



Ce **Champagne Heidsieck Dry Monopole magnum 1961** est un immense champagne bu avec les vigneronns de "Rhône Vignobles".

Dîner de "Rhône Vignobles" chez Yves Cuilleron, présentation des millésimes anciens de vigneronns membres de Rhône Vignobles dans les chais du domaine Gerin.

"**Rhône Vignobles**" réunit ses quinze membres chez **Yves Cuilleron**. Nous venons de terminer la dégustation des vins anciens et toute le monde est encore sous le charme de bouteilles superbes, dont les beaujolais qui, comme il y a deux ans, ont brillé.

Georges découpe de fines tranches d'un magnifique jambon espagnol avec une dextérité invraisemblable. Pour nous "rincer la bouche" Yves Cuilleron nous sert un **Condrieu domaine Cuilleron 2012** très rafraîchissant. Et pendant ce temps, j'ouvre les bouteilles du dîner.

Lorsque j'ai fini, nous passons aux champagnes. Le premier est un **Champagne Pommery Cuvée Louise 1981** agréable et qui est mis en valeur par le jambon d'un beau gras.

Vient maintenant la bouteille la plus prestigieuse de mes apports, le **Champagne Heidsieck Monopole magnum 1961***. Le bouchon se casse et je suis obligé de le sortir au tirebouchon. La bulle est faible mais le pétillant est présent. Ce champagne me ravit. Sa couleur est très jeune, d'un jaune presque vert. En bouche il est opulent, riche, d'une acidité citronnée parfaite. Quel bonheur ! Sur le jambon, c'est un régal.

Georges sert deux bouteilles de **Château Simone blanc 1990** et des amis se moquent gentiment de lui en disant que l'on peut comparer deux versions de ce vin, avec ou sans shaker, tant il a remué le vin dans une carafe. Ce blanc de grande sérénité est au sommet de son art. Il en impose.

Le **Pavillon Blanc de Château Margaux 1979*** n'a pas le succès que j'espérais, alors qu'il est ce qu'il devrait être, sans doute parce que ce vin est trop loin des vins riches et fruités des belles régions des vigneronns présents.

Nous passons à table. Les truffes ont été généreusement fournies par **Hubert Valayer** du domaine de Deurre, qui fait commerce de ce précieux fruit de la terre et la cuisine est faite par **François Villard**, du domaine éponyme, qui a un passé de restaurateur. Le menu est composé d'un bouillon de pot au feu au foie gras et à la truffe, d'une omelette aux truffes, d'un gigantesque pot au feu aux différents morceaux de bœuf et d'une tarte aux pommes.

Le **Saint-Joseph domaine Cuilleron 1996** arrive à point nommé car il a un goût de truffe assez spectaculaire.

La **Côte Rôtie François Villard magnum 1995** est de son premier millésime. C'est un vin très gourmand, chaleureux, qui s'associe très bien avec le bouillon.

Pour l'omelette, je reviens vers l'**Hermitage La Tour Blanche Jaboulet Vercherre 1976**. Il est toujours remarquable. Le **Saint-Joseph domaine Cuilleron 1983** a été fait par l'oncle d'Yves. Il est un peu fatigué mais chaleureux. Il n'est pas d'une précision suffisante.

Le **Chateauneuf-du-Pape du Haut des Terres Blanches 1962** est bouchonné.

Le **Chateauneuf-du-Pape du Haut des Terres Blanches 1957** même imparfait se boit correctement. Il manque d'énergie.

Le **Crozes-Hermitage Clos des Grives domaine Combier 1990** est le premier millésime de Laurent Combier. Il est superbe. Il est très agréable à boire.

Le **Chambolle-Musigny Denis Mortet 1992** a un joli nez. En bouche il n'est pas mal mais il manque de dynamisme et son final est un peu rêche.

Mes notes deviennent de plus en plus succinctes, car le temps fait son travail de sape.

La **Côte Rôtie Delas 1982** est un très bon vin.

L'**Hermitage rouge Chave 1996** est droit, direct, bon. Il y a une petite acidité qui ne remet pas en cause l'équilibre. Le vin est de grand charme.

Le **Château Gruaud Larose 1978** a une belle puissance et beaucoup de structure. C'est un bon vin.

La **Côte Rôtie Les Grandes Places Jean-Michel Gerin 1988** a une petite présence viandeuse, mais qui disparaît. C'est le premier millésime de Jean-Michel. Il a un joli fruit mais je trouve que le vin est encore fermé et s'exprimera mieux dans dix ans.

Le **Santenay Hautes Cornières de M. Chapelle 1966** est agréable mais mon palais sature. Il a encore un joli fruit.

Le **Château Rayas Chateauneuf-du-Pape rouge 1998** a un nez agréable et précis. Il est magnifique et a beaucoup plus de rythme que les vins précédents. Son fruit rouge est beau. C'est un grand vin. Son final est très affirmé.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1934*** est gigantesque. Tout le monde apprécie ce magnifique Château Chalon d'une grande pureté et d'une force indestructible.

Le **Château Gillette crème de tête 1961*** est absolument parfait et gourmand. Mais il a un rival.

Le **Château Gillette crème de tête 1953** est plus clair, plus safrané. Il est plus léger mais plus subtil. Il sera généralement préféré au 1961. J'aime les deux, le 1961 pour sa force et son gras et le 1953 pour sa subtilité.

Le **Château Rieussec 1970** est bouchonné.

Le **Condrieu Crème de Tête Vendange Tardive Cuilleron 1998** n'a pas un nez très précis. Il est frais à boire, mais la fin de bouche est un peu amère. C'est difficile pour lui de passer après les deux Gilette.

Le **Klein Constantia 1987** est une bonne surprise pour moi car je ne l'attendais pas à ce niveau. Georges qui l'a apporté considère qu'il n'est pas ce qu'il devrait être et ne l'accepte pas comme je l'ai accepté.

Le **Marsala 1840**, toujours de Georges d'une générosité extrême, a un nez marqué par l'amertume. Il a une très belle acidité. En bouche je ressens l'artichaut et l'œuf, la quinine. Il y a beaucoup de plantes dans ce vin assez amer, bien loin du Marsala 1856 splendide que j'avais ouvert à El Celler de Can Rocca.

Alain Graillot nous ouvre un **Rhum 1945** qui affiche 40° mais en fait plus. Il est très pur mais trop strict, manquant de rondeur et de gras.

C'est à ce moment-là que je me rends compte que l'on n'a pas bu le **Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1999*** que je voulais offrir à notre groupe. J'avais ouvert ce vin et Georges l'avait carafé. La carafe est là sur la table et il n'est pas question de la boire après un rhum. Georges n'est pas capable de m'expliquer pourquoi il n'est pas bu. Je montre mon agacement et Georges remet le vin carafé dans sa bouteille pour qu'on puisse l'apporter au déjeuner du lendemain. Il verse et nous constatons qu'il manque la moitié de la bouteille. Ce qui veut dire que la moitié de la table en a eu et l'autre non. Pour vérifier si le vin avait un défaut, je me verse un verre. Même après les vins sucrés que je viens de boire, je comprends que le vin est grand. Quel dommage. Je l'emporte avec d'autres vins que nous boirons demain.

Les conversations continuent et nous sommes tous d'accord sur le fait que la qualité des vins anciens s'est beaucoup mieux révélée que celle des vins jeunes du dîner. S'il y avait eu un match, mais nous n'en voulions pas, les vins anciens auraient été déclarés vainqueurs.

Nous félicitons François Villard pour la qualité de sa cuisine, nous remercions Yves Cuilleron pour la chaleur de son accueil. Nous nous rendons en taxi à **l'hôtel le Domaine des Vignes à Ampuis** tenu par Pascal Clusel qui est à la fois hôtelier et vigneron. Il arbore un large sourire, et son hôtel est d'un agréable et suffisant confort.

Nous venons de passer une journée mémorable avec de grands vins et d'autres que nous oublierons. Le point le plus important de cette journée est la générosité et l'amitié de tous les membres de l'association, dont la nouvelle génération se souviendra car nombreux étaient ceux qui seront les vigneron du milieu de 21ème siècle. Longue vie à "Rhône Vignobles".

Le lendemain matin s'ouvre officiellement la réception des clients et relations de "**Rhône Vignobles**". Le programme est de goûter des vins anciens des quinze domaines. Les stands sont en fait des barriques sur lesquelles sont posées les bouteilles ainsi que les crachoirs. Les vins sont présentés par les membres ou leurs enfants. Mes commentaires sont succincts, car porter un verre, un crayon à bille et un carnet que l'on ne peut poser nulle part, c'est une gymnastique particulière.

Le **Cairanne L'Authentique domaine Delubac 1998** a un peu d'amertume mais c'est un vin de belle mâche.

Le **Saint-Joseph Les Royes domaine Courbis 2006** est bien fruité et gourmand.

Le **Côtes du Lubéron Cuvée du Gouverneur domaine de La Citadelle 2000** a un joli nez. Le vin est léger mais subtil.

Le **Crozes-Hermitage Alain Graillot 1996** a un joli nez et une belle matière. Je le trouve dans une période intermédiaire, car il promet de devenir encore plus brillant.

Le **Crozes-Hermitage Clos des Grives Combier 1995** a une jolie matière et un final vif. Il est plus fluide que le **Crozes-Hermitage Clos des Grives Combier 1990** qui a un peu moins de matière.

Le **Saint-Joseph domaine Cuilleron jéroboam 1990** est un peu animal, trahissant une évolution supérieure à ce qu'il devrait. A l'inverse le **Saint-Joseph Les Serines domaine Cuilleron 1995** a un nez superbe. Il est goûteux et gourmand, avec une belle longueur et un bel équilibre.

Le **Cornas Cuvée Vieilles Fontaines domaine Voge 1991** est généreux, clair, gourmand et épanoui.

Le **Coteaux d'Aix Château Revelette 1994** a un nez flatteur. Il est d'une belle fraîcheur. Son beau final est un peu rêche.

Le **Vinsobres domaine de Deurre 1989** a un nez superbe et une belle fraîcheur. C'est un vin gourmand de belle fraîcheur. Je l'aime bien.

Le **Gigondas domaine de Montvac 1989** est assez rêche. Il n'est pas mal mais il manque un peu de largeur.

Le **Chateauneuf-du-Pape blanc domaine Beurenard 1974** a un nez soufré, mais ça ne dérange pas la bouche qui est d'une belle mâche et d'une belle matière. C'est un grand vin, le seul blanc que je boirai lors de cette présentation.

Le **Chateauneuf-du-Pape La Janasse 1978** a un nez superbe et doux. Il est d'un bel équilibre et d'une belle mâche. Sur la bouteille que j'ai goûtée le final n'est pas très précis.

Le **Chateauneuf-du-Pape rouge domaine Beurenard mathusalem 1974** a un très joli nez traduisant une belle évolution. La matière n'est pas très épaisse comme le millésime le laisse supposer mais le vin s'anime et se montre charmeur. Il s'améliore dans le verre.

La **Côte Rôtie Jean-Michel Gerin 1971** a une petite imprécision. Je le dis à Mikael qui n'est pas d'accord. Alors, je me fais servir d'une autre bouteille et l'écart est spectaculaire, car le vin de cette bouteille est d'une grande clarté, très précis, au top de sa forme.

Je reviens goûter un autre **Chateauneuf-du-Pape La Janasse 1978** plus rond, au fruit plus marqué, un très grand vin. A côté de lui, le **Chateauneuf-du-Pape La Janasse 1977** s'il est plus tendu, manque de matière ce qui est normal pour son année.

C'est alors que Victor Coulon m'appelle au secours car le bouchon d'un mathusalem de Beurenard 1998 est tombé dans la bouteille. Comme Superman, je mets ma cape de sauveur de la planète et avec l'aide de Victor, d'un film alimentaire tortillé et noué passant sous le bouchon et mes outils, le bouchon sort entier.

Dans les chais, trois immenses tables sont alignées pour accueillir cent cinquante personnes à déjeuner. **Patrick Henriroux**, le chef de La Pyramide à Vienne est venu avec son équipe pour faire le repas. Il est temps de passer à table.

Amicales salutations de François Audouze