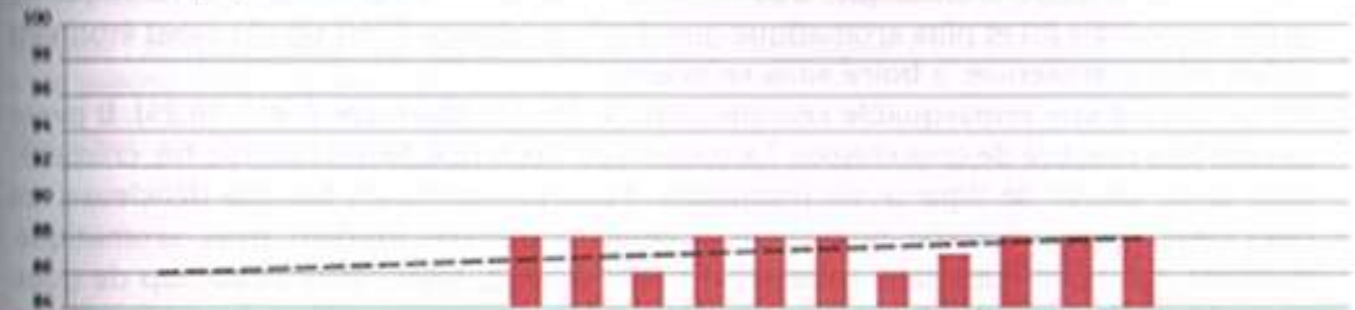


L'Inclassable de Rémy Fauchey

(Médoc AOC)

Classement général des vins de Bordeaux :

192 ième cru sur 329 crus bordelais.
2ième cru en appellation AOC Médoc



Millénaire	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Moyenne	Prog-annuelle
Note sur 100							88	88	86	88	88	88	86	87	88	88	88	87,1	0,14
Note sur 20							15,75	15,75	15	15,75	15,5	15,75	15	15,25	15,75	15,5	15,5	15,3	0,05
à boire après							2010	2012	2006	2010	2010	2015	2010	2011	2017	2019	2020		
à boire avant							2025	2025	2018	2025	2020	2030	2015	2017	2028	2030	2030		
Prix TTC							40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	

Classement : 192 sur les 329 crus de ce guide

NB : Chaque note représente la moyenne des notes de dégustation, le prix est le prix moyen en euros TTC en juin 2011 (source WineDecider).

La progression correspond à l'augmentation annuelle moyenne de la note calculée sur 11 millibéres.

Pour élaborer ce vin, appelé « L'Inclassable de Lafon » jusqu'en 2003, Rémy Fauchey tient compte de la lune, que ce soit au chai ou pour les vinifications. Une méthode gardée secrètement, qu'il tient de ses parents, lesquels la tenaient eux-mêmes de leurs parents... et qu'il estime être un « plus » considérable dans la qualité de son vin. Celui-ci se vend en direct à la propriété.

2010 Couleur pourpre. Nez intense, très fruité, pur et mûr. Bouche moelleuse, pulpeuse au milieu, aromatique, puis savoureuse en finale avec un goût épicé et une tannicité particulièrement bien couverte. Bonne longueur.

2009 Le cabernet-sauvignon et le petit verdot ont été vendangés tard, après les gelées du 16 et 17 octobre. Malgré le risque pris par Rémy Fauchey, je me dois de dire que ces vendanges très tardives ont probablement enlevé un peu de sapidité à ce vin à travers la perte de fraîcheur aromatique. La couleur est noire, le nez discret. Bouche fondante, moelleuse et quasiment visqueuse, où le vin offre un gras inédit. Il évolue assez vite sur une finale pleine et longue où le tanin manque un peu de couverture aromatique.

- 2008** La couleur est sombre, le nez discret. Bouche pulpeuse, juteuse et suave malgré son caractère énergétique. La tannicité est la plus enveloppée jamais vue sur ce cru. Très bonne longueur.
- 2007** Ce vin est une réussite du millésime. Il est bien meilleur cette année que L'Inclassable. La couleur est noire, le nez fruité, mûr, frais. Notes de pain d'épice. Entrée en bouche grasse. Le vin se développe très fruité, sur un goût de fruits mûrs, un corps caressant et plein. Il s'achève sur des tanins puissants mais bien équilibrés. Un classique de l'authentiquement médoc. Bonne longueur.
- 2006** La structure est grasse, mais le fruité me semble trop éteint. Ce style m'évoque une vendange trop tardive.
- 2005** Grande réussite ! Couleur et nez profonds. Ce vin possède une bouche moelleuse et dense à la fois. Très puissant en milieu de bouche, gras, aromatique et même pulpeux,

il évolue vers une grande longueur. La fermeté revient un peu dans la persistance. Mais c'est le style qu'aime monsieur Fauchey. C'est très bon.

- 2004** Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, mûr, superbe. L'entrée en bouche est douce, pas aussi dense que d'autres millésimes, mais cette légère fluidité lui va bien. Le vin se développe aromatique, très fruité, avec du goût. Finale longue et tannique au grain serré mais fin et plus aromatique que d'autres années. C'est un vin assez étonnant qu'on peut commencer à boire sans se presser.
- 2003** Ce vin est une remarquable réussite dans le Médoc (dernière note : 16,25). Il passe devant bon nombre de crus classés. La couleur est profonde, le nez intense, fin, crémeux, mûr. Belle odeur de liqueur de framboise. Superbe entrée en bouche délicieuse, au goût de framboise écrasée, puis le vin se développe suave, fondant, gras, aromatique. Puissant, tannique mais sans rudesse, il s'achève long, serré, avec beaucoup de goût. C'est le millésime le plus hédoniste que je connaisse sur ce cru. Grande garde prévue.
- 2002** Couleur intense et profonde. Nez fruité et mûr. Entrée en bouche juteuse. Le vin se développe aromatique, allongé et moelleux. À partir du milieu, le tanin apparaît boisé et présent, mais il se relâche en finale.
- 2001** Couleur profonde, brillante. C'est la couleur des grands vins. Nez fruité, crémeux. Superbe entrée en bouche, ample et grasse. Le vin se développe aromatique, avec du goût, du gras, beaucoup de fruit et une très belle texture. Finale tramée, serrée, de grande longueur, s'achevant sur des saveurs de fruits noirs. Je regrette que le tanin soit un peu ferme. Il faudra encore l'attendre. Un style.
- 2000** Belle couleur sombre. Nez très fruité, crémeux, de type pomerol, avec des notes fumées évoquant les graves. Il est assez complexe. Très belle entrée en bouche, pulpeuse. Le vin se développe aromatique avec du goût, du gras et beaucoup de fraîcheur de fruit.

L'Inclassable de Rémy Fauchey

SUITE GUIDE QUARIN