



*CLUB EPICURE PARIS*

Fondé en 1993

## **Dégustation POMEROL Château Petit Village** **3 décembre 2005**



40 participants

**Animation Serge Ley**

Une superbe soirée type carton plein : belle animation avec un directeur de la production plein de compétence et d'humour, les jolies femmes bien habillées pour nous plaire, un vin excellent servi avec abondance. De quoi réjouir l'assistance, dont le président qui présentait en fin de repas une forme olympique et une verve enjouée.

C'est la deuxième rencontre du CEP avec le Pomerol, la première étant celle avec Jérémie Chasseuil de Feytit Clinet lors de notre voyage dans le libournais en mars 2003. Cette fois-ci, le contact avec Serge Ley a été proposé par Jacques Fillot et c'est André Valognes qui s'est chargé de l'organisation de cette soirée.

Ceux qui ont participé au voyage à St Emilion savent que Pomerol est mitoyen avec le grand frère St Emilion. Les terroirs sont différents puisque la dominante de St Emilion est argilo-calcaire et celle de Pomerol est faite de graves et de sable. Néanmoins...prudence dans les jugements car ceux qui se sont déjà égarés du côté de château Figeac savent que certains St Emilion sont récoltés sur des graves. Prudence, que dis-je, car ceux qui ont réussi à gravir le mont de Pomerol (<30 mètres d'altitude !) savent que certains Pomerol ont un terroir « musclé »

### **Petit résumé des principales caractéristiques des Pomerols :**

- Rive droite entre St Emilion et Fronsac (bonjour Ronald)
- Petite appellation de 750 hectares environ
- Dominante merlot (en général > 90%)
- Précocité du vignoble par rapport à St Emilion (à cause des graves qui emmagasinent la chaleur)
- Petite taille des exploitations (< 20 hectares). La plus grande (château de Salles) possède 40 hectares

### **Petit résumé des caractéristiques de Petit Village :**

- Sur le plateau, à proximité de Beauregard, L'évangile, Clinet et Vieux Certan et en face de Cheval blanc et Figeac.
- Terroir : Fine couche arable recouvrant une grave avec des crasses de fer lui donnant une couleur rougeâtre caractéristique
- Un des vignobles du groupe AXA, parmi Pichon Longueville Baron, Cantenac Brown, et Suduiraut pour ne parler que des Bordeaux. AXA est propriétaire de Petit Village depuis 1989.

### **Quelques points techniques concernant Petit Village**

- Superficie de 10,5 hectares
- Encépagement particulier car contenant 75% merlot, 20% de Cabernet Sauvignon et 5% de cabernet franc (celui des Bourgueils) d'après Serge Ley et 65% merlot, 18% cabernet sauvignon et 17% cabernet franc d'après la notice qu'il nous a remise. La vérité n'est pas de ce bas monde...
- Rendement de 40 à 45 hecto / hectare
- Les vignes sont assez anciennes avec un renouvellement régulier
- Labour en été et en hiver
- Le travail de la vigne se fait exclusivement à la main
- Culture raisonnée avec le moins de produits chimiques possible pour le respect des générations futures.
- Vendange manuelle par tri à la parcelle après une vendange verte
- Vieillessement 15 à 18 mois en fûts
- Une tentative de micro-bullage a été effectuée pour le millésime 1998. Si cette technique a donné des vins initialement plus flatteurs, des défauts (en particulier de longueur) se sont dévoilés avec le temps. Serge Ley nous a proposés de lui rendre visite pour tester nous même les différences. De la part de tout le monde cépien absent et présent, j'ai dit d'accord. Il reste à fixer une date, ce qui avec les agendas sarkosistes ou fabiusiens des membres du CEP risque d'être assez difficile.

### **Fait majeur :**

Le style de Petit Village a changé il y a trois ans, avec moins de bois et plus de recherche des typicités du terroir.

Nous avons néanmoins dégusté les produits vinifiés par le prédécesseur qui condescendait à satisfaire Parker. Personnellement, j'ai envie de goûter la nouvelle production de Serge Ley ; un homme de cette qualité ne peut que produire de grands vins sur un terroir si favorable (une idée de voyage ou de réinvitation pour découvrir sa production et tester le vin avec ou sans micro-bullage, illustration du célèbre film Mondovino). Cet homme utilise des pratiques simples et raisonnées qui s'inscrivent dans une stratégie de transparence (vous avez déjà entendu cette phrase chez certains de nos politiciens qui veulent effacer leur passé). Il ne fait donc pas de barriques spéciales pour les primeurs ni de cuvée réservée, type vin de garage.

## **DEGUSTATIONS**

### **Le Jardin de Petit Village 1999**

Jeune vigne et presque 100% merlot. Reste un peu moins longtemps en fûts que le Petit Village (12 mois). Le travail de vinification est par ailleurs comparable à celui qui concerne le premier vin. Le millésime est difficile pour les vins de la rive droite avec peu de fruit et beaucoup d'acidité.

Production : 8000 bouteilles à boire dans les 3 à 6 ans après la récolte

Nez flatteur, dominé par le fruit rouge. Belle structure en bouche avec un final encore tannique. Belle mise en bouche sur les fameuses gougères du chef.

### **Petit village 2001**

Servi sur une terrine de canard aux pignons (belle alliance).

Le millésime 2001 est un peu oublié car il a été gélif avec une production modeste et une absence de médiatisation, juste après le millésime 2000, si encensé. Nous pouvons rattraper cet oubli et investir dans le 2001 qui présente un bel équilibre et une bonne aptitude à vieillir. Couleur pourpre profonde. Nez torréfié un peu surprenant. Bouche riche et tannique avec beaucoup d'ampleur en bouche. Il évolue beaucoup au cours de la dégustation et sa longueur augmente avec le temps. Un vin pur et sans anicroches, à **carafer absolument**

### **Petit village 1996**

Servi sur un filet de biche avec des champignons.

Initialement, le nez présente des notes animales (sous bois pour Serge Ley) qui disparaissent rapidement. Secondairement, le nez s'ouvre avec une belle intensité sur le fruit (plutôt cerise). En bouche, le vin est ample et persistant, avec un final encore tannique. En fin de dégustation, il est marqué par des arômes chocolat.

Ce qui tombe très bien puisqu'il en restait largement pour tenter une alliance avec une excellente poire Belle Hélène. Que tout ceux qui aiment ce genre d'alliance chocolat - vin rouge se lèvent et chantent avec nous !!!

### **Château Suduiraut 1999 (Sauternes)**

Une surprise pour faire comme nos ennemis intimes, les anglais. Le fromage après le dessert, avec un liquoreux ... Très belle alliance avec Cheddar, Roquefort et Stilton

Vin ample avec du fruit à peine confit et pas de gras. Franchement un peu décevant pour le président, d'autres ont été plus indulgents en le considérant comme miellé, avec belle structure et fraîcheur finale.