



Le bouchon du **Château Sigalas-Rabaud 1896** est la seule preuve de l'identité de ce vin bu lors du réveillon, faussement annoncé par une étiquette manuscrite.

Bulletin n° 306

Deuxième dîner de Noël, réveillon de la Saint Sylvestre dans la maison du sud, dîner d'amis, déjeuner au restaurant d'Yvan Roux, déjeuner d'amis et visite de ma cave.

Une de mes filles n'ayant pas pu fêter **Noël** avec nous selon le calendrier, nous l'aménageons en fêtant à nouveau Noël deux jours plus tard. Les emballages des cadeaux que les enfants déchirent dans la précipitation et les rires s'éparpillent autour du sapin. Nous goûtons un **Champagne Dom Ruinart 1986 blanc de blancs**. Servi un peu trop froid il lui faut du temps pour montrer son excellence. D'une belle couleur d'un or discret, d'une bulle forte, ce champagne est en pleine jeunesse. Contrairement aux deux champagnes précédents qui avaient nettement basculé dans la maturité, celui est fou de fougue, avec des goûts joyeux, fleuris, chantants. Sur des tartelettes au parmesan puis sur des gougères, nous nous régaloons.

Ma femme a préparé des petites bourses de saumon fourrées de tarama à la ciboulette, et le **Chevalier-Montrachet « la Cabote » Bouchard Père & Fils 2000** est spectaculaire. La richesse de ce vin est extrême. Il remplit la bouche de mille explosions chatoyantes, riches de fruits jaunes et or. La longueur et le coup de fouet sur la langue sont le signe d'un vin d'une race extrême, un de ceux que je préfère de tous les merveilleux vins blancs de Bourgogne.

Sur un porcelet aux petites pommes de terre en robe des champs, nous commençons par un **Opus One Napa Valley 1988** dont les premières gorgées semblent marquées par une légère amertume qui s'estompe rapidement au contact du plat riche. Le vin prend des accents de vin de Bordeaux, avec un message simplifié mais opulent. Je le trouve très expressif, goûteux, avec une mâche généreuse. Ce sont des « oh » et des « ah » qui accueillent l'apparition de la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996**. Ce vin généreux, chantant, fruité, est un vin de pur plaisir. On sait qu'il est jeune, mais tel qu'il est, il n'apporte que du bonheur. Nous finissons les verres de blanc et de rouge avec un camembert.

La tarte Tatin, conforme à la réputation de mon épouse, s'essaie sur le **Château Coutet 1934** d'il y a deux jours. Il ne décline pas mais continue de souffrir du petit défaut que je lui trouvais. Nous n'insisterons pas.

En trois repas nous aurons profité de nos enfants et petits enfants. La richesse de ces instants vaut tous les vins du monde.

Nous partons dans le sud pour les fêtes de fin d'année. Les mets et les vins sont dans les soutes à bagages. Nous serons quatre pour le **réveillon de la Saint Sylvestre**, avec un couple d'amis qui vivent à l'année dans la belle région d'Hyères, amateurs de vins mais peu familiers des vins anciens.

Lorsque j'ouvre les bouteilles, je constate les niveaux assez exceptionnels. La Mouline Guigal 1984 a moins de trois millimètres entre le liquide et le bouchon, et lorsque le bouchon s'extirpe, la dépression formée par l'expansion rapide de l'air crée un geyser de liquide. Le Vega Sicilia Unico 1960 a un niveau de près d'un centimètre à l'intérieur du goulot. Même le sauternes plus que centenaire a un niveau presque au goulot. Ces trois niveaux sont étonnants et montrent que la possibilité de conservations inattendues existe. Je fais cette remarque pour les amateurs de vins anciens qui sont, comme moi, dubitatifs quand un niveau paraît trop beau pour être vrai.

Lorsque j'ai prélevé dans ma cave la bouteille de sauternes au sein du lot important que j'ai acheté récemment d'une cave murée où figuraient des Lafite 1900 et des Ausone 1900, j'ai lu la petite étiquette manuscrite scotchée par les vendeurs : « Château Guiraud 1904 d'après livre de cave », suivie d'un numéro. L'étiquette d'origine est totalement illisible et la capsule qui devait être dorée est recouverte d'une couche de poussière grise. Je devine une armoirie et des lettres que l'on pourrait lire si l'on grattait doucement le haut de la capsule, mais il me semble que le bouchon m'en dira plus. Le bouchon d'origine de cette bouteille soufflée permet de lire très distinctement qu'il s'agit de Château Sigalas-Rabaud 1896. Nous boirons donc un vin plus vieux de huit ans que ce que j'envisageais. Les odeurs des vins sont parfaites. Je les laisse s'épanouir.

Nous écoutons les vœux du Président de la République où j'ai cherché sans le trouver un style nouveau, et nos amis arrivent. Le **Champagne Substance de Jacques Selosse** a été **dégorgé en mars 2008**. Il serait normalement préférable d'attendre un peu plus de temps après le dégorgement, mais ce champagne se révèle au sommet de son art. Le mot qui me vient pour le caractériser serait : « champagne de personnalité ». Car tout en lui interpelle. Il est puissant, vineux, d'une complexité rare et d'une force impérieuse. C'est un vin d'une technique parfaite, traité par un perfectionniste. Mon épouse a eu l'idée de trois amuse-bouche qui s'accordent divinement pour mettre en valeur le champagne à la longueur infinie : cake figues et parmesan, palets au parmesan et gougères. On se repaît des saveurs généreuses de ce champagne hors du commun.

Nous passons à table et sur un très original pot-au-feu au foie gras de canard, je sers un **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1989**. Ce vin est extraordinaire. Je retrouve la précision qui m'avait enthousiasmé lors du dîner de vigneron avec le 1986 bu en magnum. Ce 1989 me semble meilleur que le 1990 bu à Noël. Le vin au nez de miel, à la minéralité réelle, se caractérise par une immense fraîcheur. Sa longueur est extrême et sa complexité n'a d'égale que sa générosité. C'est surtout sur la sauce délicate, sorte de bouillon, que le vin chante de sa plus belle voix.

Le cuissot de chevreuil à l'émulsion de fèves est copieux, la chair est tendre. Le vin servi en premier est la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1984**. Mes amis sentent que le vin montre son âge mais ils l'apprécient beaucoup. Généreux et précis comme les Mouline, il est un peu plus calme que certaines années. Le vin qui est servi avec un décalage de quelques minutes pour accompagner le cuissot est **Vega Sicilia Unico 1960**. Sa puissance est dévastatrice. Il semble légèrement torrifié, sur des notes de pruneaux, mais son final tonitruant est fait de framboises et de cassis, les fruits roses et noirs s'entremêlant dans une étreinte ininterrompue. Et paradoxalement, c'est le vin espagnol qui est le meilleur faire-valoir de la Mouline. Quand on a bu le 1960, on trouve dans le 1984 une grâce, une émotion romantique, une délicatesse qui signent un très grand vin. Ces deux vins très dissemblables se boivent sans se neutraliser. Comme nous avons le temps, même si les douze coups approchent, nous disséquons les raisons des plaisirs que nous trouvons dans ces deux vins. C'est pour moi le final extrêmement fruité du Vega qui retient mon attention, et la délicatesse raffinée de la Mouline. Les deux vins se complètent bien.

Nous comparons deux camemberts que nous accompagnons des deux rouges, sans que cela n'apparaisse inadéquat. La Tarte Tatin délicieuse une fois encore accompagne le **Château Sigalas-Rabaud 1896**. Pour

mes amis, c'est un saut dans l'inconnu, et nous cherchons dans nos histoires familiales aussi bien que dans la marche du monde à quoi s'accroche cette année 1896. C'est en 1896 que furent organisés les premiers jeux olympiques et que Becquerel découvrit la radioactivité naturelle. Le vin commence par avoir 112 ans dans nos palais, puis, quelques embrassades plus tard, il en a 113. Son nez est discret et délicat. Le vin a digéré son sucre. Il est assez léger, et les notes de pamplemousse rose abondent. Lorsqu'on s'habitue, car il le faut, on constate que ce vin est très agréable, qu'il est un vrai vin et pas seulement une mémoire de vin. Chacun y prend du plaisir. Un signe qui ne trompe pas : ma femme l'apprécie. C'est pour moi un brevet important. Le vin s'accorde bien à la tarte, qui lui renvoie des saveurs en écho. Lorsque le lendemain je goûterai à nouveau ce sauternes, presque à température de pièce, le vin apparaîtra plus puissant et surtout plus sucré. Il s'affirme plus et s'offre une belle longueur. Je l'ai sans doute servi trop froid au dîner. En ce deuxième essai le vin se montre en très grand sauternes aux goûts d'agrumes, avec un joli final devenu charnu.

Nous avons devisé en ce début d'année 2009, fiers de l'avoir commencée sur un vin de 113 ans. J'avais choisi des vins que j'aime pour que ce réveillon soit marqué par la joie de vivre.

Peu de jours après, une partie de belote acharnée confirme que la supériorité physique des mâles, vérifiée pour de nombreuses espèces, s'applique aussi au jeu de la carte, jusqu'à ce qu'une enchère inconsidérée mais brillante fasse connaître à l'espèce féminine un saut darwinien déterminant. Pendant ces soubresauts de l'histoire de l'évolution des scores, un **Champagne Dom Ruinart rosé 1986** est diablement convaincant, suivi d'un **Champagne Ruinart brut sans année** plaisant mais qui montre les limites des champagnes non millésimés, agréables à boire mais sans la profondeur de l'élite du champagne.

Nous sommes quatre à déjeuner au **restaurant d'Yvan Roux**. Avant cela, nous avons trinqué dans notre maison du sud sur un **Champagne Dom Pérignon 1999**. Le champagne évoque instantanément de jolis et frêles fruits blancs. Des petits biscuits épicés le neutralisent, alors que la poutargue crée l'étrange sensation que l'on vient de manger une huître. La salinité combinée au doux, portée par la bulle fine, conduit progressivement au retour des fruits blancs.

Lorsque nous arrivons au restaurant d'Yvan Roux, le beau panorama a adopté des tons de gris. La cuisine grouille de crevettes et de cigalons vivants qui tressautent. Yvan tranche généreusement le jambon Pata Negra de Séville qui met en valeur un agréable **Champagne Delamotte 1997**. Même s'il n'a pas la longueur du Dom Pérignon, le Delamotte a la sérénité des blancs de blancs de Mesnil-sur-Oger. Sur une assiette arrivent des crevettes roses qui, vivantes, étaient d'un vert brun, un petit crabe que l'on croque comme des chips, un bébé calamar qui appellerait un vin rouge, tentation à laquelle nous succombons dès qu'il s'agit de sucer l'ail confit.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1995** est d'un parfum plus lourd que les plus lourdes créations de Guerlain ou Chanel. Envoûtant, entêtant, il annonce le plaisir buccal. L'association du vin et de l'ail est magique, car le doux de l'ail enveloppe la virilité du jeune vin du Rhône.

Yvan a touillé pendant de longues minutes un sabayon à l'oursin délicieux. J'avais apporté le reste du Château Sigalas-Rabaud 1896 du réveillon, car je sais qu'Yvan aime les vins doux. L'association du salé et iodé de l'oursin et du sucré du sauternes est d'une rare délicatesse.

Le plat suivant est une belle assiette de cigalons rôtis en cocotte avec de l'ail confit. La chair des cigalons a un goût de noisette. Elle est d'un grand raffinement. La puissance de la Côte Rôtie, sa capacité de persuasion est énorme. Yvan nous a concocté une bisque au cigalon avec une crème fouettée au sel de Guérande et poivre blanc. Sa saveur est extraterrestre et l'accord avec le vin est diaboliquement déroutant. C'est une pure folie. Le vin est dense, évoquant les fruits noirs avec une longueur rare. Le jeune fils de mon ami est aux anges.

Le thon est mi-cuit, à l'huile de sésame et grains de sésame, échalotes confites au champagne et galette de pommes de terre. Le vin se l'approprie, sa présence forte acceptant la chair délicate comme un bonbon.

Yvan connaît mes péchés, aussi aurai-je deux portions de la glace vanille dont il a le secret. Peut-on rêver d'un tel paradis ? Non, il faut le vivre.

Nous invitons des amis dans notre maison du sud. Sur de fines tranches de poutargue, des gougères et un gouda au cumin, le **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** est particulièrement joyeux et accueillant. Il ne cherche aucune complexité, il parle juste. On se sent bien avec ce champagne rassurant, d'une belle jeunesse, dont le plaisir vaut bien celui qu'offrent des champagnes plus sophistiqués.

Le premier plat est une soupe aux fèves et au foie gras. Le goût est parfait pour accueillir un vin rouge. Lorsque j'avais ouvert les deux vins rouges quelques heures auparavant, l'odeur du sommet des deux bouchons non encore extirpés apparut particulièrement forte, évoquant un chai humide. L'odeur de ces deux bouchons est tellement forte que ma femme me demandera de les jeter quelques minutes plus tard, tant ils envahissent la pièce. Sentant les deux vins au goulot, je notai comme ils sont dissemblables, le Brane-Cantenac très serein et le Monbousquet très fruité. A aucun moment je n'avais imaginé l'horrible goût de bouchon du **Château Monbousquet Saint-Emilion 1982** qui apparaît quand il est servi. Ce goût ne disparaîtra pas. Les vins bouchonnés que j'ouvre sont si rares que j'en suis tout étonné.

Le **Château Brane-Cantenac 1978** qui était normalement prévu pour la suite, s'harmonise bien avec le plat. Il est extrêmement serein. En le buvant, on ressent le même confort qu'avec le champagne, comme si les deux s'étaient donné le mot pour nous rassurer. Plein, riche, d'une belle jeunesse que trente ans n'ont pas entamée, ce bordeaux, le premier que nous buvons depuis notre arrivée dans le sud, est un essai concluant. Le mot d'ordre de ce vin est le plaisir. On remarque sur la bouteille que le vin a été importé par un négociant de Buenos-Aires. Il a donc fait sa propre Vendée Globe, compétition que je suis jour après jour tant cette aventure humaine est captivante, sans que ce long voyage n'ait altéré son goût. C'est objectivement un grand vin riche, charnu, gouleyant.

Le plat principal est un gigot d'agneau de Sisteron accompagné d'une purée « à la » Robuchon. Le bordeaux s'accorde magnifiquement à la viande goûteuse. J'ouvre alors un **Rimauresq Côtes de Provence rouge 1983**. Sentant le haut du bouchon encore présent dans la bouteille, je constate une similitude avec les odeurs des deux autres bouchons. Ces bouteilles proviennent d'une même cave que je viens de créer dans le sud. Aurait-elle une influence ? Mes amis qui vivent dans cette belle région apprécient que cette rareté soit ouverte, car il est quasi impossible de trouver des Côtes de Provence de 25 ans. Dès la première gorgée, le vin nous donne le sourire aux lèvres. C'est un grand vin. Je préférerais sans doute un millésime plus jeune, car le vin s'est assagi. Mais le vin est grand, ayant perdu un peu de son fruit. Ce qu'il me plaît de constater, c'est que les deux vins rouges ne s'excluent pas l'un l'autre, et nous n'avons aucune envie de les hiérarchiser.

Deux camemberts et une tarte Tatin permettent de finir les rouges. De longues discussions amicales prolongent notre joie d'être ensemble.

Un jeune journaliste a fait un reportage sur le plus grand collectionneur de vins de la Romanée Conti, Champlain Charest, restaurateur canadien et bon vivant. Il m'a adressé un extrait de ses prises de vues et souhaite m'associer sous une forme ou sous une autre à la série de ses interviews et reportages. Je lui donne rendez-vous près de ma cave. Je suis allé acheter un petit frichti sans plat chaud : tranche de jambon de parme, foie gras, Saint-Marcellin, Brie de Meaux et tarte aux pêches.

Comme j'arrive un quart d'heure avant mon visiteur il me faut un vin qui ne nécessitera pas une longue aération après sa sortie de cave. Je choisis un **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961**. Chaque fois que j'ouvre ce vin, le plaisir est immense et le vin sans défaut. Le niveau avait baissé plus que de coutume (environ 4,5 cm sous le bouchon), suite à un choc sur le dessus de la capsule, l'une des blessures les plus fréquentes occasionnées par la manipulation des bouteilles en cave. Le bouchon est sec en haut, bien imbibé en bas, et sort entier. La couleur commençant à légèrement tuiler montre l'âge. Mais ni le nez ni la bouche ne révèlent le moindre début de faiblesse. Le fruit est vivant, et j'aime le côté velouté séduisant. Le vin est légèrement doucereux. C'est un vin de bonne mâche. Comme nous parlons vin, ce chambertin est un pur plaisir, vin de joie toujours au rendez-vous.

Amicales salutations de François Audouze