



Ce double magnum de **Château Le Bon Pasteur 1998** fut servi au déjeuner, après l'impressionnante dégustation verticale de ce beau Pomerol.

### Bulletin n° 326

Dégustation de trente millésimes du Château Le Bon Pasteur suivie d'un déjeuner au restaurant de l'hôtel Bristol.

Michel Rolland, son épouse Dany, sa fille Marie et son gendre organisent une dégustation verticale du Château Le Bon Pasteur, Pomerol dont ils sont propriétaires, dans des salons de l'**hôtel Bristol**. Trente carafes à magnums sont alignées avec leurs cols de cygnes tournés vers le ciel. Dans une deuxième rangée à leurs côtés trente magnums du Château Le Bon Pasteur, puisque cette verticale se fait à partir de magnums. La température de service et l'épanouissement en carafes sont parfaits, ce qui valorise la dégustation. On nous demande de remonter le temps, **de 1978 à 2008**, ce que j'ai fait en respectant la consigne. Dans la salle il y a tous les plus grands experts du vin de toutes les revues qui comptent. Les plus jeunes prennent leurs notes directement sur leur PC. D'autres dont je suis utilise un carnet. D'autres enfin ne prennent aucune note, repérant les millésimes essentiels. Comme je l'ai souvent fait lorsque je raconte des verticales, je vais retranscrire mes notes sans en rien changer afin de garder les impressions comme elles sont apparues au moment de la dégustation. Car les notes ne seraient pas les mêmes si les conditions de dégustation étaient différentes. Voici ce que j'ai noté.

**Château Le Bon Pasteur 1978** : la robe est déjà tuilée et le nez déjà ancien. En bouche, le vin est délicieux. C'est un vin qui a de la maturité, oserais-je dire, un peu plus que son âge, surtout si l'on sait qu'il vient d'un magnum, mais il est vraiment joyeux et fruité.

**Château Le Bon Pasteur 1979** : la robe est plus noire mais on trouve aussi des signes d'âge. Le nez est plus serré et fort. Il est moins expansif, plus amer, mais c'est un grand vin au beau final, même s'il manque de fruit.

**Château Le Bon Pasteur 1980** : la robe est plus jeune et le nez est incroyablement puissant. Comment est-ce possible ? Son nez évoque les Riojas. Le vin est un peu fade, salin, de pruneau cuit. Il manque de final. Le contraste entre le nez et la bouche est saisissant.

**Château Le Bon Pasteur 1981** : la robe est assez sombre. Le nez est très élégant. La bouche est un peu amère. Il y a un manque d'ampleur, mais je remarque la belle structure. Le final n'est pas très joyeux.

**Château Le Bon Pasteur 1982** : la robe est classique, assez sombre. Le nez est très profond et très racé. Il n'y a pas en bouche l'explosion qu'on attendrait d'un 1982. Le vin est relativement discret mais on sent un potentiel qui ne demande qu'à s'exprimer. Il a encore du potentiel de vieillissement. Le final est somptueux, ce qui est la signature d'un grand vin.

**Château Le Bon Pasteur 1983** : la robe est un peu plus orange. Le nez est ouvert et joyeux. En bouche, c'est assez chantant. Bien ouvert, le vin est agréable et à boire maintenant, ce qui le différencie du 1982 à l'avenir immense. La belle finale est poivrée. Le vin manque un peu d'étoffe mais donne beaucoup de plaisir.

**Château Le Bon Pasteur 1984** : la couleur est légèrement orangée. Le nez est calme et serein. En bouche on remarque instantanément le manque d'ampleur ; le vin est sec. Il est assez agréable mais limité.

**Château Le Bon Pasteur 1985** : sa robe est la première qui devient réellement plus rouge et moins foncée. Le vin est frais, léger, manquant de force mais jouant sur l'élégance. Son final est poivré.

**Château Le Bon Pasteur 1986** : la robe est plus noire, moins rouge. Le nez est opulent. En bouche, c'est un vin qui se cherche encore, du moins à mon palais. Car tout y est mais il lui manque quelques années. Très agréable, ce vin puissant et charnu doit encore être attendu dix ans. Il sera grand.

**Château Le Bon Pasteur 1987** : la couleur est assez noire et le rouge n'est pas très net. Le nez est très ouvert mais manque un peu de profondeur. La bouche est joyeuse. Le vin n'est pas hyperpuissant mais il est joyeux à boire. Il n'ira plus vraiment très loin et se boit maintenant avec plaisir, malgré un final un peu rêche.

**Château Le Bon Pasteur 1988** : la robe foncée est assez belle, le nez est strict et puritain. La bouche est un peu déséquilibrée. Il est trop strict à la finale sèche. Benoît, l'œnologue du domaine confirmera au déjeuner l'impression d'imperfection que j'ai ressentie.

**Château Le Bon Pasteur 1989** : la jolie robe est équilibrée. Le nez est un peu fermé mais de grande race. La bouche est ravissante. C'est janséniste, car il y a un coté gaillard qui se cache derrière une parure stricte. C'est un vin étonnant qui sera très grand avec le temps. Il faut qu'il s'encanaille. La finale est sèche mais la longueur immense.

**Château Le Bon Pasteur 1990** : la robe est foncée, mais c'est le premier rouge que je vois rubis. Le nez est très fort mais paradoxalement retenu. Le vin est beaucoup plus complet que les autres. Très jeune, très élégant, il a beaucoup de charme. Il a relativement peu de fruit, il est assez strict, et son épanouissement se trouve dans son final.

**Château Le Bon Pasteur 1992** : la robe est légèrement trouble. Le nez est complètement inattendu. Il est tellement généreux ! En bouche, le vin est beaucoup plus puissant que ce qu'on attendrait. Il manque un peu de trame, mais il est élégant et agréable à boire. Il laisse dans le verre un peu de dépôt.

**Château Le Bon Pasteur 1993** : la robe est d'un rouge sombre. Le nez est aussi très épanoui. La bouche est assez limitée. On sent le bois, la rûpe. Il est trop strict pour moi, très différent du 1992.

**Château Le Bon Pasteur 1994** : la robe est noire, le nez un peu acide mais prometteur. Le vin est très confortable, très classique. Ce n'est pas un vin que j'aime, car il manque un peu trop d'imagination. Il est trop correct, au final charnu et poivré.

**Château Le Bon Pasteur 1995** : la robe est sombre mais d'un beau rouge. Le nez est à la fois sobre et intense. L'attaque est belle et joyeuse. Le vin est bien ouvert et joyeux. Il est très agréable à boire car totalement équilibré. Il n'a pas une once d'amertume et de bois. Très élégant, son final est un peu moins génial, mais j'aime beaucoup ce vin.

**Château Le Bon Pasteur 1996** : la robe est sombre. Le nez est très puissant et généreux. La bouche est très belle. C'est un vin de race qui envahit la bouche et s'impose. On sent que l'on franchit un seuil qualitatif. Ce très grand vin est agréable maintenant mais sera royal dans trente ans. Je suis conquis, car ce vin est à la fois très « Michel Rolland » et très prometteur.

**Château Le Bon Pasteur 1997** : la robe est très belle. Le nez est étonnamment puissant, ce qui semble devenir une constante pour tous les millésimes dits faibles. Le vin est légèrement amer mais très agréable à boire. On constate l'évidence de la différence de structure et de matière avec le 1996. Il manque un peu d'étoffe mais se boit plaisamment.

**Château Le Bon Pasteur 1998** : la robe est plus noire et le rouge est moins beau. Le nez est d'une élégance extrême. C'est le premier vin où apparaît la sensation de jus de mûre, ce qui est sans doute lié à l'âge. Il est très charmeur, mais je trouve qu'il perd un peu de la complexité du Château Le Bon Pasteur. Il est séducteur, riche, fort et poivré, mais il n'a pas l'élégance du 1996. Son goût est « moderne » ou peut-être tout simplement « jeune ». Je le trouve un peu râpeux et astringent.

**Château Le Bon Pasteur 1999** : la robe est très noire, de couleur de mûre. Le nez est celui de fruits noirs. La bouche est claire, fluide, nettement plus intégrée que celle du 1998. Il est plaisant, facile à boire, très poivré, feuille de cassis et cassis. On perd un peu la lignée Bon Pasteur, mais c'est très agréable. Je ne parierais pas sur une grande longévité.

**Château Le Bon Pasteur 2000** : le vin est très noir, d'une couleur racée. Le nez est très élégant, à la puissance contenue. Le vin est tout en rondeur, d'une puissance mesurée. Il est presque léger ce qui est étonnant. Car voir un 2000 si délicat joli et romantique, qui dirait cela parmi les détracteurs de Michel Rolland ? La continuité est évidente avec les vins de 1998 et 1999, mais ici on a l'affirmation d'un vin de style, élégant, racé et délicat. Et l'on voit que s'il y a un style Michel Rolland, alors, ce style varie ses effets selon les millésimes.

**Château Le Bon Pasteur 2001** : le vin est noir avec une trace de violet. Le nez redevient puissant après la pause 2000. Le vin est plus fort, très fruit noir. Le vin est tout en affirmation, clair, net et précis. C'est un grand vin qui ne se pose aucune question. Il va se bonifier avec le temps mais se boit déjà avec un infini plaisir.

**Château Le Bon Pasteur 2002** : sa couleur noire est d'un rouge assez joli. Le nez est lui aussi puissant et l'alcool s'y montre. La bouche est puissante, très boisée. C'est un vin qui n'a pas beaucoup d'imagination mais compense par sa force. Le final est fort, mais après 2000 et 2001, j'aime moins.

**Château Le Bon Pasteur 2003** : la robe est celle d'un jus de mûre. C'est une belle robe profonde. Le nez est extrêmement jeune, aussi ai-je plus de mal à l'appréhender. La bouche est assez incroyable car il y a de l'élégance, de la légèreté et de la précision. Cette forme de vin est assez incroyable. Il y a beaucoup de mûre et de poivre, surtout dans le final. Le vin est plaisant. Il est assez primaire, comme la masse de muscle d'un nageur français, mais il y ajoute du charme. Même si l'on devait classer ce vin dans les vins « modernes » avec ce petit grain de péjoratif qu'on associe souvent, j'avoue que j'aime.

**Château Le Bon Pasteur 2004** : la robe noire est belle. Le nez est discret mais élégant. Le vin est charmant. Il n'y a pas beaucoup de matière mais il est élégant. Le final manque quand même de quelque chose. C'est un vin à boire comme il est, à l'ombre des grands.

**Château Le Bon Pasteur 2005** : la robe de noir et violet a quand même un liséré d'un rouge très beau. Le nez est très racé. La bouche est marquée par la perfection. Il est encore très simplifié, assez brutal, mais il va s'organiser, et s'assembler. La longueur est belle, mais il faudra bien dix ans, pour mon palais, avant qu'il ne s'assemble.

**Château Le Bon Pasteur 2006** : sa belle robe est moins foncée. Le nez est très élégant. La bouche est agréable, très pure, poivrée mais j'ai le léger sentiment d'un petit manque. Je crois qu'il va évoluer vers beaucoup d'élégance, mais j'attendrai pour juger.

**Château Le Bon Pasteur 2007** : c'est le rouge et le noir. Le nez est résolument celui d'un vin bambin. La bouche est très différente, car je suis frappé par l'élégance et la pureté absolue de ce vin. J'adore ce vin parce qu'il ne va pas trop loin. C'est le premier des Bon Pasteur dans lequel je trouve du café et de la truffe. Il ne vieillira pas aussi bien que d'autres, mais j'aime assez sa franchise.

**Château Le Bon Pasteur 2008** : il est d'une belle couleur et si son nez n'est pas encore formé, il est beau. Il est très agréable et très buvable à ce stade de sa vie. Je suis assez incapable de le caractériser.

Une verticale aussi serrée, puisque toutes les années se suivent sauf 1991, est d'un intérêt très grand. Ceux qui voudraient faire croire que Michel Rolland lisse tous les millésimes sur un modèle de vin unique en seront pour leurs frais. Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas. L'effet millésime est considérable et il y a de belles surprises dans les années faibles, comme 1992 et 1987. Pour les grandes années, je ne vois aucune exagération que l'on pourrait imputer à un style Michel Rolland, comme je l'avais déjà remarqué pour ce même vin lorsque j'avais visité le laboratoire de Michel Rolland et goûté les vins de son « écurie ». Mes voisins ont beaucoup aimé le 2001, en grande forme. Je l'ai aimé aussi, avec un petit coup de cœur pour 1990, 1996 et 2000. Cette dégustation d'un bon Pomerol est d'un grand intérêt.

Après une photo de groupe dans le beau jardin intérieur de l'hôtel Bristol, nous passons au restaurant pour le déjeuner. L'apéritif, un **Champagne Billecart-Salmon rosé en magnum sans année** est bien utile pour corriger l'astringence des trente vins que nous venons de boire. Ce champagne n'a pas une grande complexité mais il arrive à point nommé et sur de délicieux amuse-bouche, il joue bien son rôle.

Le menu préparé par **Eric Fréchon** est le suivant : œuf de caille au plat, lentilles du Puy en gelée de pain brûlé, écume de lard / oignon rosé de Roscoff cuit à la carbonara, royale de truffe noire et girolles / filet de bœuf et paleron bordelais, millefeuille de pommes de terre / brie fermier des Trente Arpents Baron Edmond de Rothschild / crèmeux noir, sablé craquant, noisette torréfiée croustillante, glace à l'infusion de café, émulsion de caramel.

Nous commençons par un **Château La Grande Clotte Bordeaux blanc 2001**, qui est le seul vin blanc fait à Pomerol mais sur des vignes de Lussac Saint-Emilion. Le nez est très fort. Benoît, l'œnologue du Bon Pasteur qui est à ma table explique que les méthodes de vinification sont bourguignonnes et que le résultat, très oxydatif, tend vers un vin de Jura. A 14°, il ne me plaît pas tant que cela, car il est fort. La délicieuse gelée forme un accord remarquable avec le vin blanc.

Le **Château Le Bon Pasteur 1998** est servi en **double magnum** et Benoît en est très fier. Je le trouve assez anguleux et manquant de complexité. On est en plein dans le vin moderne, brut de forge. Le contraste est extrême avec le **Château Le Bon Pasteur 1982** servi en **impériale**. Ce vin est toute douceur et plein de finesse. Alors que Benoît parle de la tendance actuelle à boire les vins très jeunes, on a ici la démonstration de l'évidence de l'effet du temps sur le plaisir de boire. Le filet de bœuf est un peu sec alors que le paleron est divin avec le 1982. La petite tranche de moelle qui accompagne le paleron forme un mariage succulent avec le 1998.

Le Brie est spectaculairement bon. J'ai souvent mangé ce fromage de la baronne. Jamais il n'a été aussi délicieux. Par un phénomène d'une évidence extrême, tout d'un coup, le 1998 s'arrondit dans le verre et devient civilisé comme jamais on ne l'eût imaginé.

Michel Rolland a fait un aimable et sensible discours sur la joie qu'il a de faire le Bon Pasteur. Sa générosité fut exemplaire. S'il fallait briser la réputation de monolithisme de la « façon » du « flying winemaker », la démonstration est faite. S'il fallait nous faire mieux connaître un très bon pomerol, la démonstration est réussie.

Cette verticale fut largement convaincante de l'intérêt du Château Le Bon Pasteur que Michel Rolland fait depuis trente ans.

Amicales salutations de François Audouze