



wine-dinners

26 mars 08

Bulletin 266 – François Audouze - 1

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

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Mouton-Rothschild 1934** apporté par mon ami collectionneur figure au dîner final de notre semaine en Bourgogne. Provenant de la réserve du château il a été reconditionné en 1998. Il sera raconté dans le n° 268.

Bulletin n° 266

Dégustation au domaine Armand Rousseau, dégustation au domaine de Montille, dégustation et dîner au château de Puligny-Montrachet, déjeuner avec des vignerons, dégustation au domaine J.F. Mugnier

Après une bonne nuit et un repas frugal, nous nous présentons au **domaine Armand Rousseau** où nous sommes reçus par **Eric Rousseau**. La dégustation en cave se fera avec un de ses jeunes collaborateurs parce qu'il parle mieux l'anglais. Nous descendons dans la cave de maturation de taille modeste, correspondant à l'étendue du domaine. C'est assez incroyable de penser que dans cet endroit une dizaine de vins d'appellations différentes murissent. C'est seulement en Bourgogne que l'on peut imaginer des parcelles d'appellations si petites que le nombre de fûts ne dépasse pas les doigts des deux mains. Nous dégustons les 2006 et dès le premier vin, un **Gevrey-Chambertin villages domaine Armand Rousseau 2006**, le goût est intéressant. Les trois vins les plus intéressants, les derniers, puisque l'on monte en qualité à chaque verre sont le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Armand Rousseau 2006**, d'une personnalité déjà affirmée et d'un final très enlevé. Nous goûtons le **Chambertin Armand Rousseau 2006**, qui est d'une rare élégance, plaisant à ce stade de son évolution, avant le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2006** qui est une vraie bombe aromatique et gustative, très végétal et évoquant le clou de girofle. Ce vin a eu du mal à s'assembler et était quasiment imbuvable sur les treize premiers mois de sa vie. Il est promis à un avenir spectaculaire si on a la patience d'attendre sa maturité qui sera tardive. Les autres vins comme le **Clos de la Roche domaine Armand Rousseau 2006**, le **Mazy Chambertin domaine Armand Rousseau 2006** ou le **Ruchottes Chambertin domaine Armand Rousseau 2006** sont aussi de grands vins, mais l'appréciation des 2006, très froids en cave n'est pas de nature à nous faire pronostiquer leur avenir. Une constante de tous ces vins sauf le Clos de Bèze c'est une couleur très fraîche d'un rubis clair et une précision de structure qui n'exclut pas la joie de vivre.

Nous avons rejoint Eric Rousseau à son bureau, parlant plus en français qu'en anglais. Marcel Rousseau est venu rapidement nous saluer. Eric Rousseau nous explique le cas du Clos de Bèze, touché par la grêle le 26 juillet, qui a perdu près de la moitié de ses grains. Les choix étaient cornéliens. Que fallait-il faire sur les grappes ? Eric a choisi de ne rien faire. Le résultat montre, c'est mon intuition, que le Clos de Bèze sera un vin de toute première grandeur lorsqu'il aura plus de quarante ans. Eric va rejoindre la semaine prochaine mes amis américains à la Paulée de San Francisco qui sera une première paulée en cette grande ville.

L'atmosphère du domaine est plaisante et authentique. Eric Rousseau est discret et peu disert, car c'est dans ses fûts que se trouve l'essentiel de son message, celui d'un grand vigneron.

Nous nous présentons après des tâtonnements au nouveau site du **domaine de Montille** qui se trouve à Meursault. **Etienne de Montille** m'avait appelé peu avant en me demandant : « est-ce que ça te dérange si Michel Bettane se joint à nous ? ». Ma réponse avait été enthousiaste. Michel nous rejoint, un peu fatigué car il vient de goûter plus de 300 vins en deux jours pour repérer de jeunes vignerons qui ont progressé sur l'année 2007. Nous commençons par goûter des vins de grands fûts métalliques et ensuite en cave des vins élevés en fûts de chêne. Nous goûtons beaucoup de 2006 du domaine, puis des 2007. Nous boirons tant de vins que le souvenir s'estompe. Ce qui m'impressionne, c'est la sûreté du jugement de Michel Bettane qui constate immédiatement les progrès qui ont été faits. Etienne est évidemment attentif aux diagnostics faits par Michel, mais a la politesse d'écouter nos avis. Je suis très agréablement chatouillé par un **Chevalier Montrachet domaine de Montille 2007**.

Nous goûtons à l'aveugle deux **Vosne-Romanée les Malconsorts domaine de Montille 2006** et Etienne nous demande s'il est justifié de les produire en deux cuvées distinctes. Les vins sont si différents que nous répondons oui. Le deuxième **Vosne-Romanée les Malconsorts cuvée Christiane domaine de Montille 2006**, qui est à un stade plus ingrat de sa vie que le premier est issu d'une parcelle mythique puisqu'elle est incluse dans le quadrilatère magique dont l'élément essentiel est La Tâche. Cette parcelle est au nord du chemin des Malconsorts, dans le secteur de La Tâche. On sent qu'Etienne en parle avec gourmandise.

Nous remontons et commençons à goûter le premier millésime d'un **Corton-Charlemagne domaine de Montille 2007**. C'est l'initiative d'Etienne de Montille qui a greffé des vignes en rouge de Corton Pougets. Le résultat est sanctionné par une approbation sans réserve de Michel Bettane au moment où arrivent Hubert et Christiane de Montille, les parents d'Etienne. Ils embrassent chaleureusement Michel et ce n'est pas la première fois que je remarque les relations affectueuses sincères qui existent entre Michel et des familles de vignerons. Si le jugement de Michel importe, celui qui va compter est celui de madame mère, qui approuve et dit : « c'est bien ».

Nous nous rendons ensuite au **château de Puligny-Montrachet** magnifique propriété de réception qui appartient à la Caisse d'Epargne, propriétaire du vignoble de Château de Puligny. Etienne en est le gérant depuis 2001 et ses premiers vins sont de 2002. Il bénéficie d'un avantage collatéral qui est de loger sur place. Etienne voudrait nous faire goûter quelques vins en fût, mais depuis son départ aux sports d'hiver – il en revient aujourd'hui – les fûts sont vides, car la mise en bouteilles s'est faite hier et aujourd'hui. Nous allons dans la cave du château qui est parfaite et joliment voûtée. Elle est à peine enterrée et Etienne nous explique que dans le village de Puligny-Montrachet la nappe phréatique est si haute qu'il n'y a pratiquement pas de caves.

Nous goûtons des 2007 et nous avons droit au **Chevalier-Montrachet Château de Puligny 2007** puis au **Montrachet Château de Puligny 2007**, deux vins faits avec une précision que Michel approuve. Nous remontons enfin de la cave, sous la pluie, et nous entrons dans le château, très confortable et accueillant, pour un dîner informel dont Etienne sera le cuisinier et le serveur. Le velouté aux cèpes ainsi que le gratin ont été faits par sa mère. Le poulet fermier est de sa cuisson. Etienne, qui skiait à Val d'Isère comme Jean-Nicolas Méo a eu le même réflexe, il a acheté là-haut la viande des grisons de l'apéritif et les fromages.

Le **Saint-Aubin en Rémy Château de Puligny-Montrachet 2006** est très agréable. Il a un goût fumé et toasté. Le **Meursault Pérrières Château de Puligny-Montrachet 2006** est plus strict. Il vient d'être mis en bouteille aujourd'hui même. Il est très rond et très agréable.

Le **Puligny-Montrachet Cailleret Domaine de Montille 2000** est un vin resserré, imparfait selon Michel. Etienne le change pour un **Puligny-Montrachet Cailleret Domaine de Montille 1999** qui est très nettement meilleur et confirme le défaut relevé par Michel dans le 2000. Il y a des fruits jaunes, de la crème et du beurre dans ce vin plus chaleureux.

Je commence à me demander si l'on va franchir la barrière des vins de plus de dix ans ! Nous commençons les rouges à l'aveugle. Le premier vin a une couleur rubis très belle. Le nez est généreux,

superbe, et en bouche la finesse est remarquable. Ce vin est élégant, d'un bois bien dosé. Le deuxième a un nez légèrement animal. Sa robe est très belle. En bouche, l'attaque est généreuse et chaleureuse, mais le final est viril, presque dur. C'est un grand vin. Beaucoup de choses opposent ces deux vins. Le premier est très élégant, séduisant et le deuxième plus viril, plus combatif. Le nez du premier est réjouissant et sa bouche est jeune. Le second s'arrondit et devient plus charmeur, plus structuré. Son nez animal a disparu.

Sans la moindre hésitation, Michel a naturellement trouvé les deux vins et les deux années et ne formule pas la moindre alternative. Le premier est **Pommard Rugiens Domaine de Montille 1990** et le second est le **Volnay Taillepieds Domaine de Montille 1976**.

Quand je connais les années, ce qui est assez intéressant, c'est que ma vision sur les vins change. On voit beaucoup plus de choses dans un vin quand on sait ce que l'on boit. Je reconnaît la typicité du 1976, son côté salin, légèrement fumé, épice et bougignant de la Bourgogne. Le 1990 a beaucoup de charme et de douceur.

Etienne nous dit que 1990 est la première année où il a eu la responsabilité de faire les vins à la suite de son père, et je me plaît à constater dans les deux vins le caractère de celui qui les a faits, Etienne pour le plus jeune et Hubert pour le plus ancien.

Pour le fromage, nous goûtons un **Meursault Pérrières Château de Puligny-Montrachet 2005**, très joli, élégant de belle complexité. Les fromages étant montagneux, nous goûtons un **Château Chalon Berthet Bondet 1998** au nez alcoolique qui contraste avec un goût très léger, aérien et frais. Le vin n'est pas très oxydé et Michel a cette expression : « c'est de la bonne boulange » qui signifie que l'usage des levures a été intelligent. Michel s'en va car il a de lourdes tâches demain. Je suis heureux qu'il ait partagé notre soirée, car lorsque je fais des dégustations avec lui, je suis comme l'étudiant fasciné par son professeur principal. Nous restons à bavarder avec un vigneron passionnant et passionné, d'un enthousiasme réfléchi et d'une conviction qui font plaisir à entendre. Comme il restait encore une petite soif, Etienne remonte de cave un vin au nez combinant le citron, la crème et la brioche. La bouche reproduit les mêmes sensations. Nous aimons ce vin agréable de belle longueur révélant de beaux arômes. C'est un **Chevalier-Montrachet du Château de Puligny 2002**.

Nous avons du mal à nous quitter tant les discussions sont animées. Nous remercions chaleureusement sachant que mon ami américain et moi nous allons retrouver Etienne samedi pour un dîner de vins très rares et que les deux américains qui voyagent avec moi le retrouveront dans une semaine à la Paulée de San Francisco. Peu de temps sépare la fin de ma toilette vespérale de l'entrée dans des rêves merveilleux où le vin et l'amitié tiennent la place principale.

Le lendemain je propose à mes amis américains d'aller déjeuner avec Sylvain Pitiot du Clos de Tart, mais le décalage horaire fait ses effets et ils déclinent la suggestion. Je me présente seul au **Clos de Tart**. Nous bavardons puis allons au **restaurant « Chez Guy »** à Gevrey-Chambertin où nous déjeunons avec Louis-Michel Liger-Belair et Philippe Charlopin. Je prends un menu très bourguignon composé de persillé et joue de bœuf. Le **Mazis-Chambertin Grand Cru Charlopin 2005** est extrêmement chaleureux et séducteur. Il est beaucoup plus ouvert que le **Chambertin Charlopin 2005** qui s'épanouit progressivement. Ces deux vins sont très beaux, assez doucereux. Le **Clos de Tart 2002** est nettement plus astringent après ces deux vins joyeux, mais la subtilité est belle. Le **Clos de Tart 2003**, plus bourru, me fait une impression immense. Ce sera un vin de première grandeur dans vingt ans. Sur la joue de bœuf le 2003 s'élargit et devient racé quand le Chambertin 2005 confirme sa rondeur et sa joie de vivre. Le 2003 aura un très grand avenir. La cuisine du lieu est très sympathique.

A ce stade de mes visites, je me rends compte de la relation très forte qui existe entre la personnalité d'un vin et celle de son vigneron. Jamais les vins de Charlopin n'auraient pu être faits par Sylvain Pitiot et réciproquement, de même que les vins d'Eric Rousseau ne pourraient pas être faits par Aubert de Villaine et réciproquement. J'allais en avoir une démonstration très nette en visitant le **domaine Jacques-Frédéric Mugnier** où je retrouve mes amis américains.

Avec Frédéric Mugnier, nous goûtons les 2006 en fûts au château de Chambolle-Musigny. Je n'ai pas pris de note mais je me suis efforcé de reconnaître la « patte » du domaine. Nous avons goûté **Chambolle-**

Musigny domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2006, Les Fuées domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2006, Bonnes Mares domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2006, Clos de la Maréchale domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2006, Chambolle Musigny Les Amoureuses domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2006 et Musigny domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2006. Tous ces vins montrent une ascèse, un sens strict, une recherche de pureté qui est très évidente. Mais cela n'exclut pas la séduction, car le vin qui m'a conquis à ce stade de sa vie, c'est Les Amoureuses, petit chef-d'œuvre de charme. Le Musigny, comme c'est normal, montrera son talent beaucoup plus tard.

Nous pouvons le vérifier en revenant au château où nous goûtons en bouteilles le **Musigny domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2004** qui montre qu'il est Musigny, même si l'année n'est pas la plus florissante. Le dernier vin, pour mon grand plaisir est le **Chambolle Musigny Les Amoureuses domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2000**, plein de charme discret. L'assimilation du vin à son vigneron est une évidence. Nous sommes très satisfaits de cette visite où les dégustations mais aussi les échanges furent féconds.

Après ces dégustations, il est possible de se faire une petite idée sur 2006, étayée bien sûr par les propos des vignerons qui nous influencent forcément. Leurs avis sont positifs. Après 2005 qui restera une année légendaire, 2006 s'annonce d'une grande subtilité. La demande l'anticipe déjà, ce qui fera du marché du vin bourguignon une immense table de poker où un à un des amateurs de vin chagrinés seront obligés de dire : « sans moi », lâchés qu'ils seront dans la course mondiale aux prix les plus fous.

Amicales salutations de François Audouze