

[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 **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Clair-Daü 1961** a été apprécié dans un repas de famille de retrouvailles, après mes escapades californiennes.

### Bulletin n° 353

Déjeuner aux caves Legrand, le prix Edmond de Rothschild, un repas de famille à mon domicile, la 77ème édition de la Paulée de Meursault au château de Meursault

Un des plus grands cavistes de Paris m'appelle. Une jeune coréenne vivant à Hong-Kong, première femme d'origine asiatique ayant obtenu le prestigieux diplôme de « Master of Wine », cherche à rencontrer le collectionneur français spécialisé dans les vins anciens dont elle a entendu parler à Hong-Kong. Le caviste me propose de déjeuner avec elle. Je dis oui. Jeannie Cho Lee a écrit un livre sur les vins « Asian Palate » et se spécialise sur les accords des vins avec la cuisine asiatique. Elle voudrait explorer les vins anciens avec les cuisines de l'Orient. C'est un sujet qui ne peut que m'intéresser car j'ai en mémoire que lorsque Joël Robuchon a fait une pause sabbatique en abandonnant ses trois étoiles d'alors, il avait passé son nouveau temps libre à explorer les infinies possibilités de la cuisine chinoise où il a puisé de nouvelles sources d'inspiration. Trouver de nouveaux champs d'expérimentation pour les vins anciens ne peut que m'exciter.

Dans la salle de la cave où l'on grignote, nous prenons un persillé aux lentilles et un mini plateau de fromages. C'est amplement suffisant. L'ami caviste nous fait boire trois vins à l'aveugle. Le premier est doux d'approche, agréable et juteux, et ce qui me plaît, c'est qu'il n'en fait pas trop. C'est un **Coteaux du Languedoc Domaine de la Marfée, les champs murmurés Thierry Hasard 2005**. Disons-le tout net, j'ai beaucoup aimé, car c'est franc, facile à boire, sans chichi et sans fausse note. Ce n'est pas le cas du vin suivant : **Marius, vin de pays des Côtes Catalanes 2005** qui titre 14,5°. Il a en lui tout ce modernisme auquel j'ai un mal fou à me faire. Jeannie dit : « cooked ». Ce vin a, pour elle, un fruit complètement brûlé, cuit, éteint. Elle non plus ne l'aime pas, ce qui doit venir d'un problème de bouteille, car le vigneron qui le fait n'est pas connu pour mal faire. La belle surprise, c'est le vin **Peyre Rose Oro, Coteaux du Languedoc blanc 1996** de Marlène Soria, une magicienne du vin. Ce vin d'une couleur inspirée par le nom, virant vers le rose, est assez fumé, avec des notes oxydatives qui évoquent le Jura ou un vin de Bourgogne ayant prématurément mûri. Mais ce vin bien sec, d'une forte personnalité se boit avec un plaisir certain. Je le trouve parfait, car il joue juste. Deux bonnes pioches, c'est un score excellent. Je suis ravi de ces découvertes. Nous avons bâti avec Jeannie des pistes de travail. Des pistes de goûts nouvelles, voilà qui excite le palais et le cortex.

Au très beau domicile de Nadine de Rothschild se pressent ses amis, la presse et des personnes qui comptent dans le monde du vin. C'est bien sûr pour la maîtresse de maison, pour la qualité du buffet, mais c'est aussi pour honorer trois femmes, lauréates de deux prix : le 12ème prix Edmond de Rothschild et le 2ème prix Nadine de Rothschild couronnant des ouvrages qui mettent en valeur le vin. J'ai l'honneur d'être membre du jury qui décerne les deux prix.

Le **prix Edmond de Rothschild** est remis à Sophie Brissaud pour son livre "Grands Crus Classés, grands chefs étoilés" aux éditions La Martinière. Le **prix Nadine de Rothschild** est remis à Corinne Lefort et Karine Valentin pour un petit livre tout frais et mignon : "Grands Palais, 2500 ans de passion du vin" aux éditions Idées Claires. Les ouvrages qui avaient été choisis pour concourir étaient particulièrement brillants cette année. Le vin est une matière qui inspire de beaux livres. Le plus documenté de tous est celui de Jean-Robert Pitte aux éditions Fayard : "Le désir du vin à la conquête du monde".

Cela faisait longtemps qu'enfants et petits-enfants n'avaient pas envahi ma maison de leurs rires et de leurs cris de joie. Après mes escapades américaines, il fallait combler ce vide. Ma femme a prévu de nous servir une rilette de thon, des coquilles Saint-Jacques juste poêlées, un gigot de sept heures avec une purée de patate douce, des dés de coings et une petite compote de coing, deux camemberts et un dessert aux pommes poêlées au caramel léger. J'avais pris l'habitude de profiter des repas de famille pour ouvrir des bouteilles en danger et depuis quelques mois, il m'était apparu que mes enfants méritaient des bouteilles ingambes. Aussi mon choix inclut-il les deux.

Dans une vente aux enchères récente, j'avais acquis deux bouteilles de Dom Pérignon 1964 sans les avoir vues. L'une d'elle est très basse ce qui m'a contrarié. Cette bouteille est donc le premier vin du repas, sachant qu'il y a bien sûr une solution de secours. Le muselet n'est pas fermé comme il le devrait et la fine feuille de métal qui entoure le haut de la bouteille a complètement disparu du pourtour du bouchon. Je peux aisément imaginer que quelqu'un a voulu ouvrir cette bouteille dans le passé et a stoppé son geste avant de toucher au bouchon. Il n'y a heureusement aucune conséquence néfaste si l'on excepte la baisse de niveau, et le bouchon que j'extrait provoque un pschitt léger mais rassurant. La bulle du **Champagne Dom Pérignon 1964** est faible mais existe. La couleur est d'un rose isabelle, plutôt sympathique. Le nez est joyeux et évoque les fruits jaunes et blancs comme les pêches. En bouche l'attaque est d'une amertume sympathique, puis la complexité prend le dessus, et nous sommes de plain-pied dans les champagnes anciens, aux plaisirs secrets. Mon fils, mon gendre et moi sommes tout à fait sur la longueur d'onde de ces goûts exotiques, étranges et non conventionnels. Nous en jouissons avec un contentement raffiné. La rilette de thon réagit bien sur ce champagne, exhaussant son fruité.

Nous passons à table et mon gendre a préparé lorsqu'il est arrivé une cassolette de cèpes fraîchement cueillis par un de ses voisins. L'ail est juste suggéré, laissant profiter de la tendreté de la chair goûteuse de l'épais bolet. L' **Hermitage blanc Chevalier de Sterimberg Paul Jaboulet Aîné 2005** est exactement ce qu'il faut pour assurer une continuité gustative parfaite. J'adore ce vin. D'un délicat fumé, il est d'une structure forte, d'une juteuse sérénité. Plus le temps avance et plus le charme de ce vin simple mais direct m'enchanté. La combinaison est parfaite. Avec les coquilles Saint-Jacques cuites à la perfection, le vin se sent bien, mais la vibration n'est pas la même, plus convenue que celle créée par les champignons. Je ne boude pas mon plaisir avec ce vin au naturel charmant.

Sur le gigot qui se sert à la cuiller, les 'Ginette' ont leur vin. Les hommes se partagent un **Gevrey-Chambertin Clos-Saint-Jacques Domaine Clair-Daü 1961**. Peut-on imaginer plus bourguignon que ce vin généreux, servi par une grande année. D'un niveau parfait dans la bouteille, au parfum le plus pur, ce vin a la râpe bourguignonne, la légère amertume que j'adore, une force alcoolique certaine, et offre un plaisir qui ne se divise pas. La chair du gigot l'accompagne très bien. L'âpreté du coing excite celle du vin, mais c'est paradoxalement sur la patate douce que le vin se trouve propulsé encore plus haut dans l'échelle du plaisir. Nous n'allions pas ignorer le Ginette's club plus longtemps. Le **Chateaufort-du-Pape Vieux Télégraphe 1999** est un vin joyeux, rassurant, au beau fruité plein de jeunesse. Mais il vit mal le retour au Gevrey-Chambertin dont la complexité est trop supérieure. On profite cependant du vin du Rhône sans restriction, car il faut le prendre comme il est, naturel, joyeux et sans complexe.

Mon gendre qui avait un événement à fêter a apporté un **Champagne Dom Ruinart rosé 1990**. D'une couleur de pêche jaune rose, ce champagne est un vrai bonheur, qui combine la complexité et la facilité. D'une bulle très active, il trouve un joli partenaire dans les tranches d'une pomme à peine acide, cuites à l'extérieur mais crues à l'intérieur.

De ce repas joyeux je retiendrai deux vins, le Gevrey-Chambertin d'un équilibre bourguignon idéal et l'Hermitage blanc, gorgé de vie, de saveurs irisées, joyeux d'être jeune. Mais la palme est évidemment décernée à la chaleur de l'affection familiale.

La 77<sup>ème</sup> édition de **la Paulée de Meursault** se tient au château de Meursault. Dans deux salles immenses, pas moins de 765 personnes serrées comme des sardines vont participer à un déjeuner pantagruélique placé sous le double signe de la générosité et de la démesure. Nous nous sommes mis à table à 12h30, et quand je suis parti à 18h20, j'étais l'un des premiers à quitter les lieux. Jusqu'à quand dura cette spectaculaire profusion de vins, je ne le sais pas.

Je suis invité par la maison Bouchard Père & Fils, et l'on m'avait suggéré d'apporter une ou deux bouteilles. J'en avais pris sept avec moi, pensant choisir sur place celles que j'ouvrais. Mais dans la chaleur communicative du banquet, emporté par l'élan, j'ai ouvert mes sept bouteilles. Et je n'étais pas le seul à voir large, car à notre table, un groupe de huit anglais invités par une gazette locale n'arrêtaient pas de puiser dans des sacs sans fond des vins de haute qualité que nous avons échangés avec eux, puisque c'est le principe de la Paulée. Nous sommes assaillis de vins. Je vais en citer, donner parfois un commentaire, sachant que j'en oublierai sans doute la moitié.

A tout seigneur tout honneur, voici les vins de mon hôte, la maison Bouchard Père & Fils. Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1997** qui montre déjà des signes de maturité et un beau fumé. Le **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2005** d'une magnifique jeunesse. Le **Volnay Caillerets Bouchard Père & Fils 1989** et le **Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1999**, et enfin en magnum, le sublime « **Le Corton** » **Bouchard Père et Fils 1959**, un infini régal. Mes vins : un **Chambertin Charles Viénot 1934** qui comme plusieurs de mes vins a souffert du voyage puisque son bouchon est tombé. Il m'a fait peur, mais ce fut un vin d'une rare élégance, apprécié de tout notre petit groupe et ailleurs, puisque j'allais offrir mes vins à d'autres tables. Un **Chambolle-Musigny Louis Grivot 1949** absolument extraordinaire de vivacité et de charme. Un **Corton Charlemagne Louis Affre daté entre 1959 et 1964** par Jean-François Coche Dury qui l'a beaucoup aimé. Un **Chambolle-Musigny Domaine Grivelet 1949** affreusement mort, un **Bourgogne Louis Max 1949** absolument charmant, terriblement simple mais très charmant, un **Volnay Les Caillerets Félix Clerget 1971** délicieux et merveilleusement bourguignon et le plus beau de tous, un **Chambertin Clos de Bèze** d'un propriétaire au nom illisible installé à Barsac en Gironde de **1945**, vin éblouissant de sérénité et d'équilibre.

Voici en outre ce que j'ai goûté, venant de gauche, de droite, arrivant dans le désordre le plus absolu, mais on s'y habitue. **Champagne demi-sec Grumier- Andry** sans doute des **années 50**, délicieux à l'attaque mais trop pruneau au final, un **Chevalier-Montrachet Louis Jadot les Demoiselles 2004**, très beau, **Meursault les Meix Chavaux Roulot 2002**, **Meursault Charmes en magnum Roulot 2006**, **Volnay Frémiets Clos de la Rougeotte Bouchard Père & Fils 1934** au niveau très bas qui, au-delà de belles évocations, souffrait d'un aspect torréfié lié à la baisse de niveau. Un **Beaune Clos des Mouches en double magnum Joseph Drouhin 2006** très bon, très pur, très beau. Un **Bourgogne Coche Dury 2004** d'une puissance incroyable, un **Meursault Charmes Comtes Lafon 1992** au sommet de son art, superbe vin riche, opulent. Un **Meursault Bouchères Roulot 2007** très beau dans sa jeunesse. Un **Corton Charlemagne Coche-Dury 1992** dont Jean-François Coche-Dury conviendra avec moi qu'il est dans une phase de repli, un **Meursault Chevalières Coche-Dury 1996** absolument énorme, un **Clos de la Roche Coquard-Loison-Fleurot 1989** très fruité mais court, un **Meursault Genévrières Comtes Lafon 1996** très bon que j'ai beaucoup aimé.

Un **Vosne-Romanée les Suchots Charles Noëllat 1972** de nos nouveaux amis anglais absolument splendide, un **Meursault Goutte d'or Bouzereau 1998** très fruité, un **Echézeaux Méo-Camuzet 2007** très beau même dans l'infanticide, un **Volnay Villages Bouchard Père & Fils 1964** ne venant pas de la

cave de Bouchard, une **Côte Rôtie Côte Brune Jamet 1991** magnifique, un **Vosne Romanée les Charmes Méo Camuzet 2000** prometteur.

Un **Château-Chalon Denis Bury 1990** plaisant comme ce vin oxydatif sait l'être, un **Monbazillac 1957** joliment fruité et ayant mangé son sucre, apporté, comme le champagne du début, par Sébastien, le magicien amateur de vieux vins avec qui j'avais partagé un dîner de vins anciens au château de Beaune. Une femme nous apporte une bouteille de verre blanc de forme champenoise, qu'elle retourne, et dans le liquide rose pétillant, des confettis d'or envahissent l'espace, comme dans les boules neigeuses. Il s'agit d'un **Crémant « Côte Or » rosé**, au goût plaisant.

C'est lorsque la charmante Julie Gonet-Médeville m'a versé **Château Gilette 1983** puis **Château Gilette 1975** sublime que tout pouvait s'arrêter sur ce point d'orgue.

Je suis allé papillonner ici et là avec mes vieux flacons, tentant de convaincre Dominique Lafon, Alix de Montille épouse Roulot ou Pierre Ardit. J'étais en terrain plus conquis avec Philippe Bourguignon, Eric Beaumard ou Jean-François Coche-Dury qui me confia que son grand-père n'avait jamais raté une seule Paulée et que lui-même les avait quasiment toutes faites, tant cet événement bourguignon compte pour les vigneron. Jean-François, connu de tous, assailli de toutes parts, à qui chacun voulait faire apprécier son vin par ce grand sage de la Bourgogne, a dû avaler des quantités infinies de vins de toutes couleurs à un rythme difficilement imaginable.

Comme à la Confrérie du Tastevin au château de Clos-Vougeot le service à table est impeccable. Le menu copieux est fort bon. Le repas est ponctué de discours, dont celui un peu bizarre du président de la Paulée, Gérard Oberlé, qui vante ses excès alors qu'il est un rescapé médical. Les chansons bourguignonnes ajoutent au brouhaha sympathique, dans une atmosphère surchauffée.

La Paulée est un événement de pure générosité, où chacun ouvre les flacons qu'il aime et tient à les partager. Tout le monde discute avec tout le monde dans une ambiance d'amitié. On comprend en y participant pourquoi les bourguignons y sont autant attachés.

Amicales salutations de François Audouze