



DEGUSTATION VERTICALE CHATEAU PICQUE CAILLOU

12 Janvier 2011

Millésimes de la dégustation

Les 12 derniers millésimes de Picque Caillou rouge
Les 3 derniers millésimes de Picque Caillou blanc

Commentaires de :

Jean-Claude Berrouet (oenologue du château Pétrus)
Et Valérie Lavigne (oenologue consultant de Picque Caillou)

DEGUSTATION MILLESIMES PICQUE CAILLOU ROUGE

Millésime 1998 :

Couleur de belle intensité, de teinte sombre vermillon.
Nez marqué par une belle complexité rappelant les arômes de cerise à l'eau de vie, noyaux, touche de cannelle, épices, réglisse, pain d'épice.
En bouche, bonne fraîcheur débutant par une attaque onctueuse et savoureuse. Bel équilibre marqué néanmoins par une finale un peu tannique qui heurte légèrement la fin de la dégustation. Un vin à boire mais avec un potentiel d'environ 5-6 ans.

Millésime 1999

La couleur est brillante et vive. Le nez est moins riche et complexe que le 1998. Celui-ci est marqué par des notes fumées, grillées, toastées. La mise en bouche est lisse. Le vin est glissant, les tannins sont très souples, non agressifs, enrobés, jolis. La finale est légère, rafraichissante. Un vin pour le plaisir, à boire maintenant. Un vin moins puissant que le précédent mais où l'on sent une extraction plus maîtrisée rendant le vin plus élégant, raffiné. Un succès dans ce millésime.

Millésime 2000

Une couleur encore très intense, sombre, très profonde, teinte très peu évoluée pour un vin de 10 ans d'âge.

Le nez est très intense, riche et puissant marqué par les épices et le tabac brun, accompagné d'une note lactée et de caramel. L'attaque est marquée par le charnu et l'onctuosité du gras et de la plénitude en milieu de bouche. Une finale très suave laisse un retour olfactif très doux, belle longueur très persistante sans aucune agressivité tannique. Un vin que l'on pourra attendre mais déjà très savoureux.



Millésime 2001

Une couleur brillante mais moins dense que le précédent. Au nez la note lactée apparaît, crémeuse ensuite le fruit marqué par la framboise, la mûre, complète la palette aromatique. En bouche, le vin est moins riche et moins gras que le 2000. Il compense en revanche par plus de fraîcheur relevé par un boisé fumé et une très élégante minéralité. Les tannins apparaissent fins et racés. L'ensemble laisse une finale brillante et très équilibrée. Un vin à laisser vieillir 3-4 ans pour les amateurs, archétype des Graves de Bordeaux classiques et racés.

Millésime 2002

Une couleur vermillon très soutenue. Un nez intense dominé par l'encre de chine, la mine de crayon, le fruit noir complète l'ensemble avec une légère note alcooleuse qui appauvrit la gamme aromatique.

En bouche l'attaque est douce, elle manque un peu de consistance, les tannins sont un peu mordants pour l'instant rendant la finale encore un peu dure. Ce vin réalisé dans un millésime difficile aura besoin d'être attendu encore 2-3 ans pour s'assouplir.

Millésime 2003

Couleur très brillante et profonde. La noix de coco domine le premier nez. Encore des notes lactées, des épices douces.

En bouche, l'attaque est charnue, fondue. En finale les tannins apparaissent fermes et sont associés à une note de liqueur de kirsch.

Dans ce millésime marqué par l'excès de chaleur, Picque Caillou a conservé son équilibre et une fraîcheur suffisante pour permettre un vieillissement harmonieux. A boire sous 3-4 ans.

Millésime 2004

Couleur très profonde, sombre vermillon. Le nez est intense, notes de caramel, de torréfaction, évoluant très vite à l'aération vers l'amande amer.

La bouche est équilibrée, le vin est assez longiligne, trame classique, un peu austère finissant par un bon retour aromatique et goûteux. A attendre.

2005 couleur vive, rubis. Le nez est encore très fermé à ce stade, légèrement marqué par des arômes de terre et de fruit noir type pruneau.

Le vin est dominé par une certaine surmaturité en bouche ce qui lui enlève de la complexité et de l'élégance.

Une déception pour les deux dégustateurs en regard des potentialités qu'offraient ce grand millésime. Un vin à boire sans attendre.

Millésime 2006

Une couleur vive vermillon caractérise ce millésime encore jeune à ce stade. Le nez exhale une bonne fraîcheur aromatique marqué par le gingembre, le poivre, les épices encore très présents ici.

La bouche est dans le même registre, fraîche, harmonieuse et souple. Les tannins se font sentir en finale dans une certaine austérité. Le vin laisse une sensation de grande douceur et de légèreté avec malgré tout un certain manque de complexité aromatique. A attendre 5-6 ans.

GFA Château Picque Caillou
93, Avenue Pierre Mendès-France
33700 Mérignac

Téléphone : 05 56 47 37 98

Fax : 05 56 97 99 37

Email : chateaupicquecaillou@wanadoo.fr

Site Internet : www.picque-caillou.com



Millésime 2007

Une couleur impeccable vermillon très brillant et assez profonde pour le millésime. Le nez est charmeur, suave intégrant de délicates notes vanillées ainsi que des notes de bois mais sans excès. Les épices, comme de coutume, sont présents, style très élégant. Le vin est très long, glissant, avec beaucoup d'harmonie, caressant. La finale crémeuse apporte des notes de torréfaction qui donne de la complexité. Les tannins sont savoureux et bien enrobés. Une vraie réussite dans ce millésime difficile.

Millésime 2008

Le vin se présente avec une couleur profonde aux reflets toujours vermillon. Le nez à ce stade (8 mois de bouteille seulement) est en retrait. En bouche, très bonne présence avec beaucoup de persistance aromatique, du volume, de l'assise, les fruits rouge se mêlent harmonieusement à un boisé élégant et discret. Construction très classique, accompagné d'un final très fondu et gouteux, un vin qui devrait commencer à se laisser découvrir dans 1 an ou 2.

Millésime 2009

Après 12 mois d'élevage en barrique, remonté en cuve, non collé. La couleur est très intense, presque pourpre. Nez très frais, avec beaucoup de pureté aromatique. Les arômes du bois sont présents mais bien intégrés. En bouche, le vin est très construit avec une suavité et une sensualité plus moderne que les millésimes précédents. Beaucoup de volume en milieu de bouche avec des tannins serrés mais très murs. Une grande réussite à goûter après la mise en bouteille.

DEGUSTATION MILLESIMES PICQUE CAILLOU BLANC

Blancs 2007

teinte très soutenue, dorée. Nez marqué par l'ananas. Expression aromatique fraîche, droite, pure très agrumes. Une finale pleine de relief et goûteuse.

Blancs 2008

Nez déjà évolué, note de tilleul et de fleur blanche. La bouche est fraîche accompagnée d'une élégante acidité minérale. Finale finement fondante et bien construite.

Blancs 2009

couleur pâle aux reflets verts. Le nez est intense, un peu compoté, pâte de coing, poire, l'attaque est fraîche et charnue, la finale est suave. A boire sans tarder.