



Cette bouteille de **Vin de Chypre Ferré 1845** est d'une beauté rare. Et ce qui est à l'intérieur est à se damner. Le vin est raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 374

Concours de dégustation au cellier du champagne Bollinger, déjeuner au même cellier, 131^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Laurent.

Lors d'une conférence avec dégustation de vins anciens tenue devant des élèves de Sciences Po, le dîner qui a suivi avec une poignée d'entre eux a permis d'évoquer mille pistes pour nous revoir. Les animateurs du club œnologique de Sciences Po ont créé un concours entre des grandes écoles et des universités de France et de Grande Bretagne. Avec humour, ils ont appelé leur concours « SPIT » (Sciences Po International Tasting). Je n'allais pas cracher sur leur invitation de participer au jury qui désigne les gagnants dont Olivier Poussier fait partie. Le concours a lieu dans les celliers de la **maison de Champagne Bollinger** à Ay, et Jérôme Philippon, directeur général de Bollinger et Matthieu Kauffmann, chef de caves, complètent le jury avec un amateur dégustateur que l'on me présente comme « blogueur ».

Douze équipes composées de trois personnes de chaque école vont s'affronter sur des connaissances théoriques et des dégustations. La présence féminine est significative. Le premier questionnaire porte sur la Champagne. Comme il s'affiche sur des écrans, il est tentant pour le jury de s'amuser à répondre. Je réponds correctement à trois questions sur cinq. Pour le moment, je ne suis pas décroché des candidats. Trois groupes de vins donnent lieu à six questions théoriques et à la dégustation de trois vins, qui elle-même donne lieu à des questions. Pour les champagnes, je réponds à une question sur six, et j'ai tout faux aux questions de la dégustation car il fallait classer trois champagnes (évidemment Bollinger) du plus jeune au plus vieux et donner le millésime du plus vieux. Ce qui me atténue ma douleur, c'est qu'Olivier Poussier, incollable sur toutes les questions d'érudition, a annoncé 1997 pour le **Champagne Bollinger Grande année en magnum 1990**. Ce champagne très opulent s'exprime sur des saveurs de brioche, de pâtisserie et de beurre. Le final très long est brioché. C'est un champagne de grande finesse. Le **Champagne Bollinger Grande année en magnum 1995** est un champagne dont Matthieu Kauffmann

est très fier. Je l'ai jugé plus champagne, plus rond et plus raffiné, car le 1990 montre des signes d'évolution. Le **Champagne Bollinger Grande année en magnum 1992** a un nez plus discret. Il est joyeux, élégant et Matthieu indique qu'il est un peu botrytisé. Jérôme Philipon est heureux que pratiquement tout le monde se soit trompé de dix ans sur ces champagnes, qui restent jeunes plus longtemps qu'on ne le croit.

Dans ce compte-rendu, j'indique mes performances au concours, mais évidemment les membres du jury ne sont pas là pour concourir. C'est l'envie de jouer qui nous a animés. Pour les vins blancs, j'ai 25 points sur 40, alors qu'aucun groupe n'a dépassé 26. Je ne suis pas peu fier. Sur les trois vins, on nous a demandé – non, on leur a demandé – lequel est un mono cépage et je dois à la vérité de dire que je n'ai trouvé riesling que quand quelqu'un l'a soufflé, ce qui fait que, dans ce concours fictif, je ne compte pas cette réponse. Il s'agit d'un **Riesling Jubilee Hugel 2004** que j'aurais dû reconnaître. Pour les deux autres vins on demande les cépages et la région. Alors que la reconnaissance des cépages n'est pas du tout un objet de recherche pour moi, car pour les vins anciens, ce facteur n'a pas l'importance qu'il a pour les vins jeunes, je trouve bien sauvignon et sémillon pour le « Y » d'**Yquem 2006** que je situe du côté des graves. Et je trouve bien roussanne et marsanne pour le **Saint-Joseph François Villard-Mairlant 2007** que je situe plutôt dans les Châteauneuf-du-Pape. A noter qu'Olivier Poussier donne le nom du domaine avant que la réponse ne soit énoncée par le meneur de jeu. C'est assez impressionnant. Les réponses des candidats sont assez disparates, mais il y a des groupes brillants.

Pour les vins rouges, je réponds bien à quatre questions sur six et pour la dégustation, mes résultats sont moins brillants. Je découvre toutefois le cépage commun aux trois vins qui est le pinot noir. On demande quel est le vin étranger. Je le trouve et je le situe en Amérique alors que c'est un **Cloudy Bay de Nouvelle Zélande**, très fruité, cassis et fruits noirs, hyper riche. Je suis incapable de trouver où se situe le vin qui se révèle être un **Sancerre Les Grands Champs A. Mellot 2006**, vin racé, très fin au final hyper boisé. Et si je pense à la Bourgogne pour le troisième vin, je le situe à Morey-Saint-Denis alors qu'il s'agit d'un **Bourgogne générique Leroy 2000**.

A ce stade, les résultats sont compilés et il ne reste que trois finalistes, l'Ecole Normale Supérieure (ENS), l'ESSEC, et Cambridge, gagnant de l'an dernier. Les candidats ont dix minutes pour analyser deux vins et cinq minutes pour les présenter, l'un des trois représentants de l'école étant seul devant le jury. Fort curieusement, on demande au jury de juger leurs descriptions sans indiquer de quels vins il s'agit. Juger de la pertinence d'une description sans savoir si elle est exacte, voici un exercice de haut vol.

Nous écoutons les trois candidats. Cambridge a désigné la seule femme de leur groupe pour présenter leur analyse, et son exposé est construit, cohérent et structuré. Tous les exposés sont bons. Nous délibérons et c'est naturellement Olivier Poussier que l'on écoute, car il a l'habitude de ces concours. Les organisateurs demandent aux membres du jury s'ils ont reconnu les vins. Je suis le seul à avoir trouvé l'année du Champagne Bollinger Grande Année 1988. Et j'ai indiqué Pauillac 2001 alors qu'il s'agit de Château Mouton-Rothschild 2004. Ne pas reconnaître Mouton, ce n'est pas bien, mais personne ne l'a trouvé. Le gagnant est une nouvelle fois Cambridge suivi de l'ESSEC et de l'ENS.

Par une splendide journée de printemps nous prenons l'apéritif dans le jardin de la demeure de « tante Lily » Bollinger avec un **Champagne Bollinger Spécial Cuvée** agréable à boire après ces épreuves et qui trouve sa voie gastronomique sur le menu préparé par le traiteur Philippet pour le déjeuner dans le cellier : dos de sandre en vapeur d'écrevisse, petites carottes glacées / filet mignon de porcelet braisé aux raisins, réduction de ratafia et petites grenailles au thym / blanc manger de fruits du moment, coulis de fruits et petits sablés.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 2000** est un excellent compagnon des plats réussis. Il n'a pas la longueur de certaines années, mais il est frais et précis. Le **Champagne Bollinger rosé sans année** mériterait un dessert moins sucré pour exprimer sa belle personnalité. Une visite de caves est prévue après le déjeuner, mais je m'éclipse car il me faut aller ouvrir les vins pour un dîner d'anthologie. L'organisation faite par Sciences Po a été exemplaire d'efficacité, la maison Bollinger a permis un bon déroulement du concours, et je crois avoir, en racontant aux étudiants ce que je fais, créé des envies chez des jeunes aux talents de dégustation impressionnants.

A 17h30, peu après l'ouverture du **restaurant Laurent**, je viens ouvrir les bouteilles d'un dîner mêlant famille et amis, qui compte tenu de sa forme sera compté comme le 131^{ème} dîner de wine-dinners. Les amis arrivent suffisamment tôt avec leurs vins avant le dîner qui se tient pour le premier jour de l'année dans le magnifique jardin. L'un des convives provinciaux dira : « c'est beau d'être à la campagne ». Le premier champagne est pris debout. Il s'agit du **Champagne Salon 1971** que je bois pour la première fois. Il est en effet quasiment introuvable. Il est accompagné de feuilletés au parmesan et de rôties au thon fumé. La robe est d'un jaune très jeune, presque citron. Le nez est noble et profond. La bouche est influencée par des goûts comme la crème et la brioche dans le premier contact. Et comme cela arrivera souvent ce soir, le vin évolue considérablement, se renforce, prend de l'ampleur et progressivement je reconnais Salon, avec une sérénité remarquable et une acidité citronnée élégante. C'est un Salon calme, posé, et de belle intelligence. Le final est un peu court, mais le milieu de bouche est superbe de complexité, entraînant nos papilles dans une danse imprévisible.

Le menu conçu avec **Philippe Bourguignon** et réalisé par **Alain Pégouret** est ainsi organisé : porchetta de cochon de lait et foie gras de canard en gelée au goût fumé / saumon sauvage mi-cuit, macédoine de légumes, sauce verte / tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes printaniers dans une fleurette iodée / Carré et selle d'agneau de lait des Pyrénées grillotés, rognon poêlé en persillade, haricots risina au jus / Pigeon rôti en cocotte, navets farcis aux abats et petits pois et Morilles / Stilton / Blanc manger aux amandes, croustillant réglissé et chantilly au poivre de Séchuan. Le repas comme le service ont été comme d'habitude exemplaires.

Le **Champagne Dom Pérignon Oenothèque magnum 1966** est déjà impressionnant par la beauté de sa bouteille. La robe est claire, sans trace d'âge. Le vin a été dégorgé en 2004. Il a donc une bulle d'une folle jeunesse. Le nez est impressionnant de vigueur. C'est assez fou. En bouche, c'est une ouverture sur le paradis. Car ce champagne est tout simplement extraordinaire. Nous utilisons tous les qualificatifs possibles. L'un d'entre eux résume mon impression : « élégance ». Ce champagne raffiné sait être un champagne de soif, car nous y revenons sans cesse, et à chaque gorgée il nous expose une complexité supplémentaire. C'est une merveille. Il rebondit tout particulièrement sur la gelée. Le fait de le boire en magnum nous permet d'y revenir plus souvent et de voyager dans ses complexités renouvelées.

Le **Champagne Veuve Clicquot rosé 1947** a un niveau un peu bas. Mais nous sommes tout de suite rassurés car sa couleur est d'un rose profond sans trace de gris, et ses saveurs sont d'une richesse exceptionnelle. Nous sommes un peu groggy de constater que trois champagnes totalement opposés sont capables de nous faire explorer des myriades de saveurs chatoyantes et complexes. Ce rosé pianote dans des registres de fruits mauves et roses, et c'est charmant. La très forte sauce verte ne va pas avec le 1947 mais trouve un écho avec le 1966. Le saumon divinement délicieux se marie avec le rosé en un accord couleur sur couleur de totale réussite, quasiment fusionnel.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1971** a un bon niveau. J'ai un peu peur de sa couleur ambrée, et la première gorgée ne me rassure pas trop, mais c'est la première gorgée. Quand le vin s'épanouit, il montre une folle continuité avec le Dom Pérignon. Il y a la même race que celle des vins qui composent le champagne. Le vin est riche, très Montrachet, avec beaucoup de sérénité lui aussi. Le mariage avec le turbot est délicat.

La grande émotion du repas doit être la confrontation du **Château Trotanoy 1945** que je n'ai encore jamais bu et du **Château Latour 1945**. Le niveau du Trotanoy est à mi-épaule et celui du Latour est parfait. Daniel me fait goûter les deux vins et j'annonce qu'hélas il n'y aura pas de combat. Car le Latour est au sommet de ce que Latour peut être, et Trotanoy pêche par un léger nez de bouchon. Je dis nez, car en bouche l'effet du bouchon est très peu sensible. Quand les vins s'épanouissent, fort heureusement, le Trotanoy se structure, prend la richesse et la profondeur du pomerol, et devient réellement plaisant. Un signe qui ne trompe pas : Daniel me donne deux verres qui contiennent les lies des deux vins, et la pureté du Trotanoy est saisissante, tout défaut ayant disparu. Mais que peut-il faire à côté d'un Latour 1945 absolument exceptionnel. Quand je dis « il transcende même les trois champagnes », Richard me fait remarquer : « tu veux influencer les votes ». On atteint avec ce Latour la perfection absolue du vin de Bordeaux, dans un registre moins doctrinal que Mouton 1945 mais dans une version beaucoup plus

sensuelle que Mouton 1945. C'est un vin historique et si l'on inventait une caméra qui puisse enregistrer les saveurs, il faudrait en conserver la trace pour montrer à tous ceux qui doutent des vertus des vins anciens qu'il existe une richesse gustative qu'aucun vin de moins de vingt ans n'est capable d'offrir, même ceux qui sont notés à 100 points par les gourous du vin.

Le **Corton Grancey Louis Latour 1934** est un vin d'une grande richesse et même opulent. Mais je lui coupe les ailes, car je suis tellement enthousiasmé par le **Beaune Teurons Bouchard Père & Fils 1943** que je dis à l'ensemble de la table : « si je meurs, souvenez vous que ce vin a, pour moi, au niveau ultime, la saveur que je recherche dans les vins de Bourgogne ». C'est une perfection totale. On pourrait penser en lisant ces lignes : il s'enthousiasme sur tout. Force est de constater que nous avons réuni ce soir des vins exceptionnellement brillants. Le Beaune est magistral de complexité, de râpe bourguignonne avec cette beauté qui fuit celui qui veut la séduire, alors que le Corton est un solide gaillard bien planté sur ses deux pieds, à la puissance joyeusement réconfortante.

Les deux sauternes sont si contraires qu'ils ajoutent magnifiquement leurs forces. Le **Château d'Yquem 1987** est d'une gracilité romantique qui déploie tranquillement sa riche palette d'arômes. J'adore cet Yquem raffiné et subtil où des fruits comme le litchi laissent de fines traces. C'est un grand Yquem délicat. A ses côtés le **Château Coutet 1943** a une couleur acajou d'une insolente beauté. Et ce qui frappe, c'est l'équilibre intemporel de ce vin. Il n'a pas d'âge et il n'en aura jamais. Un peu comme moi, puisque je suis son conscrit. Le Stilton est un partenaire convaincant des deux liquoreux.

C'est le moment pour moi d'ouvrir le **Vin de Chypre Ferré 1845**, qui est de la même famille et du même âge que le vin de Chypre 1845 que je porte au pinacle. La bouteille est d'une rare beauté. C'est la seule de ma collection de ces vins qui ait cette forme de bouteille du 18^{ème} siècle. Ce vin de 165 ans n'a pas d'âge. Il est d'un or de miel brun, le nez est envoûtant comme un parfum et ce qui frappe c'est qu'il a le poivre du 1845, moins de réglisse, mais surtout une fraîcheur mentholée inimaginable. J'avais servi dans un repas à Pékin les deux vins ensemble, le Chypre 1845 et le Chypre Ferré de la même année. Je n'avais pas remarqué aussi fortement qu'aujourd'hui à quel point ils peuvent être dissemblables. Ce vin m'emporte au paradis.

Dans le jardin, une petite terrasse ovale entoure notre table et la surplombe. Là, un couple dîne, et je sens derrière mon dos que la dame est curieuse. Elle se demande quel est ce vin de 1945 et tous en chœur nous lui répondons : « non madame, 1845 ! ». Elle était là au bon endroit et au bon moment : elle a reçu un verre de ce nectar inoubliable.

Il est temps de voter et j'accompagne ce rite d'une **Eau de Vie Félix Potin 43°** que j'avais déjà ouverte lors d'un précédent dîner. Cet alcool est toujours envoûtant et je lui trouve des accents de rhum d'un douxcreux que donne un grand âge, très sûrement plus de 80 ans.

Trois vins seulement n'ont pas de vote. Nous sommes sept à voter puisque ma femme ne boit pas de vin, sauf les liquoreux. Le Chypre Ferré a trois votes de premier, le Beaune 1943 deux votes de premier et le Dom Pérignon 1966 et le Latour 1945 ont chacun un vote de premier.

Le vote du consensus a été calculé à une heure fort tardive et je ne calculerais sans doute pas de la même façon aujourd'hui. Mais c'est fait : **1 - Château Latour 1945, 2 - Champagne Dom Pérignon Oenothèque magnum 1966, 3 - Vin de Chypre Ferré 1845, 4 - Beaune Teurons Bouchard Père & Fils 1943.**

Mon vote est : **1 - Vin de Chypre Ferré 1845, 2 - Beaune Teurons Bouchard Père & Fils 1943, 3 - Château Latour 1945, 4 - Champagne Dom Pérignon Oenothèque magnum 1966.**

Ce repas était organisé pour mon anniversaire et le plus beau cadeau fut la chaleur de l'amitié de tous les présents qui ont vécu comme moi un dîner inoubliable avec des vins absolument au sommet de ce qu'ils pourraient offrir. Ces saveurs sont d'une rareté extrême et chacun a compris que nous avons vécu un moment unique.

Amicales salutations de François Audouze