



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Bouteille de **Barolo Conterno Monfortino 1943** l'un des barolos les plus mythiques qui soient, bue dans sa région.

Bulletin n° 205

Présentation de vins du Rhône, prix littéraire pour des ouvrages sur le vin. Voyage plein de charme dans le Piémont, à la découverte d'un Barolo emblématique.

Les vins du Rhône, sous la bannière de **Rhône en Seine** qui est un joli nom, choisissent le plus bel écrin qui soit : l'hôtel George V. Beaucoup de grands vigneron des diverses appellations sont là. Les visiteurs sont des professionnels qui étudient les 2004. N'ayant pas cette nécessité, je butine au gré de mes envies ou de recommandations d'amis, comme Denis Bertrand, le talentueux sommelier de Pic à Valence. Rien dans ma visite ne me permettrait d'éclairer un acheteur potentiel car il y manque le systématisme. J'ai beaucoup aimé une **Côte Rôtie Cuilleron 2004** que j'ai trouvée très élégante, comme un **Chateaufort du Pape Vieux Télégraphe 2004** et un **Chateaufort Clos des Papes 2000**.

La Baronne Nadine de Rothschild remet pour la 9^{ème} année le **prix Edmond de Rothschild** à un ouvrage sur le vin. Dix livres sont en lice. « Le Dictionnaire amoureux du vin » de Bernard Pivot reçoit un prix en même temps que le livre de Gérard Oberlé « Itinéraire spiritueux ». Gérard Oberlé trousse une réponse gentiment impertinente d'un esprit cultivé et gaulois. Dominique Loiseau est mise à l'honneur pour avoir réussi le maintien à un haut niveau des restaurants de son défunt mari. Ambiance très agréable d'une cérémonie où des auteurs de talent sont récompensés.

Je suis dans un avion en partance pour Turin. Le dîner où je vais me rendre, je n'en sais pas grand-chose. On m'a dit qu'il y aurait un groupe rare de vieux barolos. J'avais tant entendu – pour autant qu'on entende sur internet – que les barolos sont les plus grands vins du monde, qu'il me fallait le vérifier. Survoler les Alpes en constatant que les neiges éternelles sont devenues très rares est assez consternant. Je comprends les craintes de Yann Arthus-Bertrand. Je me dirige vers Alba où c'est jour de marché puis vers le **Ristorante « Le Torri » de Maria Cristina Rinaudi à Castiglione Falletto**, dans un petit village

perché, proche d'Alba, dominant des vignes de Barolo. Revenant à Alba pour acheter un tirebouchon plus propice aux vins anciens que les outils du restaurant, j'assiste à la vente de truffes blanches sur des étals de circonstance. Il paraît qu'elles ne sont pas très belles cette année : « ah, si vous étiez venu en 2004 ! » me dit-on, phrase qui rappelle le grand classique des pêcheurs à la ligne : « vous seriez venu hier, on avait à peine le temps de lancer la mouche qu'une prise était faite ».

Je suis accueilli par deux suisses, organisateurs de l'événement, qui me connaissent virtuellement par des forums et ont lu mon livre. Décidemment, après le dîner belge, j'ai plus de lectorat hors des frontières qu'en leur sein. De retour de notre promenade en Alba, nous déjeunons à « Le Torri » et je peux constater la générosité et la motivation du jeune couple Rinaudi. Tout aura été fait, à ce déjeuner mais surtout au dîner, pour que nous soyons satisfaits.

Le dîner a pour thème les **Barolo Conterno Monfortino** aussi à midi nous prendrons des Barolo Conterno qu'on pourrait appeler « ordinaires » puisqu'il ne sont pas Monfortino, le nom de leur plus célèbre cuvée, mais sont aussi de grands vins. Le **Barolo Conterno 1998** est une bonne entrée en matière pour comprendre ce monde fascinant. Le **Barolo Conterno 1997** est très différent, plus typé même s'il est moins direct. Lequel préférer ? La difficulté de la réponse préfigure les dilemmes de ce soir.

J'ai tellement parlé de mes méthodes d'ouverture des vins qu'on me demande d'officier. Je le fais bien volontiers et l'un des organisateurs est impressionné que l'on puisse sortir intégralement des bouchons qu'il aurait imaginé se désagréger entièrement. C'est le nez du 1955 qui est le plus éblouissant. Sentant le nez des deux vieux sauternes, je demande à Maria Cristina si elle peut faire un dessert de quartiers d'oranges juste poêlés. Sa gentillesse n'aura pas de limites.

Nous serons treize à table. Je reconnais un ami suisse avec lequel j'avais participé à une verticale historique d'Yquem, un membre du Grand Jury Européen, ce jury qui classe des vins dans des confrontations célèbres. Le propriétaire du domaine, Roberto Conterno, est là au milieu de suisses, italiens, monégasques auxquels s'ajoute un sommelier américain. Je suis le seul français. Roberto a imposé la formule, qui ressemble plus à une dégustation thématique qu'à un dîner.

Le temps de se présenter et de regarder les bouchons que j'ai disposés sur de petites assiettes, nous dégustons un **champagne Substance Jacques Selosse** dégorgé en octobre 2005. Ayant été conquis par ce champagne en Savoie, à Jongieux, je le bois comme du petit lait. La bulle s'éteint très vite. Mais le vin, d'une élégance hors du commun est remarquable. Combinant le vineux et le floral, je l'imagine volontiers s'associer à des coquilles Saint-jacques.

L'entrée dans le monde de Conterno commence par le **Barbera Cascina Francia 2001**. Ce vin sera très bon dans quinze ans, mais pour l'instant, il est trop fort, très fruité, voire agressif. Trop envahissant pour moi. Roberto Conterno avait insisté pour que l'on ait devant soi dix verres, comme s'il fallait faire une dégustation professionnelle. L'esprit des convives était plus à vagabonder de l'un à l'autre autour d'un repas. Grâce au talent de Maria Cristina, nous avons pu trouver un juste équilibre entre l'examen œnologique et le plaisir gastronomique.

Nous passons à table. Voici le menu : **tartare de veau piémontais et saucisse de veau de Bra / œuf poché et sa fondue de fromage / pâtes « Tajarin di Bruna » à la viande de Bra / cochon de lait et poireaux de Cervere / fromages régionaux / tranches d'orange juste poêlées / tourte au citron / tarte aux pommes à la crème / mignardises et café.**

Le premier service de vins comprend les **Monfortino 1993, 1990, 1988, 1985** et le **Barolo Cascina Francia 1982**. Le compte-rendu qui va suivre provient des notes prises à la volée. Ces vins riches changeant perpétuellement dans le verre, les impressions ne cessent de changer.

Au nez, le 1985 est le plus brillant. Le 1982 est dans des gammes d'odeurs qui me correspondent. Le 1990 a un nez très pétulant. En bouche, le 1993 est très astringent, très vert, pas ouvert. Le 1990 commence par être austère, tannique. Le 1988 s'oriente vers des saveurs de Porto. Le 1985 est grand, long, son amertume est élégante. Un voisin fait remarquer que tous les vins ont des notes de cacao. Le 1982 a énormément de dépôt. Il est agréable, même s'il a évolué et vieilli. J'aurais volontiers commencé à classer le 1985 devant le 1990, mais ce dernier s'impose. Comme tous ces goûts changent presque à chaque gorgée tant ces vins

s'épanouissent, à un moment le 1988 passe en tête, malgré son léger goût de bouchon. Le 1982 fait trop «brûlé», le 1993 s'anime. Le 1990 a une structure d'une noblesse rare, le 1985 fait plus évolué. L'onctuosité du 1990 me plaît énormément. Mon classement à ce stade est **1990 / 1985 / 1988 / 1993 / 1982**, alors que j'entends beaucoup de convives mettre le 1982 en premier. Roberto Conterno nous demande : « s'il y avait une seule bouteille à acheter maintenant, laquelle prendriez-vous ? ». La majorité penche pour 1985 puis pour 1982. Je suis le seul à indiquer 1990 qui représente pour mon palais la structure la plus raffinée. Pour mon goût, les 1990 et 1985 se détachent du lot.

La deuxième série comporte les **Monfortino 1978, 1971, 1961 et 1958** et le **Barolo Cascina Francia 1964**. Il y a une nette séparation des couleurs. Les 1978 et 1971 ont un beau rouge foncé. Les trois plus vieux ont un rouge très clair tendant parfois vers le tuilé et vers des robes de bourgognes vieux de plus de cinquante ans. Le nez du 1978 est très pur, brillant. Le nez du 1971 est grand, presque parfait. Celui du 1964 fait nettement avancé. Le nez du 1961 est plus intéressant même s'il trahit son âge. Le nez du 1958 est encore plus avancé avec des tendances animales.

En bouche, le premier contact avec le 1978 est celui d'un vin fruité, très beau, qu'une légère acidité rétrécit un peu. Cette caractéristique va disparaître. Le 1971 est un peu amer mais a plus de longueur. Il n'est pas opulent, mais sa trame est belle. Le 1964 est très étonnant, car il apparaît sur l'instant flamboyant. Il est loin d'être parfait, il a une petite fatigue, mais il est rond, joyeux, alcoolique. Le 1961 est très exact. Rond, fruité, équilibré, structuré, il remplit bien la bouche. Le 1958 ressemble à un armagnac. C'est plaisant, mais ce n'est plus du Barolo. Noter des vins si différents va devenir difficile car chacun a sa personnalité. Le 1978 qui fait plus jeune a gagné en longueur. C'est vraiment le Barolo dans la définition que j'imagine, n'en étant pas expert. Le 1971 est amer, le 1964 perd de son charme. Le 1961 reste beau, le 1958 garde une structure très forte et atypique. Je classerais volontiers 58 / 78 / 61 / 71 / 64 malgré le charme initial du 64. Après plusieurs approches, mon classement de cette série sera **1978 / 1961 / 1971 / 1958 / 1964**. Dans la première série, il y avait deux vins au dessus du lot. Ici, c'est le 1978 qui émerge.

Roberto demande à nouveau quelle bouteille serait achetée parmi les dix bues jusqu'à présent. Une grande majorité de désirs se tournent vers le 1978. Vient ensuite le 1971, que je ne trouve pourtant pas parfait. Je suis le seul à continuer à voter pour le 1990.

Il faut vite laver des verres pour accueillir les vins suivants et chacun hésite sur les verres à rendre, car beaucoup parmi les amateurs présents voudraient suivre les odeurs de ces grands vins qui évoluent toujours. Le 1955, qui avait l'odeur la plus belle à l'ouverture et pour lequel j'avais dit avant le repas et sans l'avoir goûté : « vous verrez, ce sera le gagnant », délivre maintenant une odeur parfaite. Je suis amoureux de son goût, fait de terre et de truffe. Il est chaud en bouche. Il est de la trempe du 1961, avec un équilibre très supérieur. Petit à petit il va perdre ses racines terriennes. Je me demande s'il n'eût pas fallu l'ouvrir au dernier moment.

Le 1943 dont le niveau dans la bouteille était assez bas par rapport aux autres a une couleur trop tuilée. Au nez, l'alcool domine, et en bouche, il y a des inflexions animales. Ce vin a dépassé les limites de sa vie, même s'il est buvable. Il n'a plus de réel intérêt. Le 1955 continue d'être fort, alcoolique, puissant.

Tous les vins anciens avaient été carafés avant le service pour éviter le dépôt. Voyant la fragilité du **Clos de Vougeot Liger-Belair 1919**, je décide de prendre les choses en mains, et je sers treize verres sur une autre table, en homogénéisant pour chaque verre des gouttes du début, du milieu et de la fin de bouteille. Ce vin n'aurait pas résisté à un carafage. Le vin a perdu une partie de ses pigments, car le dépôt en fond de bouteille est fort noir. Mais le nez est subtil et la bouche charmante. C'est un vin plaisant, même si l'on voit bien qu'on est loin de ce qu'il pourrait être.

A ce stade, fatigué car je m'étais levé à 4h45 ce matin pour prendre le premier avion, mon vote est le suivant : 1 – Monfortino 1990, 2 – champagne Substance de Jacques Selosse, 3 – Monfortino 1955, 4 – Monfortino 1978, 5 – Clos de Vougeot 1919.

Je constate avec effroi qu'il reste deux magnums de Monfortino à servir, ainsi que deux sauternes. Mon intention est de faire l'impasse du Monfortino 1998. Je la fais. Mais quand mon voisin me fait sentir le

Monfortino 1987, je ne peux résister, car c'est celui-là qui est le plus parfait. Ce Monfortino a tout pour lui. Le nez est intelligent, spirituel, et en bouche, il est d'une pureté irréaliste. C'est le plus grand de tous.

J'avais demandé à Maria Cristina quelques tranches de quartiers d'orange pelés et poêlés. Avec le **Cru Labonade Peyraguey Sauternes 1949**, l'association est excitante et sera plébiscitée par plusieurs convives. Le Sauternes n'est pas puissant mais il est expressif. Il est délicieux. C'est un petit cousin, en très discret, de l'éblouissant Lafaurie-Peyraguey, un de mes sauternes préférés. Un **Sauternes générique de négoce 1919** est bouchonné, avec un goût de poussière. Mes nouveaux amis constateront avec étonnement à quel point ce vin va s'améliorer, sans revenir toutefois à ce qu'il devrait être. Mais il devient « presque » bon. Mon vote final, qui satisfera Roberto Conterno, est le suivant : **1 – Monfortino 1987, 2 – Monfortino 1990, 3 – champagne Substance de Jacques Selosse, 4 – Monfortino 1955, 5 – Monfortino 1978, 6 – Sauternes Cru Labonade Peyraguey 1949, 7 – Clos de Vougeot 1919.**

A noter que le 1955 que j'avais repéré au nez à l'ouverture des vins fut le vin préféré de l'un des deux organisateurs.

Je descendis les rues du village pour rejoindre ma chambre d'hôte suffisamment confortable pour une nuit réparatrice. Je retrouvai les organisateurs pour un petit déjeuner à l'hôtel « Le Torri » où ils logeaient. Nous déjeuner ensemble, mais à l'eau cette fois. Le patron, mari de la sympathique cuisinière nous offrit le repas, ce qui confirme encore l'impression chaleureuse de ce restaurant où il faut revenir. Tant de générosité culinaire et humaine mérite d'être encouragée.

Que retenir de ce dîner ? Je ne connaissais pas bien les Barolo. Cette verticale aura levé le coin d'un voile. Il est assez significatif qu'aimant les vins anciens j'ai préféré en ce dîner des vins très jeunes. Est-ce parce que Monfortino vieillit mal ou est-ce dû aux bouteilles présentées ? Je crois que ce vin s'exprime mieux quand il a vingt ans. Il peut vieillir, comme le montre le 1955. Mais le plaisir sera plus grand pour un vin de quinze à vingt ans.

Je retiens l'accueil plus que sympathique des deux organisateurs, suffisamment discrets pour laisser chacun s'exprimer. Je retiens l'atmosphère amicale qu'ont créée les deux restaurateurs, ce qui donne envie de les retrouver vite. Je retiens la beauté des sites piémontais qu'un brouillard m'a empêché de contempler, semblable au voile de fatigue qui embrumait les plus anciens barolos. Il me reste encore à découvrir des barolos âgés qui rivaliseraient avec leurs contemporains français. Je retiens aussi les propos intéressants échangés avec des amateurs talentueux, expérimentés et passionnés. Ce fut un bien beau voyage, dont le souvenir sera aussi tenace que le parfum d'une truffe blanche d'Alba.

Amicales salutations de François Audouze