

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Très jolie étiquette d'un **Cos Labory 1928**, vin qu'il faudra servir lors d'un prochain dîner...

Bulletin n° 185

Dégustation de 120 vins du Jura (extrait), dîner au restaurant Laurent avec le responsable du forum de Robert Parker, à qui j'essaie de montrer l'intérêt des vins anciens.

A peine rentré des Etats-Unis, me voilà parti pour Besançon où m'attendait une dégustation historique de 120 **vins du Jura de la cave Bourdy**. Christophe Menozzi, président de l'association des sommeliers de sa région, et Jean-François Bourdy avaient convoqué la presse, des sommeliers de talent, dont Olivier Poussier, et deux collectionneurs passionnés des vins du Jura : un ami suisse et moi. Dans la salle du restaurant que vient de reprendre Christophe au cœur de cette magnifique citée fortifiée, une douzaine de dégustateurs sérieux vont prendre des notes pendant deux jours.

L'ensemble de mes notes de dégustation peut être consultées sur le blog. Le bulletin 184 était assez analytique sur Trimbach et Lynch Bages. Je ne vais citer ici que quelques vins spectaculaires, d'une perfection assez inimaginable. Un bulletin 185bis non publié reprendra toutes mes notes.

Devant chaque vin les deux chiffres indiquent si le vin a été bu le jour 1 ou le jour 2, et le numéro d'ordre dans l'ensemble de la dégustation (le premier cité est donc le 70^{ème} vin sur 120, bu le deuxième jour). Voici quelques vins qui m'ont marqué, avec des notes prises dans un style télégraphique. Il y a trois groupes de vins : les rouges, les blancs et les jaunes.

2 - 70 - Côtes du Jura rouge, Bourdy - 1955 - «couleur» : thé clair - «odeur» : très agréable - «goût» : ça c'est du vin. Agréable, même si très léger. Belle persistance, c'est le goût du Jura, même si ce n'est pas habituel - "remarques" : c'est le pinot noir seul - ce vin est nettement meilleur que l'autre 1955. Essai concluant d'un Pinot pur sur les terres d'Arlay

2 - 74 - Côtes du Jura rouge, Bourdy - 1947 - «couleur» : belle couleur, rouge grenat - «odeur» : superbe, nez de grand vin, expressif - «goût» : ça c'est bon ! C'est du vin - "remarques" : top ! Il faisait 14,2° à la

mise en bouteille ! Je l'ai classé premier des rouges - "accords" : gratin de pâtes de champignons (probablement soufflé par Olivier Poussier). Note : c'est ce vin que j'ai bu peu après dans un dîner de wine-dinners, plus agréable en repas.

2 - 75 - Côtes du Jura rouge, Bourdy - 1945 - «couleur» : rouge bien doré - «odeur» : à peine animal - «goût» : très agréable, très rond, très intégré. Le 1947 est plus noble. Celui-ci est très agréable. Fraîcheur - "remarques" : bien. Moins gastronomique. Note : celui bu à l'académie des vins anciens était magistral.

2 - 76 - Côtes du Jura rouge, Bourdy - 1943 - «couleur» : magique - «odeur» : un peu évolué - «goût» : très grand. Bon. Équilibré, expressif, mieux que le 1945 - "remarques" : très bon, meilleur que le 1945 (M. Bourdy père est de mon avis). Je l'ai classé second des rouges

2 - 77 - Côtes du Jura rouge, Bourdy - 1942 - «couleur» : belle couleur - «odeur» : alcool - «goût» : ça se tient très bien. Surprenant. C'est très bon, subtil - "remarques" : très très bon je l'ai classé troisième des rouges. La décennie 40 est nettement meilleure que la décennie 50. Les 47, 43 et 42 sont exceptionnels.

2 - 78 - Côtes du Jura rouge, Bourdy - 1926 - «couleur» : incroyable ! C'est le plus rouge et le plus jeune de tous (ça tient aux cépages uniques utilisés) - «odeur» : à peine évolué - «goût» : un peu coincé, mais on sent le potentiel. Il s'élargit. Belle acidité. Trahit à peine un peu son âge. Acidité de la groseille - "remarques" : des tonnes de cépages aux noms inconnus. Beau témoignage d'une autre vinification

2 - 79 - Poulsard - 1915 - «couleur» : c'est un Poulsard très clair, jaune. Qui dirait que c'est un rouge ? - «odeur» : très joli - «goût» : très très agréable, complètement hors norme - "remarques" : C'est la première année où le grand père des deux dirigeants actuels a appris à tailler. Ils ont donc gardé ce vin, très spécial, mais très plaisant.

2 - 81 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1967 - «couleur» : beau doré - «odeur» : amande, joli nez - «goût» : élégant, varié, subtil, bon vin

2 - 82 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1966 - «couleur» : doré - «odeur» : immense, la vraie définition du Côtes du Jura blanc - «goût» : C'est grand, il y a de la structure. Élégance, finesse et légèreté. - "remarques" : j'ai mis une croix pour l'inclure dans un classement

2 - 85 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1959 - «couleur» : or magnifique, très clair - «odeur» : élégant - «goût» : vin absolument parfait. Peut-être pas très long, mais c'est grand - "remarques" : vin d'immense plaisir, je lui mets deux croix - "accords" : ris de veau au vin jaune

2 - 87 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1953 - «couleur» : très belle - «odeur» : nez très racé - «goût» : fameux, sans histoire, parfait, magnifique. Belle acidité de fin de bouche. Va bien vieillir

2 - 88 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1952 - «couleur» : couleur dorée très belle - «odeur» : d'une finesse exceptionnelle. Nez immense - «goût» : superbe, très beau, belle acidité très porteuse - "remarques" : remarquable, j'ai donné une croix

2 - 89 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1949 - «couleur» : or très pur, beau - «odeur» : pur !! - «goût» : magique, au dessus de tout. Finesse absolue. Intégré, structuré, parfait d'équilibre - "remarques" : éblouissant. J'ai donné trois croix, ce qui en fait le second des Côtes du Jura blancs. C'est un vin exemplaire

2 - 93 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1942 - «couleur» : bel or un peu gris - «odeur» : séducteur, raffiné, féminin, sexy - «goût» : magnifique de subtilité. Il y a tout ce qu'on peut souhaiter. C'est complètement grandiose - "remarques" : j'ai donné trois croix, ce qui me met au niveau du 1949

2 - 96 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1934 - «couleur» : joli doré - «odeur» : alcool, très joli, dense - «goût» : lourd, alcoolique, intégré, fruité, grand mais ne vaut pas le 1942, car l'alcool domine trop - "remarques" : très grand vin, je lui ai donné deux croix

2 - 98 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1911 - «couleur» : or magnifique - «odeur» : magnifique de jeunesse - «goût» : éblouissant, magique, il a tout. Une belle acidité citronnée. Le final est à peine court - "remarques" : ce vin va durer 150 ans de plus. Il est exceptionnel. On est dans le haut de la hiérarchie des vins. J'ai donné quatre croix ce qui en fait le premier (c'est du 100 points Parker, largement)

2 - 99 - Côtes du Jura blanc, Bourdy - 1888 - «couleur» : couleur magique, doré, à peine gris - «odeur» : subtil - «goût» : magique, émouvant, gras, alcoolique, très fruité, confituré, un peu vers le vin de paille, un peu liquoreux, devient plus sec en s'oxygénant - "remarques" : émouvant, c'est un vin qui devient de plus en plus immense, même une demi-journée après, quand je finis les dernières gouttes...

1 - 54 - Château Chalon, Bourdy - 1979 - «couleur» : très jaune d'or - «odeur» : un peu de soufre, très personnalisé. Ça c'est du Château Chalon - «goût» : très joli, très bien intégré, très structuré, très agréable - "remarques" : ça se boit ! - "accords" : morilles

1 - 58 - Château Chalon, Bourdy - 1969 - «couleur» : gentiment doré - «odeur» : l'alcool domine comme dans les jeunes - «goût» : quel charme ! Ça c'est élégant ! C'est poivré, fumé, très caramel poivré - "accords" : caviar

2 - 106 - Château Chalon, Bourdy - 1952 - «couleur» : très or - «odeur» : joli nez - «goût» : magnifique. Ça, c'est un vrai Château Chalon, le premier vrai de la série. C'est grand, long, solide, carré - "remarques" : Je discuterai longtemps de ce concept de "vrai" Château Chalon à mon goût avec Christian Bourdy, né en 1928, qui ne jure que par le 1865 !

2 - 108 - Château Chalon, Bourdy - 1949 - «couleur» : magnifique - «odeur» : de miel doux, joli, magique - «goût» : bouche magnifique d'écorce de citron vert, quel bel équilibre ! C'est joli. Le final est éblouissant - "remarques" : Vin éblouissant, il a des caractéristiques communes avec le Château Chalon Clos des Logautes 1864 que j'avais bu quelques jour avant

2 - 110 - Château Chalon, Bourdy - 1947 - «couleur» : or resplendissant - «odeur» : c'est le premier qui a le vrai nez de Château Chalon avec sa complexité et sa noix - «goût» : la perfection absolue du Château Chalon. C'est absolument parfait à la longueur infinie - "remarques" : Parfait il reçoit quatre croix. On est à 99 ou 100 points Parker

2 - 112 - Château Chalon, Bourdy - 1942 - «couleur» : très bel or équilibré - «odeur» : très équilibré, très joli, très séduisant - «goût» : magnifique d'équilibre, c'est beau. Manque un peu d'exubérance. Il est quand même très équilibré (manque un peu de folie) - "remarques" : c'est très joli. Final immense. A ce stade, je classe 47/49/42

2 - 115 - Château Chalon, Bourdy - 1934 - «couleur» : or magnifique - «odeur» : d'un raffinement exceptionnel - «goût» : très fluide, paraît simple, mais a une complexité redoutable. Le comble du raffinement. Il y a de l'alcool - "remarques" : j'adore ! Jean François Bourdy préfère le 1934 au 1947. Je mets deux croix car je préfère le 1947 de ce jour

2 - 116 - Château Chalon, Bourdy - 1929 - «couleur» : orangé, a pris un peu de gris clair - «odeur» : vrai nez de Château Chalon - «goût» : c'est magnifique, c'est parfait, c'est le vrai Château Chalon - "remarques" : j'adore, c'est pur. Je donne trois croix
2 - 117 - Château Chalon, Bourdy - 1928 - «couleur» : or neutre - «odeur» : discret - «goût» : doux, séduisant, gentil rond accompli, sans doute trop sympathique. Quel alcool ! - "remarques" : magnifique, mais assez archétypal. Très grand, trop doux. A ce stade, je classe : 47/29/49/42/28

2 - 118 - Château Chalon, Bourdy - 1921 - «couleur» : orangé, à peine trouble - «odeur» : plus austère, plus strict - «goût» : pamplemousse rose, discret, subtil, raffiné, c'est un vrai Château Chalon - "remarques" : le 1928 est plus séduisant, mais celui-ci est plus typé

2 - 119 - Château Chalon, Bourdy - 1911 - «couleur» : or clair - «odeur» : très marc, agréable - «goût» : très étonnant, alcool, il s'est simplifié. On a l'alcool, des fruits oranges, il s'est simplifié - "remarques" : c'est un vin d'une autre planète. Celui que j'ai déjà bu était nettement meilleur. Nota : quand il s'ouvre, il devient plus réaliste et plus grand

2 - 120 - Château Chalon, Bourdy - 1895 - «couleur» : très bel or, à peine thé, très belle couleur - «odeur» : magnifique, c'est jeune, équilibré, il y a du thé, des fruits jaunes - «goût» : magnifique, c'est absolument parfait. Il est d'une rondeur, d'un accomplissement et d'une jeunesse. C'est fou - "remarques" : c'est parfait. "Lui", c'est la perfection absolue. C'est exceptionnel, c'est plus que 100 points Parker tant c'est irréal. Je classe 1895/47/29/49/42/28/34/11.

Le reste des notes, pour les 81 autres vins est sur le blog. Jamais dégustation d'une telle ampleur n'avait été réalisée. Elle a permis de mesurer à quel point la maturité sourit aux vins du Jura. Cette région produit des vins sans concession, tant ils sont difficiles à comprendre, mais qui récompensent l'amateur qui fait l'effort de les apprendre et de les boire âgés.

Le forum de Robert Parker avait été l'une des excuses de mon voyage aux Etats-Unis, avec les deux dégustations organisées des vins de Trimbach et de Lynch Bages. Ce forum est dirigé par Mark Squires, qui professe ouvertement ses doutes sur les vins anciens. J'avais envie de modifier son avis, comme je l'avais fait pour des membres d'un autre forum. C'était là aussi une excuse pour faire venir à Paris un ami

belge de l'équipée d'Anvers racontée récemment, un anglais, un français, un américain. Assemblée amicale et joyeuse au **restaurant Laurent**, où des vins de toutes origines ont adroitement réjoui nos papilles. Table dans le magnifique jardin par une belle soirée de printemps, service toujours parfait, menu de qualité, tout était réuni pour que Mark Squires se fasse ensorceler par les vins anciens.

Nous commençons par un **Meursault les Narvaux Domaine d'Auvenay 2000 Lalou Bize Leroy**. Un nez d'une intensité unique. Un vin profond, d'une longueur rare. Le **1964 Riesling Spätlese Niersteiner Kranzberg Franz Karl Rheinhessen** est bouchonné. Le **Frederic Emile 1983 Trimbach** que j'avais dégusté en Californie est parfaitement adapté aux crevettes géantes. Le **Château de Beaucastel 1962 Châteauneuf du Pape** n'aurait pas dû être ouvert. Il avait souffert du voyage de Londres. Arrivent alors mes vins : **Nuits Saint Georges Les Cailles Morin Père et Fils 1915**, que j'ai déjà largement utilisé quand je veux convaincre, est de loin la vedette des vins de la soirée. Sa jeunesse étonne tout le monde. Mark Squires, qui a manifestement le palais fait pour d'autres vins a eu l'honnêteté de dire qu'il a aimé. Et le clou allait être enfoncé par mon deuxième vin, le **Chambertin Jules Régnier 1913** qui est d'une invraisemblable structure et d'une jeunesse similaire à celle du 1915. Le Chambertin est manifestement un plus grand vin, mais le Nuits Cailles donne plus de plaisir. J'avais pris mes risques avec deux vins de plus de 90 ans. Et j'ai gagné. Mark Squires eut l'élégance d'en donner le témoignage sur le site du forum de Robert Parker. Je sais bien que je ne changerai pas ses habitudes. Mais un jalon venait d'être posé.

Le **Marcassin 2001 Pinot noir** fait tout de suite changer de monde : du poivre, de l'anis étoilé comme dans les vins modernes. Dans le contexte de la soirée, j'ai aimé, comme cette bombe absolue encensée par Robert Parker, le **Domaine du Pégau, Châteauneuf du Pape cuvée da Capo 1998** qui titre la bagatelle de 16°. Le **Domaine de la Janasse vieilles vignes Châteauneuf du Pape 1998** est aussi très intéressant, mais un peu moins que le solide Pégau. Nous finissons avec le **White Riesling Navarro Late Harvest 2002** qui est beaucoup trop sucré pour mon goût.

Discussions passionnantes avec de grands amateurs de vins. Les goûts trop résolument modernes ne sont pas pour moi. L'idée de ce challenge m'avait séduit. Je l'ai réussi avec de vrais ancêtres. Mon parcours de promotion de la valeur des vins anciens se poursuit. De plus, ma méthode d'ouverture des vins, connue maintenant d'un grand nombre d'amateurs, a fait ses preuves ce soir là.

À noter, cher lecteur, que cela paraît presque banal d'ouvrir un vin de 1915 et de constater qu'il séduit les plus sceptiques. Quand on y pense Quelle remise en cause de toutes les idées reçues !

C'est l'objet de ma croisade.

L'aventure continue.

Amicales salutations de François Audouze