

ENREGISTREMENT AUDIO « Château du Vivier » (avril 97)

- Cours sur les vins de Bordeaux : un professeur sommelière (A) et le groupe d'élèves (E) -

5

n°5 UN ENTRE-DEUX-MERS 1994

...

A. *J. qu'est-ce qu'on aura comme cépages dans ce vin*

10 E. ...

A. *c'est un blanc sec*

E. *un blanc sec*

E. *un blanc sec'*

A. *de bordeaux on en a parlé y'a deux minutes,*

15 E. *(Sauvignon')*

A. *SAUvignon SAUvignon parce que c'est du sec, on va avoir AU MOINS' 80% de sauvignon et peut-être 20% de sémillon, mais pas la muscadelle parce que' c'est sec, la muscadelle c'est parfumé c'est surtout pour faire les vins- liquoreux*

E. *aussi c'est sémillon'...*

20 A. *un p'tit peu un p'tit peu (souple)*

E. ...

A. *un tout p'tit peu p't'être 5% c'est très peu*

E. *...sémillon...*

A. *oui ça c'est les trois cépages qu'on utilise mais quand on veut avoir des vins très secs on met pas d''muscadelle*

25 ...

A. *-lors vous voyez qu'on a- c'est vrai qu'on sent la muscadelle parce qu'en fait on a l'impression d'avoir un raisin SURmaturé hein c'est pas très vif c'est un p'tit peu- on a l'impression qu'c'est souple*

E. *ouais*

30 A. *c'est vrai qu'ça c'est la muscadelle c'est un tout p'tit peu muscaté hein donc qui est-ce qui veut faire l'analyse euh sensorielle là qui va m'parler un peu du vin*

E. *... du bordeaux*

E. *charles*

A. *charles' charles il est bordelais il va nous parler-*

E. *ah non*

35 A. *du bordeaux,*

E. *non non*

A. *non'*

E. *moi j'veux bien mais ... dans les entre-deux-mers je r'trouve surtout euh*

40 A. *oui ça c'est toujours l'même problème c'est qu'c'est lavé en machine euh à laver*

E. *... une légère robe*

- E. *i sent l'avocat non...*
 A. *l'avocat' (RIRE chuchoté)*
 E. *non il a plus une odeur...*
 A. *moi j'sens qu'c'est un p'tit peu herbacé*
 45 E. *sous-bois hein*
 A. *oui un peu l'sous-bois un peu l'champignon' hein*
 E. *mm c'que j'disais tout à l'heure*
 E. *i sent l'avocat*
 A. *c'est c'est vif au nez on a une odeur assez vive*
 50 E. ...
 A. *et au niveau de l'aspect visuel qu'est-ce que vous avez là*
 E. ... *clair*
 A. *la robe elle est claire'*
 E. *clair...*
 55 A. *oui elle est brillante'*
 E. *oui*
 A. *est-ce qu'elle est limpide'*
 E. *ouais ouais*
 A. *au niveau des larmes bon on sait qu'on a touj-*
 60 E. ...
 A. *hein*
 E. ... *(y'en n'a quasiment pas)*
 A. *(elle) est riche le nez est un- très puissant ensuite hein*
 E. *oui le nez est::*
 65 A. *très puissant on va arriver presque vers des notes un p'tit peu miellées à force d- après l'aération hein le*
premier nez c'est vrai qu'on a une petite pointe herbacée un peu l'champignon un p'tit peu le:: la fougère enfin
toutes ces choses un peu herbacées (comme ça) (mais) assez puissant et qu'est-ce que ça donne en bouche
 E. *(j'ai pas goûté)...*
- 70 E. *oui ça a bien...*
 A. *voilà, c'est très vif ça a une petite pointe mordante ça va très bien avec les coquillages, on peut l'prendre*
aussi avec du poisson bien sûr mais ça va bien avec ce petit côté iodé qu'on retrouve
 E. *ah très iodé hein...*
 A. *TRÈS iodé*
 75 E. ...
 A. *donc c'est pour ça alors*
 E. ...
 A. *voilà, l'entre-deux-mers c'est pas un grand vin mais c'est un vin: amusant frais euh acidulé*
 E. *c'est un vin d'tous les jours pour l'été quoi*
 80 A. *oui oui tout à fait bien frais on peut prendre ça euh un tout p'- à partir du moment où on commence un repas*
on peut l'prendre jusqu'au poisson sans problème hein

.....

.....

.....

[ils goûtent]

- A. au niveau des- d'la P.A.I. on est sur quoi là
 E. ...
 E. il est un peu acide
 85 A. oui finale acide
 E. 6-7
 A. 7 c'est p'être un peu trop moi j'dirais plutôt 4-5 oui
 E. ... ça fait quatre fois qu'je goûte alors
 90 A. alors tout ça pour vous dire qu'à bordeaux (on) n'a pas que des grands vins' hein, on a des vins de ce style' si on était sur la région des Pessac-Léognan comme on a vu la dernière fois' Domaine de Y. on aurait des vins très RIches en bouche des vins qui vont très bien vieillir puisque- i sont passés en bois, ça vous n'avez pas du tout d'notion d'bois là-d'dans,
 E. non
 95 A. hein' c'est uniquement vinifié en cuve ça s'sent très bien en bouche on n'a pas ce gras on n'a pas ce côté boisé on a vraiment le vin Vif Sec Mordant, c'est c'qu'on souhaite pour un entre-deux-mers il est bien typé d'l'appellation, bon ça c'est des vins qu'on va toucher autour de 27-30 francs
 E. pas plus
 A. pas un grand intérêt mais' des vins quand même euh
 E.
 100 A. c'est bien' c'est bien' c'est assez bien fait hein d'ailleurs c'est- si ça a été sélectionné par le comité des Vins de-
 E.
 A. de bordeaux c'est qu'c'était intéressant, sinon ils l'auraient pas fait, vous allez rincer votre verre et on va
 105 ...
- n°6 UN BORDEAUX ROUGE 19..**
- A. alors, raphaël, qu'est- qu'est-ce que ça donne ce vin
 110 E. ben:: déjà la couleur euh il a:... un peu foncé avec un: comment ça s'appelle euh
 A. un disque
 E. un disque un peu: orange et jaune
 A. oui tout à fait
 E. et euh... une robe et beaucoup de larmes
 115 A. mm
 E. très présentes
 A. oui
 E. et euh au nez c'est: assez tannique...
 A. euh le nez on peut pas dire tannique au nez on peut dire très puissant'
 120 E. puissant
 A. boisé
 E. boisé oui

- 125 A. *mais c'est la langue qui va nous dire si c'est tannique ou pas après hein donc TRÈS puissant TRÈS boisé qu'est-ce qu'on a comme notes des épices'*
 E. *mm...*
 A. *un p'tit peu les- la trUffe un p'tit peu la cAnnelle*
 E. *bois... cannelle'*
 A. *oui bois quel- le bois d'la cannelle*
 E. *(bois sans soif)*
- 130 A. *hein*
 E.
 A. *c'est- c'est assez puissant assez fort c'est bien représentatif de l'appellation bordeaux hein quand on est à bordeaux on va pas avoir un vin léger fruité fruits rouges comme on a dans l'beaujolais ou en bourgogne on est vraiment sur euh*
- 135 E.
 A. *et en bouche raphaël qu'est-ce que ça donne*
- E. *il est astringent*
 A. *TRÈS astringent assez- assez plat assez neutre un p'tit peu déséquilibré j'dirais parce qu'on a à la fois d'l'alcool et d'la mollesse*
 E. *il a l'goût de:*
 A. *et d'l'astringence qui est très forte en fin d'bouche*
 E. *il a un goût d'café euh*
 A. *torréfaction tout à fait*
- 145 A. *donc c'est la bouche qui nous dit qu'est tannique parce que ça nous rétrécit les papilles gustatives ça nous empêche de saliver' ça bloque le canal salivaire et c'est ça qui nous donne l'astringence cette dUreté là on a des tanins très dUrs*
 E. *... sorte de de brûlé comme euh*
- 150 E. *café*
 A. *ouais café grillé torréfaction un peu café grillé tout à fait,*
 E. *...*
 A. *oui c'est sûr c'est pas très bon hein oui, alors quand on a ça' des fois d'le mettre en carafe si on le met en carafe ça CAsse un peu les tanins et c'est plus facile à boire mais enfin ça reste toujours un vin: très dur quand même*
- 155 E. *... ch'uis déçu là*
 A. *il a du dépôt'*
 E. *...*
 A. *ben c'est un B- c'est un bordeaux euh générique hein c'est pas un château classé' et si ça s'trouve même-*
 E. *oh mais dans l'(X) i z'ont pas un: un grand souci d'la qualité de l'assemblage moi je trouve*
 A. *ouais*
 E. *d'une manière générale j'sais pas comment*
 A. *c'est pas très: oui i vaut m- si on achète un château euh qui vient vraiment du château y'a pas d'problème*

.....
 [ils goûtent]

[bruit de fond]

[plusieurs élèves interviennent en même temps]

- 165 E. voilà
 A. mais là
 E. i vaut mieux prendre-
 A. un château conquêtes
 E. en bordeaux vaut mieux prendre des petits
 A. ah ben oui moi j'préfère
- 170 E. vous allez ... particuliers
 A. moi j'préfère
 E. qui vous f'ra quelqu' chose de très simple de très basique mais:: qui aura- qui aura d'la- qui s'ra plus fort quoi
 qui:
 A. exactement
- 175 E. alors que là y'a rien quoi...

n°7 UN CÔTE DE CASTILLON 1992

- 180 A. alors maintenant on va déguster un côte de castillon 92 qu'est-ce qu'on sait sur le millésime 92 qu'est-ce qu'on
 a dit sur l'92
 E. ben::
 E. c'est pas super
 A. voilà c'est une année de grande quantité donc vin de moins grande concentration...
- 185 (RIRE général)
 ...
 A. second vin d'un grand,
 E. mais tout ça ce sont les trésors de la cave de...
 A. oui:: absolument
- 190 ...
 A. bon, 92 on sait c'que c'est c'est pas grand
 E. il est clair hein
 A. oui
 E. cerise
- 195 A. déjà la région des côtes de castillon on l'a- vous avez vu où elle est située hein complètement à l'est
 castillon la bataille ah tiens voilà château de (M.) (épelle) (M.)
 E. ...
 A. millésime 92' côte de castillon c'est- son appellation, castillon,
 E. castillon ça fait penser un peu au Bergerac
- 200 A. oui puisque c'est vrai qu'c'est un peu- c'est la même géologie c'est vrai... ça va' on continue' j'vous laisse euh
 rincer l'bordeaux euh des c. (vin précédent) parce que c'est pas terrible
 E. non mais les c. on peut le rattraper ... non ... la bouteille...
 E.
 ...

- 205 A. *qui est le second vin du château de B. en côte de castillon, 92, vous avez vu la robe elle est aussi claire hein là ça c'est très typé 92 pourquoi parce qu'on a eu beaucoup d'liquide et peu de matière*
 E. *de quoi du château'*
 A. *de B...*
 E. *(déjà à l'odeur on est plus dans l'bordeaux là)*
- 210 A. *ah oui*
 ...
 A. *(épelle)*
 ...
 A. *qui est-ce qui veut m'en parler d'ce vin caroline ah ben elle est pas servie*
- 215 E. *...*
 ...
 A. *c'est pas c'qu'il a l'habitude de boire à bordeaux (RIRE)*
 E. *...*
 A. *normalement i doit pas faire d'la mousse, mais c'est parce que vous l'avez servi trop fort il doit PAS*
- 220 E. *... c'est l'habitude de la bière ça (RIRE)*
 A. *oui*
 E. *j'y peux rien*
 ...
 E. *non il est vraiment pas beau et il est pas bon, il a pas d'belles larmes il est::*
- 225 A. *la robe est comment caroline' est-ce qu'elle est rouge foncée'*
 E. *non' elle est elle est assez claire'*
 A. *elle est assez claire*
 E. *elle est encore...*
 A. *elle est quand même très brillante*
- 230 E. *...*
 A. *elle est assez limpide oui oui on a un disque clair quand même qui apparaît déjà pour un 92 c'est déjà:: un signe de vieillissement un peu trop p- anticipé euh au niveau des larmes on a quand même des larmes euh*
 E. *oui oui*
 A. *assez:*
- 235 E. *y'en a*
 A. *assez simples mais:*
 E. *non mais elles sont pas belles les larmes hein*
 A. *elles sont assez espacées en fait hein*
 E. *rien qu'quand on l'fait tourner on peut voir déjà*
- 240 A. *oui bien sûr bien sûr c'est c'qui nous donne le:*
 E.
 A. *c'est c'qui nous donne déjà la structure du vin (le) glycérol plus on a des larmes importantes plus on est on a un degré d'alcool important plus on a du gras plus on est sur un vin: intéressant, alors le nez caroline qu'est-ce qu'on a là,*
- 245 E. *... boisé c'est...*

- A. du bois'
 E. oui...
 A. mais c'est c'est pas très très très puissant en alcool oui l'alcool
 E. c'est pas encore bien évolué
 250 E. un peu tannique
 A. un peu déséquilibré quand même hein oui
 E. au nez il est...
 A. il est maigre on sent qu'c'est un vin maigre déjà au nez hein
 E. ah oui
 255 E. ...
 ...
 A. à la mise en bouche qu'est-ce qu'on a DU réglisse tout d'suite
 E. (oh non on n'a rien du tout)...
 A. du réglisse moi j'ai du réglisse tout d'suite
 260 E. si moi j'ai c'est vrai...
 A. (inspire) oui en milieu d'bouche c'est un peu creux en fin d'bouche on a aussi du réglisse du Zan des tanins collants
 E. réglisse...
 A. pas d'belle qualité
 265 E. beaucoup moins astringent qu'l'autre
 A. oui oui oui c'est plus fondu en même temps mais ça a peu d'longueur hein
 E. oui oui oui
 A. alors avec quoi on pourrait prendre ce vin
 E.
 270 A. avec quels euh mets
 E. gibier... / du gibier ouais un plat d'gibier
 A. pas vraiment
 E. oh non
 A. moi j'le verrais plutôt avec une côte de boeuf avec euh quelque chose d'assez simple
 275 E. viande rouge
 A. une viande rouge oui mais pas un gibier i s'ra- il est trop maigre pour aller sur un gibier en fait
 E. ... gibier...
 A. il faut un vin beaucoup plus solide on va l'avoir dans les Saint-Émilion' on devrait l'avoir dans les Saint-Émilion' mais ça c'est un p'tit bordeaux qu'on peut boire avec une volaille rôtie' avec un- même un carré d'agneau' avec une côte de boeuf quelque chose de très simple un barbe- autour d'un barbecue,
 280 E. pas une côte de boeuf pour ça::
 A. oui c'est un peu juste mais ça dépend si la côte de boeuf elle est simplement- grillée nature on peut,
 E. une côte de veau c'est moins::
 A. oui même une viande blanche (RIRE)
 285 E.
 A. (c'est presque vrai)

n°8 UN LALANDE DE POMEROL 1989

290

A. alors ensuite on va passer

E. ... du bordeaux

A. on va passer à un: un Lalande de Pomerol

E. on garde le meilleur pour la fin

295

A. on en a parlé tout à l'heure Lalande de Pomerol c'est encore une bouteille qui a été euh: sélectionnée par le comité des Vins de de- de: bordeaux donc on sait pas d'où ça vient

E.

A. ben i nous disent que c'est euh (elle lit :)le plus grand vignoble des vins d'appellation d'origine contrôlée de bordeaux ça on le sait maintenant produit une gamme très variée euh... selon les appellations les vins rouges de bordeaux sont puissants et élégants généreux et équilibrés, ils sont élaborés principalement à partir d'assemblage de cépages merlot cabernet-sauvignon et cabernet-franc,

300

E. ouais mais ça c'est général

A. ça c'est global c'est général là (on) on n'a pas- le degré d'alcool NON plus parce que c'est une étiquette (qui se-)

305

E. les Lalande de Pomerol c'est bon les Lalande de Pomerol

A. les- les Lalande c'est pas mal

E. c'est vous qui avez apporté ça Madame A.

A. non non non c'est des vins d'l'école

310

E. ...

A. ce sont des vins de l'école ça, vous devez les avoir sur la carte hein ou alors euh-

E. non non non ça c'est... démonstration...

A. ah oui d'accord ce sont des vins qui ont été donnés par le comité des Vins pour des dé- des dégustations

E. non là ça m'étonnerait qu'on ait... comme ça...

315

A. à mon avis c'est une étiquette qui n'est pas conforme à la législation donc euh

E. pourquoi

A. parce qu'elle n'a pas le degré d'alcool parce qu'elle n'a pas le nom du propriétaire elle a l'truc de:: du comité des Vins de: bordeaux

320

A. ça c'est l'adresse du comité des vins

...

A. alors v'voyez qu'bordeaux y'a pas qu'des grands vins hein

E.

A. y'en a beaucoup mais y'a aussi des petits vins

325

...

A. il s'appelle Lalande de Pomerol c'est PAS du Pomerol c'est LAlande- de- Pomerol c'est c'qu'on a vu tout à l'heure hein

- ...
 E. ah::
- 330 A. là y'a un joli nez déjà
 E. (nettement) mieux oui là y'a un nez il est beau là
 A. on est sur un nez plus évolué
 E. là il est beau là oui
 A. plus appétissant plus typé du cépage
- 335 E. belle couleur belle robe
 A. oui
 (O. quel millésime celui-là)
 A. quel millési- 92 hein je crois
 E. 89
- 340 A. 9 ah c'est pour ça aussi qu'on a une évolution' plus importante au nez les vins après le mûrissement sont
 beaucoup plus agréables au nez plus agréables en bouche parce qu'on n'a pas les tanins durs...
 E. c'est beaucoup mieux ça hein
 A. ça c'est beaucoup plus souple hein déjà,
 E. ...
- 345 A. 89
 E. ... on sent plus le boisé hein
 E. y'a plus de la::rme c'est plus épais
 A. c'est bien fondu quand même hein on sent qu'c'est plus évolué au nez déjà
 E. i doit être de 91
- 350 A. 9 9 9 on l'sent tout d'suite il a l'nez plus:: agréable plus fondu
 E. (presque pourpre)
 A. oui alors la robe qui est-ce qui veut m'en parler Vincenzo (tu) m'en parles
 E. bon si vous voulez
 A. allez
- 355 E. bon la couleur c'est rouge foncé
 A. oui très bien
 E. euh la robe la (p'tite robe plus claire) autour elle est: très-
 A. oui le disque
 E. le disque... jaune foncé' euh les larmes
- 360 A. elles sont nombreuses
 E. elles sont nombreuses et régulières
 A. oui tout à fait
 E. bon elles sont régulières au nez:: bon il y a:
 A. est-ce que vous trouvez pas un p'tit côté euh: viandé animal une petite pointe animale hein
- 365 E. pas de gibier mais (en plus)
 A. voilà un p'tit peu le début de- c'est pas c'est pas l'gibier mais c'est la viande la viande une petite pointe
 animale
 E. euh

- 370 A. *c'est assez puissant*
 E. *oui c'est p-*
 A. *c'est évolué on peut dire qu'c'est évolué déjà*
 E. *ça se sent que c'est un vin que l'a: du corps*
 A. *voilà oui oui bien sûr*
 E. *bon il y a autre chose des fruits je ne sais pas trop*
- 375 E. *ça ça s'approche...*
 A. *oui tout à fait LÀ on est déjà sur un bon bordeaux*
 E. *... la P.A.I. je pense que c'est euh 6*
 A. *6 à 7 mm*
- 380 E. *6*
 A. *6 à 7 caudalies hein on est sur un vin qui a une belle matière*
 E. *euh oui...*
 A. *qui est équilibré*
 E. *il est équilibré ça sent pas du tout les tanins*
- 385 A. *voilà des tanins de bonne qualité bien fondus*
 E. *c'est beau*
 A. *c'est agréable ça*
 E. *...*
 A. *ça c'est agréable*
- 390 E. *ça euh agréable... avec de la viande gibier*
 A. *voilà tout à fait*
 E. *mais de gibier pas*
 A. *frais pas trop fort hein*
 E. *...*
- 395 A. *un p'tit faisan rôti:: euh même des p'tites noisettes de chevreuil*
 E. *aussi de:: comment s'appelle le lapin euh*
 A. *lapin d'garenne' du civ- lièvre ouais pas trop fort hein ouais ouais*
 E. *avec du chocolat*
 A. *légère*
- 400 E. *pas de sauce au chocolat (RIRE)*
 E. *quand même il manque euh*
 A. *i manque un p'tit peu d'longueur'*
 E. *ouais*
- 405 A. *moi j'trouve que c'est bien fondu agréable c'est équilibré moi pour moi i'm'va bien i- il mérite bien son appellation, parce que c'est pas du Pomerol c'est Lalande de Pomerol c'est un joli millésime 89 aussi c'est un vin qui est prêt à boire aujourd'hui il fait plaisir en mangeant c'est un vin qui est frais*
 E. *... laisser euh deux ans il s'améliorerait'...*

[E. regoûte]

[bruit puis rire général et plaisanteries]

410 A. mm on peut l'garder 4 ou 5 ans encore hein parce qu'il a encore- pardon des tanins bien présents on peut l'garder encore longtemps mais il est déjà bien évolué il commence à être dans l'apogée c'est-à-dire prêt à boire, il va rester quelques années comme ça et après quand il s'ra trop vieux il va tomber voilà,

...

n°9 UN POMEROL 1992

415 A. le:: château Bb.' euh qui est un Pomerol lui, donc normalement on devrait avoir quelque chose d'encore plus fin puisque- on a dit tout à l'heure que les terroirs de Pomerol' étaient des terroirs assez fins et que ça nous donnait des vins beaucoup plus élégants avec une jolie matière mais beaucoup plus élégante que les- les bordeaux Saint-Émilion,

420 E. et le dernier c'est quoi'

A. Saint-Émilion

E. c'est l'avant-dernier

E. ah::

425 A. vous savez qu' dans la dégustation on commence toujours du plus simple au plus fort' donc comme Saint-Émilion c'est plus corsé' si on avait eu un Fronsac on l'aurait gardé pour la fin, parce que Fronsac c'est encore plus rustique mais là euh on va terminer sur un Saint-Émilion, alors là aussi encore une fois si on avait eu l'temps de préparer les vins' de les mettre en carafe' ça aurait été bien meilleur à la dégustation, alors ça c'est ch-château Bb. pourquoi il s'appelle Bb. j'connais très bien c'château' parce qu'en fait il est près d'une petite rivière et il y a toujours d'la brise près- près d'cette rivière, donc ils ont donné le nom de: château Bb. et c'-

430 E. mais on a beaucoup d'sources en Bordelais

A. ah oui oui c'est vrai beaucoup

E. ...petites rivières énormément

A. oui oui beaucoup énormément et ça influence le:

E. ah oui oui oui

435 A. la végétation le: la qualité des vins, il s'appelle château Bb. c'est un Pomerol millésime 92' donc euh: c'qu'on sait sur 92 et le propriétaire c'est (N.) qui est également propriétaire en Armagnac et qui fait de l'Armagnac remarquable

...

440 A. alors Pomerol on a dit que les les gr- les grands vins d'Pomerol souvent on les assimilait aux grands vins d'Bourgogne de la côte de Nuit par leur Finesse par leur RAce par leur Élégance donc on n'a pas cette matière dure qu'on a sur les autres régions' c'est quelque chose qui est beaucoup plus élégant plus évolué plus agréable en même temps, on a des p'tites notes d'épices au nez hein

E. moi Pomerol c'est quelque chose que j'aime beaucoup

445 A. ah oui moi j'aime bien aussi j'les aime bien un p'tit peu vieux 92 c'est presque un peu tôt' mais bon un p'tit peu vieux c'est agréable, qui est-ce qui veut m'en parler qui est-ce qui veut en parler du vin là Jean'

...

A. vous n'aimez pas l'bordeaux' c'est trop dur ouais

E. c'est pour les hommes

[chevauchements de commentaires "extra"
pendant que le vin est servi de table en table]

[commentaires "extra"]

- 450 A. j'crois qu' f- voilà il faut avoir une certaine maturité pour euh- vous aimez caroline non
 E. il est très dur c'ui-ci il est très dur
 A. ça c'est plus fin normalement
 ... [commentaires "extra"]
 A. c'est mieux c'est mieux
- 455 ... [commentaires "extra"]
 E. du pruneau
 A. pruneau'
 E. non'
 A. alors déjà l'asp- l'aspect visuel d'abord, qu'est-ce que ça vous donne c'est un vin qui est clair hein rouge cerise
- 460 foncé un p'tit peu grenat
 E. (non mais:.)
 E. y'a une petite auréole là quand même
 A. à peine à peine hein à peine il est- c'est un peu blanc mais pas jaune encore hein c'est l'début d'l'évolution
 bien brillant c'est une belle euh y'a une belle- des belles larmes assez- assez nombreuses c'est gras c'est un vin
 qui est bien fait
 E.
- 465 A. oui le nez tout d'suite au premier nez moi j'ai eu des épices un peu des épices douces pas trop le poivre ou
 des choses comme ça mais des épices douces' euh assez élégant quand même hein c'est pas trop trop puissant
 c'est pas trop marqué
 [ils goûtent]
- 470 E. qu'est-ce que ça veut dire Madame A. quand ça a des bulles comme ça quand on:
 E. ...
 E. parce qu'il a été remué
- 475 A. parce qu'il a été remué oui, quand on a des p'tites bulles qui apparaissent c'est qu'on a des restes fermentaires,
 en fait c'est qu'la fermentation a pas été bien menée jusqu'au bout' on l'a presque mis en bouteille trop tôt
 E. ah voilà
 A. alors les les p'tites bulles qui restent c'est du gaz carbonique
 E. pourquoi vous dites qu'il a été remué alors
 A. ben si on l'remue c'est c'est ça fait ça' bien sûr si vous l'laissez-
- 480 E. ah oui ... la fermentation qui a pas été:
 A. y'a un problème fermentaire
 E. qui a pas été assez longue
 A. même si on l'remue pas quelquefois dans l'verre on voit apparaître des p'tites bulles
 E. oui oui...
- 485 A. donc c'est qu'y'a du gaz carbonique
 E. ... le fait de l'tourner dans l'verre ça f'sait...
 A. bien sûr, donc qu'est-ce que ça donne en bouche ça c'est très tannique encore hein
 E. ...
 A. c'est 92 mais c'-
- 490 E. c'est trop jeune

- A. voilà c'est trop jeune mais on a déjà une approche on sait qu'il a un potentiel encore mais: c'est agréable
 E. il est bien
 A. c'est fin' c'est délicat'
 E. ... P.A.I. ...
- 495 A. la P.A.I. elle est de combien' 6-7 moi j'suis bien à 6-7 là
 E. moi j'aurais dit 7 mais...
 A. avec des beaux tanins des beaux tanins qui sont bien présents qui tapissent bien la bouche donc c'est dommage aujourd'hui parce que c'est 92' mais il a- il peut:: il va certainement être très bon et là on peut presque déjà le prendre avec du gibier parce qu'en fait il a d'la matière hein il a d'la MÂche il a du COrps vous aimez ce type de vin'
- 500 E. ...
 A. oui
 E. ...
 A. mais quand on l'met en bouche on a plutôt l'impression' d'avoir des fruits rouges hein le nez c'est les épices
- 505 et dès qu'on l'a mis en bouche on est plutôt sur des fruits confiturés les fruits noirs la myrtille un peu la mûre des choses comme ça' et ensuite on a les tanins qui sont bien présents et on retombe sur les épices le bois est bien fondu mais y'a quand même encore des: des tanins qui sont très: très fermes parce que il est trop jeune,
- 510 n°10 UN SAINT-ÉMILION 1992
- A. on va passer maintenant à un château la c.' 92' qui est un Saint-Émilion grand cru pas' premier grand cru comme on l'a vu tout à l'heure grand cru t- tout court hein grand cru classé,
 E. et dans les château d'la c. y'a des premiers grands crus aussi non'
- 515 A. dans les
 E. ...
 A. ceux-là oui y'a les- les premiers grands crus classés on les a vus i sont au tableau' les- grands crus classés sans être premiers et puis après c'est Saint-Émilion village, dans le- dans la hiérarchie des appellations et du classement hein alors toujours 92 c'est vrai que: ce sont des vins jeunes mais: des vins plus vieux on n'en a pas
- 520 beaucoup la c. c'est distribué par la maison X.
 ...
- A. là on va voir tout d'suite la RAce du vin, on est carrément sur un autre registre
 E. X. c'est un::
- 525 A. c'est un: négociant, un négociant qui vend les vins de: que font les autres comme tous les négociants à bordeaux,
 ...
- A. alors voilà déjà là' ah vous n'êtes pas tous servis déjà là au nez' on sait qu'on a du bon vin hein c'est
- 530 superbe ça donne envie d'goûter là
 E. ça sent le: ça sent l'tabac un peu

[A. ouvre la bouteille]
 [un élève parle d'un reportage vu à la T.V. sur le château Margaux]

[commentaire sur la bouteille bordelaise pendant que le vin "circule"]

- A. *un p'tit peu l'tabac un p'tit peu le cuir: un p'tit peu l'animal oui c'est ça c'est ça c'est très beau ça*
 E.
- 535 A. *mais la c. c'est un cru classé quand même c'est pas:: là c'est la finale c'est le:*
 ... [suite du commentaire en attendant que tous soient servis]
- A. *alors là on est sur- allez Raphaël on en parle un peu d'ce vin' allez Raphaël on s'éveille un peu hein qu'est-ce que c'est ce vin SAINT-Émilion grand cru classé hein*
 E. *y'a que'qu' chose de faisandé un peu*
- 540 A. *oui un p'tit peu animal mais agréable hein pas le- pas le côté euh: civette euh très fort violent' la- d'abord la robe elle est- elle est sombre*
 E. ...
 A. *elle est beaucoup plus sombre ça c'est tout à fait l'Saint-Émilion, une robe assez sombre' bien- très brillante' très colorée sans évolution c'est 92 donc on n'a pas d'notes d'évolution' on a des larmes très lourdes' très lentes' nombreuses' le nez Raphaël qu'est-ce qu'on a au nez là*
 E. ...
- 545 A. *une belle complexité là on a un p'tit côté viandé on a du cuir on a du tabac*
 E. ...
 A. *on a une petite pointe de torréfaction grillé un peu*
 E. ...
- 550 A. *fumé' un p'tit peu empyreumatique fumé tout à fait,*
 E. *le cuir le cuir oui*
 A. *le sous-bois on a l'sous-bois aussi après aération*
 E. *ah oui sous-bois*
- 555 A. *c'est magnifique' ce nez, hein' y'a une complexité' dans ce nez c'est superbe*
 E. ... (acide) [ils goûtent]
 A. *la mise en bouche est souple' c'est long'*
 E. *il est pas trop astringent*
 A. *c'est généreux non c'est rond c'est- c'est moelleux c'est généreux c'est agréable'*
 E.
- 560 A. *ça c'est bien, ça c'est bien, et si on l'attend un p'tit peu c'qui est: 92 c'est trop tôt'*
 E. *oui*
 A. *si on attend un p'tit peu ça va vraiment une- un grand vin très grand vin, ça c'est Saint-Émilion 'lors moi j'le verrais bien avec un gibier ça avec quequ'chose très fort en goût comme un rognon euh ou- soit un rognon entier euh: flambé au cognac soit: des ca- du canard un canard aux épices soit:*
 E. *du lièvre*
- 565 A. *un grand civet d'lièvre*
 E. ...
 A. *quèqu'chose de mariné quèqu'chose qui ait du goût*
 E.
- 570 A. *sanglier oui sanglier c'est- un un: cochon sauvage ça pourrait très bien aller avec ça hein vous aimez Maria'*
 E. ...

- 575 A. voilà ça on sent qu'c'est du bon vin ça, et ça c'est beaucoup plus cher bien sûr là ce vin-là i doit coûter:: i doit être sur la carte c'ui-là
E. oui il est au restaurant
A. i doit être au moins- vous devez l'avoir à 230-240
E. ...
A. peut-être même plus
- 580 ...
A. voilà
E. ça c'est très très bon
A. c'est vrai qu'c'est un bon vin ça s'sent tout d'suite quand c'est du bon vin hein ça laisse la bouche fraîche euh ça englobe bien les papilles c'est- c'est du velours on a l'impression d'avoir un vin velours on n'a pas l'acidité on n'a pas les tanins qui gênent c'est très rond c'est très agréable en fin d'bouche c'est très agréable,
- 585 E.
A. ça oui un Saint-Émilion
E.
A. oui ben oui si vous v'nez chez moi vous trouvez tout ça (RIRE)...