pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org

Ce **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1992** a permis une association très intéressante avec un Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 1992.

Bulletin n° 377

Visite du domaine Armand Rousseau, déjeuner au restaurant Chez Guy, dégustation des 2008 rouges de la maison Bouchard Père et Fils

Mon ami Steve, collectionneur californien avec lequel nous partageons chaque année ses trésors et mes trésors, devait me rejoindre pour un dîner au Château de Beaune qui aurait été sans aucun doute le plus extravagant de ma vie. Pas moins de sept vins d'avant 1870 auraient été apportés par d'aussi fous que nous deux, sous l'accueillante ombrelle de la maison Bouchard. Hélas, le volcan islandais qui n'était pas invité s'est opposé à cette rencontre.

Le rendez-vous a été reporté, et Steve a proposé la veille de l'Ascension. C'est sur un format beaucoup plus modeste que nous avons prévu de dîner, du fait de l'absence en cette date peu pratique de la plupart des autres convives.

Me rendant à Beaune, la tentation était grande de rencontrer sur ma route un vigneron ami. Par chance Eric Rousseau était libre à déjeuner. Je me présente à onze heures au siège du **Domaine Armand Rousseau**. Charles Rousseau est à son bureau et m'indique qu'il a travaillé au domaine, sous l'autorité de son père Armand, dès la récolte 1945 car il avait été démobilisé suffisamment tôt. Sa mémoire des vins du domaine couvre 65 ans, ce qui est impressionnant. La visite des caves se fait avec Frédéric Robert qui commente intelligemment les vins tout en laissant s'exprimer les visiteurs, deux hollandais et moi. C'est lui qui m'avait présenté les 2006 lors d'une précédente visite. Voici quelques impressions sur les 2009, bambins non encore ingambes, plus accessibles aux professionnels qu'à l'amateur que je suis.

Le **Gevrey-Chambertin Villages Domaine Armand Rousseau 2009** a un beau nez, du corps, un final un peu rêche, plein de verdeur.

Le **Gevrey-Chambertin premier cru Lavaux Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 2009** a un nez plus fermé. En bouche il est perlant, acide. Il a une belle fraîcheur et son final donne l'impression de croquer des feuilles vertes et légèrement amères.

Le **Gevrey-Chambertin premier cru les Cazetiers Domaine Armand Rousseau 2009** est très réduit. Le nez donne une impression de soufre, presque giboyeux. La bouche est marquée elle aussi et je me demande comment on peut imaginer le futur d'un vin aussi jeune. Ce vin a 15% de vendange entière et l'on sent la rafle.

Le **Charmes-Chambertin Domaine Armand Rousseau 2009** est un mélange fait avec 60% de Mazoyères Chambertin. Le nez est beaucoup plus avenant. S'il y a un soupçon de perlant, le vin est beaucoup plus agréable avec un final profond.

Le **Mazis-Chambertin Domaine Armand Rousseau 2009** a lui aussi un léger nez de soufre. Il est très frais et glisse bien en bouche. Il n'est pas encore formé. Il est léger, au final élégant. Je trouve sa construction très belle et sans concession.

Le **Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 2009** a un nez beaucoup plus agréable. La bouche est rêche, dure. Le vin est fermé. Il y a plus de puissance et de structure mais qui sont encore des promesses. Le vin est vert, très rectiligne. On sent le grand vin.

Le **Ruchottes Chambertin, Clos des Ruchottes Domaine Armand Rousseau 2009** a un nez extrêmement agréable de fruits neufs. C'est un vin très élégant, très lisible, avec un bouquet généreux d'épices. Un très beau vin au final très long.

Le **Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 2009** que nous buvons maintenant est soutiré par Frédéric dans sa pipette, de deux fûts distincts. Le nez est doucereux. La bouche est amère avec un peu de perlant. Il n'est pas encore formé. Il est plus difficile à boire, avec un final amer. C'est un vin profond mais pas encore assez ouvert.

Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2009** bu d'un fût Rousseau a un nez presque bouchonné. Frédéric prend cette remarque très au sérieux car il est déjà arrivé qu'un fût, dans le passé, montre un nez de bouchon. En fait, en sentant dans un autre verre, cet aspect ne se confirme pas. Le vin est frais, buvable, de belle longueur.

Le Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2009 bu d'un fût François frères a un nez plus plaisant. Le vin est plus rond, plus frais, plus grand. C'est un grand vin même s'il est un peu rêche. Le final est riche, très frais et très long. Frédéric nous indique que les différences entre fûts s'estompent avec le temps. Le domaine Rousseau utilise 90% de fûts de François frères, et n'a pas pour stratégie de varier les origines des fûts.

Le **Chambertin Domaine Armand Rousseau 2009** bu d'un fût Rousseau a de grandes similitudes de parfum avec le Clos de Bèze du même producteur de fûts. Le vin est plus riche et plus velouté que le Clos de Bèze. Il y a beaucoup d'épices et je trouve beaucoup de similitudes avec le Ruchottes. C'est un grand vin qui deviendra immense, au final très riche.

Le Chambertin Domaine Armand Rousseau 2009 bu d'un fût François frères a un nez très différent. Il est plus beau. Le vin est plus frais, un peu perlant, moins opulent que celui du fût Rousseau. Les épices sont moins marquées. Lui aussi sera très grand. Frédéric nous annonce que la surface de Chambertin a été agrandie de 0,4 hectare en 2009 par l'achat d'une parcelle, ce qui fait près de 20% d'accroissement.

Cette visite est évidemment intéressante pour apprendre, mais les vins étant dans des états différents de mûrissement, il est très difficile de prédire leur avenir quand on n'est pas un professionnel. On mesure les écarts entre les grands crus et les premiers crus, mais au-delà, l'avenir ce ces grands vins n'est envisageable que pour ceux qui les goûtent année après année. On sait toutefois que ces vins sont grands.

Nous remontons de cave. Eric Rousseau sent le vin qui m'avait donné un doute et il n'y a plus la moindre trace de bouchon. J'indique à Eric le vin que j'ai apporté, un Château Rayas Châteauneuf du Pape 1992. La juxtaposition qui paraît la plus pertinente serait avec un Clos de Bèze de la même année. Eric pense qu'il en a un. Il n'en trouve pas et prend un Clos Saint-Jacques 1992.

Nous allons déjeuner au **restaurant Chez Guy** à Gevrey-Chambertin. J'avais déjà déjeuné dans ce restaurant sympathique où l'on peut apporter son boire. Le menu que nous prenons est simple : terrine persillée et joue de bœuf cuite douze heures. Ce choix s'avère pertinent. Le **Château Rayas Châteauneuf du Pape 1992** a un niveau dans le haut du goulot. Son nez est superbe et son goût est d'un équilibre saisissant. Le **Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 1992** est à peine sorti de cave aussi est-il froid et manque cruellement d'épanouissement. Son odeur est timide et son goût est rectiligne. Il a acidité et amertume avec un final iodé. Au début de la dégustation la similitude entre les deux vins est

remarquable et progressivement, plus les vins se développent et plus les différences apparaissent. Le Rayas qu'on aurait rangé à l'aveugle en Bourgogne devient de plus en plus rhodanien et le Clos Saint-Jacques affirme de plus en plus sa typicité bourguignonne. Il est même étonnamment bourguignon, avec cette amertume que j'aime tant. Mais il s'affiche beaucoup plus vieux que son millésime. Je lui donnerais volontiers 20 ans de plus alors qu'Eric, qui connaît mieux ses vins penche pour 1985. Le vin s'étoffe tout en gardant son amertume.

Le Rayas est taillé comme un TGV. Il trace sa route sans changer d'un iota. Il est éblouissant de perfection car il a tout pour lui. Lorsque je dis que ce vin est tout simplement exceptionnel, Eric abonde en disant que c'est le plus grand Rayas qu'il ait jamais bu, me confiant pour mon bonheur que j'ai bien choisi car les vins d'Emmanuel Reynaud sont des vins qu'il adore.

Le Clos Saint-Jacques s'est montré plus vieux que ce qu'il aurait dû être avec une amertume prononcée et un fruit un peu bridé mais avec un beau final bourguignon, complexe et sans concession. Le Rayas a fait un étalage insolent d'un équilibre absolu, d'une homogénéité qui n'a pas dévié d'un pouce de tout le repas, et d'un accomplissement quasi irréel.

Le plus enrichissant de ce déjeuner c'est d'avoir mis côte à côte ces deux vins et Eric regrette que je ne l'aie pas prévenu de ce que j'apportais, car il aurait préparé son vin arrivé sur table beaucoup trop froid et insuffisamment aéré. Il faudra créer une nouvelle occasion, peut-être avec le Clos de Bèze cette fois.

Ce déjeuner où j'ai apporté un vin qui a plu à Eric et où j'ai pu converser avec un vigneron de talent, qui fait des vins que j'adore, m'a particulièrement ravi.

Une sieste me fait le plus grand bien, car ce soir ce sera redoutable. A 17h30, je me rends à **l'Orangerie du Château de Beaune** pour ouvrir les vins du dîner. Mes amis me rejoignent et ouvrent leurs vins, ceux de Bouchard ayant été ouverts en début d'après-midi. Nous voyons avec effroi que la générosité de tous va nous confronter à une belle avalanche de vins. Le Trotanoy 1961 montre un fort nez de bouchon mais en riant je fais une imposition des mains sur la bouteille en lui disant : « tu ne seras pas bouchonné ». Le bouchon d'un vin de paille de Château Chalon porte une inscription que je rencontre pour la première fois : « syndicat Château Chalon ».

Stéphane Follin-Arbelet, directeur général de **Bouchard Père & Fils** nous invite à descendre dans le caveau pour déguster des rouges de l'année 2008.

Le **Beaune du Château premier cru rouge Domaine Bouchard Père & Fils 2008** a un joli nez, une bouche un peu rêche, mais il y a du volume. Le final est beau. Le vin est un peu rêche, un peu fumé et expressif. Ce vin est un peu l'emblème de la maison Bouchard, car il est fait de 21 parcelles différentes du vignoble de Beaune. Il n'est millésimé chaque année que depuis 1985, car avant il n'était millésimé que pour certaines années exceptionnelles, comme le sublime 1929 que j'ai adoré.

Le **Volnay Caillerets Ancienne Cuvée Carnot Domaine Bouchard Père & Fils 2008** a un nez très semblable, très Bouchard. Il est plus rond, très précis, avec un beau fruit généreux. Il est aussi fumé. C'est un grand vin.

Le **Nuits Saint Georges les Cailles Domaine Bouchard Père & Fils 2008** a un nez encore plus dense. Le vin est élégant, souple, plus doux que le Volnay. Il y a plus de matière. Il a une belle râpe et le final est élégant. Il m'évoque un coup droit de Rafael Nadal sur terre battue. Ce vin est très élégant.

Le Corton Domaine Bouchard Père & Fils 2008 a un nez racé. C'est un vin très profond, mais sans doute moins ouvert que les autres. C'est un très grand vin qui promet beaucoup. Il a élégance et structure. Belle râpe et belle matière.

Le **Clos Vougeot Domaine Bouchard Père & Fils 2008** a un nez élégant. Il est beaucoup plus charmeur, très séduisant, souple. Il a du velouté. L'alcool ressort ainsi que le velouté. Le final est très charmeur.

Le **Bonnes Mares Domaine Bouchard Père & Fils 2008** est un vin qui est très rarement proposé à la dégustation, car c'est le plus rare : seulement 600 à 900 bouteilles sont faites chaque année. Le nez est très

typé. Il y a énormément de race dans ce vin étrange sur lequel je n'ai pas de repère, sauf le 2005 que j'ai adoré. Il est élégant et très strict. Il est très bourguignon, magique avec un final extraordinaire de très grand vin.

Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Bouchard Père & Fils 2008** a un nez puissant. Il est plus équilibré. Très grand et très prometteur. Il joue un peu en dedans, comme Le Corton. Stéphane m'explique que ce sont les deux vins les plus tanniques qui sont dans ce cas. Le final est très noble. C'est un vin qui promet.

Arrive maintenant le chouchou de la maison : le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Domaine Bouchard Père & Fils 2008** au nez très profond et intense. En bouche il est divin comme le Jésus dont la statue, représentée sur l'étiquette, a été offerte lorsqu'une religieuse a affirmé à Anne d'Autriche qu'elle ne serait pas stérile et aurait un fils bien connu des français : Louis XIV. Il est rond, équilibré, tout en charme. Son final est charnu. C'est un vin à se damner !

Je note mes préférences : le Beaune Grèves, puis le Bonnes Mares, Le Corton et le Chambertin Clos de Bèze.

La différence avec la dégustation des 2009 du domaine Armand Rousseau est extrême, car les 2009 ne sont pas encore formés, alors que l'on voit bien se dessiner l'avenir des 2008. Stéphane et Michel, son directeur commercial, peuvent être fiers de la façon dont la Maison Bouchard a pu sortir d'aussi grands vins de l'année difficile climatiquement qu'est 2008.

Il est temps de remonter au salon du château de Beaune, car un repas assez extraordinaire nous attend.

Amicales salutations de François Audouze