

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



Photo d'un **Château Chalon Jean Bourdy 1947** analogue aux nombreux vins beaucoup plus anciens que je rapporte de ce voyage en Jura.

Ce bulletin est le **soixante quatrième**. C'est le compte-rendu d'un voyage dans une contrée de rêve, où chacun vous accueille avec le sourire, et des vins de génie.

Nous décidons d'aller à la Percée du Vin Jaune, dirigée par Alain de Laguiche à Arlay. On sait que le vin jaune mûrit en fût, et reste sans aucune intervention pendant six ans et trois mois. Cette peine de prison est si lourde qu'on comprend mieux pourquoi ce vin aime faire exploser ses arômes dans nos verres, et brutaliser nos papilles par des saveurs si inhabituelles. Pendant cette lourde peine un voile pudique se forme, qui permet des réactions non stables entre ce beau liquide, le voile et la lie, jusqu'au moment où on le tire, avec ce mystère annuel : sera-t-il bon ? On va percer le 1996, et une certaine anxiété existe. Nous arrivons au château de Germigney à Port Lesney, patrie de Edgar Faure, l'un des cerveaux les plus brillants de notre pays, et cette maison arrangée par des décorateurs de talent est d'un accueil charmant. Tout le personnel est d'une gentillesse extrême. Le chef fait une cuisine d'une précision rare, et la truffe a une générosité qui dépasserait même celle de Bruno ! On goûte "forcément" la cuvée locale, **cuvée Port Lesney du Cotes du Jura 1999 du Domaine de la Pinte**. Vin de grande maîtrise et déjà bien agréable, et l'on goûte le plus vieux des Château Chalon de la carte, un **Château Chalon 1967 de chez Henri Bouvret** à Poligny. Une couleur dorée, un nez très intense, alcoolique, et une belle onctuosité portée par une densité extrême. Sur la truffe, ce vin danse. Et il accompagne même très bien une viande rouge délicieuse, si bien traitée par le chef pour le vin. Bu de nouveau le lendemain, les caractéristiques s'extrémisent encore : l'acidité est forte, en même temps que la profondeur.

Visite au Domaine de la Pinte avec Philippe Châtillon, qui nous fait goûter un **Cotes du Jura rouge 1959 Domaine de la Pinte**. A l'ouverture, goût de moisi. Nous emportons la bouteille à Arbois au restaurant La Balance tenu par un jeune chef porteur d'espoirs, et la puanteur disparaît. Par instants on a des goûts fulgurants de perfection, mais souvent la blessure se rouvre, limitant la félicité que devrait apporter ce vin intéressant par la multiplicité de ses facettes. Sur un pigeon on goûte deux **vins de paille de 1998**, un du **Domaine de la Pinte** (la vision de ces grappes qui sèchent dans un grenier, sur des clayettes ou suspendues, est évocatrice du travail patient et magique de ces hommes voués à la perfection), et un du **domaine la Renardière**. Très difficile de départager les deux sur le pigeon car c'est en fait le rouge 1959 qui fait le meilleur mariage. Sur deux Comtés, les différences se voient mieux. L'un est plus orthodoxe, l'autre plus généreux. Mais à quoi bon juger, car les choses se mettront en place, si on veut bien les goûter comme ils le méritent, dans plusieurs dizaines d'années. A noter que le vin de paille va mieux sur un Comté plus sec que sur un Comté plus onctueux.

Promenade à Baume les Messieurs, où l'abbaye a trouvé sa place dans un large canyon (nous y rencontrons la petite fille des anciens propriétaires du château de Germigny - décidément le Jura est une grande famille), à Château Chalon, qui surveille toute la région, et au milieu de ces vignes que l'on soigne même en ces temps de gelée. Premier jour de la Percée du Vin Jaune. L'accès à la si jolie ville d'Arlay est difficile, tant sont nombreux les jurassiens qui veulent profiter de leurs si bons vins. La ville est dominée par le château, de belles demeures très anciennes ouvrent tous grands leurs hangars pour accueillir tous les domaines et leurs vins. Des fleurs et décorations de papier, oeuvre de tant de bénévoles donnent l'envie de faire la fête. Vente aux enchères des vins anciens. J'achète pratiquement tous les vins de plus de 50 ans, et cette magique bouteille de 1864 qui excitait les envies. On me félicite d'avoir valorisé les vins de la région, et TF1, Paris Match et des journaux locaux m'interrogent sur les motifs de mes achats. J'explique que c'est exclusivement l'envie de les boire. Ayant promis d'ouvrir une des bouteilles achetées en vente avec des viticulteurs locaux, nous allons au château d'Arlay où la bouche se prépare avec un bien agréable **vin jaune d'Arlay 1996**. Mais mon achat récent, **Vin de l'Etoile de Philippe Vandelle 1964** en surprend plus d'un : vin facile, simple à comprendre, ouvert et généreux, il procure un plaisir immédiat. J'ai fini la bouteille lors du dîner sur la truffe qu'il accompagne élégamment. Il émerveillait par sa générosité et sa facile jovialité. On dirait presque que c'est l'antinomie du vin du Jura, qui cherche d'abord à vous dérouter avant de vous séduire. Là, la courtisane est clairement séductrice. A propos de générosité, toutes les personnes que nous avons rencontrées dans ce Jura ensoleillé ont été d'un accueil et d'un sourire qui mérite mention. Il est rare qu'une région ouvre à ce point les bras. Au dîner, quelques essais au verre : **Arbois cuvée des Poètes domaine Ligier 1998**. Vin qui veut faire moderne et à cet âge, remet une copie hors du sujet. **Vin jaune de Jacques Tissot 1992** : une bombe d'alcool au premier nez après carafage, très typé et finalement très agréable quand l'alcool se fond, assez rapidement. Extrême différence du nez du fond de verre entre ce 92 et le 64 si raffiné. **Vin de paille Désiré Petit 1997**. Un nez assez déstructuré comme on trouve en Baumes de Venise. Assez belle charpente promettant un beau vieillissement. Mais il faut absolument ne pas boire ces vins à ces âges si l'on veut connaître le charme exquis des vieux vins de paille.

Journée de relâche, car les navettes pour Arlay sont un repoussoir. Les salines d'Arc et Sénans, la citadelle de Besançon, travail de touriste. Le soir, une envie de Bordeaux. **La Mission Haut-brion 1990**. D'une cave trop froide, un tiers de la bouteille se débat avec ses tannins. Sur la truffe, alors que le vin s'ouvre, découverte étonnante : la truffe et La Mission suivent des chemins parallèles, aucun ne détruit l'autre, mais aucun n'embellit l'autre. Il faut une pièce de boeuf à la truffe pour que le Mission s'affirme : c'est magnifiquement fait. On sent un travail parfait. Cela reste pour moi, malgré tout, un plaisir d'esthète, et pas un plaisir de joueur. On a le bois, on a le cuir, on a le bouc en rut (pour aller dans l'analyse charnelle des meilleurs experts), mais où est le plaisir ? Le vin de l'Etoile 1964 d'hier avait plus de spontanéité chaleureuse que ce vin encensé par toutes les critiques, même si évidemment on ne parle pas des mêmes vins. Où est la vérité ? Dira-t-on qu'elle est dans le verre, c'est à dire dans la générosité plus que l'intellect ? La Mission devra faire des efforts pour de nouveau me séduire, quand j'ai en tête des Mission 28, 29 et autres merveilles de construction et de spontanéité si chaleureuses de ces millésimes de rêve.

Lendemain de la Percée. On traverse un Arlay qui a encore ses habits de fête. Le lieu a été protégé des profanations. Nous allons à la cave Jean Bourdy qu'une même famille gère depuis 1475. La plus vieille bouteille de leur collection privée date de 1781. Je goûte un **Cotes du Jura blanc Jean Bourdy 1942** qui résume très bien le Jura dans son idéal : il y a ce goût de fumé, cette amertume, mais fondus suffisamment pour qu'il ne reste que l'intensité du plaisir d'un vin profond et persistant. C'est bien fait, et simplement fait. Au nez, c'est beau. Un vin à sortir beaucoup plus souvent dans des repas. Puis on goûte un étonnant **Macvin Galant des Abbesses 1995** Jean Bourdy fait selon une recette ancestrale, avec l'adjonction de onze herbes ou épices. On a l'impression d'un ratafia qui aurait frayé avec une Chartreuse. C'est délicieux, et prometteur d'accords magiques sur des desserts. Le fond de verre sent les pruneaux à la cannelle. Après un détour chez un fromager caviste, nous arrêtons là cette Percée que nous avons faite en Jura, terre à l'accueil chaud et aux vins ensoleillés, dont la complexité est un plaisir immense, surtout lorsque l'âge apporte son concours. Nous repartons les poches pleines de vieux millésimes que nous ferons partager. Belle visite.

Dernier dîner à ce merveilleux hôtel de Port Lesney. Un Arbois, **Cotes du Jura blanc Domaine de la Pinte 1976** n'aura pas réussi à se défaire de son acidité amère, celle qui rebute tant les « anti-Jura », malgré un beau passage sur un foie gras marié à divers fruits confits. On s'est consolé sur un Marc de la même année, **marc 1976 du Domaine de la Pinte**, merveilleux marc aux belles et brutales évocations des vins de cette belle région que l'on mettra, à coup sûr, sur nos prochaines tables.

Amicales salutations de François Audouze