



Ouverture de bouteilles de **Pétrus 2001** qui ont coulé à flot à Bordeaux !

### Bulletin n° 234

Dîner au Château Haut-Bailly, dîner à Domaine de Chevalier, dégustation de très grands vins au musée d'art contemporain de Bordeaux.

La France et plus précisément Bordeaux devient pour quelques jours le centre du monde du vin. De tous pays les professionnels accourent à la soirée inaugurale de Vinexpo qui se tient au **château Haut-Bailly** sous l'impulsion des crus classés de Pessac-Léognan. On comptera trente cinq nations. Les voitures sont garées dans des prés alentour, des voiturettes électriques déposent les invités devant des stands d'accueil où de pimpantes hôtesse délient des petits cahiers de dégustation. Tous les propriétaires présents font goûter leurs 2004 dans les chais du château. Véronique Sanders ravissante et délicieusement souriante salue chacun en compagnie du couple américain, propriétaire des lieux depuis un peu moins de dix ans.

On passe de stand en stand et après avoir observé et serré des mains, gourmand que je suis, je commence par le meilleur de tous, **La Mission Haut-Brion 2004**, solide vin expressif à la forte personnalité. A côté de lui, **Haut-Brion 2004** rouge est fruité, plus primesautier, et dégage moins de force de conviction. Je passe aux blancs avec **Laville Haut-Brion 2004** et je constate immédiatement que je ne serai pas un juge objectif, car l'amour que j'ai pour Laville me le rend intouchable et parfait. Même si le constat est vrai, je sens que l'amour commande. Je continuerai donc à déguster sans prendre de notes puisque mon avis serait trop marqué par la passion. Il faut signaler l'agréable saveur énigmatique du **Smith Haut-Lafitte rouge 2004** au charme très sexy, lié à une attaque puissante qui finit dans des douceurs mentholées et bien sûr le charme poivré classique et très pur du **Haut-Bailly 2004**, le vin du lieu. Comme il fait chaud, le palais sature assez vite et un **champagne Pol Roger** offert sur les pelouses où des tables ont été parsemées a un effet reconstituant remarquable. Des serveurs en blanc distribuent des petits canapés à cette population cosmopolite égayée dans le parc.

Nous passons à table sous de gigantesques tentes pour un dîner de près de mille personnes dont le menu est orchestré par **Alain Passard**, joyeux, décontracté et sûr de son fait, car la chère fut exceptionnellement bonne pour tant de convives. Voici le menu intitulé « Saveurs d'Alain Passard » : langoustine royale de Bretagne en carpaccio, parfum de roquette et radis rouge / T-bone d'agneau de Lozère à la fleur de sel de Guérande, thym frais, oignon doux, épinard et carotte / Comté millésimé grande garde à la truffe d'été fraîche du Périgord, tuber aestivum / dragée d'ananas Victoria à la citronnelle, crème glacée à la

cardamome. Je ferai un commentaire aussi souriant que le chef : ce grand cuisinier qui a abandonné les viandes n'a pas perdu la main, car son agneau fut d'une exactitude remarquable.

A propos de sourire, après le discours d'accueil de Robert Wilmers propriétaire de Haut-Bailly, le président de Vinexpo, Jean-Marie Chadronnier, fit un discours remarquable. Au lieu de propos convenus que l'on attendrait de l'organisateur de cette immense manifestation, il rendit un vibrant hommage à la famille Sanders et au sourire légendaire de Haut-Bailly, vin que je considère comme l'un des plus purs et authentiques de tout le bordelais. Ce sourire mis en exergue d'une façon insistante, ce qui me plut, par le président dans ce discours engagé, s'incarna quand apparut Véronique Sanders qui a littéralement illuminé ce dîner d'ouverture par sa grâce, sa distinction et le charme inouï qu'elle dégage. Elle fit un discours mêlant l'anglais et le français avec fluidité pour présenter d'un mot toujours attentionné chacun de ses collègues de l'association des grands crus de Graves et de Pessac Léognan. Je suis habitué aux discours qui fleurissent lors de manifestations internationales. Le discours de Véronique d'une rare élégance et ponctué de son irrésistible sourire éclipsa tout ce qu'on pouvait imaginer. Le Prince de Luxembourg s'exprima brillamment en un anglais parfait après Véronique mais ne pouvait faire oublier un seul instant ce moment de grâce pure.

Il y avait à ma table Bernard Burtschy, l'une des plus brillantes plumes du vin, Bernard Magrez avec qui je ne pus converser car la forme de la table excluait de parler à son vis-à-vis. Ma voisine référence les vins pour le plus grand caviste européen. Son pouvoir est imposant. D'autres professionnels partagèrent avec nous des vins des adhérents répartis au hasard des tables. Nous eûmes **Malartic-Lagravière blanc 2005**, **Carbonnieux blanc 2005**, deux vins encore bruts de forge qui sont assez difficiles à mon palais du fait de leur jeunesse. Le **Laville Haut-Brion 2003** en revanche commence à me séduire mais on sait qu'aucune objectivité ne peut m'être reconnue. De nombreux autres vins furent dispersés sur notre table. Le comté fut servi avec **Haut-Bailly 1985 en impériale** dans de très jolies carafes au long col. J'ai trouvé l'accord extrêmement intéressant alors que ma voisine ne cessait de le critiquer. Elle proposa que l'on essaie le fromage avec le Laville Haut-Brion. Sur l'instant, on se dit que c'est plus juste, et Dieu sait que je suis partisan des blancs avec le fromage. Mais si l'on y regarde bien, le Laville domine le Comté, alors que grâce à la truffe d'été qui fait liant, l'accord avec le Haut-Bailly est beaucoup plus subtil. Je n'insistai pas tant il m'apparut que toute argumentation serait vaine. Des sauternes et Barsac furent distribués sur les tables dont **Coutet 1996**, **Guiraud 2002**, **Suduiraut 1999** et un Climens 1996 hélas bouchonné.

Sur une immense scène des brésiliens, aux corps athlétiques pour les hommes et féeriquement suggestifs pour les femmes, habillés comme en carnaval, dansant sous la voix chaude et sensuelle d'une chanteuse qui est un appel vibrant à la luxure remplirent nos yeux plus qu'un feu d'artifice. Repartant chercher ma voiture après ce festin, j'étais convaincu d'une chose : à Bordeaux, on sait recevoir.

Le lendemain c'est Olivier Bernard et sa ravissante épouse qui accueillent au **Domaine de Chevalier**. L'ambiance est radicalement différente car les vigneronns de cette soirée sont regroupés en « le Xème tour de France des appellations », groupe qui s'est réuni pour la première fois en 1985 et fête aujourd'hui son 21<sup>ème</sup> anniversaire. On quitte la sphère bordelaise pour visiter sur la pelouse toutes les régions françaises, avec ce qui se fait de mieux dans chaque appellation, où seules des maisons familiales sont représentées. Il doit y avoir un ange qui veille sur les soirées vineuses, car hier et aujourd'hui le ciel est clément. Une ondée passagère rafraîchira la dernière partie du dîner mais sans rien perturber, l'apéritif se tenant sous un soleil rasant, perçant les arbres du petit bois que l'on arpente pour discuter avec une assemblée au moins aussi cosmopolite que la veille. Je serai à une table où l'on vient de Las Vegas, de Djakarta et de Shanghai. Mon voisin de Shanghai distribue des vins français mais aussi les fromages de Bernard Antony, le célèbre fromager.

Pendant l'apéritif sous les bois, on peut déguster des vins de tous ces producteurs et je suis très sensible au vin blanc **Esprit de Chevalier 1992** servi en **double magnum**, vin doré dont la maturité est reposante. Pressentant que l'offre de vins à boire serait redoutable, c'est surtout le **champagne Pol Roger** qui m'accompagne en ce début de soirée, mais quand on voit sur table un **Sassicaïa 1996**, il est assez difficile de résister. De délicieuses victuailles réparties en stands sont offertes, dont un Jabugo de compétition.

Le dîner assis n'est pas placé aussi je suis le sillage de Gil et Christine, amis de Las Vegas, pour me retrouver à la table dont j'ai annoncé l'agréable exotisme où mes voisins sont tous maîtres d'une commanderie de Bordeaux quand je ne suis même pas simple soldat. Les vins pour cinq cents personnes sont accessibles à un immense stand où s'organise une joyeuse cohue car dans ce schéma, ce sont évidemment les vins les meilleurs qui s'arrachent les premiers. Je profiterai du Sassicãia 1996 au charme puissant, lourd mais très équilibré, surpassé ce soir pour beaucoup de mes voisins par le **Guidalberto 2004** qui est une bombe de cassis. Il est évident que ce vin est grand mais très éloigné de mes penchants. J'ai en revanche une émotion plus grande avec **l'Hermitage La Chapelle Jaboulet 1983**, joliment subtil et suggestif qui se marie à merveille à une goûteuse poularde. Le **Pouilly- Fuissé Château de Fuissé vieilles vignes 1999 en jéroboam** est très adapté à la profusion de fromages de Bernard Antony découpés dans les chais. Le **Pinot Gris Windsbuhl vendange tardive Zind-Humbrecht 1994** est toujours aussi précis.

Comment finir un tel festin mieux qu'avec un **champagne Pol Roger cuvée Winston Churchill 1996** ? Ce champagne racé, bien défini, est grand. Un petit orchestre a accompagné l'apéritif et le dîner, devenant plus présent quand il s'est agi de danser. Olivier Bernard et Anne, d'une bonne humeur communicative, ont fait de cette soirée un moment chaleureux et amical où les échanges avec des professionnels de tous les pays se sont faits avec le sourire. L'efficacité bordelaise sans doute.

On peut faire impressionnant, mais il y a des moments où l'on atteint la limite du possible. Dans l'immense salle du **musée d'art contemporain** qui s'appelle « Entrepôt », avec une hauteur sous plafond qui avoisine les vingt mètres, imaginez une table en équerre et devant vos yeux, une soixantaine de bouteilles ouvertes de chacun des vins suivants : **Cheval Blanc 2001, Haut-Brion 2001, La Mission Haut-Brion 2001, Lafite-Rothschild 2001, Latour 2001, Margaux 2001, Mouton-Rothschild 2001, Pétrus 2001**, et, tache de couleur qui tranche avec les autres, **Yquem 2001**. C'est assez irréel.

Faisons un petit retour en arrière. Il fait très chaud à Bordeaux et je n'ai aucune envie d'affronter Vinexpo. Cette dégustation organisée par la maison Duclot du groupe de Jean-François Moueix, propriétaire de Pétrus, se tient à 17 heures. Dès 13 heures, je suis garé à proximité du musée, car dans cette ville qui n'aime que les tramways, il faut savoir anticiper. Je déjeune dans un restaurant sans intérêt mais dont la patronne sympathique fait de grands efforts pour satisfaire sa clientèle, et je me promène à pied dans la ville aux immeubles de pierre d'une grande beauté, en choisissant les trajets dont les trottoirs sont à l'ombre. Je reviens vers 16 heures et je cherche l'entrée qui n'est pas indiquée. Une dame voyant mon embarras me demande ce que je cherche et m'indique que le musée est fermé aujourd'hui. Je lui explique ce qui m'amène et elle me propose de m'aider à entrer. Un interphone et on lui ouvre. Etant dans la place, je me risque à lui demander ce qui lui permet d'être si facilement reconnue. « Je suis la directrice des musées de Bordeaux » me dit-elle. Précédant d'une heure dans ces murs les 1300 invités qui sont attendus, et alors que je remercie cette aimable directrice, deux silhouettes apparaissent, qui me remplissent de joie : Sandrine Garbay, maître de chai d'Yquem accompagnée de Francis Mayeur, directeur technique. La directrice me voyant pris en charge s'efface. J'aperçois, dans une armoire réfrigérée, 70 bouteilles d'Yquem 2001 qui seront consommées ce soir. Quel luxe et quel infanticide ! A côté de Sandrine, le maître de chai de Pétrus ouvre et vérifie chaque bouteille de Pétrus 2001.

Une longue table en enfilade est attribuée aux champagnes, et le choix est aussi très relevé. Ici les années varient, et je ne suis pas sûr de toutes. Il y a **Bollinger, Krug 1995, Amour de Deutz en jéroboam, Laurent-Perrier Grand Siècle en magnum, Dom Ruinart 1996, Dom Pérignon 1999, Cristal Roederer 2000, Comtes de Champagne de Taittinger** et **Veuve Clicquot Ponsardin**. Toutes les bouteilles plantées dans des monticules de glace dans des seaux spectaculaires donnent une image d'opulence et de débauche.

Une autre table, dans un autre espace de l'entrepôt, est affectée à plus d'une dizaine de portos 2003.

Quelques minutes avant 17 heures une foule compacte commence à envahir le lieu qui va prendre, malgré la hauteur de l'espace, de nombreux degrés de température. Je suis le premier à être servi de Pétrus 2001, car dans ma jeunesse, j'avais appris qu'il valait mieux tenir que courir. Ce Pétrus a un charme fait de puissance dosée, de cassis et de poivre mesurés eux aussi, avec une sérénité rassurante. Mouton-

Rothschild 2001 me sourit par rapport à un essai bien triste fait il y a quelques mois. Tous ces premiers grands crus classés sont spectaculaires. J'ai retenu de ce groupe, sans trop détailler mon avis, que je place en premier Pétrus, suivi de très près, au point que l'on penserait à en faire presque un ex aequo, par La Mission Haut-Brion 2001, qui précèdent un second peloton où l'on verra Latour, Haut-Brion et Lafite-Rothschild. Cheval Blanc que j'adore doit encore attendre avant de se révéler.

Du côté des champagnes, l'ordre est très lié au goût personnel, car chacun a ses préférences. Je mettrais en premier et d'assez loin Krug 1995 suivi par Ruinart 1996 parce que je l'aime bien. Les autres champagnes sont évidemment aussi de la fine fleur de l'élite du champagne.

Tout en goûtant, les discussions vont bon train avec une foule de gens célèbres comme Pierre Lurton, Didier Depond, Olivier Krug, Richard Geoffroy qui fait Dom Pérignon, Charles Chevallier de Lafite, Jean Claude Berrouet qui a fait de nombreux millésimes de Pétrus, accompagné de deux fils dont un actif à Cheval Blanc. Beaucoup d'autres personnalités se pressent aussi aux stands.

La chaleur m'impose de ne goûter que deux portos, le **Quinta do Noval 2003** et le **Graham's 2003**. Ces jus de raisin expressifs gorgés d'alcool mériteraient d'être goûtés en hiver. Ce sont de purs plaisirs.

Avez-vous remarqué que je ne dis rien d'Yquem 2001. L'aurais-je oublié ? Evidemment non et c'est même le vin de ma soirée, Francis Mayeur riant de me voir tant l'aimer. Il faut quitter ce lieu tant il fait chaud, mais j'ai l'esprit léger car j'ai côtoyé des merveilles. Le front se plisse quand on s'aperçoit que Bordeaux a un désamour définitif pour les automobilistes. Comment une telle aberration d'urbanisme est-elle concevable ? Gardons plutôt le souvenir paisible de tous ces vins de légende offerts généreusement.

La générosité bordelaise continue dans le prochain numéro...

Amicales salutations de François Audouze