



wine-dinners

[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 **Champagne Dom Pérignon 1995** est réellement le dernier des nombreux champagnes bus dans le sud cet été. C'est une belle conclusion.

Bulletin n° 340

Encore un dernier repas dans le sud, une dégustation verticale de 23 vins du Domaine de Chevalier au restaurant Taillevent, un déjeuner au restaurant Astrance en l'honneur de Clos de Tart.

L'esprit toujours empli de la grâce du vin de Constance de 1791 qui me donne encore le tournis, je m'envole vers le sud. Ma fille cadette est revenue dans notre maison avec ses deux enfants dont le nouveau-né tant célébré, qui a puisé au sein de sa mère de quoi devenir un gentil sumo. L'esprit sera à la diète, avec les produits bio dont ma fille est experte. Son mari la rejoint. Les plus belles bouteilles de l'été, je les ai partagées avec mon gendre et mon fils. Aussi, quand tombe le soir, vient une interrogation silencieuse : serons-nous à l'eau ? La chair est faible hélas et je n'ai pas lu tous les livres diététiques.

La porte du réfrigérateur s'ouvre, je repère le mot « substance ». La messe est dite, nous fauterons. J'ouvre le **champagne Substance de Jacques Selosse** dégorgé le 20 juin 2005. Ce vin, élevé selon la technique de la solera, qui consiste à incrémenter chaque année les tonneaux de stockage d'un nouveau millésime sans jamais remettre les niveaux à zéro, est d'une couleur merveilleusement ambrée, fort inhabituelle pour des millésimes jeunes. En bouche, c'est une extravagante maturité qui s'impose à notre palais. D'une personnalité exceptionnelle, ce champagne est très fumé, riche de fruits entre orange et marron qui seraient saurés. Alors que la trace en bouche est extrême, le vin n'est pas très long, l'attaque étant saisissante mais peu suivie. On imagine mille combinaisons possibles avec ce champagne de gastronomie. Nous grapillons des petits amuse-bouche pour faire virevolter le talent du champagne.

A force d'essais, la bouteille se vide vite. Et quand il faut passer à table, il fait soif. J'ai envie d'ouvrir un autre champagne, je le dis et un œil noir, celui de ma fille, me morigène. C'est péché, mais l'objet du péché liquéfie la volonté. J'ouvre un **champagne Dom Pérignon 1995**. Immédiatement nos yeux s'illuminent. À côté du champagne extrême de Selosse, nous nous tournons vers un champagne de plaisir, à la séduction irrésistible. Tout ce qu'il y a de féminin, de romantique, de roses foulées à pieds nus par d'évanescentes beautés se trouve dans ce breuvage. Le Selosse a son territoire d'expression, extrême et guerrier, d'un talent rare, et le Dom Pérignon joue sur la séduction naturelle. Ce n'est pas le fait du hasard si Eva Herzigova a été choisie pour en être l'égérie sensuelle. L'abondance de produits bio fait voyager nos papilles sans que forcément nourriture et champagne embarquent pour la même Cythère mais peu importe. Ce champagne est en pleine possession de ses atouts de charme. Il se déguste sans la moindre modération de notre approbation.

Bipin Desai organise assez fréquemment de grandes verticales qui permettent de mieux connaître les vins d'un domaine. Il est accompagné de son groupe d'amateurs américains et invite des journalistes ou

écrivains du vin. Ce n'est pas Bipin qui m'a invité mais Olivier Bernard le sympathique propriétaire du **Domaine de Chevalier**. Olivier est connu pour savoir recevoir. Ce soir, il a porté la convivialité à des sommets difficilement atteignables.

Le dîner se tient au premier étage du **restaurant Taillevent**, dans la même pièce que celle de mon récent dîner. Jean-Claude, le fidèle maître d'hôtel me dit : « décidément, on ne se quitte plus ». L'apéritif se prend dans le petit salon chinois avec le **champagne Taillevent** qui est un Deutz de belle soif. Ce champagne attire les gougères et malgré le programme qui nous attend, pousse sans cesse à se resservir.

Quatre tables sont dressées dans le grand salon, pour vingt-deux convives. Voici le menu préparé par **Alain Solivérès** : rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée / épeautre du pays de Sault en risotto aux cèpes de châtaigniers / mignons de veau de lait aux cèpes de châtaigniers (bis) / palombe rôtie aux salsifis et aux girolles / fromages de Comté / déclinaison de fruits rouges parfumée au Rooibos. Ce repas fut élégant, la maîtrise d'Alain Solivérès donnant une justesse remarquable à chaque plat. Devant nous cinq verres de vins blancs sont déjà posés, qui seront rapidement rejoints par cinq autres. Le pied de chaque verre comporte un numéro de zéro à neuf. Olivier explique que pour les blancs, la dégustation se fera à l'aveugle. Il ne sera pas demandé de trouver le millésime, mais d'écrire sur un petit carton les trois vins que l'on préfère, dans l'ordre. Il précise que pour les rouges, nous connaissons les millésimes. Il indique enfin que tous les vins que nous buvons proviennent de magnums.

Je commence à sentir les cinq premiers vins puis à les boire, alors que pour les cinq suivants, je boirai chacun juste après l'avoir senti. Le nez du vin n° 0 est extrêmement riche, puissant, évoquant le miel. Le nez du n° 1 est plus sec, très élégant. Le nez du n° 2 est plus discret, évoquant la menthe avec un miel très élégant. Le nez du n° 3 est équilibré, peut-être un peu plus calme. Le nez du n° 4 est plus fermé.

En bouche, le n° 0 est moins opulent que ce que le nez suggère. Il a un beau final citronné. Le n° 1 n'est pas mal mais son final n'est pas aussi beau. Ses évocations de miel sont sympathiques. Le n° 2 est un vin très élégant, très facile et coulant. C'est un vin de plaisir. Le n° 3 est bien clair, léger, délicat. Il est plus romantique mais plus faible. Son final est élégant. J'aime beaucoup le n° 4, car il a un grand équilibre. Il n'a pas la force du n° 0 et pas la légèreté du n° 3, mais c'est pour moi celui qui est dans la définition la plus pure du Domaine de Chevalier.

Nous passons aux cinq suivants, servis depuis quelques minutes. Le n° 5 a un nez très végétal. Son final est joli. Il est moins plaisant que le 4 mais je le trouve riche, intéressant, car atypique. Le n° 6 a un nez très minéral et citronné. Il est un peu atypique car unidirectionnel, un peu simplifié mais élégant. Le n° 7 a un nez très élégant. Il est très beau. Lui aussi est très archétypal de Domaine de Chevalier. Le n° 8 a un nez plus discret. Il a une très belle attaque en bouche. J'aime. Son final est un peu court, mais j'aime. Le n° 9 a un goût de bouchon. Voter est un exercice difficile car tous ces vins sauf le 9 sont de très grands vins. Les couleurs de tous sont d'un beau jaune hésitant entre le citron et le miel clair, sans qu'une trace d'or ou d'acajou n'apparaisse nulle part. Ces vins sont donc jeunes. J'hésite au sein d'un groupe de quatre, les 4, 5, 7 et 8. **Mon vote est 4, 5 et 7**. Bernard Burtschy dépouille tous les votes, coefficiente chaque vote et annonce le **vote global : 4, 7 et 3**. J'ai donc le même premier et deux vins sur trois sont communs avec le vote global. Le quatrième étant le 5 dans le vote global, j'ai inscrit dans mon vote trois vins des quatre premiers. Ça me ravit évidemment. Et j'essaie de voir si le 3 qui est dans le tiercé général est meilleur que le 5 de mon vote. Et j'avoue que je n'arrive pas à trouver le 3 meilleur que le 5.

Olivier nous annonce que les dix vins sont tous les vins d'une même décennie et que le numéro du vin correspond au dernier chiffre de l'année. Il demande si quelqu'un devine la décennie. Mon voisin de table parle des 90, Michel Bettane dit que ce pourrait être les 70. Je dis que je ressens les 80 et ce sont les 80. **Le quarté final est donc : 1984, 1987, 1983, 1985. Mon vote est 1984, 1985, 1987**. On voit que la hiérarchie ainsi faite est opposée au classement habituel des millésimes des vins rouges. A noter que les deux personnes qui font le vin sous l'autorité d'Olivier Bernard préfèrent le 1988 que j'avais mis dans mon quarté mais non retenu. La leçon principale de cet exercice est que tous les millésimes de cette décennie sont réussis et sont de grands vins. On le savait sans doute. Mais c'est intéressant de constater que chaque millésime d'une même décennie présente de l'intérêt. Olivier Bernard a pris son risque et ce pari est réussi.

C'est maintenant le tour des rouges, et le premier service commence très fort. Ce ne sera pas à l'aveugle mais quand même, Olivier demande si l'on situe bien le premier. Je hasarde 1928 malgré une couleur d'un beau rubis de folle jeunesse. C'est en fait 1916 ! Le **Domaine de Chevalier rouge 1916** est riche, plein, puissant, équilibré. Je suis sous le charme de son équilibre parfait. Le **Domaine de Chevalier 1929** – maintenant nous savons tout de suite de quel millésime il s'agit puisque les deux derniers chiffres sont inscrits sur le pied – est plus profond, fumé, immense. Son final est intense. La longueur est impressionnante. Démarrer sur deux rouges de ce calibre, cela plante le décor à un niveau rare. Le 1929 est plus grand, mais je préfère le 1916, rond comme une sphère parfaite. Le **Domaine de Chevalier 1947** est soyeux, séducteur. S'il représente la séduction pure, il n'a pas la même longueur. Le **Domaine de Chevalier 1955** est un peu plus fatigué. Il est grand, mais monocorde, même s'il est puissant. On aurait envie de dire que c'est un vin qui est encore fermé. Le 1916 paraît le plus jeune, le 1929 est le plus grandiose, racé et fier, le 1947 est le plus dense, très viril et le 1955 a quand même un léger bouchon. Le 1947 a un grand avenir. L'épeautre réagit divinement sur ces vins.

Fort imprudemment, ou est-ce par calcul, Olivier annonce qu'il a en réserve un **magnum de Domaine de Chevalier 1953**. Michel Bettane lui dit : « tu l'ouvres ». Olivier demande à notre table : « croyez-vous ». Excessifs que nous sommes, nous disons oui. Le 1953 est ouvert maintenant. Il arrive dans sa fraîcheur. Olivier est fou de ce vin qu'il trouve le plus beau de tous, rejoint par Michel Bettane et Bernard Burtschy. Je le trouve très grand, mais les plus vieux m'impressionnent plus. Le 1916 devient framboise, d'un charme fantastique, le 1929 est grand dans sa rigueur quand le 1916 est tout sourire. Le 1947 est une promesse de vin immense. C'est un vin du futur. Le 1953 est d'une fraîcheur extrême.

La deuxième série commence avec le **Domaine de Chevalier 1961** qui, lui aussi s'impose. Il est immense, d'une grande structure et d'une belle matière et il brille par sa jeunesse. Le **Domaine de Chevalier 1959** est plus élégant, avec moins de structure mais plus de charme. Le **Domaine de Chevalier 1964** a un problème. Le **Domaine de Chevalier 1970** est assez joli, pas mal, mais ne joue pas dans la cour des grands. Je classerais volontiers 1959, 1961 et 1953 alors qu'Olivier préfère le 1953. Avant la troisième série, mon classement est **1916, 1929, 1959, 1961, 1953** alors qu'Olivier, consistant, campe sur son 1953.

Si la dégustation en allant vers les vins plus jeunes a sa justification, elle pose quand même le problème du maintien de l'intérêt vers les vins les plus jeunes. Car, du moins pour mon palais, la complexité devient moins soutenue. Le **Domaine de Chevalier 1978** est râpeux et entre deux eaux, n'ayant pas encore trouvé sa voie, le **Domaine de Chevalier 1983** est très élégant et doux, le **Domaine de Chevalier 1985** est nettement meilleur, doté d'un plus bel équilibre, le **Domaine de Chevalier 1989** me semble trop mince. Le 1978 se montre de plus en plus élégant et je classe : **1985, 1978, 1983 et 1989**, alors que pour Rémi, l'homme qui a fait ce vin, c'est le 1989 qui lui plaît le plus.

Que dire des rouges ? Ils ont fait la démonstration qu'ils ont un potentiel de garde à l'égal des plus grands. Ils montrent que les millésimes réussis sont nombreux. Je révise bien volontiers, grâce à ce que j'ai goûté ce soir, mon imaginaire antérieur sur ces vins que je n'aurais pas placés aussi haut dans mes hiérarchies. Le format en magnum aide beaucoup. Pour les rouges comme pour les blancs, Olivier Bernard a pris ses risques. Il en recueille le succès.

En 23 vins, dix blancs et treize rouges, nous avons pu nous former une idée précise sur ce grand domaine. A noter qu'Olivier n'a en rien cherché à promouvoir ses productions récentes puisque, contrairement à d'autres verticales, il n'y a pas eu un seul vin de moins de vingt ans. Merci à Olivier Bernard d'avoir été aussi généreux. L'équipe de Taillevent a remarquablement géré le ballet des cinq cents verres de ce repas. La cuisine a été parfaite. Un grand moment permettant d'apprécier ce domaine de Pessac Léognan d'une constance historique démontrée, à un haut niveau de qualité.

Bipin Desai fait venir en Europe un groupe d'amateurs et les conduit dans les plus grands restaurants de France, de Belgique et d'Espagne, pour une semaine de trois étoiles midi et soir. C'est Bipin qui m'avait demandé d'organiser le 121^{ème} dîner. Il me propose de me joindre à son groupe pour un déjeuner au **restaurant Astrance** dont le thème sera Clos de Tart. A la perspective de retrouver Sylvain Pitiot, je dis immédiatement oui. Peu de temps après, Sylvain Pitiot m'appelle au sujet d'un autre repas et j'évoque ce déjeuner. Il m'informe que les dates de vendange ne lui permettront pas de venir. Cela m'attriste, mais je

ne vais pas me désister. Par un hasard extraordinaire, le bulletin que j'émets peu avant ce repas comporte la photo d'un magnum de Pol Roger Sir Winston Churchill. Patrice Noyelle, président de Pol Roger m'appelle pour me signaler qu'il a lu les paroles flatteuses sur le champagne qu'il dirige et me dit : « je viendrai à la dégustation de l'Astrance ». L'épouse de Patrice est une demoiselle Mommessin, ce qui crée le lien, Patrice se rendant trois à quatre fois par an au Clos de Tart auprès de Sylvain Pitiot qui dirige le domaine.

Bipin a réservé deux tables pour ses amis américains, un grand collectionneur belge, Patrice Noyelle et moi. Le repas conçu par **Pascal Barbot** comporte des plats qui montrent les multiples facettes de son talent : brioche tiède, beurre de cèpe / cuiller de parmesan crémeux / foie gras mariné au verjus, galette de champignon de Paris, purée de citron confit / langoustines dorées, nage de petits légumes au gingembre et soja, herbes sauvages / sole cuite meunière, cèpes crus et cuits / collier d'agneau, haricots blancs cuisinés au chorizo et coques / colvert cuit au sautoir, condiment griotte / saint-nectaire fermier / capuccino amande, feuille de riz grillé, framboise en compote / vacherin glacé au miel, crème au beurre à l'huile d'olive et citron, gelée tagette / croustillant au sorbet cassis, mousse de lait, crème de mascarpone / lait de poule au jasmin / fruits frais. Inutile de dire que ce fut grand.

Le **champagne blanc de blancs Deutz 1998** a une belle bulle forte. Le goût est élégamment fumé. Le champagne est d'une belle maturité. Le final est très fort, en coup de fouet. Le **Pouilly-Fumé « Pur sang » D. Dagueneau 2004** a un nez jeune et frais. Il est très élégant et agréable, mais surtout il est frais. J'ai beau chercher des caractéristiques particulières, j'en reviens à sa belle fraîcheur. Son final claque bien. La trame est assez neutre, mais la fraîcheur citronnée est remarquable.

Le **Pouilly-Fuissé « Clos Reyssié » P. Valette en magnum 2001** a passé quatre ans en barrique régulièrement ouillée à Chaintré. La couleur est très ambrée. En bouche, il est fumé et on pourrait facilement lui donner vingt ans de plus. C'est très intéressant mais c'est un OVNI, objet vineux non identifié. Patrice Noyelle dit que le vin est mûr mais n'est pas oxydé. Il m'évoque certains bourgognes des années 50. La sole rééquilibre le 2001 et le rend très civilisé. Le vin a un final plein de surprises. Il est complètement hors du commun et se destine à de la grande gastronomie. D'une certaine façon, son caractère atypique me rappelle les champagnes que fait Anselme Selosse.

Le **Clos de Tart 2003** est d'une couleur très grenat, beaucoup plus dense que celle du **Clos de Tart 2005**. Les deux nez sont très épicés. Le collier d'agneau est un plat miraculeux d'étrangeté. Le chorizo que Pascal Barbot aime domestiquer, est excitant et met en valeur les vins rouges. Le 2005 est encore très jeune mais très élégant. Le 2003 est plus charnu, plus lourd, conquérant. Le plat très épicé est fait pour lui. Le 2005 ira beaucoup plus loin que le 2003. En s'ouvrant, le 2005 devient plein de subtilités. Je n'exclue pas que le 2003 devienne un grand vin dans vingt ans, mais le 2005 va braver le temps dans l'élégance la plus pure. Le nez du **Clos de Tart 2001** est archétypal, fait de poivre et de cassis. Le **Clos de Tart 1999** joue sur un registre plus sage. En bouche le 1999 est excellent. Il combine une belle jeunesse avec les signes d'une maturité déjà assumée. Il m'évoque des feuilles vertes. Le 2001 est tonitruant. Il a tout pour lui. C'est l'accomplissement du Clos de Tart à ce stade de sa vie. C'est le Clos de Tart qu'on aime. Le 1999 est plein de promesses. Il va évoluer avec son don de subtilité. Le 2001 a peut-être un avenir moins certain, mais aujourd'hui il est parfait dans sa jeunesse. Le colvert ne vibre pas autant que l'agneau sur les vins. Le **Clos de Tart 1996** a une couleur assez claire. Le nez est discret. Il y a une belle épice mais un contenu assez peu étoffé. Toutefois, la crème diabolique aux cèpes et à l'huile de noisette qui accompagne le saint-nectaire propulse le 1996 à des hauteurs insoupçonnées. Je révise mon jugement sur ce vin ainsi dopé.

Mon classement des Clos de Tart, à ce stade de leurs vies, et non sur leurs promesses est **2001, 2005, 1999, 1996, 2003**. L'**Aleatico Massa Vecchia 2002** exagère son raisin surmaturé au goût de pain d'épices. Je ne mords pas aujourd'hui à ce vin. Peut-être demain ?

La cuisine de l'Astrance est toujours aussi raffinée. Le collier d'agneau à lui seul mérite le voyage. Les Clos de Tart jeunes confirment leur excellence. Que demander de plus ?

Amicales salutations de François Audouze