

Visite et dégustation au Clos des Lambrays, déjeuner au Castel de Très Girard, 189^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Bernard Loiseau à Saulieu, dîner à l'hôtel Le Richebourg à Vosne-Romanée, début de la journée de célébration du bicentenaire du domaine Comte Liger-Belair.



Cette **Romanée Conti 1983** fut le vin couronné du plus grand nombre de votes lors du 189^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Bernard Loiseau.

Devant faire un dîner de wine-dinners au restaurant Bernard Loiseau à Saulieu, je livre les vins du dîner la veille de celui-ci, aux aurores, et je poursuis ma route vers Morey-Saint-Denis pour répondre à une invitation qui m'a été faite de visiter le Clos des Lambrays.

Arrivé en avance, je fais un crochet par le Clos de Tart pour saluer Jacques Devauges, successeur de Sylvain Pitiot, qui a géré ce clos pendant vingt ans. Dans la cour intérieur, des rosiers majestueux sont dans leur plus bel épanouissement.

Au **Clos des Lambrays**, je suis accueilli par **Bernard Dumort**, un ami de ce domaine qui par ailleurs est mon conscrit, et par **Thierry Brouin**, gérant et œnologue du domaine repris depuis peu par le groupe LVMH. Dans la cour du joli château, de jeunes Hongkongais et un couple d'italiens viennent goûter les vins récents. Je me joins à eux.

Dans les magnifiques caves ancestrales, chefs d'œuvres de construction, nous goûtons les 2014 sur fût et les autres vins déjà mis en bouteilles.

Le **Morey-Saint-Denis Villages Domaine des Lambrays 2014** a un joli nez velouté et une bouche gourmande, de velours. Il n'est pas très complexe mais il est agréable, se boit bien, avec un finale un peu sucré.

Le **Clos des Lambrays 2014** a un nez fermé. La bouche est noble mais un peu fermée. Il y a une belle matière, tension et salinité. Le vin est de grande fraîcheur. C'est assez normal pour des vins aussi jeunes que le moins complexe soit plus facilement buvable.

Le **Clos des Lambrays 2013** a été mis en bouteille en mars 2015. Le nez pinote, titillant par ses amertumes. C'est un superbe vin bourguignon à la belle salinité, opulent malgré un certain ascétisme.

Le **Clos des Lambrays 2012** est d'une année très faible en volume. Le nez est très profond, marqué par le poivre. La bouche est beaucoup plus ronde, charmante, au contraire du 2013. Le vin est charmeur, riche et épicé.

Le **Clos des Lambrays 2010** a un nez un peu fermé comme le 2014, assez vert, tabac et quelques fruits rouges. En bouche, ce vin est un peu la synthèse des trois précédents. Il est frais, fruité de fruits rouges, viril, tranchant, gourmand tout en étant complexe. C'est un vin magnifique. Il n'y a chaque année que 50% de fûts neufs.

Le domaine fait aussi des blancs et nous buvons maintenant le **Puligny-Montrachet Les Folatières Domaine des Lambrays 2008**. Le nez est riche et généreux. En bouche il manque un peu d'ampleur, mais ça ne dure pas. Il a un beau finale gourmand. La persistance devient extrême.

Après cette dégustation en compagnie des hongkongais et des italiens, nous les quittons pour aller tous les trois, Thierry, Bernard et moi, visiter les vignes aux pentes séduisantes. Car ce Clos est remarquablement orienté. Par un soleil radieux, les panoramas évoquent la grandeur de la Côte de Nuits qui sera reconnue par L'Unesco. Tout se joue dans les vignes.

Nous allons ensuite déjeuner au **Castel de Très Girard**. Thierry a pris deux vins, un blanc et un rouge, et j'ai apporté un liquoreux.

Mes convives sont de solides mangeurs car nous commandons homard et côte de bœuf. Les portions sont prévues pour des Gargantuas. Thierry fait ajouter un rouge de la carte des vins du lieu car il l'a bu récemment et apprécié.

Le **Puligny-Montrachet Clos du Cailleret Domaine des Lambrays 2004** a une robe dorée. Il est magnifique d'opulence. Il est très généreux, plein et équilibré. Par certains aspects, il a le goût confituré de certains Montrachets. Il est comme toasté, avec une belle minéralité. C'est un vin superbe qui colle bien au homard « européen » (donc non breton) traité de belle façon.

Le **Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Chenevery domaine Alain Jeanniard 2011** a un nez très délicat et subtil. En bouche on sent des petits fruits rouges acides. Le vin est un peu rêche. Il n'est pas mal du tout mais n'a pas la complexité qu'on pourrait attendre d'un vin qui a un si joli parfum.

Le vin qui suit est bu à l'aveugle et je me trompe de près de quarante ans ! C'est un **Clos des Lambrays 1937**. Son nez n'est pas très flatteur, poussière, punaise, café. Mais la bouche est merveilleuse, avec un peu de grain de café. Il est beau, il a la longueur, la fraîcheur d'un grand vin. Mais je trouve quand même une amertume qui me gêne un peu. Elle disparaît avec la viande qui fouette et excite son goût. Il s'améliore. C'est un beau témoignage de la grandeur de ce Clos dans l'histoire.

Le **Château d'Yquem 1994** en demi-bouteille est d'un bel or. C'est un vin bien gras, opulent, riche et joyeux, qui combine mangue et caramel. Il se marie bien avec des pancakes malaisiens.

Le Castel de Très Girard est un endroit très accueillant, hôtel un peu désuet mais charmant, table traditionnelle où l'on est bien traité. Après le déjeuner, j'ai visité le château des Lambrays magnifiquement décoré par les anciens propriétaires, marché dans le parc aux arbres multiséculaires et visité la cave des vieux millésimes dont mon petit doigt m'a dit que le groupe LVMH opère quelques ponctions.

Cette visite m'a remis en mémoire la grandeur de ce vin, dont j'ai surtout bu des millésimes anciens et m'a fait découvrir leurs vins blancs délicieux.

Après cette belle visite, je retourne à Saulieu où aura lieu demain le 189^{ème} dîner. Le relais Bernard Loiseau étant fermé les mardis et mercredis, je loge à l'hostellerie qui est en face, La tour d'Auxois. Le confort est assez limité. Le dîner, pris sans vin, est honnête sans plus. Un vilain rhume m'a laissé peu de temps pour me reposer. Il faudra de toute façon être en forme demain.

Le 189^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Bernard Loiseau à Saulieu**. Depuis des années, je rêvais de faire un dîner en ce lieu, du fait du vif souvenir que j'avais de Bernard, lorsque nous avons partagé une brillante dégustation filmée pour la télévision et racontée dans Paris-Match. Nous avons dîné ensuite chez un restaurateur ami, et ce fut un grand moment d'amitié. J'avais fait part de de cette envie à Dominique Loiseau.

Le hasard fait bien les choses, car un tour opérateur spécialisé dans la visite de vignobles souhaitait que j'organise pour des clients un dîner qui serait le point final d'un voyage de quatre jours en Bourgogne de neuf amateurs de vin qui ont exprimé le désir de trouver à leur table une Romanée Conti et une Tâche. Le programme s'est mis en place avec la collaboration d'**Eric Rousseau**, le directeur du groupe Bernard Loiseau, qui est un homonyme du vigneron qui est déjà venu aux dîners de vigneron que j'organise chaque année. Le dialogue s'est instauré aussi avec le chef **Patrick Bertron**.

Les bouteilles avaient été livrées la veille, avant ma visite au Clos des Lambrays. L'hôtel étant fermé mardi et mercredi, j'ai dû coucher à l'hôtel La Tour d'Auxois, au confort qui n'a rien à voir avec celui de l'hôtel Bernard Loiseau. Selon mes instructions les bouteilles ont été mises verticales dans la cave dite des Bordeaux, bien fraîche.

Je me présente à l'hôtel Bernard Loiseau un peu avant midi, et d'emblée, ce qui frappe, c'est que tout le monde applique une réelle politique de service. Les réceptionnistes sont compétentes, **Eric Goettelmann** le chef sommelier est très attentif à mes demandes. Ma chambre est prête et j'y pose mes affaires. Le confort est de haut niveau.

Pour le déjeuner, je souhaite goûter des recettes qui seront mises en œuvre au dîner. Mais les pigeons du dîner n'ont pas encore été livrés et ceux qui sont en cuisine sont traités selon une autre recette. Je goûterai donc la fêra du dîner ainsi que le dessert au chocolat, après discussion avec le chef. Le déjeuner se fait à l'eau.

Avant cela on me sert les célèbres cuisses de grenouille au beurre aillé, plat délicieux et gourmand, qui conviendrait aussi bien à un grand blanc bien gras qu'à un rouge charpenté. C'est tellement bon que j'aimerais incorporer ce plat dans notre dîner mais le menu de ce soir est imposant. Le poisson est superbe. Le dessert est une construction complexe autour du chocolat. Je fais enlever la base en nougatine dont le goût me semble trop fort pour le vin prévu. Le chef est d'accord.

A 16h30 j'ouvre les vins dans la cave en présence du sommelier. Il fait tellement chaud en cet après-midi avec des températures avoisinant les 30° que je préfère officier en cave. Deux vins ont des odeurs ingrates qui pourraient signifier qu'ils sont morts, mais contrairement à Eric, j'ai l'espoir d'un retour à la vie. Les parfums des deux vins de la Romanée Conti sont superbes, promettant de beaux moments.

A 20 h, le groupe de neuf arrive, en provenance de Beaune. Il y a parmi eux, un couple de canadiens originaires de Hong-Kong, un Hongkongais, un couple de newyorkais, un californien, un couple de Virginie, et l'accompagnateur, correspondant du voyageur américain.

Nous prenons l'apéritif dans un salon à cheminée monumentale et je présente l'esprit général des dîners et leur déroulement. Chacun se présente ensuite.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est généreux, facile à comprendre, joyeux, évoquant un miel délicat. Tout le monde l'apprécie.

Nous passons à table. Le menu composé par Patrick Bertron est : belles langoustines rôties duo d'asperges terre de Saône et Lubéron, crémeux yaourt, corail langoustines / dos de fêra du lac Léman, étuvée de girolles « têtes de clous » jus amer vin blanc / pavé de veau et ris, jardin de jeunes légumes et mousseline de pomme de terre ratte, jus tranché / suprême et cuisse de pigeon au serpolet, petit épeautre crémeux et oignon nouveau farci des abats / Cîteaux de l'abbaye affiné par nos soins servi à la cuillère, noix torréfiées, pain croustillant / osmose de griotte et yaourt Bio, cube de chocolat Tâinori et son moelleux de cerise.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Le Chablis Chauvot-Labaume 1966 avait, lorsque j'ai emballé les bouteilles dans ma cave, un bouchon qui était descendu de deux centimètres dans le goulot. Imaginant que ce vin n'arriverait pas indemne en fin de voyage, je l'avais enlevé de la liste des vins, le remplaçant par un Chablis Grand Cru Moutonne Long-Dépaquit Bichot magnum 2002. Le bouchon du 1966 ayant tenu j'ai décidé que les deux vins seraient servis sur les langoustines.

Le **Chablis Chauvot-Labaume 1966** se présente assez fatigué mais va amorcer une remontée impressionnante. Et le contraste avec l'autre chablis est spectaculaire. Le **Chablis Grand Cru Moutonne Long-Dépaquit Bichot magnum 2002** est un vin jeune mais déjà assemblé et ce qui frappe c'est sa cohérence. Il est incroyablement équilibré, juteux, de grand plaisir. C'est un grand vin cohérent. Le 1966 est beaucoup plus complexe et typé. Il n'est pas tout-à-fait parfait mais ces amateurs éclairés l'aiment. Il n'était pas inscrit sur la liste sur laquelle les convives devaient voter. Il n'a eu qu'un vote. S'il avait figuré sur la liste, il en aurait récolté beaucoup plus.

Les deux meursaults qui accompagnent le délicieux poisson, avec la peau cuite à la perfection, sont tous les deux ambrés. Mais ils ont un caractère incroyable. Ils sont très différents. Le **Meursault-Charmes Brunet-Bussy 1957** est salin, sans concession, typé et déroutant. Un bonheur de le boire. Au contraire, le **Meursault Château De Meursault Comte De Moucheron 1947** est beaucoup plus civilisé, cohérent, vin de fort caractère et très plaisant. Tout le monde ne comprendrait pas des vins de cette maturité, mais mon groupe les adore.

Il y aura aussi deux vins pour le veau, aussi dissemblables que les deux blancs l'étaient. Le **Savigny-Dominode Chanson Père & Fils 1955** a un charme fou. Il est très séduisant. C'est un vin riche d'une année que j'adore pour sa générosité.

Le **Gevrey Chambertin Bouchard Aîné 1953** est salin, et évoque par certains aspects les vins du domaine de la Romanée Conti. Les deux sont dissemblables et j'aime autant le vin riche et civilisé et l'original très bourguignon.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983** est un vin que j'ai bu plusieurs fois, d'une année considérée comme faible, mais où les qualités de la Romanée Conti se montrent avec subtilité. Le nez est raffiné, suggestif. La bouche est de fruits rouges un peu acides. Il y a énormément de charme dans ce vin, mais si le vin est grand, il n'est pas aussi grand que d'autres 1983 que j'ai bus, ce qui n'enlève rien à la subtilité particulière de ce vin légendaire. Le pigeon crée un bel accord avec ce grand vin.

Guillaume, le sommelier qui a accompagné avec talent notre parcours m'avait dit qu'Eric Goettelmann me réservait une surprise. Il m'apporte deux vins. L'un est superbe, d'un charme hors du commun. L'autre est moins cohérent et de moindre émotion. Occupé que je suis par mes convives, je n'ai pas le temps d'essayer de deviner.

J'avais peur de l'accord avec le fromage, mais le Cîteaux est exceptionnel. Il va à merveille avec les deux vins du programme. Le **Chambertin Camus Père & Fils 1989** est pour moi la grande surprise de la soirée. Il est magnifique de charme, de complexité, d'ampleur et de râpe. Un grand vin que je n'attendais pas à ce niveau. A côté de lui, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1988** me déçoit un peu par rapport à ce que j'attendrais. C'est un beau vin, mais qui manque d'équilibre et d'énergie. Il aura des partisans parmi mes convives. A l'ouverture je l'avais trouvé superbe au nez, mais je ressens un manque.

Le **Maury La Coume du Roy 1925** est doté d'une palette gustative quasi infinie il est tout en douceur, avec du café, du chocolat, un peu d'alcool et surtout un charme fou, magnifié par le chocolat et les griottes.

Nous allons passer à la traditionnelle séance des votes. Les femmes sont moins à l'aise que les hommes face à cet exercice, car il n'est sans doute pas dans leur habitude de classer les vins qu'elles boivent. Nous sommes dix et nous votons pour quatre vins sur onze. Il faut se souvenir qu'à l'ouverture deux vins paraissaient très faibles. Or les onze vins figurent tous dans au moins un vote,

ce qui veut dire qu'il y a au moins quelqu'un qui a estimé que chaque vin devrait figurer dans les quatre premiers. Aussi surprenant, alors qu'il y a deux vins du domaine de la Romanée Conti, six vins sur onze ont été nommés premiers, ce qui est fou. La Romanée Conti a été votée quatre fois première, le Meursault 1947 deux fois et le champagne 1996, le Gevrey 1953, La Tâche 1988 et le Maury 1925 ont chacun eu un vote de premier. Alors que ce groupe avait décidé de venir à ce dîner pour la Romanée Conti, six sur neuf ont choisi un autre vin comme premier, sans se laisser impressionner par le prestige de l'étiquette.

Le classement du consensus serait : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Meursault Château De Meursault Comte De Moucheron 1947, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1988, 4 - Savigny-Dominode Chanson Père & Fils 1955 , 5 - Chambertin Camus Père & Fils 1989.**

Mon classement est : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Chambertin Camus Père & Fils 1989, 3 - Savigny-Dominode Chanson Père & Fils 1955 , 4 - Meursault Château De Meursault Comte De Moucheron 1947.**

C'est alors qu'arrive à notre table **Thibaut Liger-Belair** qui dînait dans une autre salle avec des amis. C'est lui qui m'a fait porter les deux verres. L'un est un **Richebourg Marey & Liger-Belair 1934** superbe et émouvant. Le second, moins réussi est un **Mazoyères Chambertin Marey & Liger-Belair 1936**. Je suis le seul de notre table à les avoirs bus et j'aurais volontiers mis le 1934 dans les tout premiers de mon classement.

Les amateurs de vins de notre table, de toutes origines et qui se sont liés d'amitié au cours de leurs quatre jours en Bourgogne ont été conquis par les vins anciens de ce dîner. Les plus belles surprises ont été surtout du côté des vins inconnus, moins emblématiques que les vins attendus du dîner. Bien sûr intrinsèquement ceux-ci sont plus grands, mais comme on en attendait beaucoup, les surprises sont venues là où on ne les attendait pas.

Le restaurant a fait beaucoup d'efforts pour que ce repas soit une réussite. Ce fut un grand repas, la cuisine étant parfaitement exécutée, le service attentif, et tous les vins de grand intérêt.

Louis-Michel Liger-Belair a lancé une invitation pour les deux cents ans du domaine Comte Liger-Belair dont l'exploitation a connu de nombreuses péripéties, le vin ayant été fait en fermage par diverses maisons. Aujourd'hui Louis-Michel a le contrôle complet des vins du domaine.

J'arrive la veille et je loge à **l'hôtel Le Richebourg** à Vosne-Romanée. Mon dîner se fera sur place. La carte des vins est essentiellement bourguignonne, majoritairement de la Côte de Nuits, et les domaines les plus représentés sont ceux de Vosne-Romanée. Pour une fois, le cordonnier est bien chaussé. Malgré cette orientation mon œil est attiré par un vin que je chéris, de la Côte de Beaune.

Le menu sera : croustade aux escargots à la moutarde à l'ancienne maison Fallot, pulpe de fenouil à l'huile d'olive / quasi de veau confit au jus, écrasé de pommes de terre et champignons.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2005** a un nez très engageant. On sent la pureté et la distinction se profiler. En bouche, le vin servi à température idéale est d'une fraîcheur inégalable. Il est fruité, tendance cerise noire aigrette, il a une belle râpe et l'absence de concession du pinot noir. Il est très représentatif des vins de la Côte de Beaune, beaucoup moins flatteurs et charmeurs que ceux de la Côte de Nuits. Celui-ci est tout en délicatesse, en raffinement, avec un côté très juteux qui emplit le palais de bonheur. Je suis aux anges.

Mon grand-père avait l'habitude de dire d'un vin qu'il aimait : « c'est le petit Jésus qui descend dans le gosier en culotte de velours ». A onze ans, je trouvais qu'affubler Jésus d'une culotte de velours était assez irrévérencieux. Mais ce vin de la vigne de l'Enfant Jésus illustre parfaitement l'image de velours contenue dans l'expression. C'est un vin magnifique, doux, aimable, mais aussi rebelle et sauvage. Sur les escargots, il brille à la perfection. L'accord se crée.

Le quasi de veau est immangeable. Le maître d'hôtel a eu une réaction particulièrement appréciable. Ce plat a été remplacé par un filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre rattes à l'ail et aux aromates. Ce plat est excellent mais l'accord eût été plus pertinent avec le veau car la force de la sauce truffée du Rossini écrase le vin.

Le brillat-savarin s'accorde beaucoup mieux avec le Beaune que le Cîteaux qui le saponifie un peu. Le service du maître d'hôtel passionné de vin est remarquable d'attention. La cuisine, à part un petit couac est très convenable. Par un soir d'une belle journée, ce Beaune Grèves a illuminé mon dîner.

Demain, nous redeviendrons aux vins de la Côte de Nuits.

Le lendemain, Louis-Michel Liger-Belair accueille des amateurs, collectionneurs et experts internationaux pour une **dégustation exhaustive de tous ses crus** pour un nombre important de millésimes récents consécutifs. Le vin le plus représenté offre quatorze millésimes à goûter. Je reconnais beaucoup de célébrités du monde du vin, de tous pays, les Etats-Unis ayant un fort contingent. S'agissant de jeunes vins, c'est un travail de dégustation de professionnel, aussi est-il vraiment nécessaire que je le fasse ? La curiosité me prend de tout goûter et ce n'est pas une mince affaire car il y a 72 vins ! Mes notes figureront dans le bulletin 643.

Pendant ce temps, l'équipe de l'Astrance, dirigée par Pascal Barbot tout souriant, prépare le dîner de ce jour mémorable. Ils sont dix-huit, ont déserté le restaurant fermé pour la circonstance. Pascal, qui gère un restaurant de 25 couverts peut-être, va nourrir quatre fois plus de monde. C'est une logistique particulière.

Une journée particulièrement intense se prépare.

Amicales salutations de François Audouze