

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Photo d'un **Banyuls grande réserve Doré extra vieux, probablement des années 50** Il est mis ici pour évoquer un agréable voyage fait tout récemment dans cette merveilleuse région. Ces bouteilles solidement assises sont d'une grande beauté. Et le contenu est un régal dont on ne se remet pas : on a du mal à boire un vin jeune après cela. A noter qu'on le boira avec d'autres vins doux anciens lors de mon interview dimanche 2 mars au Salon des Grands Vins au Carrousel du Louvre

Ce bulletin est le **cinquante neuvième**. De nouvelles aventures, des voyages et des coïncidences, comme j'aime en découvrir, pour que l'irrationnel pointe le bout de son nez.

Devant organiser un dîner dont le cadre serait le restaurant de **Patrick Pignol**, je décide de lui rendre visite pour mettre au point le menu. Chef toujours souriant, mais dont le sérieux s'est révélé dans tous les compartiments du jeu. A la tête d'une cave respectable, c'est un amoureux du vin. Sur un plat d'aubergine et tourteau, un **Vouvray sec Domaine Huet 1998**. C'est extrêmement intéressant. C'est une forme de vin très monolithique, mais en même temps d'une précision comme une sculpture antique : les veines ressortent sous la peau. Pour voir notre réaction Patrick Pignol nous a fait goûter des truffes sur ce vin. Cela donne le même plaisir entraînant que lors d'un essai avec un Vin Jaune. On est transporté. Sur un ris de veau, une bouteille d'un ravissement sans retenue : **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1991**. Ce qui est étrange, c'est que ce vin est simplifié comme une épure, mais donne un sentiment d'accomplissement rare. Si je devais être exilé à Sainte Hélène, j'emmporterais des caisses de ces Côte Rôtie si facilement parfaits.

Voyage à Rivesaltes et Maury où je retrouve des amis : Olivier Decelle de **Mas Amiel**, qui invente de si beaux vins tout en conservant les valeurs historiques et Bernard Cazes ainsi que son frère André, du **Domaine Cazes** qui donnent à Rivesaltes des lettres de noblesse. Je commence à goûter les nouvelles créations de ces deux magnifiques domaines, et je suis impressionné par le sérieux de leur approche, mais surtout par cette obsession de la perfection. Les écouter parler de l'évolution de leurs techniques est un vrai plaisir. Hasard de l'histoire, nous atterrissons pour

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 300.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

dîner au sein d’un groupe de dégustateurs qui ont pris pour thème les vins de **M. Chapoutier**. Nous décidons de leur emboîter le pas. Aller à Perpignan pour boire des Chapoutier avec les propriétaires de Mas Amiel et de Domaine Cazes. Quelle idée ! Le lendemain, déjeuner plus orthodoxe, avec la **Cuvée Aimé Cazes 1976** qui est un pur chef d’œuvre. Les **Cotes de Roussillon Cazes 1982 et 1979** sont des vins accomplis comme le pourraient être de grands Hermitage, pour faire un petit clin d’œil à M. Chapoutier qui produit aussi des vins de la région de Perpignan (c’est d’ailleurs le **Cotes de Roussillon Villages de Chapoutier 2000** que j’avais préféré de toute la série des Chapoutier, comme si un vin n’était jamais aussi bon que lorsqu’il est bu sur ses terres : voir par exemple ce qui se passe pour les vins de Provence). Le **Libre Expression Domaine Cazes 1996** est un petit bijou de complexité, avec ce charme qui évoque les fulgurances des meilleurs Jura.

L’amitié aidant, Bernard et André ont ouvert les **Maury Doré de Paule de Volontat 1948 et 1932**. Ces Maury sont de vraies merveilles que je connaissais déjà et que j’ai en cave, et qui se goûtent si bien, vins de chaleur et de plaisir. Imaginerait-on des viticulteurs qui offrent des vins d’un de leurs voisins ? Dans cette région bénie, l’amitié authentique est à l’aune de la chaleur des vins.

Le plus étonnant du voyage fut d’aller visiter l’Ermitage de Consolation construit autour d’une chapelle du XVème siècle. Aucun des occupants de ce lieu magique n’avait entendu parler du Banyuls qui porte ce nom (j’ai de magnifiques 1925), alors que l’un d’entre eux y vit depuis plus de 60 ans. Comment peut-on ignorer un vin au nom si particulier ? J’ai bien du mal à le croire. Les hôtes du lieu ont regardé les photos de ces bouteilles comme l’apparition de la Vierge de Consolation.

Déjeuner chez **Laurent**, toujours aussi plaisant. Un **Chablis Premier Cru Butteaux 1995** est extrêmement bien fait. Accompli et bien rond. Le **Vosne Romanée Cros Parentoux Henri Mayer 1991** est une institution. Mais je l’ai trouvé nettement moins à mon goût que les précédents. Pourtant, un délicieux pied de porc lui allait comme un gant. Le lendemain de mon retour de Perpignan, on m’ouvre un **Maury Mas Amiel 1985** du temps de Charles Dupuy. Et on dira que les coïncidences n’existent pas ! Un **Clos l’Eglise 1990** bien aimable Pomerol de Jean Pierre Moueix confirme que 1990 va bien aux Pomerols. Un délicieux pied de porc (eh oui encore) lui convenait parfaitement, la délicate astringence du vin collant au gras du plat.

Au détour de repas, un **Château Haut Sarpe 1989** a montré des qualités que je n’attendais pas, alors qu’un **Giscours 1990** laisse apparaître quelques limites malgré l’année. Un **Château Coustolle Canon Fronsac 1982** montre, s’il en était besoin, la justesse de confection de ce vin exemplaire, et parfaitement rond à cet âge. Un **Beaune Premier Cru Bressandes Chanson 1991** confirme que cette année est vraiment agréable, discrète mais intense en même temps. Vin de soif qui coule en bouche.

J’avais préparé un dîner chez Patrick Pignol en prenant un repas d’avance. Je fais de même chez **Apicius**. Un **Savennières, Clos de la Coulée de Serrant de Nicolas Joly 1990** est d’une précision extrême. Mais il est en plus comme la danse des sept voiles : chaque gorgée révèle de nouvelles séductions. C’est l’embarquement pour Cythère. Décidément, voilà un vin de plus qui fait chanter les truffes et que les truffes font chanter, comme un couple au patinage artistique où chaque danseur fait briller l’autre. Puis, **La Conseillante 1994**. Quelle maîtrise, quel brillant résultat. Ce vin a tout pour lui. Et qui dirait qu’il s’agit d’une année incomplète ? A ce stade d’accomplissement, ce La Conseillante me faut penser à 1934 ou 1953, années qui lui ressemblent (et c’est un compliment) quand le vin est bien fait. Je l’ai goûté sur un pigeon dont la qualité est exceptionnelle. Une tendreté remarquable. En fin de repas, pour le dessert, je prends un **Rivesaltes 50 ans d’âge de Saury**, juste pour me remémorer ce si agréable voyage en Roussillon.

Pour lancer le dîner du 30 janvier, j’ai envoyé des mails un matin à 10 h. A 12h45, la table était faite. Une telle rapidité de réponse me satisfait agréablement et doit vous faire penser à répondre au plus vite pour avoir une place. Pour une fois que la rapidité est prometteuse de plaisir !

Amicales salutations de François Audouze

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 300.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com