



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



L'année 1951 fut difficile. Le **Château Laville Haut Brion 1951** est une belle exception. Il est raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 292

Présentation de dix ans du Château Haut-Bailly au restaurant Taillevent, dégustation des vins de Trimbach, 104ème dîner de wine-dinners au restaurant de la Grande Cascade.

Le Château Haut-Bailly organise un déjeuner de presse au **restaurant Taillevent**. Dans la merveilleuse salle lambrissée dont je commence à devenir un pensionnaire, les journalistes les plus lus ou écoutés sur le vin en France sont rassemblés autour de Robert G. Wilmers, propriétaire du château depuis 1998, et de Véronique Sanders, l'âme de cette prestigieuse propriété. Le prétexte est de faire le point sur dix millésimes depuis la reprise, pour voir le travail accompli. Dans le petit salon chinois, nous commençons à « travailler » puisqu'on nous propose **La Parde de Haut-Bailly 2006**, second vin au nez frais et poivré, avec une pointe d'anis étoilé. L'astringence et l'amertume ne sont pas gênantes, et l'on apprécie un vin assez strict, charnu au final de belle jeunesse. Le **Château Haut-Bailly 2007** est tiré de fûts où il poursuit son élevage. Son nez apparemment discret ne peut cacher l'intensité du vin. On perçoit en bouche de la myrtille et du bois. Il est presque floral. Le final est plaisant, mais laissons à ce bambin le temps de s'assembler encore. Il m'évoque les années en « 7 » et surtout le 1987. Il s'anime sur des gougères, tradition du lieu. J'aime assez ce 2007 qui n'est pas trop puissant.

Le **rosé de Haut-Bailly 2007** correspond à une demande à l'exportation. Je ne pleurerai pas trop longtemps sur cette fuite hors de nos frontières, car même s'il est bien fait, c'est un rosé, vin pour lequel je n'ai pas développé, sauf en de rares exceptions, un amour profond.

Nous passons à table et Véronique rappelle les conditions du rachat à sa famille et la confiance spontanée de son grand-père à l'endroit de Robert G. Wilmers, lorsqu'il était candidat à l'achat du château. J'ai pu observer pendant le repas les regards de Véronique vers le propriétaire, emprunts d'une grande confiance et d'une belle connivence.

Le menu préparé par Alain Solivèrès et Manuel Peyrondet est très adapté à la mise en valeur des vins subtils de Haut-Bailly : amuse-bouche à base de cèpes / tarte fine aux cèpes / selle d'agneau piquée à la sarriette, pommes de terre sautées et oignons / fromages de nos provinces / tarte renversée au chocolat.

Nous allons goûter tous les millésimes de 1998 à 2006. Le **Château Haut-Bailly 1999** est manifestement rendu joyeux par les champignons. Il est délicieux, très épanoui, large, intelligent. Le **Château Haut-Bailly 2002** a une attaque plus légère mais son final est fort. J'aime aussi l'intensité du final du 1999. Le **Château Haut-Bailly 2003** est élégant, un peu strict avec une légère amertume. On sent qu'il a besoin d'un plat. A ce stade, l'ordre de mes préférences est : **1999, 2003, 2002**, alors que Véronique Sanders dit que le plus léger des trois est le 1999. Il se trouve qu'il me procure plus de plaisir du fait de son évolution. Dans le verre, les 2002 et 2003 s'épanouissent, largement aidés par les cèpes, et le 1999 continue de me plaire.

La deuxième série comprend le **Château Haut-Bailly 2000** au nez absolument merveilleux, d'une grande race. Le nez du **Château Haut-Bailly 2004** est plus discret et celui du **Château Haut-Bailly 2005** est résolument différent, beaucoup plus puissant. Le 2000 a un goût très plaisant. Sa petite amertume joue surtout sur le final. Il a une joie qui s'estompe assez vite. Le 2004 est très joyeux, très pur. Son fruit est beau. Il est bien construit, doté d'un beau final. Du fait de l'année, il manque un peu de charme, même si sa construction est réussie. Le 2005 est brillant, puissant, généreux, pur et droit. Il y a du poivre et du bois, au sein d'un bel équilibre. C'est objectivement un grand vin.

Le poivre du 2004 est exacerbé par le plat. Le 2000 a de l'élégance. Il est charmeur et équilibré dans toutes ses composantes. Le 2005 est parfait. C'est un vin naturellement doué et tout en puissance. Le 2004 fait jeu assez égal avec le 2000, aussi mon classement de cette série est : **2005, puis ex aequo 2000 et 2004**.

Le **Château Haut-Bailly 1998** a un nez très différent des autres. Il y a en lui des signes d'un début de maturité, à ne pas confondre avec un début d'évolution. Le **Château Haut-Bailly 2001** a un nez très séduisant et subtil. Le 1998 est déjà bien avancé dans son adolescence, bien rond et poivré, manquant un peu d'opulence, mais je l'aime bien. Il convient de dire que chacun de ces vins a le style Haut-Bailly que j'apprécie particulièrement, fait d'élégance discrète, exactement comme celle qui caractérise la vigneronne qui le fait. Le 2001 est assez gras, ce qui est plutôt inhabituel. Il est velouté et je le trouve très différent des autres, ne manquant pas d'intérêt.

Sur le saint-nectaire qui lui va comme un gant, le 1998 se simplifie et c'est très beau. Le 2001 d'un bel équilibre forme avec le 1998 un couple cohérent.

Le **Château Haut-Bailly 2006** a un nez très jeune de la même veine que celui de La Parde. En bouche il est très rond, plein, de grande beauté. Il a beaucoup de fruit et d'âpreté. Chaleureux, charmeur, ce vin a toutes les qualités.

Il est assez difficile de faire un classement des vins que nous avons bus, tous charmants pour leur millésime, mais je me risquerais à le faire ainsi : **2005, 2006, 1999, 2000, 2004**. Celui dont la place est la plus inattendue est le 1999 dont j'ai aimé le caractère viril et inhabituel. Beaucoup de mes voisins ont aimé le 2003 plus que moi et Manuel Peyrondet, le sommelier de Taillevent qui a préparé l'événement et choisi avec succès l'ordre de passage, n'a pas du tout « mordu » au 2005 qu'il a du mal à accepter à ce stade de son évolution. Ceci prouve que les goûts et appréciations sont bien différents entre les dégustateurs.

Véronique Sanders voulait montrer le travail accompli sur dix ans sous son autorité, avec la confiance du propriétaire. La démonstration est réussie car le style authentique de Haut-Bailly a été préservé et les améliorations techniques qu'elle a mises en œuvre ont permis de gagner en précision et en richesse. Véronique, enceinte de près de huit mois se prépare à donner la vie à un enfant. Elle pourra le faire dans la sérénité, car son autre bébé, qui renaît chaque année est un bébé dont elle peut être fière, l'un des plus constamment plaisants des grands noms de la planète des vins de Bordeaux.

Autour de moi on évoque une dégustation à laquelle plusieurs des journalistes vont se rendre : les vins du domaine Trimbach à **la Maison de l'Alsace**. Je me joins au convoi pour aller saluer Jean Trimbach. Un grand buffet est animé par Bernard Antony, prince des fromages affinés, et l'on peut (on doit), goûter toute la gamme du domaine Trimbach.

Pensant au dîner que j'aurai ce soir je ne goûte que quelques vins : un **Pinot Noir réserve, cuve 7, Trimbach 2005** qui est très plaisant pour un rouge alsacien, le **Riesling Cuvée Frédéric Emile, Trimbach 2004**, le **2002** et le magnifique **2001**. Je découvre le **Riesling Clos Sainte Hune 2002** qui sera commercialisé en 2009 et promet déjà, suivi du légendaire **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1976** que j'ai bu de très nombreuses fois.

Le **Gewurztraminer Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre Trimbach 2001** est une institution, et finir ce tour rapide par le **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Trimbach 2001** c'est conclure sur un délicieux bonbon. Belle dégustation dans la bonne humeur de grands vins alsaciens.

Je quitte la maison de l'Alsace pour aller au **restaurant de la Grande Cascade** où va se tenir le 104^{ème} dîner de wine-dinners.

Emmanuelle, jeune sommelière m'aide pour la cérémonie d'ouverture des vins et je suis impressionné par l'intérêt et l'envie de connaître qu'elle montre pendant le moment où nous sommes ensemble. L'ouverture des vins se fait sans difficulté particulière et aucune crainte n'existe sur l'état des vins.

Ayant eu le même jour le déjeuner de presse de Haut-Bailly et l'escapade alsacienne, je fais une courte sieste dans un salon de la Grande Cascade sous une fenêtre ouverte. L'air qui me caresse s'est rafraîchi en frôlant les feuilles des marronniers qui ceignent ce petit palais.

Les convives de ce soir sont au nombre de six, dont trois membres d'un même cabinet de conseil international qui veulent honorer un de leurs clients, jeune entrepreneur chinois de grande taille. Deux d'entre eux sont accompagnés de leurs épouses. Le dîner se tient en anglais et les rires fusèrent tant il y eut assaut d'esprit.

Le menu préparé par **Frédéric Robert** est ainsi composé : Caviar osciètre à l'œuf cassé et vichyssoise / Marbré de foie gras de canard, céleri rave, gelée de xérès et truffes noires, kouglof tiède / Risotto crémeux de cèpes à l'huile de persil et jus de rôti / Bar cuit sur la peau, purée de butternut, herbes en rissole / Canard sauvage au sautoir, navet caramélisé au poivre maniguette, la cuisse croustillante / Munster, brioche toastée au cumin / Tuile aux agrumes, sorbet orange.

Au moment où l'on nous sert le **Champagne Dom Pérignon 1993**, un petit amuse-bouche supplémentaire à base de homard, est une attention du chef, en clin d'œil aux relations antérieures qui étaient les nôtres. Cette attention est délicate. Plus sans doute que d'autres amateurs j'aime ce champagne léger, aérien, au charme romantique. Avec le caviar, la symbolique du luxe et de la luxure est complète. Le caviar est délicieux et son sel excite la bulle. On trouve au vin des accents floraux.

Le **Champagne Krug Vintage 1979** a une couleur délicatement dorée et une bulle active. C'est un grand champagne, noble et conquérant. Il est impressionnant de sérénité, doté d'une dimension rare. Le foie gras, comme on pouvait s'y attendre joue juste sur le champagne dans un accord d'un équilibre rassurant.

Le **Château Laville Haut-Brion 1951** a une couleur d'un or étincelant, beaucoup plus lumineuse que celle du Krug. Le nez évoque à ma charmante voisine le goudron. Ce nez est intense, assez minéral. En bouche les premières gouttes dont j'ai été servi pour vérifier le vin sont marquées par un léger aspect métallique. Mais si l'on en fait abstraction, on mesure la puissance, la joie de vivre et le fruité d'un grand vin. Notre ami chinois, très connaisseur, inclura ce vin en bonne place dans son vote. Le cèpe, mais surtout le jus de rôti tirent de ce vin le meilleur de lui-même. N'était la petite trace à peine gênante, c'est un Laville tonitruant.

Le **Château Margaux, Margaux 1962** a un nez renversant. Il en émane un « love at first sight », le coup de foudre parfait. Ce vin est la séduction pure, incomparablement féminin. Les deux souriantes femmes de ce repas vont désigner ensemble ce Margaux vainqueur de la soirée car il n'y a pas plus plaisant et rassurant que ce vin velouté. C'est le Château Margaux dans son expression charmeuse la plus épanouie.

Le **Château Ausone 1959** est d'une couleur très foncée. En bouche il est lourd, plombant, épais et il évoque la texture, sans en évoquer le goût, du marc de café. En s'épanouissant dans le verre, il gagne en légèreté et en complexité. Il se dévergonde un peu, solide et fort bordeaux, mais il ne sera jamais au sommet qu'il pourrait atteindre compte tenu de son millésime, l'un des plus réussis. Le canard convient

bien à l'Ausone, et l'**Echézeaux Joseph Drouhin 1947** pourrait se boire sans lui tant il est éblouissant. Son nez est l'expression du charme épanoui du vin de Bourgogne. En bouche, c'est le délice bourguignon. En relisant mes notes prises quelques heures après le dîner je déchiffre « délire de la Bourgogne » et je me demande par quel hasard j'ai pu penser cela. J'avais écrit délice, mais on pourrait aussi dire de ce vin qu'il est le délire de la Bourgogne, au sens 'djeune' du terme. Vin inouï, charmeur au-delà du possible, érotique, excitant, chaleureux, il est sous une forme plus canaille aussi séducteur que le Margaux 1962. C'est un vin d'une qualité rare.

Le **Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 1994** est tout en douceur, mais son charme est décuplé par le munster et son cumin. Fruité, gouleyant et puissant il a trouvé dans le fromage une véritable catapulte. Jean Hugel à qui je viens de raconter ce vin ne croit pas en cet accord. Il faut vite que je lui en fasse la preuve.

Le **Château d'Yquem 1988** après l'explosion du Gewurztraminer paraît un Yquem très « normatif ». Agréable, un peu discret, très Yquem, il manque peut-être de maturité.

Nous sommes sept votants pour huit vins, et comme il est de tradition, nous désignons nos quatre préférés. Six vins sur huit ont des votes ce qui est un beau résultat. Constaté que les deux vins non retenus dans les votes sont Dom Pérignon et Yquem, surtout le 1988, cela laisse songeur. C'est d'ailleurs je crois la première fois qu'un Yquem ne recueille aucun vote, alors qu'il est sans défaut et représentatif de son année. Trois vins ont eu le privilège d'être nommés premiers : le champagne Krug 1979 une fois, le château Margaux 1962 deux fois (par les deux femmes présentes) et l'Echézeaux 1947 quatre fois, ce qui fait de lui le vainqueur.

Le vote de notre convive chinois est intéressant par son raffinement éclairé : 1 – Krug 1979, 2 – Laville Haut-Brion 1951, 3 – Ausone 1959 et 4 – Echézeaux Drouhin 1947.

Le vote du consensus est : **1 – Echézeaux Joseph Drouhin 1947, 2 – Champagne Krug 1979, 3 – Château Margaux 1962, 4 – Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 1994.**

Ce qui est remarquable, c'est que nous sommes cinq à avoir ces quatre vins dans notre vote, dont trois à avoir le vote du consensus dans le même ordre. C'est peut-être une première. Mon vote est le même que celui du consensus et dans le même ordre : **1 – Echézeaux Joseph Drouhin 1947, 2 – Champagne Krug 1979, 3 – Château Margaux 1962, 4 – Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 1994.**

Le plat préféré des femmes est le caviar, et je serais volontiers féminin pour ce soir. L'accord le plus vibrant est celui du munster et du Gewurztraminer, suivi de l'accord du caviar avec le Dom Pérignon. Frédéric Robert a fait une cuisine sensible, très orientée vers la recherche des combinaisons les plus justes. Sa cuisine est très précise, dosée et équilibrée. Le service des vins par Pierre est parfait, l'implication de toute l'équipe est irréprochable. Notre convive chinois, d'une grande culture et d'une grande passion nous a montré que la Terre est petite et que les barrières culturelles sont ténues puisque nos vibrations furent très proches. Alors que les bourses mondiales venaient d'afficher les plus grandes plongées de l'histoire récente nos rires joyeux ponctuant des discussions intenses ont fait de ce dîner un bel événement.

Amicales salutations de François Audouze