

Chers tous,

En partenariat avec l'association Culture et Goût j'ai décidé de publier des bancs d'essai de contrôle de vins actuellement extrêmement réputés, médiatiques et particulièrement encensés par la critique....

Notre objectif est double ; conforter sur bouteille la validité (ou non) des résultats qui sont mis à la disposition du public, et, offrir une note récente sur une bouteille décortiquée sur deux jours.

Je ne reviendrai pas, une énième fois encore, sur le caractère inique, voire nul et non avénu des notations qui pullulent depuis 30 ans, sur tout type de support médiatique...

J'ai toujours contesté la fiabilité de notations réalisées, à la va vite, sur des échantillons goûtés à la chaîne...

Remarquez, il est vrai que cela a permis souvent d'anoblir des vins aussi peu distingués que le palais peu éduqué de dégustateurs en herbe !?! Ou fraîchement auto-proclamés.

Donc, comme toujours c'est le respect pour le vin qui doit être de mise...

Un système de notation fiable, expliqué (voir ma méthode d'analyse sensorielle et de notation des grands vins dans la publication 2017 des cahiers de dégustation de Culture et Goût et que vous trouverez ci-après), étayé par un passé de goûteur incontestable !?!?!?

Ces vins ont été sélectionnés pour m'être présentés à l'aveugle, par petites séries de 4 bouteilles; la même dégustation a été réalisée sur 24h, pour évaluer la résistance du vin après l'ouverture de la bouteille.

La thématique choisie pour notre publication 2022 est:

### **Les grands vins de cépages bordelais en France et dans le monde**

J'ai retenu 32 cuvées qui ont été le plus souvent très bien notées par force critiques ou journalistes spécialisés; personnellement, si je connais parfaitement toutes ces cuvées, leur origine, leur histoire, et plus sûrement encore leur goût par la dégustation de millésimes antérieurs; j'avais pris, moi, la décision raisonnable et surtout sérieuse pour juger ces vins :

De les goûter exclusivement sur bouteilles du commerce,

D'attendre quelques mois et souvent un an voire deux après la mise.

J'ai donc à l'instar des dégustations du Grand Jury, qu'avait créé le regretté Jacques Luxey, voulu m'imposer un exercice rigoureux et vous offrir un résultat parfaitement fiable en donnant à chacune des bouteilles analysées le respect qu'il convient...

J'ose dire qu'à l'arrivée il n'y a pas eu de grande surprise, si ce n'est le constat un peu désabusé que les notations actuelles sont aussi ridicules que les connaissances organoleptiques de leurs auteurs. Pensez donc: quand j'ai commencé à constater que tel Chateaneuf-du-Pape obtenait 100/100, par des critiques réputés !?! qui, au même moment de surcroît, pouvait noter ici telle récolte de La Tâche, l'Echezeaux d'Henri Mayer, un Cheval Blanc, un merveilleux millésime de Ridge Montebello autour des 95/100, soit 5 points au dessous d'un (certes fort estimable) Chateaneuf, je finis par me convaincre que le système dans lequel nous entrions était devenu plus du tout crédible et surtout que le sérieux qui aurait dû animer ces journalistes avait définitivement disparu ....

Alors me direz-vous ??? Ils ont le droit de mettre la note qu'ils veulent à ce qu'ils veulent !!!!

Et je vous réponds: cent fois oui!!!!

Comme j'ai le droit moi de les contester, mais plus efficacement encore de montrer l'inanité de ces critiques.

Ce qui prouve mes dires, et, la légitimité de mon offuscation, c'est que depuis peu, le marché lui, ne s'est pas trompé.

Eh oui chers amis ces 100/100 fantaisistes s'achètent pour la plupart autour des 150€ voire moins!!!! Alors que les 95/100 cités ci-dessus, eux, vont pour certains atteindre plusieurs milliers d'euros !!!! Amusez vous encore à compter le nombre de vins qui atteignent les score remarquables de 94 à 97/100... Ils pullulent.

Pis encore!!! Vous y trouverez notés à la même hauteur de splendides Barolo estimés au même niveau que de bons Cornas ou même d'excellents Madiran?!?! Malgré toute l'estime que l'on peut leur porter, ils ne peuvent en rien leur être comparés.

Combien de vins chiliens (certes excellents) ai-je vu notés au dessus ou à l'égal d'un château Trotanoy, d'un La Conseillante à Pomerol, d'un Château Ausone???

Remarquez on compare bien à ce dernier, dans une classification récente et officielle, le crû Pavie et L'Angelus ?!?!?

Là encore une conviction que je ne partage pas. Pour moi il n'y a que trois crus à Saint Emilion qui peuvent prétendre au titre de : Premier grand cru classé A.

C'est :

Château Cheval Blanc,

Château Ausone et

Château Figeac.

Mais revenons au vin du Chili. Oui, Il y a de remarquables vins chiliens et quelques uns peuvent quelquefois rivaliser dans un millésime exceptionnel avec nos meilleurs crus du bordelais; mais bien souvent ce ne sont pas les meilleurs qui obtiennent les plus hauts scores...

Le drame de certains dégustateurs est qu'ils ne jugent les vins que sur leur attaque en bouche, leur rondeur, leur opulence, en somme ils n'apprécient que les vins flatteurs.....

Malheureusement, les vrais grands crus qui ont une trame plus serrée, une intensité gustative plus forte et une finesse de goût plus subtile sont pénalisés par cette frange de goûteurs médiocres.

Pour illustrer le propos, je vous livre au côté de ma notation personnelle les cotations approximatives qui ont été accordées à ces cuvées.

Maintenant je vous laisse juge de nous juger....

Éric Verdier

Château Figeac (1 <sup>er</sup> GCC St Emilion) 2016	95 / 98	17	250 €
Sassicaia (Bolgheri-Sassicaia) 2016	95 / 99	17	350 €
Château Figeac (1 <sup>er</sup> GCC St Emilion) 2017	94 / 96	16,5	180 €
Château Léoville Poyferré (2 <sup>ème</sup> CC de St Julien) 2015	94 / 97	16,5	160 €
Château Pichon Baron (2 <sup>ème</sup> CC de Pauillac) 2015	95 / 97	16,5	170 €
Château Ducru-Beaucaillou (2 <sup>ème</sup> CC St Julien) 2017	93 / 95	16,5	170 €
Sena (Vinado Chadwick – Chili) 2016	94 / 97	16,5	140 €
Chateau Montrose (2 <sup>ème</sup> CC St Estèphe) 2015	95 / 97	16	220 €
Château Cos d'Estournel (2 <sup>ème</sup> CC St Estèphe) 2016	96 / 98	16	220 €
Catena Zapata « Adriana Vineyard Mundus Bacillus Terrae »	93 / 96	16	200 €
Château Pape Clément (GCC Pessac Léognan) 2016	95 / 98	16	180 €
Château Pichon Baron (2 <sup>ème</sup> CC de Pauillac) 2017	94 / 97	15,5	150 €
Château Cos d'Estournel (2 <sup>ème</sup> CC St Estèphe) 2017	94 / 97	15,5	160 €
Château Pichon Lalande (2 <sup>ème</sup> CC de Pauillac) 2017	94 / 96	15,5	160 €
Gandolini « Las 3 Marias » (Chili) 2013	93 / 96	15,5	100 €
Gandolini « Las 3 Marias » (Chili) 2015	94 / 97	15,5	100 €
Montes « Purple Angel » (Chili) 2015	95 / 97	15,5	80 €
Clarence du Château Haut Brion 2016 (second cru du Château Haut Brion) 2016	93 / 95	15,5	150 €
Château Pape Clément (GCC Pessac Léognan) 2017	94 / 96	15,5	90 €
Château Petit Village (Pomerol) 2015	94 / 96	15	100 €
Gandolini « Las 3 Marias » (Chili) 2011	94 / 96	15	100 €
Château Pape Clément (GCC Pessac Léognan) 2018	94 / 96	15	90 €
Château Léoville Poyferré (2 <sup>ème</sup> CC de St Julien) 2014	93 / 95	15	90 €
Auritea « Cabernet franc » (IGP Costa Toscana) 2015	?	14,5	80 €
Castellare « Coniale cabernet-sauvignon » (IGT Toscana) 2015	93 / 95	14,5	70 €
Château Ducru Beaucaillou (2 <sup>ème</sup> CC St Julien) 2011	93 / 94	14	110 €
Gandolini « Las 3 Marias » (Chili) 2017	93 / 96	14	100 €
Château de Sales (Pomerol) 2015	92 / 94	14	50 €
La Chapelle de la Mission Haut-Brion (second vin du Château La Mission Haut Brion) 2014	91 / 94	14	80 €
Château La Conseillante (Pomerol) 2013	92 / 94	13,5	80 €
Duo de La Conseillante (Pomerol) 2016	91 / 93	13,5	80 €
Gandolini « Las 3 Marias » (Chili) 2014	92 / 95	13,5	100 €
Château Haut Bailly (CC Pessac Léognan) 2017	92 / 94	13	110 €
Château Belair-Monange (1 <sup>er</sup> CC St Emilion) 2013	91 / 94	12,5	90 €



Eric Verdier 2022





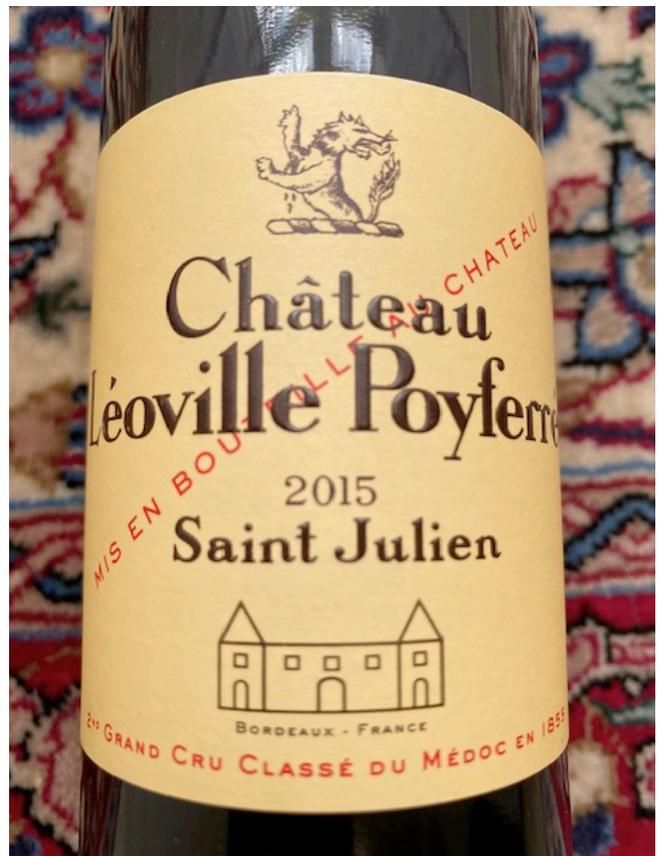
Eric Verdier 2022







Eric Verdier 2022







Eric Verdier 2022



Eric Verdier 2022

Publication 2017 de Culture & Goût, « Palmarès terroirs » 2017 (Extrait)

Seuls, dans ce classement, ont été retenus des crus dont les terroirs peuvent offrir des vins qui assurent aux dégustateurs un minimum de 2/5 « d'intensité gustative » (IG) perçue sur la langue par les papilles gustatives ; et de 3/5 en perception de la « finesse de goût » (FG), ou, inversement, 3/5 d'IG et 2/5 de FG.

Vous l'avez compris, mathématiquement c'est très simple ; un bon vin de table simple, franc et loyal sur le plan juridique ou moral se doit d'avoir la moyenne, soit 5/10 ; ce résultat lui assure son homologation en vin marchand...

## INTENSITE GUSTATIVE (IG)

C'est la mesure de persistance sur les papilles gustatives de tous les stimuli que le vin imprime sur la langue lors de l'humectation. Nous l'exprimons non pas en caudalies, mais en « perception seconde », de l'attaque en bouche jusqu'à la fin du ressenti des différents composés sapides qui composent le vin en cours de dégustation.

Cette analyse ne juge que la puissance des composés moléculaires et leur intensité sur le palais.

- a) Stimuli moléculaires et stimuli ioniques
- b) Sensation somesthésique : le toucher de la langue, la viscosité etc...
- c) Sensation tactile : astringence due aux tanins ou à certains composés chimiques qui créent une réaction sur les bourgeons gustatifs.

Pour bien comprendre ma base de réflexion sur l'intensité gustative de tout liquide, je prendrais l'exemple de l'eau, exercice simple et peu couteux ; qui a le mérite de ne jouer que sur des stimuli ioniques : cation et anion, que les bourgeons gustatifs vont pouvoir capter et analyser. Sur une échelle de 1 à 5 secondes, l'eau d'Evian sera de 1/5 car faiblement minéralisée et l'eau de Contrex (Contrexéville) sera de 3/5, car sa composition riche en oligo-éléments va durablement exercer sur les papilles son empreinte minérale sapide...

Je n'ai retenu pour cette classification de terroirs que les vins capables de dépasser les 2 secondes d'empreinte sapide sur la langue. Sachez que 2 secondes c'est déjà très long !!! et c'est une minorité de vins qui peut se targuer d'une telle persistance. Toute la difficulté pour le dégustateur est de savoir dissocier dans l'examen gustatif l'intensité gustative sapide des composés volatils aromatiques qui, eux, jouent sur l'épithélium olfactif et prolongent le sentiment gustatif du vin ; c'est en vérité une confusion qui mêle deux actions cérébrales différentes mais simultanées... d'où, souvent, beaucoup d'erreurs que l'on a mises dans un fourretout que l'on nomme joliment « caudalie »...

Barème :

- 2/5 Grand vin de belle persistance issu d'un bon terroir au caractère singulier.
- 3/5 Intensité remarquable qui signe un grand terroir. Superbe matériel végétal.
- 4/5 Sapidité exceptionnelle. Terroir d'exception qui permet l'obtention d'une matière végétale complexe qui va, en bouteille, continuer sa complexification.
- 5/5 La perfection gustative dans une race de terre exceptionnelle qui produit des composés organiques complexes offrant des raisins de parfaite constitution physico-chimique

## LA FINESSE DE GOUT (FG)

La finesse de goût est caractérisée par la présence de 3 sensations distinctes qui doivent atteindre la plus parfaite harmonie. C'est la combinaison de la force, de la persistance et de l'appétence qu'offre le vin en cours de dégustation.

- a) Des composés tactiles du vin (sensation somesthésique et pseudo thermique conférée par des molécules chimiques contenues dans le vin en cours de dégustation), rondeur, velouté, suavité...
- b) Des composés aromatiques (leur finesse, leur persistance et leur complexité) à la retro olfaction.
- c) De l'amertume, de la subtilité de la finesse des tanins ou de leur grossièreté que vont conférer les polyphénols contenus dans le vin.

Cette étape de l'analyse sensorielle est évidemment la plus délicate, car elle dépend du nombre de vins préalablement dégustés et de leur mise en mémoire gustative. En d'autres termes, c'est le nombre de cuvées dégustées qui va permettre au goûteur d'avoir un jugement fiable étayé par l'expérience.

Malgré leurs grandes qualités, tous les millésimes de Petrus ne se valent pas !.. Pour expliquer leurs différences, c'est l'analyse en bouche du matériel végétal, la qualité de la maturité physiologique du raisin et l'équilibre acide/sucre/peau qui vont déterminer le goût plus ou moins subtil du vin...

Comme pour l'intensité gustative, j'ai établi une cotation sur 5 niveaux et n'ai sélectionné que des vins ayant une finesse de goût supérieure à 1.

Barème :

- 2/5 L'expression fine d'un cépage ou d'un assemblage. Bel équilibre général de la cuvée.
- 3/5 Subtilité et équilibre général de la cuvée excellents. Tanins savoureux sans dureté.
- 4/5 Tannins superbes, présents et persistants, sapidité intense sans dureté ni amertume. Parfaite osmose avec palais, salive et composés du vin ne faisant qu'un.
- 5/5 Vin parfait, tannins d'un équilibre remarquable. Puissance, intensité, persistance... Appétence qui stimule les glandes salivaires. « Poudré » délicat qui s'estompe lentement sur les papilles gustatives.

Dans le cadre des grands terroirs de Bourgogne, ceux-ci ont été sélectionnés sur la base de mes dégustations sur bouteille comme sur fût et ce sur plus de 30 années. Nous ne vous livrons pas ici une sélection de viticulteurs, car ce n'est pas le sujet de ce document...

Sachez malheureusement que peu de vigneron tirent la quintessence de la plupart de ces fabuleux terroirs ; donc soyez vigilant lors de l'acquisition de vos précieuses bouteilles...

Exemple N°1 :

Un château X AOC Côtes de Castillon. Ce vin va obtenir un 11/20

Ce total se décompose dans ce cas précis en :

10/10 le minimum pour un vin loyal, sain et Marchand

0/5 pour l'intensité gustative

1/5 pour la finesse de goût

Cette note de 11/20 signe un vin honorable mais qui ne jouit pas d'un terroir qui lui permette d'obtenir une bonne intensité gustative, ni une bonne finesse de goût.

Exemple N°2 :

Maintenant prenons l'exemple d'un estimable cru bourgeois du Médoc : Château X note 13/20.

Ce total se décompose dans ce cas précis en :

10/10 le minimum pour un vin loyal, sain et Marchand

2/5 pour l'intensité gustative

1/5 pour la finesse de goût

Soit 13/20 qui signe un vin de qualité supérieure offrant au dégustateur le spectacle d'un terroir de belle facture.

Exemple N°3 :

Maintenant prenons un troisième exemple, celui d'un vin qui obtient un résultat qui lui permet d'entrer dans le petit Panthéon des grands terroirs.

Château Montrose obtient 16/20 . Ce total se décompose dans ce cas précis en :

10/10 le minimum pour un vin loyal, sain et Marchand

3 pour l'intensité gustative

3 pour la finesse de goût

Soit un total de 16/20 qui signe la marque sapide et subtile sur les papilles gustatives d'un très grand terroir.