

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



Photo d'un **Château Latour 1907** bouteille qui fut bue avec un ami et avec Philippe Bourguignon, le directeur du restaurant Laurent cité dans cette lettre et que ces deux dégustateurs ont trouvé à l'aveugle plus jeune qu'un Bordeaux de 1934 et qu'un Opus One de vingt ans environ. Merveilleux vin.

Ce bulletin est le **quatre vingt onzième**. Des essais nombreux et dans toutes les directions pour comprendre le mystère du vin.

Un dîner impromptu pour lequel j'ai envie de faire des essais. J'ouvre simultanément trois vins que tout oppose, justement pour passionner la confrontation. Le **Chassagne Montrachet Les Embrazées 1er Cru Bernard Morey 1991** me surprend assez. Car après les vins nettement plus charpentés que j'ai bus récemment, c'est un joli rayon de soleil de grâce légère. La structure est discrète, alors que le fruit généreux flatte la bouche. Sur des huîtres iodées et salées il réagit bien à cause de cette légèreté, sur un bar en papillote il est agréablement à l'aise et même sur un camembert il s'adapte intelligemment. Le **Vin Jaune Château Chalon Nicolas 1953** n'est sans doute pas aussi pétulant que des Château Chalon plus anciens bus récemment. Sur les huîtres, impossible de le boire. Sur un Comté de 18 mois relativement peu typé, ça ne va pas si bien que cela, alors qu'un Comté de 36 mois d'une densité de plomb propulse ce vin à une hauteur inégalable. Cet accord classique est certainement un des plus forts pour montrer à quel point un vin peut changer de niveau d'une façon surréaliste si on lui offre l'exact goût d'accompagnement.

Le **Maury Mas Amiel Vintage Cuvée Charles Dupuy 1998** titre 16,5°. C'est une bombe de fruits rouges et noirs. Si l'on rêvait d'un monde de gentillesse et de tendresse, je me vois bien kamikaze d'un jour, la voiture bondée de Cuvée Charles Dupuy pour aller faire exploser cette cargaison et répandre autour de moi ces arômes de bonheur. Sur le Comté, impossible d'essayer ce vin. Sur un roquefort bien gras, le Mas Amiel s'excite, renvoyant des messages de fruit pour envelopper le fromage de sa texture de charme. Un crumble aux pommes

produit un effet amusant sur le vin : il l'inhibe, le déshabille et en fait un vin sec et fermé. Du chocolat arrive à point pour faire revivre ce Maury d'insolent plaisir.

A l'occasion d'autres rangements en cave, j'exhume parmi des bouteilles blessées un Corton 1938 sans nom de producteur lisible et un Arbois 1933 de la réserve du restaurant de la Reine Pédaque. Ces vins ne renaîtront pas, alors qu'un **Carbonnieux 1928 rouge**, quoique blessé, a délivré un message qui rappelait combien il fut grand. Ce vin est une des plus belles réussites de 1928. On sentait sous un voile de fatigue ce qu'il avait été. Pour compenser cette blessure, j'ouvris une belle bouteille, de bon niveau, **Haut-Brion 1964**, Graves très caractéristique, et confirmant que l'année 1964 est solide, trapue, peu flamboyante, mais suffisamment chaleureuse. Un **Bonnes-Mares 1976 de Gérard Pavier** m'a fait une très bonne impression, car l'année 1976, celle de la sécheresse à laquelle on se réfère pour l'opposer à 2003, année de la canicule, n'avait pas donné des vins si brillants que cela. Apparemment ce Bonnes-Mares faisait exception. Il a glissé sur un tendre gigot de fort intelligente façon.

Dîner au **Bristol**, dans cette salle à manger lambrissée, une des plus belles, délicate boîte à bonbons de pur luxe. Sur des langoustines d'exquise saveur, un **Laville Haut-Brion 1995** impressionnant. Un nez affirmé aux larges tonalités, et un goût extrêmement complet. Il a beaucoup des caractéristiques des plus complexes Bordeaux blancs. Ce vin est noble, riche, intelligent. C'est le gendre idéal.

La poularde en vessie, traitée de façon très orthodoxe pourrait se marier avec un nombre incalculable de vins. Celui de ce soir est un grand vin. Le **Clos de Vougeot Méo Camuzet 1999** est encore jeune, mais il a de la conversation. Il combine de très élégante façon l'opulence et la légèreté. Aucun compromis au modernisme. C'est de l'authentique. Ce vin va s'améliorer, mais il est déjà bien beau. Très subtil. Nous avons mal apprécié la soif de l'instant, aussi fallait-il une demie bouteille pour finir. Je choisis un **Volnay 1er Cru Hubert de Montille 1996**. Quelle erreur ! Ce vin, tout en légèreté et fluidité est imbuvable après le puissant Clos de Vougeot. Son charme aurait mieux agi s'il avait été bu avant le Méo.

Dîner, dîner encore **chez Laurent**, délicieuse gentilhommière aux toiles Belle Epoque du meilleur effet. Tables spacieuses, service attentif, cela appelle évidemment un **Meursault Perrières Coche Dury 2000**. La belle définition du Meursault sauvage. C'est Attila chevauchant sur les pentes de notre gosier. Une crème aux oursins très parfumée arrive cependant à dompter le Hun, alors que sur des coquilles Saint-Jacques crues délicatement et naturellement sucrées, le Meursault fait l'étalage de sa perfection. Le nez est brillant, la structure est dense, et on a des myriades de variations sur tous les thèmes d'épices, d'agrumes et de fruits frais. Talent et maîtrise de Coche-Dury. Le pigeon est très académique, ce qui me convient et sa chair savoureuse forme un beau mariage avec le **Vosne Romanée Cros Parentoux Henri Jaye 1995**. Quand on boit ce vin, on boit la légende, l'histoire d'un vigneron qui aura marqué de son talent la Bourgogne et le Cros Parentoux notamment. Ce qui frappe, c'est qu'on puisse faire vivre dans la même gorgée une grande puissance avec une rare élégance et une finesse délicieuse. Un vin qui démontre que la Bourgogne peut atteindre des subtilités extrêmes.

Comme ce dîner fêtait un événement, Philippe Bourguignon décida d'y ajouter un **Gruaud Larose 1921** bu à l'aveugle. Grande homogénéité des votes sur l'année puisqu'il n'y avait pas plus de 60 ans d'écart entre les réponses extrêmes ! Ma réponse fut la plus proche mais je me trompai de décennie, car ce vin gardé dans la même cave depuis des lustres a une jeunesse rare. Belle acidité, signe de longévité. Ce vin, comme une fleur qui éclot, s'est épanoui tout au long de sa dégustation, montrant une rare finesse et un bel accomplissement. Deux vins rouges que tout oppose, la région et l'âge, se sont réunis pour offrir des plaisirs pleins, montrant que le monde du vin est captivant dès que l'on côtoie la perfection du travail bien fait. Les trois vins de ce dîner sont d'une certaine manière la définition du repas idéal.

On retrouvera aussi Philippe Bourguignon dans un prochain numéro où je raconte l'invraisemblable dégustation de vins de légende comme un Montrachet 1864 ou un Meursault 1846. L'émotion d'une vie !

Amicales salutations de François Audouze