

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



Cette bouteille de **Romanée Conti 1967** a été racontée dans le bulletin précédent. Rendant visite au domaine, c'est l'occasion d'un souvenir de plus.

Bulletin n° 207

Visite à la Romanée Conti, TF1 dans les caves de Bouchard, dégustation des 2005 et dîner de vins légendaires au château de Beaune

M. Aubert de Villaine me fait une nouvelle fois le plaisir de s'inscrire à la quatrième séance de l'académie des vins anciens. Devant me rendre à un féerique dîner au château de Beaune, je fais un petit détour par le **Domaine de la Romanée Conti** pour aller chercher la bouteille qu'Aubert de Villaine fournira : Montrachet 1969. Arrivé sur place, on me propose de faire un crochet par la cave. J'y retrouve Jean-Charles Cuvelier qui fait goûter des vins à l'aveugle à des américains. Quand je me présente, l'un dit : « ah, the Audouze method », faisant allusion à cette méthode que j'ai exposée pour l'ouverture des vins anciens. Il y a parmi eux le chef de cave du Caesar's Palace de Las Vegas. J'imagine que ses bons de commande doivent être bodybuildés.

Nous goûtons **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2000**, assez discret, mais il faut dire que nous sommes en cave. Très astucieusement, Jean-Charles fait goûter ensuite le **Vosne-Romanée 1er cru Domaine de la Romanée Conti 1999** qui paraît beaucoup plus riche et épanoui que le Richebourg. Ensuite un vin, que je connais par cœur, se présente avec un quart seulement de ses possibilités. C'est l'emblématique **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1990**. Je chauffe mon verre pour qu'il s'exprime. Il faut faire appel à mon imagination pour retrouver le plaisir que ce vin devenu une référence m'a déjà procuré. Je suis nettement meilleur que mes voisins pour le vin qui suit. Je dis immédiatement à Jean-Charles : « ça je connais ». Il me regarde dubitatif, mais ça fait partie du jeu. Mes voisins attendent le Montrachet alors qu'il s'agit du Bâtard, ce vin qui n'est jamais commercialisé. C'est le **Bâtard-Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1997**, au charme souverain.

La chaîne TF1 va évoquer le repas historique qui se tiendra ce soir au **château de Beaune**. Une séquence est prévue en cave. On me demande d'être aux côtés de Stéphane Follin-Arbelet lorsqu'il va montrer les vins du dîner. Pendant que le caméraman règle ses éclairages, j'ai le temps de rêver au milieu de piles impressionnantes de vins d'années comme 1846, 1858, 1864, 1865. Cette cave est un sommet inatteignable. Nous nous plions aux demandes de Didier Guyot, le journaliste qui avait réalisé le joli reportage « flacons d'éternité » lors d'un dîner au même esprit. Après cette séance de tournage dont les extraits ordonnancés passeront le lendemain au journal de 13 heures, je me rends à la **nouvelle cuverie**

Saint Vincent de Bouchard. Cette installation impressionnante est commandée par la recherche de la qualité totale, chère à Joseph Henriot, le dynamique propriétaire de Bouchard Père & Fils, malheureusement empêché d'assister aux cérémonies du 275ème anniversaire de sa maison. J'aurais beaucoup aimé qu'il explique ses choix, car il le fait toujours avec une clarté édifiante. Mais dans mon groupe de visite les explications de Christophe Bouchard furent précises et motivées. La simplicité et le respect de la nature ont commandé l'organisation des flux et la création d'une cave spectaculaire. C'est là que se fait la dégustation des 2005, face à des allées interminables de tonneaux.

Intéressé par les vins anciens j'ai beaucoup de difficultés à appréhender des vins très jeunes, dont la majorité ne sont pas encore au stade de la mise en bouteille. Je jugerai donc plus sur la qualité actuelle du vin et non sur ce qu'il deviendra. Ces notes prises à la volée, le carnet appuyé sur un tonneau quand une main tient un verre et l'autre le crayon ne sont pas celles d'un professionnel. J'ai eu la chance de pouvoir les confronter avec les remarques du directeur de la qualité Gérard-Pierre Aussendou qui m'a fait découvrir des caractéristiques qui deviennent lumineuses quand on est guidé par un tel talent. Les 2005 sont les premiers vins à avoir été faits dans cette nouvelle cathédrale du vin. J'ai senti que tous les membres de l'équipe Bouchard en étaient fiers.

Le **Bourgogne Pinot noir Bouchard Père & Fils 2005**, vin d'assemblage, a un nez de clou de girofle et d'anis étoilé. Ce nez est chaleureux. La bouche est un peu coincée, mais il y a de belles choses, du fruit. Le fruit est encore un peu amer. Je pense à un artichaut poivré. Le **Beaune du Château rouge Bouchard Père & Fils 2005** a un nez plus subtil, joli et distingué. L'attaque est très acide, mais cela s'estompe. Il y a du potentiel, mais le vin est loin d'avoir fini sa croissance. Le final est de cassis et framboise.

Le nez du **Beaune Grèves, Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2005** est subtil, mais pas totalement formé. Le perlant donne un goût salin. En en faisant abstraction, ce qui est difficile, on sent un velouté et un fruit de cassis. Ce vin sera très beau. Le **Volnay Caillerets, ancienne cuvée Carnot Bouchard Père & Fils 2005** combine avec force le poivre et la framboise. Il y a même du fruit confit. Il est bien rond, dense, charnu, soyeux et généreux.

Le **Corton Bouchard Père & Fils 2005** a un nez très romantique. Subtil, son poivre est discret. Le fruit est clair. Un léger perlant gêne peu. Ce vin est plus strict que le précédent, moins généreux, mais ce qui frappe, c'est la finesse de la trame. Le directeur de la qualité dit : « on sent le caillou ». Ce vin sera très grand. Le **Vosne Romanée aux Malconsorts Bouchard Père & Fils 2005** a un nez de vin plus évolué. Il est charmeur et semble déjà intégré. En bouche il est léger, aérien, au fruit bien affirmé. Il paraît beaucoup plus mûr. C'est très charmeur, plus animal, mais je ne lui trouve pas la finesse des deux précédents. Le **Bonnes Mares Bouchard Père & Fils 2005** a un nez fabuleux, d'une finesse extrême. L'épice et le cassis sont ciselés. En bouche la rondeur est grande. Je note : « quelle rondeur en bouche ! C'est éblouissant ! Quel charme ! »

Le **Chapelle Chambertin Bouchard Père & Fils 2005** a un nez subtil très distingué. La densité est impressionnante. Menthol, anis, race immense, il est austère quand le Bonnes Mares est joyeux. C'est frais, épicé, c'est beau. Le **Chambertin Clos de Bèze Bouchard Père & Fils 2005** a un nez encore un peu fermé mais prometteur. En bouche il commence dans la joie. Mais le perlant insiste. Il est alors plus austère, strict. C'est un vin de très grande complexité qui sera brillant quand il va s'assembler.

Si l'on juge du seul plaisir, je classe ainsi : **1 – Bonnes Mares, 2 – Volnay Caillerets, 3 – Chapelle-Chambertin, 4 – Le Corton.** Globalement, ce qui me frappe, c'est la densité, la concentration et la précision de la trame de ces grands vins.

Nous passons aux blancs. Le **Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & Fils 2005**, vin de mélange, a un nez déjà terriblement flatteur. L'exposé aromatique est presque trop riche. Il y a pour moi un certain manque de coffre. Il est trop brut de forge. Le **Beaune du Château blanc Bouchard Père & Fils 2005** a une belle acidité au nez. En bouche, il est perlant. Il y a de belles caractéristiques mais on perçoit un petit manque. Je sens une persistance en bouche très sensible, sur une structure un peu simplifiée. Le **Meursault Genévrières Bouchard Père & Fils 2005** a son territoire situé en bas des Genévrières du dessus, précision topologique que je trouve jolie. Le nez est généreux. En bouche, ça cause ! Là, on sent qu'il y a de la matière. Très fruit confit, caramel, combiné à du floral. Vin chatoyant de belle acidité. Vin

élégant. Le **Meursault Perrières Bouchard Père & Fils 2005** a un beau nez. C'est un vin très différent du précédent. Je le trouve plus léger, plus minéral, moins rond, plus dans la définition du Meursault. L'acidité est belle, la longueur est folle. Ce sera un très grand vin, même si pour l'instant il est un peu dur. Deux camps se formeront pour choisir le plus grand Meursault des deux. Le Perrières, à mon goût, a plus d'avenir mais moins de charme à ce jour.

Le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 2005**, c'est la classe folle. Il est floral, élégant, eau de rose. La palette aromatique est vaste. Le vin reste très léger. Je fais rire tous mes compagnons de dégustation en disant que c'est un « vin de soif », tant on a envie d'en reprendre. Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 2005** a un nez fort. C'est un parfum. Le vineux apparaît fort, plus que le floral. Belle complexité et force (je répète) sont ses deux caractéristiques essentielles. Quand il s'ouvre dans le verre, il devient grand. Il n'a pas le charme immédiat du Chevalier. Mais il est dense et grand avec un beau final. Le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 2005** a un nez discret mais joyeux. En bouche, il chante. Il est riche, il a beaucoup d'ampleur, de charme. Il est coloré et plein en bouche, avec une immense persistance aromatique. Il promet.

Les premières impressions qui viennent, c'est que l'ordre de dégustation est particulièrement judicieux. Ensuite, un grand nombre de ces vins seraient à l'aise à table, sur une belle cuisine, sans qu'on les rejette pour précocité interdite. Enfin, ce qui se dégage, c'est la qualité exemplaire de la fabrication de ces vins. Lors des précédentes dégustations de vins jeunes en cave, je trouvais une signature Bouchard très typée. Ici, je pense qu'avec les nouveaux moyens mis à la disposition du vin, on a gagné en universalité. Ces vins sont plus purs. Cela nous promet d'immenses vins. Bravo à la maison Bouchard et à toutes les équipes qui ont permis que ce rêve se réalise.

Nous nous dirigeons vers le château de Beaune où l'apéritif nous permet d'évoquer nos impressions sur les vins de 2005 que nous avons goûtés à la cuverie. Nous buvons un **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs en magnum 1988**. Ce champagne a une personnalité imprégnante. Vineux, typé, il passe en force. C'est un très grand champagne envoûtant. Serena Sutcliffe avec qui je bavarde me confirme l'impression d'un saut qualitatif majeur de la maison Bouchard Père & Fils avec cette nouvelle cuverie.

Nous passons à table dans l'orangerie et Stéphane Follin Arbelet présente les salutations de Joseph Henriot, triste de ne pas célébrer avec nous ce symbolique 275^{ème} anniversaire. Le menu est très raffiné : émulsion de potimarron aux truffes / terrine de foie gras de canard légèrement fumé au pain d'épices / bar de ligne rôti aux fruits secs et au beurre citronné / suprême de volaille aux morilles, riz sauvage et petits légumes / noisette de chevreuil, superposé de pomme Golden à la crème de céleri / Comté et fromage de Cîteaux, pain aux noix / Manon aux poires, coulis de framboise.

Le **Chevalier Montrachet en magnum Bouchard Père & Fils 1992** a un nez très beurré. En bouche, le beurré est clair. Il y a une astringence minérale qui me gêne un peu, qui sera confirmée sur un deuxième magnum. Je suis troublé par la combinaison du citron vert et du crémeux. Cela limitera un peu mon plaisir. C'est peut-être une phase actuelle de ce vin que j'ai connu plus rond. Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1939** a été vendangé en partie sous la neige. Peut-on imaginer cela ? Yann me sert un fond de bouteille. Le nez est phénoménal, fait de thé, de fruits comme la grenade, de poivre et de piment. En bouche, c'est sublime. Le bois est un bois de pin sur un fond crémeux. C'est onctueux, combinant le gras et le sec. Eblouissant sur le plat. Le vin est profond et sa complexité apparaît sur la figue. Un deuxième verre est plus strict, mais l'émotion est intacte. Je sens le thé. Le nez devient éblouissant quand le vin s'ouvre. La bouche devient somptueuse. Ce vin aurait besoin de beaucoup plus d'oxygène.

Je connaissais déjà le **Meursault Charmes Bouchard Père & Fils 1846** que j'ai commenté dans un bulletin. Il se présente avec un nez d'ananas, d'un équilibre rare. Quelques traces de fruits confits. En bouche, il y a des notes d'agrumes, une acidité absolument élégante qui montre que ce vin a un avenir infini. Le final est d'un équilibre absolu, avec des fraîcheurs de fruits jaunes. Il grandit encore quand il s'oxygène, prenant des notes magiques d'agrumes qu'équilibre une petite trace de vanille. Habitué maintenant à ces vins qui dépassent les 150 ans, je trouve « normal » qu'ils aient cette perfection. Mais, convenons-en, c'est totalement renversant. Stéphane me demande de commenter ce vin. Je rappelle mes notes précédentes que j'avais apportées et lis mes notes de ce soir. Le journaliste du New York Times

spécialiste du vin est venu me demander de lui communiquer ces commentaires pour un futur article. Ça fait plaisir.

Le **Corton Bouchard Père & Fils 1990** est totalement charmant, tout en douceur. Le boisé est bien organisé. On sent la truffe. Il tient en bouche remarquablement. Il y a quelque chose de magique dans Le Corton par la gestion très raffinée du boisé. Tout ici est en retenue. C'est une grande promesse pour demain. Le **Volnay Caillerets ancienne cuvée Carnot Bouchard Père & Fils 1929** est une invraisemblable surprise. Sa couleur est irréaliste. Le nez est très jeune et animal. Un voisin de table évoque l'after-eight, chocolat et menthe. J'y vois plutôt du café. Ce vin est une surprise par sa pétulance endiablée.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1865** a un nez très pur. Je l'avais déjà goûté en même temps que le 1947, et la constance de personnalité m'avait impressionné. Une fois de plus ce vin est jeune, avec une sorte d'évidence. Il y a un petit côté Porto qui me rappelle le Cheval Blanc 1947 bu il y a seulement deux jours. Un peu de fumé, de tison. Sa jeunesse éblouit. C'est un vin légendaire à la trace alcoolique très nette. Un voisin de table me pose cette question : « si vous cherchez dans ces vins de la jeunesse, pourquoi ne pas boire plutôt des vins jeunes ? ». Je lui réponds que ces vins anciens existent. Il faut donc les boire. De plus, la jeunesse, on la constate, on ne la recherche pas. On recherche plutôt la complexité aromatique.

Si la jeunesse insolente de ces vins m'impressionne, car aucune autre cave privée n'a les mêmes conditions idéales de conservation, ce qui m'enthousiasme ce sont les saveurs invraisemblables et les synthèses intégrées de ces vins. Aucun vin de dessert n'ayant été prévu, je servis discrètement à mes voisins de table le Bourbon 1900 que j'avais pris dans ma musette pour ce voyage pour le partager avec des amateurs. Il s'accorda très bien avec le dessert.

Une fois de plus la féerie des vins extraordinaires de la collection Bouchard a impressionné de très grands spécialistes des vins. J'ai pensé au plaisir que j'aurais eu à partager ces trésors avec Joseph Henriot. En rentrant à l'hôtel, je me suis fait la réflexion suivante : dans une cave privée, on trouve des 1928 et 1929 brillants de vie. C'est fréquent dans les bonnes caves. La cave Bouchard dispose de conditions de température et d'hygrométrie qui permettent au vin de se conserver plus longtemps. Il semble cependant que l'effet lié à la cave ne peut pas atteindre un rallongement de longévité de 80 ans. J'en déduis que si l'on constate avec plaisir que la cave Bouchard permet à des vins de 160 ans de prouver qu'ils ont encore de l'avenir, il n'y a pas de raison de mettre en doute qu'une bonne cave privée permette à des vins de 80 à 100 ans de montrer qu'ils sont pleins de vie. Il faut croire en l'intérêt ce patrimoine français beaucoup plus vivant qu'on ne l'imagine. La maison Bouchard lui apporte sa percutante démonstration. Nous serons dans cette même cohérence lors de la prochaine séance de l'académie des vins anciens.

Amicales salutations de François Audouze

Je profite de ce bulletin pour vous remercier, chers lecteurs, de votre fidélité.

Je vous souhaite de **bonnes fêtes de Noël** dans la chaude affection de vos proches, et de **bonnes fêtes de fin d'année**, avec les vins les plus beaux. Que vos désirs les plus fous soient exaucés.

Bonnes et joyeuses fêtes !