



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 **Côte du Jura blanc Caves Jean Bourdy 1934** était un tour de chauffe préparant mon palais à la Percée du vin jaune. Ce fut réussi.

Bulletin n° 364

Déjeuner au bar du Crillon, exposition au château de la Malmaison, dîner inaugural de la Percée du Vin jaune, concours de cuisine, vente aux enchères, et déjeuner au Yacht Club de France.

La Percée du Vin Jaune approche. Cette fête annuelle qui marque la naissance d'un millésime est un événement populaire à ne pas manquer. Un journaliste de France Culture est en charge d'un sujet sur les vins du Jura et sur la Percée. Quand il m'a contacté, je subissais les rigueurs patagoniennes ou je jouissais des douceurs caraïbes.

Un rendez-vous est pris au **bar du Crillon** pour une interview qui précède la Percée. Le journaliste a peur des bruits parasites de l'atmosphère d'un bar aussi Philippe, barman efficace, trouve un salon privé où nous pourrions deviser en paix face au micro. Hélas, un rhume rebelle nasalise ma voix. En attendant le journaliste, l'idée me vient que l'interview se passe autour d'un vin de la région. Je demande à David Biraud s'il a quelques vins du Jura. David regarde sur sa liste et me propose un Arbois de 2001. Je lui demande s'il n'a pas autre chose et sa réponse est étrange : « oui, bien sûr, mais vous savez, ce sont des vieux ». Me dire ça à moi ! Je pointe sur la carte des vins un **Côte du Jura blanc Jean Bourdy 1934**. C'est évidemment celui-là qu'il nous faut.

Olivier le journaliste arrive, le barman lui demande s'il veut boire quelque chose et il répond : « pourquoi pas une coupe de champagne ? ». Quand je dis : « non », le journaliste me regarde avec un air outré. Comment, est-ce possible ? Suis-je l'impertinent qui l'empêcherait de boire du champagne ? Je m'empresse de lui répondre, pour éviter toute susceptibilité : « non, parce que j'ai mieux ».

Nous nous rendons dans le salon privé et David nous sert le vin, doré comme l'armure d'un soldat grec. Olivier a immédiatement le sourire, car il adore les vins du Jura. Ce vin est délicieux. Malgré mon rhume je perçois le nez profond, pénétrant et insistant. En bouche, il y a du fumé et des fruits jaunes, mais ce qui frappe, c'est l'épanouissement d'un vin à l'équilibre sans défaut. La longueur est belle sans être immense. Le vin est grand, riche, plein, et fait voyager dans une autre dimension.

Olivier me dit qu'il est très sensible au fait que j'aie apporté un vin de ma cave. Je n'ai pas contredit son affirmation. Est-ce péché, je ne sais. Je ne voulais pas qu'il imagine que je dépense des sommes folles uniquement pour un rendez-vous de presse.

Pour ce vin, je commande des huîtres et un cabillaud à la purée truffée. Olivier n'aime pas les huîtres, ce que je ne savais pas, il mariera le vin à un foie gras. Les petites huîtres sont divines avec le vin, sans toutefois offrir un prolongement déterminant. Mais le plaisir est appréciable, que je doublerai puisque les huîtres de la réserve du chef (il n'y en a pas à la carte) ont été ouvertes pour deux.

J'attendais beaucoup du Côtes du Jura sur la purée truffée, et c'est vrai que l'accord fonctionne, mais c'est sur le cabillaud que l'accord est saisissant. L'iode est capté par le vin de 1934 qui le restitue sur la langue en un coup de fouet magistral. Enfant, j'étais fasciné quand Zorro était capable de zébrer son initiale sur une chemise adverse. Ce Côtes du Jura cingle l'iode avec la même célérité.

Feuilleter les vins du Jura, c'est exactement comme lorsque j'étais enfant déchiffrant le grec, les lourdes pages du gros Bailly, ce dictionnaire dont les élèves n'avaient droit qu'à la version abrégée, me donnaient les réponses aux interrogations linguistiques les plus subtiles. L'odeur du papier porteur de la sagesse hellénique était celle d'une secte. Ce vin du Jura a de ce parfum là.

Olivier est ravi. Nous nous reverrons à la vente aux enchères de la Percée du Vin Jaune. Le 1934 a entretenu la flamme de mon amour pour les vins du Jura.

Au **Château de la Malmaison** se tient une exposition « La Cave de Joséphine, le Vin sous l'Empire à Malmaison ». Il y a quelques mois, j'avais prêté des bouteilles anciennes que les commissaires de l'exposition étaient venus choisir dans ma cave. Ils souhaitaient que je vienne voir mes bouteilles « en situation ». Lorsque Jean Berchon de Moët & Chandon m'envoie un mail annonçant qu'il organise un cocktail au château puisque sa maison de champagne sponsorise l'exposition, le prétexte est trouvé pour enfin aller voir les richesses du château.

Les commissaires et le directeur sont tout sourire puisque l'exposition est un grand succès, au point qu'elle est prolongée de trois semaines, avant de devenir itinérante en plusieurs villes d'Europe. Nous sommes une petite trentaine et nous nous répartissons en deux groupes pour la visite, car les salles sont petites. Faire la visite avec Elizabeth Caude, commissaire de l'exposition, dont l'érudition est remarquable, est un pur bonheur. Tout ce qu'elle raconte, précise ou explique est absolument passionnant.

Je me suis amusé à la regarder décrire objet après objet et j'ai été conquis. Il y a en elle le même comportement que celui du vigneron qui a décidé de vous ouvrir des bouteilles interdites de mémoire, celles dont on ne parle jamais. Le vigneron vous dit : « ah, j'ai peut-être encore une bouteille que mon grand-père avait cachée. Elle est peut-être d'avant le siècle, il faut que je vérifie ». Il sait exactement de quelle année il s'agit, mais il vous lâche l'information comme s'il s'agissait d'un lourd secret. Elizabeth fait de même. Elle donne une indication comme on cède un interdit. Elle a la confiance gourmande. Les livres de cave, les notes de fournisseurs, les choix de verres, les secrets de la table, Elizabeth les distille comme un madré bouilleur de crus. Et l'on se sent dans la confiance.

Durant la visite, je reconnais mes bouteilles, cadavres qui m'aident dans ma cave à perpétuer le souvenir de moments où l'on frôle le divin. Les voir trouver une nouvelle vie dans le regard des visiteurs me procure un grand plaisir.

Mardi est un jour de fermeture aussi sommes-nous privilégiés. Je rencontre des personnes de Moët & Chandon que je connais. Le final de cet épisode est assez attendu puisque c'est du **champagne Moët & Chandon en magnum** qui est servi dans des flûtes au dessin bien banal en comparaison des merveilles cristallines qui mettaient en valeur les bulles pétillantes de la table de Joséphine.

Il y a dans les musées nationaux un enthousiasme et une richesse culturelle qui sont réjouissants.

La **Percée du Vin Jaune** est un rendez-vous annuel que j'aime honorer quand je le peux. Au début février, on perce les tonneaux du millésime qui est séparé de sept chiffres, soit 2003 pour le vin qui va naître à cette occasion. Il a passé six ans et trois mois dans des fûts auxquels nul ne touche. Le vin de voile est un des plus originaux qui soient.

Ma femme aime que nous logions au **Château de Germigney** à Port-Lesney, élégante gentilhommière à la décoration raffinée. Mais devant satisfaire les devoirs de sa charge de grand-mère, elle me laisse aller seul à l'appel du Jura.

En arrivant à l'hôtel ce ne sont que des « bonjour Monsieur Audouze » et de larges sourires qui font que je me sens chez moi. Comme chaque année, je retrouve la même chambre spacieuse où j'ai mes repères. Pour certains vins que j'aime, je ne vois que ce qui est beau. J'ai un peu la même attitude pour cet hôtel au service attentionné. Je mets un costume pour me rendre à une soirée officielle précédant la Percée, car on m'a prévenu que je serai nommé « **Ambassadeur des vins du Jura** ». Quelle sera la forme de cette soirée, petit comité ou grand-messe, je ne pose aucune question. On m'a donné un plan bien dessiné mais aux noms en caractères microscopiques. Malgré ma demande on ne m'a pas donné d'adresse qui s'inscrirait sur le GPS de ma voiture, aussi trouver le lieu de l'événement ressemble à un jeu de pistes.

Dans un stade multisports couvert, près de 70 tables de dix personnes ont été dressées. La grande majorité des présents sont des vigneron et leur famille. Les officiels sont légion, ce qui fait que si l'on dit « bonjour monsieur le président » à n'importe quelle table, tous les hommes se retournent. Un secrétaire d'Etat est présent, ainsi que des officiels de la région, des communes, des instances professionnelles diverses concernées de près ou de loin par le vin du Jura. A part les tables officielles qui ont du vin gratuit, il faut payer en espèces sonnantes et trébuchantes à un guichet pour obtenir quelques clavelins. Le vin jaune est à 25 €, le crémant, le blanc ou le rouge à 10 € et l'eau à 2 €. Les espèces ont dû sonner et trébucher si l'on se fie à l'expansion des décibels dans la salle.

Une région viticole sans grands maîtres et sans habits d'apparat, ça n'existe pas. Et quand le vin phare de la région est jaune, de quelle couleur sont les habits ? Jaune. Après force discours et congratulations, vient le moment de l'intronisation. Nous sommes quatre à être promus, le maire de la commune de Poligny, ville qui accueille la Percée, un vigneron du pays parti tenter sa chance dans les vignobles russes, le plus gros producteur de fromages de Comté de la région abondamment titré, et moi. On me fait le plaisir de me laisser dire deux mots pour clamer mon amour des vins de cette belle région.

Pendant ce temps, le repas est une heureuse surprise compte tenu du nombre de couverts servis. Les vins se succèdent à notre table, des crémants, des rouges, des blancs et des jaunes. Un crémant 2004 vieilli sur lattes pendant quatre ans est une heureuse découverte, un **blanc « Fleurs » 2008 d'Henri Maire** est plus difficile, comme un vin rouge fluet. Le **Vin Jaune Sylvie et Luc Boilley 1999** est fort, lourd en alcool, mais incarne le plaisir des vins durs du Jura. L'**Arbois jaune Jacques Tissot 2000** est encore un gamin. Le **Château Chalon Macle 2002** est bien fait. Il apporte la preuve de ce qui est écrit sur son étiquette « vin de garde » : il eût fallu attendre quelques années avant de l'ouvrir. Comme aucun seau n'a été mis sur table pour que l'on puisse recracher, il faut finir son verre pour boire le vin qui suit. Et quand on renâcle, un : « allez, ça ne fait pas de mal » vient vous rappeler que l'amour de la région doit se prouver verre en main. Comme sur l'estrade le nouvel ambassadeur que je suis devenu doit boire cul sec son verre de vin jaune, tout cela commence à faire son effet. Je quitte le banquet un peu plus tôt que les autres pour retrouver la froidure d'un ciel étoilé, qui dans cette belle contrée, ne veut pas dire qu'il ne pleuvra pas le lendemain matin.

Je me réveille aux aurores car j'ai accepté d'être membre d'honneur du jury du **concours des jeunes élèves d'écoles de cuisine**. Ils doivent réaliser trois amuse-bouche, jugés par un jury et un vol au vent qui sera jugé par un autre jury, le mien. Les élèves disposent de deux heures pour faire les plats. Ils ont apporté les ingrédients et tout leur matériel. Des fabricants sponsors ont équipé le lieu d'un luxe d'équipements qui ferait pâlir d'envie beaucoup de chefs couronnés. C'est impressionnant de voir ces jeunes gens sous la pression du concours organiser le temps et l'espace pour leurs créations.

Je suis assis à côté de chefs chenus et le juge que je suis, quand il rend ses copies, n'est pas le même que celui qui a accepté cette lourde fonction. Car entre-temps, j'ai ingurgité sept vol-au-vent ! Même si je n'ai pas tout mangé, je ne vole plus au vent, je suis plombé sur ma chaise. Et voici qu'on nous apporte un mâchon, avec force cochonnailles. La nausée n'est pas loin. Même les vins jaunes et Château Chalon que l'on nous verse généreusement n'apaisent pas cette sensation de lourdeur. Un **Vin de l'Etoile jaune domaine Montbourgeau 2002** combine puissance précision et charme. Un nouveau **Château Chalon**

Macle 2002 est le bienvenu pour équilibrer le poids des victuailles. Des sept plats conçus par les candidats, un est brillant, deux très convenables et quatre ne respectent pas le goût traditionnel, avec une faiblesse certaine dans l'interprétation. J'ai été impressionné par le sérieux et l'engagement de ces jeunes futurs chefs ou commis. En les regardant opérer, je cherchais s'il y a une graine de grand chef. Le plus consciencieux, appliqué et concentré comme un sportif, a gagné.

Dans la froidure je me rends à la salle où va se dérouler la **vente aux enchères** traditionnelle de vins du Jura. Le bâtiment est une ancienne église du 17^{ème} siècle, désaffectée à la Révolution, transformée en théâtre sous l'Empire, et devenue cinéma à l'initiative du locataire du lieu qui a tout d'un gardien de musée. Le décor de théâtre est délicieusement anachronique. Le lieu est dix fois trop petit, car une procession interminable traverse la salle par curiosité, pour voir à quoi ressemble une vente aux enchères. Un tel brouhaha me pousse à aller me promener au début de la séance, pendant que l'on vend les millésimes les plus jeunes. Dans les rues, une foule immense et très jeune avance aux sons d'orchestres de rue, de fanfares colorées, ou de la voix puissante d'un Johnny local diffusée par une sono qui couvre toute la ville. L'atmosphère de liesse populaire est absolument unique. Elle explique en partie mon attachement à cette manifestation spontanément chaleureuse.

Lorsque je reviens dans la salle de vente, le ballet des entrants et sortants est toujours important. Je peux quand même enchérir sur quelques lots, dont des vins de l'Etoile que j'apprécie particulièrement. A la fin de la vente, l'organisateur a prévu de la charcuterie et nous buvons quelques invendus, un blanc de 1987, un jaune de 1966, un jaune de 1959 et un autre vin de mélange de 1982. Rien parmi ces vins n'est franchement convaincant. C'est surtout l'ambiance d'après match, où l'on commente la vente, qui est à retenir.

Je retourne à ma voiture dans le froid, que le corps n'apprécie pas trop quand il porte encore les souvenirs des vol-au-vent. Aussi est-ce sur un dîner fort léger et à l'eau à mon hôtel que s'est terminée cette journée animée de la Percée du Vin Jaune. La quatorzième Percée est une belle fête populaire, marquée encore, du fait de sa jeune existence, par la fraîcheur et la spontanéité.

C'est un nouveau déjeuner de conscrits qui se tient au siège du **Yacht club de France**. Un champagne sans âme et un autre, un Roederer, qui pétillent de plus d'esprit facilitent nos retrouvailles. La salle est belle, la forme de la table est parfaite pour neuf conscrits. La discussion intellectualise notre structuration. Même si c'est remarquablement orchestré par le président de notre club, cette réflexion sur ce qui devrait être spontané m'ennuie. Le chef est plus inspiré sur un magnifique charolais que sur un homard un peu fade. Le **Château Talbot 1998** est encore coïncé, mais je décèle des potentialités à long terme qui en font un vin de garde. Le **Château Beychevelle 1998** est beaucoup plus amène, plaisant et rassurant. Dans vingt ans, quel sera le plus beau ? Je ne serais pas loin de parier sur le Talbot, même si autour de la table, le Beychevelle recueille les suffrages.

La neige aux lourds flocons qui fond doucement sur Paris donne à la belle salle du Yacht Club un petit air de Noël. Nous avons vite pris date pour être à nouveau ensemble.

Amicales salutations de François Audouze