

ASSOCIATION SOMMELIERS NORD-PICARDIE
DEGUSTATION à SOCX chez Pascal PERSYN- 20.12.04 – CHT PRADEAUX - AOC BANDOL
- Eric Dugardin Sommelier Conseil -

2000	<p>Rubis foncé, brillant, avec un léger grenat. Nez ample, profond avec trame complexe, nez de tabac, cuir fin, cardamome (étonnant). Bouche franche, enveloppante, texture dense, dimension moyenne, souple et assez ferme. Tanins fins plutôt soyeux et marqués par le réglisse et une texture progressivement plus serrée. 15/20 (2000)</p>
1995	<p>Robe cerise, grenat . Nez très complexe, fumé/cuir. Profond et étoffé. Frais et rôti, cacao et havane devient un peu plus austère avec de la structure. Bouche franche, solide, extrait serré, tanins centrés et concentrés. Bouquet frais, réglisse, très profond avec notes de cacao, réglisse. Surplomb de tanins vigoureux, une finale plus austère. Un classique du genre, soutenu par un végétal porteur dans la durée. 17/20 (1995)</p>
1988	<p>Robe cerise, dépouillée, grenat. Nez plus en retrait tout aussi bouqueté dans le registre plutôt cuir, muscade, intensité moyenne. Un peu feuillus, camphré, superbe progression ! Bouche Franche, minérale et soutenue par des tanins. Il devient tertiaire. Corps structuré par tanins seulement au détriment de la chair et soutenant une très belle longueur. 15/20 Après une heure d'ouverture il devient harmonieux + 1 point (1988)</p>
1986	<p>Robe comparable. Très brillante. Nez étoffé, fin, enveloppant. A dominante cacao, nuancé de muscade sur fond de musc-moëlle..... et... plus oriental (+ frais en t^o). Bouche franche avec une belle colonne vertébrales, chair soutenue. Bouquet cuir, tanins rebondis entre 2 âges. Fermeté d'ensemble. 16/20. Le plus méditerranéen => 17/20 (1986)</p>
1985	<p>Robe comparable, viscosité superbe. Nez très harmonieux, complet, étoffé, fin, bouqueté. Très élégant, noyau, confit, cuir et réglisse. Bouche très fine, suave, soutenue sur son assise. Evolution plus étoffée. Tanins consistants, fermes, un peu collants. Bouquet sur le cacao, substances suaves très longues. 18/20 (1985)</p>
1982	<p>Robe étonnante, soutenue, cerise et léger grenat Nez fin, harmonieux, complet entre fruit compoté, cuir, terre et épices. Evolution progressive et profonde avec élégance. Superbe, fraîcheur. Bouche très franche et veloutée à la fois. Tonicité, équilibre, exceptionnel de tenue et appuyé par le minéral en 2 tons, 2 époques. Après carafage, la structure a pris le dessus, sursaut des tanins, le rendant plus dur et torréfié. A revoir encore sur 10 ans minimum (cela n'engage que moi) 19/20 (1982)</p>
1979	<p>Robe cerise foncée. Très brillant, lumineux, grenat avec jaunissement (signe d'évolution importante) Nez harmonieux, évolué, tendu vers le retour à la terre. Réglisse plus léger, noyau séché.... muscade un soupçon étoffé et soutenu par son habillage. Bouche très équilibrée, enveloppée d'une couverture feuillue de tanins bien « découpés ». Bouquet minéral et dominant en texture. Le Fumet est prolongé par du laurier et du tabac plus sec. 16.5/20 (1979)</p>
1975	<p>Idem, grenat soutenu. Brillant, disque jauni. Nez exceptionnel d'équilibre, de complexité dans un registre rancio, cacao, léger caramel, limite madère. Etat noble ! Bouche centrée, prolongée, droite et racée avec velours, minéralité sans être ferme. Texture suave, rancio encore gourmande, devient sapide, étonnant et respectable. 18/20 (1975)</p>
1974	<p>Robe grenat évoluée avec jaunissement plus apparent. Nez tertiaire, bouillon, pot au feu, épices fines, cacao, sur fond grillé et encostique (bougie), intense et profond avec étoffe. Bouche fondue, harmonieuse, dépouillée et très étonnante, du plaisir, du relief avec velours et minéralité. La finale est plus anguleuse et plus tonique. A 30 ans c'est un 1974 de grand respect ! Eric Dugardin</p>