

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



Le Président Directeur Général du champagne Salon, Didier Depond, ne fait pas la quête. Il distribue des brioches en signe de partage, à la messe de la Saint-Vincent.

Ce bulletin est le **cent vingt-neuvième**. La Saint-Vincent en champagne, encore l'Ecu de France, encore Patrick Pignol et le départ à la Percée du vin jaune, fête qui sera racontée bientôt.

La **Saint Vincent se fête à Mesnil sur Oger**, le fief des plus grands blancs de blancs de champagne. Le regroupement se fait à la mairie, diverses confréries arborant leurs tenues distinctives. Les maîtres du Mesnil sont vêtus de vert. Leur coiffe est à bords arrondis. Un fort contingent du calvados venait en ami et en habit. Ils avaient prévu de partager de redoutables provisions de bouche de leur région, sans doute cachées dans leurs basques. Le maire fait un discours sobre et circonstanciel et le cortège en procession se rend à la magnifique église d'une belle élégance qu'aucune ajoute moderne n'a massacrée. Encore un de ces trésors de notre histoire qui disparaîtra dans peu de temps si l'on ne traite pas rapidement de méchantes fissures. Un jeune prêtre d'origine polonaise va officier. Les références bibliques pouvant être vineuses, il ne manqua pas d'en user, confessant avec candeur que sa position ecclésiastique ne lui avait pas interdit d'explorer les subtilités du Chardonnay local. Une chorale élégante sut mêler en ces lieux bénits le sacré et le discrètement bachique, séparation ignorée par un groupe de jazz de bel entrain aux accents ostensiblement païens.

La confrérie tenait assemblée dans la salle du pressoir de la maison Gonet où moult discours furent égrenés. Je fis partie de la nouvelle promotion, adoubé à l'épée et baptisé au champagne « le Mesnil », champagne de la coopérative locale que j'ai trouvé fort bon. Quatre cents personnes se retrouvent à la salle des fêtes pour un repas goûteux réalisé par un traiteur de la région. L'avantage d'être à Mesnil-sur-Oger est que l'on ne se fait pas de souci pour la boisson. Tout ce qui vient de cette commune est la crème de la crème. Un champagne de la maison **Martell** trop dosé me parut moins bon que le champagne de coopérative très « nature » que je repris avec plaisir. Un champagne de l'un des Audois était plus floral, joyeux, mais je continuais à préférer le coopératif. Il fallut un **champagne Cazals 1998** au nez plus généreux pour que je trouve une intensité supérieure, de nature à m'aguicher. Le **champagne Delamotte NM en magnum** confirma sa justesse de ton et je remarquai la belle élégance du **champagne Gonet** proposé. Le groupe de jazz dont le clarinetiste a

un talent certain anima joyeusement cette belle assemblée où je rencontrai des personnes sympathiques et enjouées. Le dessert de ce déjeuner n’étant toujours pas servi à l’heure où l’on commence à siffler l’apéritif du soir, je quittai cette confrérie de plus en plus animée, ravi de cette cérémonie au rite collégial et formel qui a l’intelligence de ne pas en faire trop. Le charme de ces blancs de blancs a de nouveau opéré. C’était certainement ce qui était recherché. Ce fut réussi.

Dans la foulée, je vais dîner chez ma fille cadette et l’on goûte un **Mercrey blanc premier cru Les Veleys 2003 de François Raquillet**. Cela me rappela le **Lussac Saint Emilion Château de Bellegarde 2001** discrètement inséré au déjeuner du Mesnil. Quand un Lussac titre 13°, à mon sens – mais je peux me tromper – on quitte l’esprit de Lussac. Là, ce vin de Mercrey, qui pourrait accompagner à merveille une cuisine thaï, en fait trop. C’est le bon élève qui veut obtenir une bonne note. Alors, « zyva » la technique comme on dit dans le neuf trois qui n’est pas une terre viticole. La même remarque s’appliqua au vin « **Conquêtes** » **Coteaux du Languedoc 2001 de Sylvie et Philippe Ellner**. Il titre 14° ce qui fausse tout examen. C’est un concentré de jus de mûres et de cassis. Bien sûr ce n’est pas mauvais. C’est même flatteur. Mais on a perdu l’esprit du terroir. Et cela m’a conduit à penser au caviste local qui veut se créer une clientèle. Il s’applique à chercher des vins au travail extrême, fortement alcoolisés qui plairont toujours. Ce matin j’avais préféré le champagne de coopérative qui était dans l’esprit de ce qu’est le Mesnil sur Oger. Je préférerais toujours un vin de terroir léger mais authentique à un vin qui franchit une limite au-delà de laquelle l’alcool et la technique tuent l’authenticité.

Dans ce même esprit, je fus agréablement surpris par un **Château Lynch Bages 1999**, car la recherche moderne s’appuie sur un terroir préservé. Bien sûr, boire un 1999 ouvert au moment où l’on s’assied à table n’a pas de sens. On ne profite que de 20% du potentiel réel de ce grand vin. Mais la partie découverte de l’iceberg a tant de charme qu’on goûte le réel plaisir qu’il est déjà capable d’offrir.

Pour revenir au dîner de ma fille, un **Château Haut-Brion 1976** surprend agréablement par sa générosité. On a évidemment les traces de l’année sèche, mais avec élégance et abondance de plaisir. Il y a même encore du fruit. Alors que le **Cheval Blanc 1984** demande un effort intellectuel. D’abord, c’est frais, léger et jeune, ce que l’on n’attendrait pas d’un 1984. Ce vin pourrait être daté de dix ans de moins. Ensuite, on voit que le vin joue tout en douceur, évocation, subtilité. Pour savoir qu’il s’agit d’un premier grand cru classé, il faut un effort mental que le Haut-Brion ne demandait pas. Mais la joliesse de ce Cheval Blanc entraîne l’adhésion, quand on a compris où l’on allait. Comme il précédait le « Conquêtes », la tâche devenait rude pour le Languedoc.

On retourne à **l’Ecu de France**, car il y avait un goût de « revenez-y ». Apparemment le chien m’avait mémorisé. Les bouteilles sont ouvertes deux heures au moins avant notre arrivée, et l’on constata combien ce fut opportun. Le thème était assez simple, l’année 1990 et le Rhône.

**Château Grillet 1990**. Mis en carafe une heure avant notre arrivée, ce vin montre des qualités extrêmes. J’ai apprécié le fumé du palais et cette concentration rare. Il est vrai que 13,5° aide. Mais le vin est profond, imprégnant, solide. Sur les amuse-gueule et aussi sur du saucisson, ce vin explose de générosité.

Un match allait s’ouvrir, avec des bookmakers au cigare mouillé de salive, opposant deux « battling Joe » de la plus belle réputation. A ma gauche, culotte bleue, le **Château de Beaucastel 1990**. A ma droite, culotte rouge, **l’Hermitage Chave 1990**. Je n’aime pas que l’on compare, mais ici, le combat en six rounds de deux de mes champions ne me gêne pas. A la couleur, avantage Beaucastel. Au premier nez, avantage Chave. A l’avant-bouche, avantage Chave. Puis en pleine bouche, dès que les vins doivent s’exprimer, on voit que ce sont deux planètes différentes qui sont explorées. Après avoir senti les messages qui sont envoyés, c’est le Beaucastel qui fut franchement le plus bel accompagnateur des plats de ce repas, tarte aux truffes sublime (qu’un reste du Château Grillet épousait merveilleusement), et ris de veau enchanteur. Quand le flux des plats se fut estompé, le Chave revint en cour. Il eut même des fulgurances finales de belle prestance. Mais le gagnant aux points et aux poings, c’était Beaucastel sur cette bouteille, et je dis bien sur cette bouteille. Celle-ci surpassait de loin

celle du réveillon. Mon classement final fut dans l’ordre, Château Grillet 1990, puis Beaucastel 1990 et Chave 1990. On peut s’imaginer que ce classement n’a pas d’importance tant il est évident que ces trois vins de Rhône confirment une vérité révélée : le Rhône n’a pas la complexité d’autres régions, mais sa puissance de séduction le met en redoutable position dans l’échelle des plaisirs.

Etant un amoureux de chacun de ces vins, on va négocier de nouvelles bourses pour qu’un match revanche puisse avoir lieu. Devenu l’outsider, le Chave livrera forcément un beau combat. Il « en a » dans les gants.

La cuisine de l’Ecu de France s’émancipe comme il convient. Cette étape devient indispensable.

Il manquait une Rhône de 1990 à cette expérience. Il fallait qu’il y fût. L’absence fut réparée chez **Patrick Pignol** (apparemment j’aime revenir sur les lieux de mes crimes), qui avait encore quelques truffes abondantes à nous faire déguster. Le **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990** est époustouflant. Le nez est épicé, l’attaque est d’un fruit opulent. Et il remplit la bouche d’une plénitude extrême.

Sur un œuf – je devrais dire des œufs – où trempe négligemment une mouillette toute noire, petite frite de melanosporum (souvenez-vous de la photo du n° 128), la Mouline étend ses muscles. Elle se prend au jeu. Et sur la chair d’un pigeon goûteux, elle explose de générosité. C’est le grand vin dans toute sa splendeur. Il prend objectivement la tête du classement commencé la veille. La cuisine exacte de Patrick Pignol aide évidemment à le mettre en valeur, mais il a eu cette rondeur enjouée que l’on retrouvait moins chez les deux autres rouges. Plusieurs amis à qui je parlai de cette expérience s’étonnèrent du classement du Chave. Je n’ai pas de souci, il aura son match retour.

Chez des amis, un **Gruaud Larose 1982** ouvert tard est assez froid. Malgré cela, de belles évocations d’un vin qui a déjà une maturité engagée pour un vin théoriquement encore jeune. Par contraste, un flamboyant **Lafite-Rothschild 1988** montre une jeunesse pimpante, un bois présent et un structure dense du plus grand plaisir. Voilà un grand vin, qui mettra quelques années encore pour trouver sa vraie trace gustative.

J’ouvre un champagne que j’ai acquis dans des conditions dont j’ai perdu la mémoire. Il s’agit d’un **champagne Mailly 60<sup>ème</sup> anniversaire Grand Cru 1983**. Habillé d’une étiquette de fête et d’une capsule barrée de bleu blanc rouge, cette bouteille a un petit coté rétro années 30. Elle était gardée dans une boîte métallique octogonale. Le bouchon est chevillé et s’extraît plutôt facilement. La couleur est magnifique de pêche blanche. L’odeur est délicatement miellée, et en bouche, c’est un champagne de grande classe. Très vineux, ce champagne imprègne la langue de façon fort convaincante, en laissant même un peu d’espace à de la légèreté. Moins tenace que des Salon ou des Krug il dénote cependant une forte personnalité et donne un grand plaisir.

Le **Château de Sales, Pomerol de 1970**, a atteint un stade d’accomplissement de véritable bonheur. Bouchon bien sain, bon niveau, odeur délicieuse dès l’ouverture, ce vin avait tout bon avant de passer l’examen oral. Et c’est bien. Typé Pomerol, il a une sérénité qui fait penser à des 1934 mais jeunes. Je l’ai trouvé à un niveau de performance particulièrement élevé.

Je peux confirmer que j’ai le palais forgé aux vins anciens. Car en prenant contact avec un **Haut-Marbuzet 2002** que je servis à la suite, je me dis « ouille, ouille, ouille, que c’est dur ». Or l’un de mes convives me lance : « oh que c’est bon ». Particulier contraste de sensations. En me concentrant, je retrouvai en fait le charme du Haut-Marbuzet, vin de franchise et d’opulence spontanée, qui avait, il y a sans doute quinze ans, peuplé mon ordinaire, car c’est lui que je buvais quasi quotidiennement au cercle où je déjeunais, trouvant dans sa puissance une exception au paysage traditionnel bordelais. Je le goûtai avec plaisir, mais le passage de la sérénité d’un vin de 1970 à cette exubérante jeunesse n’est pas très simple pour moi.

Départ à la **Percée du vin jaune**. Voyage par un soleil radieux qui se couvre de brouillard dès qu’on entre dans le Jura. Le **château de Germigney à Port-Lesney**, hôtel délicieusement décoré, nous accueille avec le sourire. Nous serrons des mains heureuses de nous savoir là. La belle chambre nous rappelle des souvenirs de bonheur. Tout se présente bien. Nous allons au **restaurant de Jean-Paul Jeunet**, le deux étoiles d’Arbois. La

carte est alléchante et nous choisissons les huîtres Gillardeau à la saucisse de Morteau ainsi que le homard, ayant en tête un accord possible avec les vins de la région. Il est assez étonnant d'ailleurs de constater que presque toutes les tables de ce restaurant ont choisi un vin local. Proportion qu'on ne retrouverait pas certainement ailleurs. Dans la généreuse carte des vins, j'opte pour un **vin jaune de l'Etoile du Château de l'Etoile 1986, domaine JH. Vandelle et fils**. Le sympathique et compétent sommelier, que j'avais affronté il y a deux ans dans des enchères toniques pour capter quelques trésors, approuve et commente intelligemment mon choix. Les amuse bouche sont de remarquable qualité et le vin jaune colle à la queue de bœuf tandis qu'il ignore une coque goûteuse. Le mariage de l'huître avec la saucisse ne me convainc pas. Et le vin de l'Etoile semble de mon avis : il reste dans son coin. Quand le homard arrive, il sort une trompette de son étui et se met à improviser comme le plus fou des jazzmen. Ce vin doré, cuivré, aux senteurs d'une lourdeur de flamboyant a une présence immense. En le dégustant je me voyais bien planter ma tente dans cette région, pour me rassasier de saveurs qui me contentent au-delà de l'imaginable. Aimant foncièrement qu'un vin m'attaque, me dérange, pousse mes papilles dans leurs retranchements, j'ai avec les vins jaunes une complicité coupable. Le homard fut fort bon et copieux, traité pour flatter le vin jaune. On devrait arrêter de boire le vin jaune quand le plat est fini, car le bonheur qu'il procure s'éteint avec les desserts. Il vaudrait mieux finir le repas sur un comté que sur ces douceurs complexes et audacieuses.

Pour notre jour d'arrivée dans le Jura, j'avais choisi une perle, un de ces vins dont je n'arrête pas de jouir, conquis par leur brutale et arrogante complexité. La Percée du vin jaune démarrait le lendemain. Son récit, ainsi que celui du séjour en Jura se lira dans le prochain numéro.

Je profite de cette fin de bulletin pour faire deux remarques.

La critique que j'avais faite du repas dit « du siècle » (bulletin 126), évoquée aussi dans le Figaro, a ému quelques chefs car ces grands artistes sont très solidaires et se vouent une solide amitié, ce que je trouve très beau. Dans mon esprit, la critique concerne les responsables des vins et non le grand chef que je vénère. Si Joël Robuchon annonce hâtivement un avis sur une bouteille à peine ouverte, c'est effectivement une erreur, mais ce sont les acteurs des vins qui avaient la charge de la corriger. Il est très rare que les chefs de ce niveau ouvrent eux-mêmes les vins anciens. Ce qu'il faut retenir de cette critique, au-delà des personnes, c'est qu'il faut faire souffler de nouvelles exigences sur la mise en valeur du patrimoine des vins anciens.

Le Salon des Grands Vins s'annonce. Cette manifestation annuelle regroupe des vignerons d'un niveau exceptionnel. Leur générosité, les vins offerts à la dégustation sont hors du commun. A part Vinexpo qui est massif et exhaustif, je ne vois pas d'autre salon de ce niveau. Cela se passe au Carrousel du Louvre les 11, 12 et 13 mars.

Le 11 mars, je vous suggère de venir écouter Pierre Lurton et Jean Pierre Perrin quand ils présenteront leurs vins prestigieux, et le 13 mars, à 17 h, je tiendrai une conférence sur les vins anciens, agrémentée de quelques vins anciens de ma cave. Il est évident que d'autres sujets et d'autres producteurs vont aussi nous passionner. N'hésitez pas à m'annoncer votre venue, car j'y serai présent. Nous pourrions bavarder et trinquer aux stands de vignerons amis.

Amicales salutations de François Audouze

Les trois dîners de mars sont complets. Il reste quelques places pour le **7 avril**. Notez cette date et envoyez moi un mail si vous voulez participer. Il faut réagir vite. Sinon, les prochaines dates sont le 12 mai et le 9 juin.