

F E U I L L E D E V I G N E



La table à l'heure de la dégustation

Est-ce une question ou une proposition teintée d'ironie? Il s'agit en réalité d'une expérience qui n'a pas manqué de susciter la curiosité, la technicité et le goût de quelques amis lors d'une rencontre à la Tour du Pape Jean XXII.

Sous la voûte en croisée d'ogives de ce bâtiment historique du haut de la ville de Cahors, l'hôtesse avait dressé une table pour sept personnes avec douze bouteilles de Cahors, toutes cachées d'un feuillet de papier beige pour que l'on ne sache rien de l'origine du vin. Anne-Marie Daudet, un tempérament de feu pour une femme dont le bon sens s'accorde au bon goût, avait voulu en avoir le cœur net sur la qualité de quelques-unes de ces bouteilles à la vente dans sa boutique. La dégustation dura une bonne heure pendant laquelle fusèrent des qualificatifs flatteurs et des critiques au goût de verjus. Parmi les douze bouteilles, il y avait deux "lézards" dont on taira les noms: l'un parce qu'il était de basse extraction et l'autre prétendument de haut lignage. Les Cahors dégustés, tant du point de vue de la robe, des arômes

La Tour du Pape Jean XXII



Le Top Six de la dégustation

- **Malbec des Côtes d'Olt (3,5€)**: couleur dense, fruits mûrs, bonne expression, fraîcheur à l'attaque, compliments à Hervé Froment!
- **Domaine de Maison neuve, Delmouly au Boulvé (5€)**: reflet violacé, dense, équilibré, longueur en bouche, structuré et enrobé.
- **Pigmentum, établissements Vigoureux (4,8€)**: belle robe, bonne complexité, fruits murs avec notes de cacao et de réglisse, sucrosité et équilibre.
- **Comte de Montpezat (4,60€)**: élégant, fin, poivré, vif, frais en finale, bonne persistance, bien équilibré.
- **Domaine du chêne rond à Douelle (4,00€)**: bonne expression du fruit, bon gras et long en bouche, intensité moyenne;
- **Château de Grézels (4,35€)**: rond, équilibré avec un côté Merlot.

que des qualités en bouche provenaient de la vendange 2005, soit un millésime que tous les spécialistes s'accordent à considérer comme le meilleur du siècle à ce jour.

De façon générale, il n'y a pas eu de mauvaise surprise. Le profane de la dégustation n'aurait pas trouvé dans ses vins un défaut rédhibitoire, comme une acidité volatile élevée (goût de vinaigre), une trop forte dose de sulfite (SO₂) ou une malencontreuse odeur de bouchon. Les défauts, du fait de la barre des prix placée à 6€, provenaient essentiellement sur quelques bouteilles d'un manque de matière et de structure, d'une certaine fluidité, de tanins un peu rustiques en fin de bouche ou d'une légère effervescence pour l'un d'entre eux. On a aimé le bon gras et la longueur en bouche, le cassis très mûr, la note de réglisse ou épicée, la sucrosité d'un vin issu d'une récolte à très bonne maturité ainsi que l'équilibre chez la plupart d'entre eux. Le millésime 2005 sur des vins à prix modérés a confirmé sa stature avec ça et là quelques petits bémols bien compréhensibles et pardonnés. La soirée se termina autour de quelques pâtés de foie gras de la maison Catusse, une omelette aux oignons et au fenouil, un fromage de brebis avec des accents aveyronnais et surtout une menthe sucrée au miel qui fut le point d'orgue à la dégustation d'excellentes boissons. A l'automne, il est prévu une opération semblable autour du millésime 2006. ■