bingo, parmi les 5 en lice, ce sera le Clos du Marquis :



du château Leoville Las Cas.



Une première précision s'impose : le Clos du Marquis n'est pas le deuxième vin du château mais le deuxième premier vin (Ah le marketing...) puisque le deuxième de Leoville Las Cases est le Petit Lion du Marquis Las Cases.

Arrivée au 96 ter de la rue de Pontoise à l'Isle Adam, une belle table ornée de bostons est dressée, le feu crépite dans la cheminée et la petite famille Ramé nous accueille, pour ce qui s'annonce être un grand moment de convivialité.

Connaissant les loufous du groupe, l'invitation avait été fixée par notre hôte à 20 h 30 (« afin que tout le monde soit là à 21h00 »). Mais les caprices de la météo font que les convives arrivent en ordre dispersé jusqu'à l'heure fatidique de 21 h 00 où la Police fait son entrée (et oui les bandits respectent aussi la trêve de Noël)...

Apéritif : Corton Charlemagne Grand Cru du Domaine Pierre Marey et Fils 2005
(Pernand-Vergelesse)

Alex et maxime nous l'avaient décrit, mais rien ne vaut une photo : Eric Marey, c'est lui :



Premier signe : Sylvie refuse ce verre aux reflets or, (ce qui a l'air de surprendre les mauvais esprits présents autour de la table, comme quoi on est souvent trahi par les siens !)

Le ton est donné !

Cette première dégustation est entrecoupée de l'accueil des convives, mais pour votre rédacteur c'est une pure merveille. Les quelques commentaires qui en ressortent sont élogieux : le nez est herbacé voir fumé, d'autres retrouvent des senteurs plus florales (la violette). En bouche ce sont surtout les arômes de pain d'épice qui ressortent. Une belle longueur et les larmes qui ornent le verre nous laissent à penser qu'il a encore de belles années devant lui...

Clos du Marquis 2007

Cabernet Sauvignon

58,4 %

Merlot

34,8 %

Cabernet Franc

4,9 %

Petit Verdot

1,9 %

La robe est pourpre voir même violette. La jeunesse visuelle se retrouve au nez où des arômes alcooliques, de griotte à l'eau de vie voir de chocolat se font sentir. En bouche l'alcool est omniprésent, comme dirait Titou « il tabasse la gueule ».

Nous reviendrons ultérieurement sur ce vin (certains très longtemps après) et des arômes de caramel succéderons à l'alcool : « c'est plus que du caramel, c'est du carambar » pour Néné.

Conclusion : il en prend pour perpet'

Clos du Marquis 2004

Cabernet Sauvignon

56,7 %

Merlot

38 %

Cabernet Franc

2.3 %

Petit Verdot

3 %

Trois ans de plus, l'on assagi : la robe est un beau rouge. On trouve des arômes « animal », mais aussi une certaine fraîcheur de champignon. Paul nous fait remarquer une certaine astringence en bouche. Si certains perçoivent des notes d'épice, tous sommes d'accord pour dire qu'il est trop court en bouche mais qu'il possède un potentiel de garde admirable. Après cette dégustation, Titou demandera si nos verres ne sont pas trompeurs, mais il semblerait que ce soit en fait son nez selon Néné.

Conclusion : mieux mais peut encore attendre

Clos du Marquis 2001

La robe n'est pas fondamentalement différente de celle du 2004 : un beau rouge rubis avec des teintes légèrement violettes. Le nez est lui aussi plus travaillé : se mêlent pêle-mêle des arômes de réglisse, de cuir, voir de cassis. Après les deux premiers vins très alcooleux, le nez de ce vin est plus agréable voir apaisant.

La bouche est beaucoup plus complexe que celle des années précédentes puisqu'aux fortes notes animal se mêlent une légère finesse notamment de cassis.

Conclusion : le préféré de certains, mais même pour les autres c'est un vrai plaisir.

Clos du Marquis 1998

Cabernet Sauvignon

76.44 %

Merlot

14.98 %

Cabernet Franc

8.58 %

La robe est un beau rouge dépourvu de traces violettes (un peu rouille Chri-Chri ?). Le nez est encore plus complexe et porte plus sur le chocolat tout en conservant des notes racées, animal. En bouche, l'équilibre n'est plus le même, il chute rapidement nous sommes tous d'accord pour dire qu'il est un peu passé : Seb en profite pour faire la comparaison avec le 4° vin de la dégustation à venir chez Alex (comme toujours il a pris un peu d'avance !).

Conclusion : un peu passé : à boire rapidement.

Vin mystère (Clos du Marquis 1995)

La surprise a été de taille puisque ce diable de numéro 1 a eu l'idée de nous mettre le même vin sur une année différente.

Comme toujours dans ces cas, les participants ne se jettent pas à l'eau (mais plutôt sur le vin) et les commentaires en sont que très succins : de l'avis de tous, le nez est très boisé. La bouche confirme l'élevage en barrique mais elle est piquée : acidité et amertume en fin de bouche sont du voyage : Néné ira même jusqu'à se prononcer sur le vieillissement de ce vin en caisse sur les quais du port du Havre... Fort de leur connaissance de la cave de Chri-chri, Alex et Seb se dirigent vers la rive gauche de Bordeaux. C'est finalement Maxime qui trouvera la solution.

Conclusion : il est en déclin, pas tué ...mais presque.

Château Leoville Las Cas 1998

Cabernet Sauvignon
76.44 %
Merlot
14.98 %
Cabernet Franc
8.58 %

Quelques commentaires qui ont accompagné cette dégustation : « c'est classe » « c'est top » « quelle réussite ».

Au nez on retrouve les grandes lignes chocolat, animal identifiées dans le « deuxième premier vin » mais aussi des arômes de truffe et de fruit. En bouche, c'est l'extase : le chocolat toujours mais cette fois sur une très belle longueur et une acidité en fin de bouche qui séduit tout le monde.

Conclusion : le meilleur vin de la soirée : que Chri-Chri se rassure il peut encore tenir 10 ans.

BRAVO TOF ET MERCI DE CETTE BELLE DEGUSTATION : DE L'AVIS DE TOUS, ON EN REPREND POUR UN AN FERME !!!