

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



Photo d'un **vin de paille Jean Bourdy 1934** qui est l'une des acquisitions de la percée. Ces vins, avec l'âge, deviennent d'un charme incroyable. 1934 est peut-être la plus belle année du 20^{ème} siècle en Jura.

Ce bulletin est le **cent trentième**. La Percée du vin jaune 2005, événement vinicole majeur.

La Percée du vin jaune, ça se mérite. Pour accéder au village de Saint-Lothain, siège de la Percée, il faut utiliser des navettes et oublier sa voiture. Comme nous sommes des dizaines de milliers de personnes à avoir la même idée au même moment, on imagine que les choses ne sont pas simples. Quelque deux heures pour parcourir les dix kilomètres qui séparent l'hôtel du village. Comme chaque année, le village est entièrement décoré de fleurs en papiers et de scènes villageoises qui créent une agréable atmosphère. C'est enjoué, c'est bon enfant, mais c'est surtout un véritable événement populaire. Chacun reçoit un verre et des tickets de « rationnement » pour éviter les excès, car plus de cinquante vigneronns sont là pour nous tenter. La foule est heureuse de composer la fête, beaucoup de jeunes en groupes ou en couples s'intéressent aux vins de leur région.

Avant la vente aux enchères, tradition du premier jour, petit casse croûte sous un froid jurassien avec un **vin d'Arbois de Ligier Père & Fils 2000**, fort décent par ce froid. Sous un chapiteau, un alignement de plus de trois cents bouteilles du Jura qui couvrent une palette rare des plus grands vins de la région. Je ne crois pas qu'on trouverait dans une seule vente aux enchères à Paris autant de vins si vieux, même en considérant toutes les régions d'origine. Ce qui est un paradoxe de plus, c'est que je ne connais pas d'autre région où l'on paie aux enchères les vins plus cher dans leur région qu'on ne le fait ailleurs. Si l'on veut acheter des vins du Jura à des prix décents, il vaut mieux être à Paris. Ce qui m'attire, c'est que des flacons rarissimes ne sont présentés qu'ici, à cette vente annuelle. Je retrouve avec plaisir un ami, grand collectionneur suisse, et nous nous asseyons côte à côte pour éviter que dans le feu de l'action nous ne joutions sur des cibles communes. Un de ses amis a raflé tous les marcs. Je me suis concentré sur les vins de l'Etoile que j'aime particulièrement, sur les vins de paille qui sont rares et goûteux, et surtout sur quelques flacons parmi les plus anciens.

Il est certain que mon attitude contribue à pousser la cote des vins de cette région : si j'ai enchéri jusqu'à 2.300€ pour une bouteille, cela n'est pas neutre. Mais je ne suis pas le seul, car de féroces batailles se livrèrent, poussant des vins à des hauteurs de Spitzberg. Pas un seul vin ne représenta ce qu'on appelle une « bonne affaire ». La demande était trop forte.

On ne quitta pas la vente comme cela, car les organisateurs, fort contents, retinrent les enchérisseurs les plus frénétiques pour déguster quelques vins représentatifs ouverts sur un tonneau que le commissaire priseur avait damé tant il abattait son marteau. Ambiance de chaude complicité entre les organisateurs, les vigneron locaux et les amateurs acquéreurs de merveilles. Les commentaires furent simples, de pur partage.

Le **Poulsard de Robert Jeannin Cotes du Jura 1967** est un vin presque rosé, qui ne peut se boire que si on accepte la logique des vins ultra typés. Comme j’aime, j’adhérerai à la spontanéité râpeuse de ce vin sans concession que je classai en numéro 2 de ce court échantillon. Le **Cotes du Jura rouge 1985 domaine « Grand Frères »**, vin d’assemblage, allait au contraire trop loin dans l’ésotérisme pour que mon palais fût séduit. Le **Cotes du Jura blanc domaine « Grand Frères » 1979** avait tout pour me plaire. J’aime ces vins naturels qui s’expriment sans complexe et je le classai en numéro 1, séduit par la spontanéité de cette grande année. Le **vin de L’Etoile de la coopérative vinicole de L’Etoile 1961** n’était pas à son vrai niveau. Un peu bouchonné, ce qui est rare pour un vin du Jura, je l’aurais sans doute apprécié avec quelques heures d’oxygène de plus. Le **château d’Arlay 1969, vin jaune** assez acide était une bouteille faible de ce domaine. Il vaut mieux garder le souvenir d’autres bouteilles du château d’Arlay, dont je suis friand.

Mon ami collectionneur ayant rassemblé ses achats et moi les miens, nous prîmes la direction de l’hôtel de Germigney pour partager un dîner d’une fort agréable exécution mais sur une carte de peu de choix. J’attendais de débiter ma truffothérapie, mais la tubercule était aux abonnés absents. Un **Trousseau « les Corvées » Arbois de Jean-Louis Treuvev 1999** se présentait comme le Poulsard de tout à l’heure, avec une typicité farouche. Les amateurs que nous étions adhérent à ce rouge redoutable, nous pûmes profiter d’accords de grand niveau. Un **vin jaune d’Arbois de Jacques Puffeney 1995**, de belle et chaleureuse présentation, accompagna fort aisément un filet mignon ainsi qu’un Comté de 36 mois très fort. Il ne faut pas choisir des Comtés de plus de 18 mois sur des Château Chalon, car lorsque le Comté devient de plus en plus expressif, il n’accompagne plus, il se livre à une lutte de suprématie. Un **vin de paille Arbois de Jacques Puffeney 1999** encore fort jeune avait déjà une belle personnalité. Il racontait de jolies choses sur un dessert complexe et élégant.

Fatigué par cette journée où avaient alterné des atmosphères chaudes et très froides – les parisiens ne sont plus habitués au froid – je ne fus pas assez matinal le dimanche pour la procession et la messe. Embarqué dans une gigantesque transhumance, j’arrivai à temps pour la cérémonie symbolique et solennelle de l’ouverture du tonneau de vin jaune – sa percée – qui libère le liquide emprisonné six ans et trois mois. Bruit de marteau, applaudissements, le vin est généreusement versé dans les verres pour quelques milliers de communicants de cet accouchement. Le nez est fort expressif malgré le froid, et quand le verre se réchauffe on a un vin de bien belle expressivité, cette ardeur qui suit immédiatement la sortie de tonneau. Il faut savoir ce qu’il y a dans ce tonneau. Je croyais qu’on prenait un fût de l’un des vigneron, différent à chaque percée. Ce n’est pas cela. Plus de 70 vigneron de la confrérie ont percé leurs tonneaux il y a deux jours et ont apporté deux bouteilles. Celles-ci sont mélangées dans le tonneau. Bien malin celui qui dirait : « je reconnais Tissot ou je reconnais Macle ». Cette combinaison de toutes les productions a fort belle allure. Et donne un résultat d’une redoutable expression. Les vigneron disent même que ce mélange est meilleur !

Une foule infranchissable s’égaye dans les stands, saucissonnant, trinquant, et quand l’heure s’avance, chante à pleine voix. Il est prévu que je signe mon livre sous un chapiteau où un dynamique cuisinier allait donner un cours de cuisine. Une foule immense se presse, certains pour suivre le cours, d’autres pour manger un petit bout de plat, d’autres pour se réchauffer, le plus grand nombre pour jeter un œil. A ma grande surprise plusieurs personnes furent réellement intéressées par mon livre. Je dis surprise, car le profil général du promeneur qui passe de stand en stand pour goûter des saveurs attirantes n’est pas naturellement celui du lecteur de mes carnets. Je pus dédicacer mon livre à un consul et un ambassadeur japonais.

Ayant manié la plume il était temps de lever le coude d’autant que le président de l’association des sommeliers de la région m’entraîna au stand 41, celui de la **maison Jean Bourdy**, où Jean François Bourdy avait préparé quatre **Côtes du Jura blanc**. Je suis ravi d’avoir pu boire ces vins, qui démontrent – s’il en était besoin -

comme le temps agit bien sur ces magnifiques breuvages. Le **1949** a une belle enveloppe bien ronde. Bien installé en bouche sans en faire trop, il est presque crémeux. Le **1945** plus masculin laisse une trace en bouche d’une belle signature. Le **1942** est magistral de bel accomplissement. Il est généreux. Et le **1934** au nez d’une race extrême développe, plus il se réchauffe, la beauté archétypale de la perfection d’un vin du Jura à son apogée. C’est une leçon de choses. J’ai aimé le final du 1945, la générosité du 1942 et la perfection synthétique du 1934, le plus grand de pure noblesse. Le stand de Jean Bourdy était installé dans ce qui pourrait être un garage. Nous étions au fond de la salle, derrière le comptoir, et je pouvais constater la pression du pack des amateurs, se bousculant pour boire ces trésors. L’avidité bon enfant de ce public hétéroclite qui participe et crée la fête fait plaisir à voir. Cet enthousiasme d’une foule bigarrée est un excellent signe.

Le retour au bercail est aussi compliqué que la Vendée Globe, la seule différence étant qu’à la Vendée Globe on est solitaire. Visiblement, je ne l’étais pas.

Une règle souvent vérifiée veut qu’on ouvre d’autant plus facilement les vins qu’on en a beaucoup. Je viens d’acquérir de quoi regarnir certaines étagères. On verra encore plus le Jura dans mes dîners.

Repos le lendemain, car l’accumulation des vins dégustés et les passages de grand froid à grand chaud sont des ennemis de la dégustation calme. Un autre ami suisse, fidèle de mes dîners (il a participé à certains des plus grands) me rejoint au château de Germigney, juste pour le plaisir d’être ensemble. Pour fêter sa venue, je commande un **Krug Grande Cuvée**, pensant à ceux que j’ai. Quelle surprise de voir la différence entre ce jeunet et mes Krug d’âge canonique ! Il est certain que ce champagne non millésimé doit dormir en cave plus de quinze ans. C’est alors qu’il expose tout ce qu’il sait dire. Là, ce bambin montre du talent, mais c’est le nigaud boutonneux. Puis, quand l’oxygène fait son œuvre, de belles promesses apparaissent et le champagne prend de l’ampleur. Belle bulle, belle intensité aromatique, et cette acidité qui démontre que dix à quinze ans vont le rendre sublime. Sur une délicieuse volaille en vessie traitée de façon fort élégante, nous essayâmes le vin suggéré par le jeune sommelier, un **vin de pays de Franche-Comté, Chardonnay « cuvée de la canicule » 2003 Ruranim** qui titre 14,2°. Il commence dans des expressions chiliennes. On remarque l’exercice de style, sans être le moins du monde intéressé. Puis, quand les réserves d’usage ont été faites, on se laisse aller à la romance entonnée par le vin et on trouve que l’association est belle et que le vin existe. On fut bon public l’espace d’un instant. Pourquoi pas ? Il n’y a pas d’avenir dans ces excès d’alcool. Mais on se laisse aller. La fin du repas se fit sur le Krug lançant par instant de belles fulgurances sur un fond de jeunesse.

Le lendemain, nous nous rendons à Arlay avec notre ami suisse pour visiter la maison Jean Bourdy, dont nous avons envahi le stand provisoire de Saint-Lothain. Elle a le double privilège d’être un grand vigneron et le gardien d’une cave de vins anciens unique. La famille Bourdy est propriétaire du domaine depuis 1470. La dix-huitième génération est aux commandes, et la conservation d’un trésor est une tradition qui obéit à des règles familiales strictes. On sait ce que l’on garde, et l’on ne fait pas les changements de bouchon au hasard. Jean-François et Jean-Philippe, deux frères, ont bien l’intention de conserver intactes les méthodes qui ont permis à ces vins de traverser l’histoire : la plus ancienne bouteille qu’ils boiront sans doute un jour et qui sera sûrement bonne est un vin jaune de 1781. Dans la cave, un alignement de toutes les formes possibles qui ont accueilli les vins du Jura. Apparemment, avant d’arriver au Clavelin, on a tout essayé. On me dit que les plus vieux flacons (vides) sont du 14^{ème} siècle. Est-ce vrai ?

Jean-François m’avait prévenu : après avoir goûté dimanche de grandes années, on goûterait ensemble des années difficiles. Ce qui aura permis aux deux frères de réviser quelques jugements. Le **Côtes du Jura blanc Bourdy 1966** a une belle attaque. Il est assez austère, pas très flamboyant mais bien solide. Un vin qui a de la garde et satisferait plus d’un palais. Le **Château Chalon Bourdy 1982** a un nez de caramel et de beurre. En bouche, c’est assez beau. Une grande astringence précède un goût de pomme verte. Le vin est un peu court.

Le **Château Chalon Bourdy 1976** a un nez très typé, très musqué. La couleur est très ambrée. Le goût change, passant du doucereux au vert acidulé. La trace en bouche est assez linéaire et un peu courte. Il est meilleur que ce qu’on pourrait attendre. Le **Côtes du Jura vin jaune 1957** a un nez bien affirmé. L’attaque est

séduisante. Le vin est rond, accompli. Très acide, il annonce une belle garde. Le **Château Chalon Bourdy 1952** a un nez magnifique. L’acidité est plus faible. Il y a un petit manque de matière, mais il est élégant, presque féminin.

Si ces années doivent être qualifiées de difficiles, il n’y a pas de souci à se faire, car je trouve chez toutes un beau potentiel de vieillissement. Pour se faire pardonner – mais de quoi ? – Jean-François nous sert un **vin de paille Bourdy 1947**, petite merveille de vin de paille accompli qui a gardé toute sa jeunesse. Ce vin est fait à 90% de Poulsard. La couleur est de thé brun, de Porto. Le nez est de fruit, de pruneau. En bouche, c’est la combinaison de pruneaux et de vin doux, et d’élégantes touches d’agrumes qui le rendent léger. Un vrai plaisir.

Nous déjeunons ensuite au restaurant le plus proche, une belle maison rurale gentiment décorée où un jeune couple offre une cuisine et un service de grande tenue. Nous avons bien mangé, sur de belles recettes. La tarte de Morteau est bien exécutée, et mon sandre avait du goût. Le **Poulsard Arbois 2001 de Lucien Aviet** m’a bluffé. Ce vin assez rosé a une immense expression. Il envahit la bouche, l’occupe, la tapisse, et sait se couler dans le sillage des plats pour former des sensations très excitantes. Voilà un type de vins que j’hésiterais à ouvrir à Paris, et qui raconte des choses passionnantes. Le **vin de l’Etoile domaine de Montbourgeau 2000** est une masse d’énigmes. Il explore des milliers de directions aromatiques. C’est particulièrement excitant. Je n’ai pas pu en profiter complètement car c’était le Poulsard qui nageait sur mes plats comme le dauphin qui précède le navire. Mais j’ai ressenti un potentiel de divagations gustatives grandement poétiques.

Madame Bourdy mère collait les étiquettes sur les bouteilles poussiéreuses que j’avais achetées tout en racontant des histoires passionnantes du temps jadis. Ces gestes qui perpétuent plusieurs siècles de rites ont un grand pouvoir d’émotion. Les vins du Jura, par cette percée du vin jaune fort généreusement bonhomme, par ses goûts intrinsèques, par la passion de ses vignerons et par cette oenothèque unique, vont conquérir les palais de la planète. J’en serai un troubadour. Avec enthousiasme.

Je rencontre un ami écrivain du vin pour parler de l’Académie des vins anciens. Il me dit qu’il va visiter une cave, où il doit retrouver l’un de mes amis, qui organise des dîners pédagogiques d’exploration des vins par région. Je me joins au cortège et j’arrive dans une gentille cave parisienne créée par des vignerons bordelais, pour distribuer leurs vins et les vins de leurs amis. Je préfère ne pas citer de nom, ce qui limite évidemment l’information, mais je ne veux pas dire de mal. Un Bordeaux blanc 2001 ouvert sur une table de dégustation m’est proposé. C’est du blanc, c’est tout ce que cela m’inspire, sans aspérité et sans âme. Nous allons avec les propriétaires au **restaurant Giufeli**, gentille table de qualité où le saumon était du saumon et la joue de bœuf de la joue de bœuf (cette expérience justifie pleinement les guides, car si des gastronomes experts approuvent de telles adresses, cela évite des expériences malheureuses). Le vin rouge 2002 du même domaine que le blanc concourt avec lui dans le manque d’intérêt. Cent pour cent merlot, quatorze mois de fût neuf. Tout ça fleure bon le jus de copeau court et sans inspiration. Un château 2000 de la même lignée ne m’inspire pas beaucoup plus et il faut attendre le Saint-Émilion Grand cru 1998 de la famille pour qu’on boive enfin du vin. On comprend que je ne veuille pas citer de nom. Je ne suis pas du tout prêt à adhérer à ces vins qui sont du bois et de l’alcool. Cette tendance moderne est une impasse. Les Poulsard et Trousseau que j’ai bus dans le Jura n’ont peut-être pas encore gagné leur place sur ma table, contrairement aux jaunes, mais au moins ils expriment quelque chose de vivant, créé par leur terroir. Quand la technique et quelques mois de bois de plus tendent à excuser la pâleur du terroir, je ne marche pas. Je préfère un petit vin de pays à un vin qui veut jouer les grands, prétend faire comme eux et échoue dans la banalité (en anglais : « déjà vu »). On aura noté que je n’ai pas parlé de l’appartement des Gaymard, ce qui souligne l’originalité de cette lettre.

Amicales salutations de François Audouze

A noter : Salon des Grands Vins, 11 au 13 mars. Dates des dîners : **7 avril, 12 mai, 9 juin, 22 septembre, 20 octobre, 17 novembre, 15 décembre**. J’ajouterai peut-être d’autres dates, car il y a des demandes. Le 12 mai vient juste d’être rempli.