

Date : 23/07/2014

St Emilion VS Pomerol : la battle du merlot

Par : Maigremont

Loin de nous l'idée de vouloir comparer à tout prix ces deux prestigieuses appellations, nous souhaitons tenter de trouver et d'identifier des différences ou des similitudes. Ce fut finalement assez compliqué de trouver un avantage pour telle ou telle appellation, plusieurs raisons à cela. La première, nous n'avons ouvert que 11 bouteilles. La deuxième, il y eu pas mal de disparité au niveau du pedigree. La troisième, 8 millésimes différents. Quand on connaît l'importance de la météo dans la coin, inutile de comparer ce qui ne l'est pas.

Mais peu importe, cela ne nous a pas empêché de passer une bonne soirée. Ca c'est habituel par contre ;)

Les vins sont d'abord servis par paires, à l'aveugle, puis avec le repas.

Château Patarabet, St Emilion 2002 : nez assez discret et pour le moins simple dans son expression, avec des notes de cabernet. La bouche se montre simple, longiligne, sans grande folie, avec les limites du millésime. Pour commencer, on va dire que c'est correcte, sans plus.

Château du Moulin Noir, Montagne St Emilion 2008 : ensemble plus rond, avec quelques aspérités tanniques. Néanmoins, le toucher de bouche est bien plus intéressant et en fait un vin correcte pour le pedigree.



Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1254

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Château Gombaude Guillot, Pomerol 2007 : ça y est, on entre dans le vif du sujet ! Très joli nez, avec un fruit avenant sur la cerise griotte. L'élevage est quasi imperceptible, mais apporte un supplément de complexité. La bouche est à l'unisson : soyeux dès l'attaque, presque caressante, l'acidité se montre juste tout en accompagnant le vin. Le fruit se montre encore une fois. La longueur est bonne, ce qui n'est pas pour gâcher le plaisir global. Très bien et surtout, on a envie d'en savoir plus sur cette propriété. Belle réussite sur ce millésime.

Château Beauregard, Pomerol 2007 : la matière n'a pas le carisme nécessaire et suffisant pour supporter un tel élevage. Le jus se goûte caramel et n'est finalement pas très avenant. Ennuyant.

Clos René, Pomerol 2006 : le nez est tout en dentelle, plutôt classe. Bouche à l'attaque puissante et riche, mais l'ensemble reste néanmoins équilibré. Jolis tannins gras où l'élégance persiste jusque dans la finale vigoureuse. Un vin qui ne manque pas de peps, ni d'attraits. Bien +

Le Cadet de Larmande, St Emilion Gd Cru 2005 : un peu plus grassouillet, rondouillard, de l'alcool. Tannins un peu sec cependant. Atypique, mais pas inintéressant.

Château Boutisse, St Emilion Gd Cru 2003 : pas mal de fruit, pas mal de notes d'élevage, mais les registres sont dissociés. Mais ce qui marque, c'est le feu à la cabanne : alcool, richesse, manque d'équilibre. Pas surpris à la lecture du millésime.

Château Beau-Séjour Bécot, St Emilion Gd Cru 2001 : d'avantage de finesse, bonne attaque en bouche, équilibrée et à la fois dense et charnue, tannins de bonne facture. Finale persistante, saline et salivante. Très bon vin.



L'Espit de Clocher, Pomerol 2000 : fine acidité, vin un peu effacé, certainement la limite d'un 2ème vin dans un millésime pas si grand que ça du côté de la rive droite. Finale lâche, terreuse et métallique. Bof

Château de Ferrand, St Emilion Gd Cru 1996 : le nez dévoile des signes d'évolution manifestes (bois humide) mais aussi de fruits rouges frais, d'épices et de tabac. L'acidité est fine, la bouche légèrement comotée et termine sa course par une finale de moyenne intensité. Intéressant, sans être immense.

Château le Puy, Bordeaux Côtes de Franc 2004 : sous sa robe étonnamment trouble, le nez est très fruit, marqué par une légère acidité volatile, dont le registre "nature" ne trompe pas sur un certain type de vinification. La bouche est souple et douce et la longueur sur le fruit est plutôt bonne. Joli vin, atypique lui aussi, d'un caractère gourmand et salivant.