

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce vin de **Massandra Ai-Danil Tokay 1895** est issu d'une collection unique au monde, en Crimée. Il fut offert par Steve et apprécié. A gauche on devine le vin vieux d'Arlay 1916 que j'ai apporté et comme dans les jeux pour enfants on pourrait dire : « un visage se cache sur cette image, sauras-tu le trouver ? ».

### Bulletin n° 323

Dîner de vins anciens et jeunes au Château Canon La Gaffelière, dégustation de vins de 2008 au Domaine de Chevalier, dîner à l'Hostellerie de Plaisance et visite de la fabuleuse cave de Michel Chasseuil.

Quand les bordelais reçoivent, ils reçoivent ! Mon ami collectionneur américain Steve vient en France avec son fils Wesley pour une succession de visites chez des vigneron. La première semaine est bourguignonne, la seconde est bordelaise et le point final sera le dîner au cours duquel nous partagerons certaines de nos pépites. Steve est passé par Londres où il conserve une partie de sa collection de vins et je l'accueille à sa sortie d'Eurostar. La Gare du Nord est un melting-pot coloré qui laisse imaginer que la langue de Voltaire n'est pas vernaculaire. L'attente du train est ponctuée de messages répétitifs où l'on annonce que du fait du sabotage d'une caténaire, la voie de Paris à Compiègne n'est pas utilisable. Le ton de l'hôtesse qui serine ce message ôte toute envie de somnoler. Comme des passeurs de drogue – du moins je l'imagine – je prends en charge les vins de Steve pour les faire reposer en vue de notre futur dîner et j'accompagne mes deux amis à la Gare de Lyon, car sans tarder, ils se rendent en terre bourguignonne.

Une semaine plus tard, je rejoins mes amis à Bordeaux pour un dîner organisé par le Comte Stephan von Neipperg, propriétaire de **Canon La Gaffelière**. Il était prévu que je loge chez Olivier Bernard, propriétaire de Domaine de Chevalier, mais il m'est apparu plus opportun de loger à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion. Je rassure mes lecteurs fidèles, j'ai consciencieusement évité la pomme arrosoir de ma douche au profit d'une pommette de taille minuscule au jet gérable. Au moment de partir pour aller dîner, qui vois-je ? Bernard Antony, le célèbre fromager, qui vient dîner en ce lieu avec quelqu'un qui m'est présenté comme l'empereur des jambons. Je les reverrai le lendemain pour une dégustation de vins de 2008 qui se tiendra au Domaine de Chevalier.

J'avais apporté et ouvert ma bouteille à 16 heures au domicile de Stephan von Neipperg et discuté pendant l'ouverture en cuisine avec sa charmante épouse. Le groupe qui dîne ce soir au château de Canon La Gaffelière se compose de Stephan et son épouse Sigweis, d'Olivier Bernard, de Robert Peugeot et de Xavier Planty, tous membres du conseil d'administration de Château Guiraud, le dernier cité étant celui qui dirige le domaine et fait le vin. Viennent ensuite Patrick Baseden, viticulteur qui dirige les vins de

Montesquieu, Laurent Vialette que Stephan présente avec insistance et répétition comme ‘le’ spécialiste des vins anciens, Jeffrey Davies, négociant en vins à Bordeaux, d’origine américaine et mes amis Steve et Wesley. Nous sommes onze et presque tous les participants ont apporté un ou plusieurs vins, pour une débauche bachique.

Le menu préparé par un traiteur se compose de bouchées apéritives, d’un gâteau léger de Saint-Jacques au citron vert / pavé de rumsteck aux échalotes confites, clafoutis de légumes d’été / fromages / gratin de fruits exotiques au sauternes.

Nous prenons l’apéritif dans une grande salle très confortable. Le **champagne Bollinger 1990 en magnum** est très agréable à boire. Il renarde dit un convive, signalant ainsi les premières marques de maturité qui, comme de premières rides, donnent un supplément de charme. Pendant ce temps Stephan et Sigweis règlent par téléphone le problème d’une de leurs filles qui a perdu son passeport et n’a pu prendre un avion à Paris. La soif gagne pendant que nous attendons, étanchée par un **champagne Krug 1988** à la solidité d’un roc. L’un des amis dit que c’est un vin de protestant, faisant allusion à son aspect strict. Les deux champagnes se sont mis mutuellement en valeur, le Krug dominant par sa structure impérieuse et le Bollinger faisant briller son charme élégant.

Nous passons à table et nous commençons par une série de trois vins blancs, suivis peu après d’un quatrième, qui sont bus à l’aveugle, comme la quasi-totalité des vins de ce repas. J’ai constaté que les vigneron présents trouvent assez bien les cépages et les climats. J’ai rapidement vu mes limites dans un tel exercice, aussi ai-je adopté une prudente réserve dès qu’il m’est apparu que pour un vin, j’hésitais sur la région. Mes commentaires seront donc emprunts d’une grande humilité.

Le premier est un **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1989**. Je le trouve élégant par comparaison au second qui est d’une rare puissance, un **Bienvenue-Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1992**, d’une année particulièrement réussie. Bien évidemment, je reconnais le style Leflaive une fois qu’on a annoncé de quels vins il s’agit. Le nez du troisième est particulièrement subtil. C’est un vin que je trouve rare par sa qualité, et jamais je n’aurais pensé qu’il est si jeune : **Montrachet Domaine Ramonet 1985**, dont Jeffrey a trouvé le nom du domaine. Xavier trouve que le quatrième blanc est légèrement bouchonné, mais c’est infime et ne gêne pas la dégustation d’un vin de grande classe, **Château Haut-Brion blanc 1949**. Ce vin commence par une légère amertume mais quand il s’épanouit, on mesure la qualité d’un vin exceptionnel. Le goût de bouchon, s’il a existé, a totalement disparu.

Nous abordons les rouges par une série de trois vins. Le premier est magique, le second est un peu fermé et le troisième est adorable. Je le trouve parfait. Le premier est un **Château Canon La Gaffelière 1961**, suivi d’un **Château Canon La Gaffelière 1959** qui, lorsqu’il s’épanouit, se montre plus racé que le 1961 très pur mais très dogmatique, et le troisième est **Château Haut-Brion 1962**, qui démontre que cette année est capable de miracles. Je suis conquis par ce vin d’une rare élégance. Laurent dit qu’il vaut le 1961 de la même maison. Je n’irais pas jusque là car j’ai du 1961 un souvenir marquant.

Il y a un seul plat pour les rouges, et personne ne sait combien nous en boirons. Tout le monde se moque de moi, et particulièrement mon voisin de table Olivier Bernard, car je garde résolument mon assiette de viande qui devient froide, pour pouvoir accompagner les vins qui se succèdent. Mon assiette sera débarrassée au moins une heure après celles des autres. Le premier de la deuxième série est **Château Mouton d’Armailac 1921**, vin très intéressant, au nez superbe et à la bouche un peu sèche. Le second est un **Domaine de Chevalier rouge 1918** d’une grande pureté, vin très clair et plaisant. Olivier n’en avait jamais bu. Le troisième est une curiosité absolue car l’étiquette dit : « **old Burgundy 1870 to 1920** » **Maison Jadot**. Une fourchette de dates de cinquante ans n’est pas d’un grand secours. Le vin est très doux et très beau. J’ai aimé, sans pouvoir réellement le dater.

Nous passons maintenant à des vins très jeunes : **La Mondotte Saint-Emilion 1999 en magnum**, vin très truffé et puissant, puis le **Clos des Truffiers Coteaux du Languedoc 2001**, vin à 100% de syrah, dont le vignoble appartient à Jeffrey. Vient ensuite un vin qui surprend tout le monde et dont certains regrettent que Palmer utilise son étiquette caractéristique, car il s’agit d’un **Palmer XXe century 2004 à 75% de syrah**. C’est le fruit d’une addition de Palmer avec un vin du Rhône dont il fut question dans les médias. Il n’est pas déplaisant du tout. Le quatrième est très élégant et floral. Il est grand et encore plus

grand lorsque l'on sait ce que c'est : **Penfold Grange Hermitage 1982**. Certains amis ont déjà rendu leur assiette de fromage quand je rends celle de la viande, plus opportune, même froide, que celle des fromages qui ne s'entendent pas avec les rouges.

Lorsque j'avais ouvert à 16 heures le « **Blanc Vieux d'Arlay** » **Bourdy 1916**, la maîtresse de maison à l'oreille fine avait entendu un petit grésillement. En écoutant plus attentivement, il apparut que la bouteille démarrait une nouvelle fermentation favorisée sans doute par un sucre résiduel. Lorsqu'on nous sert le vin, il a le léger picotement des vins effervescents qui biaise l'impression que le vin devrait donner. On peut quand même imaginer que ce vin est délicat, avec des évocations de gingembre et d'ananas. Il est un peu diminué par rapport à ce qu'il pourrait être mais encore plaisant.

Steve a apporté un **vin de Massandra Tokay 1895** délicieux, qui évoque la mandarine et la datte. C'est un vin charmant. Nous terminons cet incroyable voyage sur **Château d'Yquem 1990**, très conforme à ce qu'il doit être, dans la puissance du sucre et la douceur de sa folle jeunesse.

Xavier est le plus tranché dans ses commentaires caractérisés par une grande précision. S'il manque un bouton de guêtre au vin, il le sabre. Les vigneron sont heureux de confronter leurs avis sur des vins de régions qui ne sont pas la leur. Laurent est vraiment l'expert que Stephan proclame. Robert et moi écoutons les supputations et jugements. Ce petit groupe empathique et enflammé a hélas omis de parler anglais, ce qui a handicapé Wesley et Steve alors qu'ils ont apporté des vins splendides. Nous nous rattraperons sans doute en bavardages lors de notre dîner dans trois jours à Paris.

Beaucoup de vins étant servis en magnums, la quantité absorbée par chacun fut importante. Les esprits n'étaient plus assez clairs pour que l'on détermine les gagnants de cette soirée. En perçant le nuage de ma mémoire, je ferais le classement suivant, sachant combien c'est difficile : **1 – Château Haut-Brion blanc 1949, 2 – Château Haut-Brion rouge 1962, 3 – Montrachet Ramonet 1985, 4 – Canon La Gaffelière 1959, 5 – Domaine de Chevalier 1918**. Les deux champagnes pourraient s'intercaler dans ce classement, mais je serais bien en peine de dire en quelles positions.

Le lendemain midi, une bonne partie de notre fine équipe se retrouve à **Domaine de Chevalier** pour la présentation du millésime 2008 pour les vins du Domaine de Chevalier, pour ceux de Stephan von Neipperg et pour Château Guiraud. Lorsque nous nous saluons, nous prenons des airs d'anciens combattants se remémorant des batailles usantes. Autour de nous, de nombreux négociants et courtiers savent déjà que l'épreuve fut rude.

Les 2008 sont une affaire de spécialistes. J'ai donc butiné, trouvant les vins plutôt bons, **La Mondotte** hyper puissant, **Canon La Gaffelière** très bien fait ainsi que **Domaine de Chevalier rouge**. Le blanc de **Domaine de Chevalier** m'a beaucoup plu, complexe par rapport au « **G** » de **Guiraud**. Seul sauternes présent, **Guiraud 2008** est assez éblouissant. D'un rendement de 4 hectolitres à l'hectare, il promet de devenir une référence, voire un monument.

On se dirige lentement vers l'espace d'un chai agencé pour notre déjeuner. Philippe Pantoli m'explique les jambons de Jabugo qu'il présente, absolument délicieux. Il détaille les méthodes de fabrication et suscite un intérêt certain. Un stand d'huîtres et de foie gras à tartiner impose un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** très rafraîchissant qui vibre sur l'huître de magistrale façon.

**Marc Demund**, le traiteur qui avait réalisé les deux dîners que j'ai organisés au château d'Yquem est souriant. Il tranche des truffes qui sont parmi les dernières de leur saison sur des portions de poulet en sauce et purée de pommes de terre. C'est très bon. J'essaie **La Mondotte 2003**, mais par cette chaleur de mi-printemps, le vin est trop puissant pour moi. Le **Canon La Gaffelière 2000** correspond beaucoup plus à mes envies. Bernard Antony fait de pédagogiques assiettes de fromage qui nous font réviser notre géographie. Les bavardages vont bon train avec les courtiers et négociants bordelais. Une fois de plus Anne et Olivier Bernard ont montré à quel point ils savent recevoir avec raffinement.

Après tout cela, un repos s'impose. Le dîner à l'hostellerie de Plaisance se prendra à l'eau. La carte des vins mérite cependant que je l'examine. Il y a de bonnes pioches possibles mais aussi des prix qui étranglent. Devoir mettre mille euros de plus que le prix actuel de négoce pour boire Yquem 1986 m'est inenvisageable. J'ai la chance de ne pas être critique gastronomique, il y a d'autres François que moi pour

cela. Seul, fatigué, je ne mords pas à la cuisine de Philippe Etchebest. De plus en plus sensible à des cuisines épurées où le produit est au cœur de la recette, je suis handicapé devant une cuisine où l'on mélange allégrement des saveurs tous azimuts, sans que la cohérence pour le produit n'apparaisse évidente. Doter une huître de vodka et de pomme granny-smith crée une sensation d'amertume devant laquelle je renâcle plus que d'autres. Le bar, accompagné aussi bien de noix de coco que de betterave, au sein d'un plat à tendance orientaliste aux épices appuyées, est bon mais je ne suis peut-être pas d'humeur accueillante. Cette cuisine devra être revisitée pour que mon jugement se précise.

Michel Chasseuil est un collectionneur qui a eu les honneurs de la presse, car il a une collection de vins rares impressionnante. Il espère lever des fonds pour créer un musée ce qui justifie ce tapage médiatique. Il voudrait figer sa cave pour en faire un patrimoine de l'humanité et le fait que ses vins soient destinés à ne pas être bus m'effraie. J'ai donc entretenu le contact que j'avais avec lui pour essayer de le persuader de l'impérieuse obligation que l'on boive ses trésors. Au seuil de sa maison, il m'accueille en pantoufles charentaises. Dans de vastes pièces, les articles, livres et photos abondent. Comme il est bavard, il y a toujours une anecdote qui le conduit à aller chercher un document qu'il brûle de me faire lire. Nous prenons un déjeuner frugal dans sa cuisine, de radis, pâté maison et quelques fromages de sa région sur son vin, **Château Feytit Clinet 2001** que je trouve très agréable.

Nous descendons ensuite dans son sanctuaire et je pourrais y passer des jours et des nuits, tant chaque recoin cache des trésors dépassant l'imagination. Ayant consacré un temps considérable à sa collection, il a su dénicher des bouteilles inaccessibles voire uniques. Mes yeux brillent devant ce qui constitue un rêve probablement irréalisable aujourd'hui du fait de l'explosion des prix, même tempérée par la crise. Je ne peux qu'être impressionné par cette caverne d'Ali Baba tant les crus et les années prestigieuses résonnent à mes oreilles. Je dis oreilles car les yeux sont moins gâtés. A l'exception d'une impressionnante vitrine aux souvenirs historiques évocateurs, l'essentiel des vins est dans des caisses de bois verni dont le nom est soit celui de la caisse du domaine, soit gravé de la main de Michel Chasseuil. Il aime à dire que sa cave est le fruit de transactions heureuses de vins qu'il avait achetés il y a trente ans pour une poignée de cerises. Il se présente comme vivant de sa maigre retraite et me dit : « vous qui êtes riche », ce qui me semble aimablement romancé, car quelqu'un qui s'est acheté une impériale et six magnums de Latour 2005, une caisse de six du champagne le plus cher de l'histoire, la cuvée d'Ambonnay de Krug, qui achète chaque année des magnums de Le Pin et des cuvées Cathelin de Chave, autant de vins que je trouve hors de ma portée, pourra difficilement me faire croire au « pov' paysan » de l'imagerie d'Epinal qu'il aimerait créer. Ce que je sais en revanche, c'est qu'il est malin comme un singe, car nous avons fait un peu de troc entre certaines de nos bouteilles, et il n'est pas tombé de la dernière pluie.

Sa cave est réellement unique, car elle est le fruit d'une passion de posséder tout ce qu'il y a de plus rare dans l'histoire du vin. Cette passion est sincère. Mais c'est une cave figée, rangée avec un soin d'apothicaire. Il le dit lui-même : « cette cave, c'est le Louvre du vin ». J'ai un immense respect pour cette œuvre unique, mais j'aimerais arriver à le persuader de « démomifier » sa cave, afin que les mythes absolus qui la fondent se traduisent en une mémoire du goût plutôt qu'en un ossuaire.

Ma cave est plus importante en nombre mais moins importante en vins de légende. Ai-je le regret de ne pas avoir suivi sa démarche ? Non, pour deux raisons. La première est que je n'aurais jamais pu consacrer autant de temps à pister « la » bouteille unique, ce qui suppose de disposer d'un réseau d'informateurs. La seconde est que ma cave vit, dans son joyeux capharnaüm, et correspond à ma personnalité. C'est ce qui me permet en toute décontraction d'être admiratif de ce que par passion cet homme a pu construire. C'est beau, c'est spectaculaire. Michel, très professeur Nimbus qui cache sa malignité sous son humilité est un homme passionnant. Il faudrait que sa cave vive. Demain, à quelques amis, dont Steve, nous allons mettre en pratique le besoin impérieux de faire vivre les caves en partageant des vins canoniques. Nous allons ouvrir six vins du 19<sup>ème</sup> siècle. C'est la folie dont j'aimerais que Michel Chasseuil soit aussi atteint. Quoi qu'il advienne, bravo pour cette œuvre unique.

Amicales salutations de François Audouze