

L'hypothèse que les vins du Rhône Nord sont généralement de très haute qualité a été confirmée par la haute moyenne d'appréciation des participants (68%), du moins pour les producteurs "fondateurs" et "nouvelle garde" que j'avais choisis.

Au niveau analytique, c'est intéressant qu'il n'y ait pas eu de corrélation entre l'appréciation et le prix des vins! On retrouve des vins à \$, \$\$ et \$\$\$ parmi le top-5 (Guigal, Chapoutier, Gérin, Gaillard, Villard). Inversement, le vin le moins apprécié était un \$\$\$ (Stephan). Au niveau des millésimes, les 2018, 2017 et 2015 étaient débordants d'arômes primaire et secondaire. Ils étaient tous prêts à boire sauf le Château d'Ampuis qui devrait vieillir encore au moins 5 ans. Seul le millésime 2012 présentait des arômes tertiaires, mais dans ce contexte, cela ne rendait pas ces vins meilleurs que les plus jeunes. En fait, le Jamet 2012 semblait même passé son pic d'évolution (surprenamment : est-ce que ce vin acheté chez IEGOR aurait été mal entreposé et aurait évolué prématurément??). L'influence de l'élevage en fût de chêne neuf était évidente chez Guigal. La présence de grappes entières a été mentionnée chez Villard et Graillot, mais ce n'était pas très évident. La présence de Viognier n'a pas été remarquée.

Au niveau du style, tous les vins mettaient le fruit et le poivre à l'avant-plan, avec beaucoup de matière, mais relativement peu de bois. Sauf deux exceptions: le Château d'Ampuis était beaucoup plus boisé que les autres (mais restait sur les mêmes arômes par ailleurs) et le vin nature de J-M Stéphan qui présentait des arômes très atypiques pour un Côte-Rôtie (très original : on aime ou on n'aime pas). Au nez, presque tous les vins étaient très ouverts.

Au plaisir,
David