



Ce **Clos de Vougeot Domaine Tortochot 2000** fut une très belle découverte lors d'un déjeuner raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 366

Deux déjeuners de famille à la campagne puis chez moi, qui jettent un froid, déjeuner au restaurant de l'hôtel Bedford, repas au restaurant Villaret, passage au bar du Crillon, « Domaines familiaux de tradition » de Bourgogne

Ma fille cadette a depuis de nombreuses années pris le virage bio. Et c'est une prosélyte, car les produits bios gagnent du terrain dans notre entourage et dans nos assiettes. Son mari et elle ont acquis une maison au bord d'une des plus belles forêts de France. Je leur rends visite pour la première fois dans la nouvelle demeure champêtre. J'ai pris ce matin une bouteille dans ma cave pour fêter cette découverte. Quand on est « bio », l'idée qu'une chaudière fonctionne mieux lorsqu'il y a du fuel dans la citerne est d'un matérialisme vulgaire. Aussi n'est-il pas question de quitter polaire et bonnet. Dans cette atmosphère que seul l'amour familial réchauffe, mon gendre ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée sans année**, qui doit être très récent. Une terrine de foie gras permet au champagne de s'épanouir. Il a la belle personnalité de Krug.

J'ouvre le vin que j'ai apporté qui est encore froid. Dès que le bouchon sort du goulot, un parfum précieux envahit l'espace. Le **Château Mouton Rothschild 1990** exhale une odeur riche et élégante. En bouche, le vin frais est extrêmement plaisant, car le froid met en valeur sa jeunesse. Sur le foie gras, le bordeaux est goûteux, ainsi que sur une potée de légumes savoureuse. Et le souvenir du Mouton 1962 bu il y a deux jours me revient, avec l'évidence d'une similitude de goût, et de solidité de trame.

Nous grignotons debout, pour ne pas ankyloser nos jambes. Les petits-enfants n'apprécient pas trop ces températures hivernales, nous avons tous levé le camp pour revenir dans nos nids douillet respectifs.

Le lendemain midi, les mêmes se retrouvent à notre domicile. Je suis allé dans ma cave pour choisir du vin, et voyant un carton qui n'est pas ouvert, j'ai la curiosité de l'ouvrir. Dedans, trois bouteilles d'un Châteauneuf-du-Pape. Comment et pourquoi ai-je acquis ce vin, je n'en ai aucune idée.

Les enfants et petits-enfants arrivent, et il faut organiser les vins. Guillaume descend en cave avec moi et préfère explorer un vieux champagne. Dans une zone où j'ai des Mumm 1937 il sort une bouteille. Je pense qu'il s'agit d'un Mumm 1937 mais en fait c'est un **Champagne Mumm Cordon Rouge sans année**. Compte tenu des torsades du fil du muselet, des couleurs et des blessures, ce champagne doit être **des années 30**. Je constate qu'il a une belle couleur et un beau niveau. Ce sera donc le champagne du repas. Nous commençons à grignoter des noisettes sur ce champagne à la couleur de pêche, au parfum délicat qui ne montre aucune déviance, et au goût charmant et romantique comme un tableau d'Elizabeth

Vigée-Le Brun. Il y a du fruit frais orangé comme la pêche fraîche, une bulle active, un pétillant joyeux et un équilibre ravissant. C'est le 18^{ème} siècle galant.

Guillaume cuit des coquilles Saint-jacques, coquille d'abord et corail ensuite. La coquille s'accouple en délicatesse avec le champagne joyeux. Sur le corail, qui conviendrait aussi au champagne, nous essayons le **Châteauneuf-du-Pape Ch. Bader-Mimeur 1961**. Je n'ai jamais entendu parler de ce négociant installé au Château de Chassagne-Montrachet. La couleur du vin dans les verres Riedel est très belle. Le parfum est franc, précis. En bouche, ce qui frappe instantanément, c'est le velours. Ce vin est velouté, charmant, enveloppant, avec une force alcoolique non négligeable. Les coraux sont d'une finesse extrême, résultant d'une cuisson au millième de degré.

Le plat principal est un gigot d'agneau cuit à basse température avec des haricots blancs et des petits légumes. La chair de l'agneau est d'une intensité fondante, ce qui accentue le velouté du vin. Dans une telle délicatesse de sensations on remarque que le vin est légèrement influencé par un petit coup de chaud antérieur. Mais le plaisir est complet.

Une salade de fruits rouges et noirs n'accompagne aucun vin. Une sieste informelle et impérieuse suit ces agapes. Au réveil, je constate que la vengeance est un plat qui se mange effectivement froid, au sens propre du terme, car ayant ironisé sur la chaudière de mes enfants, je constate que notre chaudière hyper sophistiquée de moins d'un an fait relâche. La complexité des cadrans interdit toute manipulation de redémarrage. Un dimanche après-midi et probablement encore toute la nuit, nous allons rêver au sketch de Fernand Raynaud : « c'est le plombier ».

La date du 11 mars que j'ai annoncée pour la prochaine académie des vins anciens a sans doute été mal choisie, car il y a des empêchements pour beaucoup d'habitues. Nous serons moins nombreux, aussi aurais-je mauvaise grâce à réserver le premier étage du restaurant Macéo où nous tenons habituellement nos réunions. Un ami me dit qu'il a peut-être la solution pour le 11 mars. C'est un restaurant d'hôtel que l'on peut privatiser le soir. Nous décidons d'aller y déjeuner pour en faire l'inspection. Au moment où je m'assieds à la table, l'ami me dit : « le restaurant est pris le soir du 11 mars ». Ma réponse fuse comme un smash : « comme c'est un coup d'épée dans l'eau, c'est toi qui invites ». On m'a connu plus élégant, mais je sais que j'ai dans mes manches de quoi rendre la pareille. **L'hôtel Bedford** est un de ces hôtels que l'on ignore quand on passe devant. Au fond du vaste hall, la salle de restaurant fait comprendre pourquoi l'excès de stuc est appelé pâtisserie. Car la pièce ressemble aux gâteaux surchargés de mon enfance. Mais au-delà de cet aspect enfantin et kitsch, il y a comme une atmosphère. Nous sommes bien assis, le personnel a le service attentif des pensions de famille de province. Bien sûr, j'exagère. Nous prenons le menu du jour, charcuterie variée pour moi puis volaille à la purée truffée.

La charcuterie est bonne et la volaille n'est pas merveilleuse. Dans la carte des vins très limitée je repère un vin qui me vaut une approbation appuyée du sommelier qui nous dit que c'est sa dernière bouteille de ce millésime. Le **Clos de Vougeot Domaine Tortochot 2000** surprend aussi bien mon ami que moi. Nous ne l'attendions pas à ce niveau. Le vin est agréable, d'une fraîcheur remarquable et d'une élégance certaine. C'est un vin qui fait plaisir à boire. C'est rare qu'on se sente aussi bien sans avoir besoin d'analyser pourquoi. Comme il est bon, il est asséché assez vite aussi pour le fromage prenons-nous un **Meursault les Narvaux Domaine Bachelet 2006**. Il n'y a avec ce vin pas l'ombre d'une surprise. Il est meursault, il est riche et gouleyant, d'une belle présence, mais sans créer l'émotion que le rouge avait créée.

Le lieu a du charme, kitsch mais amusant, aussi avons-nous réservé pour la session suivante de l'académie. Il faudra bien sûr voir ce que l'on nous propose, mais cet essai est engageant. Le restaurant n'est ouvert au dîner que s'il est privatisé. Aussi, comme dans les bonnes pensions, on installe déjà sur les tables les confitures et les tasses pour le petit-déjeuner, pendant que nous continuons nos passionnantes discussions.

Ma mère était ardennaise. Je la voyais compulsiver avec régularité la revue « **l'Ardenne à Paris** » qui lui donnait des nouvelles, souvent de disparition, de gens qu'elle avait connus. Un jour le président de l'Ardenne à Paris me rencontre et me demande si je peux faire une conférence sur l'entreprise de ma famille, créée dans les Ardennes, que j'ai dirigée pendant 26 ans. Pensant surtout au plaisir que cela aurait fait à ma mère, je dis oui. Entendre raconter l'histoire d'une entreprise quand on n'est pas du métier, cela peut rapidement lasser. Aussi ai-je l'idée de parler ensuite de ma passion actuelle en faisant goûter à cette

assemblée un ou deux vins anciens. Nous nous retrouvons une trentaine à la maison des associations, quai de Valmy. Les ardennais de Paris ne sont pas de prime jeunesse, mais c'est une bonne chose, car certains ont des souvenirs communs avec ce que je raconte. Après l'exposé très écouté de l'histoire d'une entreprise ardennaise qui a ensuite largement débordé des limites du département, je fais goûter un **Banyuls de coopérative de 1959** et un **Maury La Coume du Roy 1925** sur des petits carrés de chocolat. L'écart d'âge entre les vins très différents montre à quel point les années arrondissent et harmonisent les saveurs. L'assemblée est conquise et pose force questions sur les deux sujets bien différents de mon exposé. Au moment où l'on me remercie une charmante jeune dame de 85 ans me dit : « si vous saviez comme je suis heureuse d'avoir bu un vin de mon année ». Si elle me regarde du ciel, ma mère doit être contente que j'aie fait parler une moitié de mon patrimoine génétique, mes racines ardennaises.

C'est François Simon qui m'avait fait découvrir le **restaurant Villaret**. Je m'y rends avec un membre de l'académie des vins anciens. La carte des vins est toujours spectaculairement belle, intelligente et abordable. Cela tient à la rare connaissance des vins du chef **Olivier Gaslain**. Mon menu est : terrine de poitrine de pigeon et sa cuisse confite, salade de mesclun, puis le poulet « pattes bleues », dont la garniture d'olives et chanterelles est changée en fonction du vin par le chef au profit d'une purée de pommes de terre truffée. Il y a l'embarras du choix sur la carte des vins. Je choisis **Château Rayas, Châteauneuf-du-Pape 2005**. C'est un infanticide, je le sais, mais comme disait la grand-mère de je ne sais plus qui : « c'est toujours ça de pris ».

La patronne veut carafier le vin mais j'arrête son geste. J'ai envie de voir l'éclosion du vin dans sa tendre fraîcheur. Et c'est proprement dionysiaque. Le vin est gymnopédique. Il est d'une subtilité invraisemblable qui entoure un fruit généreux. Tout est délicat dans ce vin qui titre pourtant 14° mais ne les fait pas.

Avec la virile terrine très profonde, le fruit est opulent et remplit la bouche. La chair du poulet est magistrale et l'accord est tout aussi splendide, mais sur un registre plus délicat que fruité. J'ai discuté avec Olivier Gaslain et suggéré que dans un tel contexte la délicieuse sauce qui a enveloppé le volatile ne soit pas présente dans l'assiette si elle l'est à la cuisson, car la pureté de l'accord se trouve sur la chair intense du poulet. François Simon adore le poulet. C'est en pensant à lui que j'ai pris ce plat réussi. Cette adresse est une pioche de première catégorie.

Peu de temps après, entre deux rendez-vous, je vais grignoter au **bar du Crillon**. Antoine Pétrus qui me voit, tout affairé qu'il est avec une réception de la revue Vogue, qui envahit le rez-de-chaussée de l'hôtel, me tend un verre de **Château Pontet-Canet 1999**. Ce vin est un bon élève. Les tannins sont souples et affirmés, l'attaque est précise, mais au bout du compte, on a le récit scolaire d'un vin sans grande émotion. Il sera bon, sans doute dans quelques années, mais pour l'instant, les Rayas parlent plus à mon cœur que les Pontet-Canet.

Chaque année, la dégustation des vins des « **Domaines familiaux de tradition** » de Bourgogne est un événement extrêmement important, car on y retrouve les propriétaires des plus beaux domaines de Bourgogne présentant leurs vins. Cette année, ce sont les 2007 qui sont sur les minis stands de chaque domaine au **Pavillon Ledoyen**. Je commence par serrer les mains des vigneron et des visiteurs que je connais, et mon premier contact est le **Corton Charlemagne Domaine de Montille 2007**. Autant dire que je débute par le meilleur, car ce Corton Charlemagne est d'une précision et d'un charme particuliers. Juste après lui, je déguste le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2007** que je trouve plus fermé et moins vibrant. Il faut dire que ces vins sont servis deux ans et quelques mois après leurs vendanges, aussi certains sont-ils encore dans des phases ingrates. Mon intention n'étant pas de délivrer des jugements définitifs, mais plutôt des flashes du moment, voici des impressions du butinage.

En blancs, j'ai beaucoup aimé le **Beune Clos des Mouches Domaine Joseph Drouhin 2007** car j'aime le style de ce terroir. Le **Morey-Saint-Denis Les Monts Luisants domaine Dujac 2007** est une curiosité particulièrement intéressante, car les repères me manquent pour ce vin. Les trois vins du domaine Lafon sont bien ciselés et goûteux, sans trompette tonitruante, et j'avoue que j'ai un faible pour 2007, car cette année mezzo voce fait ressortir encore plus le talent de ceux qui font bien. Le **Meursault Clos de la barre Domaine Comtes Lafon 2007** est un vin solide et élégant.

Les vins du domaine Leflaive me séduisent parce qu'ils jouent sur un registre calme tout en montrant l'expertise du domaine. Je préfère le **Puligny-Montrachet Les Clavoillon Domaine Leflaive 2007** au **Puligny-Montrachet les Pucelles Domaine Leflaive 2007**. Mais les deux vins sont remarquables.

Les vins du domaine Raveneau sont des plaisirs qui devraient être défendus tant ils rendent dépendants comme des drogues dures. Je penche paradoxalement vers le **Chablis premier cru Butteaux domaine Raveneau 2007**, plus que vers le **Chablis grand cru Blanchot domaine Raveneau 2007** même si le potentiel à long terme est évidemment en faveur du Grand Cru.

Les blancs que j'ai bus m'ont séduit. L'année 2007 est en demi-teinte, mais les vigneronniers améliorant leurs méthodes année après année ont produit des vins élégants et intéressants. Au moment où l'on peut grignoter les excellents fromages de la maison Loiseau, un **Beaune Clos des Mouches Domaine Joseph Drouhin 2005**, un **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2005** et un **Chablis premier cru Montée de Tonnerre domaine Raveneau 2005** montrent, s'il en était besoin, que 2005 est une immense année, beaucoup plus riche, mais qui ne porte pas d'ombre aux vins subtils de 2007.

Cette affirmation est encore plus vraie pour les rouges, car c'est un festival de finesse, de délicatesse et d'élégance, malgré le jeune âge. Je suis très intéressé par un **Laticière-Chambertin domaine Simon Bize 2007**, d'une maison que je ne connaissais pas. Le **Chambertin Grand Cru domaine Trapet 2007** est très convaincant. Le **Corton rouge Bonneau du Martray 2007**, vin que j'adore habituellement me laisse un peu dubitatif, alors que le **Corton Domaine Méo-Camuzet 2007** est absolument splendide.

C'est amusant de voir le poids de la mémoire. Car j'ai eu la chance d'acheter de vieux Pommard Epenots Michel Gaunoux. Et le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 2007** allume mille bougies de réminiscence qui me font adorer ce vin, alors que le **Corton renardes Michel Gaunoux 2007** le vaut au moins. Le **Clos de la Roche domaine Dujac 2007** est solide et dans la logique de son terroir, le **Volnay Taillepieds domaine de Montille 2007** est charmant et romantique, et le cousinage est évident avec la remarquable subtilité des vins de Jacques-Frédéric Mugnier, sachant que j'ai préféré à ce stade de leurs vies le **Clos de la Maréchale** au célèbre **Musigny domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2007** qui est dans une phase refermée.

Vient maintenant une particulière surprise. Car c'est la première fois que je goûte un rouge du domaine de Bouzeron d'Aubert et Paméla de Villaine. Le **Mercrey les Montots domaine A et P de Villaine 2007** est absolument charmant et structuré. C'est un vin de plaisir. Je ne suis pas un familier des vins de Georges Roumier, que je n'achète jamais car l'occasion ne s'est pas présentée. Mais c'est une grande leçon de rigueur que donnent ses vins, le **Bonnes-Mares Grand Cru domaine Georges Mounier** étant une réussite certaine. La grande interrogation est pour moi le domaine Rousseau dont j'ai bu les quatre vins présentés, **Gevrey-Chambertin villages, Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes, Clos Saint-Jacques** et **Chambertin**. Alors que tous les autres domaines jouent sur un registre délicat, j'ai trouvé une affirmation qui dépasse celle de l'année. Je m'en suis ouvert à Eric Rousseau. Il a souri et m'a dit qu'il préfère les vins qu'il a faits en 2007 à ceux de 2006, pourtant plus encensés par la critique. Je les ai donc goûtés à nouveau quelques heures plus tard, après m'être rendu à un autre rendez-vous, et si j'ai toujours la surprise de la puissance des vins de 2007, force m'est de constater que les vins d'Armand Rousseau font partie de mes chéris. Le **Chambertin Armand Rousseau 2007**, quand il aura grandi, sera un vin de grande élégance.

Ayant le palais attiré par les vins anciens il est certain que je me sens à l'aise avec les vins de 2007 qui jouent sur la délicatesse et l'élégance. Si je devais citer les chouchous de ce jour, il y a le Corton Charlemagne de Montille, le Chablis Butteaux Raveneau, le Corton Méo-Camuzet, le Pommard Michel Gaunoux, le Clos de la Maréchale JF Mugnier, le Bonnes Mares Roumier, le Chambertin Rousseau et la belle surprise du Mercrey de Villaine.

Comme disait Jean Gabin en s'adressant (j'en suis sûr) à la Bourgogne : « t'as de beaux vins, tu sais ».

Amicales salutations de François Audouze