

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 **Champagne Nicolas Sarkozy** était plein de promesse. Mais la crise est passée par là et il laisse un goût amer. Date de dégorgement : 6 mai 2007. Une majorité d'amateurs disent de ne pas le conserver plus de cinq ans.

Dégustation des 2010 de la maison Bouchard Père et Fils, dîner au château de Beaune avec un subjuguant 1891, déjeuner au restaurant La Rôtisserie d'en face, déjeuner au Yacht Club de France.

Par un fort brouillard, je quitte le château de Saran pour me rendre à Beaune. A 17 heures, la maison **Bouchard Père & Fils** organise une **dégustation du millésime 2010** en dix-neuf vins. Il y a dans la belle salle du château de Beaune la fine fleur des journalistes et professionnels de la dégustation du vin. Il faut dire que c'est le week-end de la traditionnelle vente des Hospices de Beaune, qui attire le monde du vin.

Juger des vins aussi jeunes n'est pas un exercice facile pour moi, car j'analyse ce que je bois, plus que le devenir de ce que je bois. Les vins sont dans des phases d'évolution différentes, certains étant déjà mis en bouteille alors que d'autres sont encore en fûts. Les plus complexes et les plus grands sont plus fermés que les vins plus simples. On a même, comme avec l'Enfant Jésus, un assemblage qui n'est pas l'assemblage définitif. J'ai pris des notes sur le cahier très documenté qui nous est remis. Ils s'agit "d'impressions de voyage". Selon la tradition Bouchard, les rouges précèdent les blancs.

Savigny-lès-Beaune Village Bouchard Père & Fils rouge 2010 : couleur rouge très belle, nez très riche, de framboise. La bouche est gourmande, poivre, fenouil. Le final est de fruits noirs. Vin simple, déjà prêt à boire. Bu après le Clos de la Mousse il fait plus plat. C'est un vin goûteux, plus prêt à boire que beaucoup d'autres. Final assez joli.

Beaune Clos de la Mousse 1er Cru Monopole Bouchard Père & Fils rouge 2010 : rouge plus gris que le Savigny. Le nez est plus doux, subtil. L'attaque est discrète. Le vin est un peu plat, mais le final est plus profond que celui du Savigny. C'est un beau vin à attendre. Lorsqu'il s'ouvre, le fruit est net. Le vin est élégant et peut se boire dans sa jeunesse. Il a une belle précision.

Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1er Cru Monopole Bouchard Père & Fils 2010 : sa couleur est belle. L'attaque est franche et le poivre est très fort. C'est un vin racé que j'apprécie car il a déjà les caractéristiques que j'adore des vieux "Baby Jesus", comme disent les américains. Il faut l'attendre d'autant que l'assemblage des cinq parcelles n'est pas définitif.

Volnay Caillerets Ancienne cuvée Carnot 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : rouge plus sombre. L'attaque est moins tendue que celle de l'Enfant Jésus. Il a du corps, un beau fruit et un final épicé très long et joli. Un très beau vin qu'il faut attendre.

Volnay Clos des Chênes 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : le rouge est plus sombre. Il est très beau. Le nez évoque le fenouil. L'attaque est un peu perlante et Géraud Aussendou me confirme qu'il a encore du gaz. Il a des aspects végétaux et un final de vin qui n'est pas encore formé. Quand il s'ouvre dans le verre il devient gourmand et riche, mais il faut attendre.

Le Corton Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils rouge 2010 : le nez est très subtil. Il a la richesse, l'opulence et semble presque sucré. Très doux et poivré. Il a encore du gaz. Le final est très racé, gourmand. C'est un vin à attendre, de belle matière et au final riche.

Chambolle-Musigny Les Noirots 1er Cru Bouchard Père & Fils 2010 : le nez est fermé, il y a du perlant. La matière est belle et riche mais il y a de l'astringence car il n'est pas encore assemblé. Plus tard, il se montre subtil et délicat.

Nuits Saint Georges Les Cailles 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : nez subtil, bouche élégante, racée. Il sait même être gourmand. J'aime beaucoup ce vin. Il a un beau final et il m'évoque de beaux souvenirs de ce vin quand il est plus âgé.

Clos Vougeot Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : le nez est discret, le vin est riche, de belle structure mais encore très jeune. Beau final. Le vin est assez archétypal, au final profond. C'est un grand vin qui promet.

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Bouchard Père & Fils 2010 : le nez est très subtil, charmeur. La bouche est trop jeune et ne révèle pas encore toutes les qualités que l'on pressent. On le sent très délicat mais pas encore formé. Son fruit est beau et riche.

Nous passons maintenant aux vins blancs.

Bourgogne Réserve Coteaux des Moines blanc Bouchard Père & Fils 2010 : nez strict de vin très jeune. En bouche il est gourmand et c'est le final qui révèle qu'il est court.

Meursault Les Clous Village Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : nez très floral. La bouche est élégante. C'est un vin qui se boit déjà, au final frais mais un peu court.

Beaune du Château blanc 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : le nez est très joli même s'il est discret. La bouche est gourmande. Très jeune mais au final bien plein. Très vert encore, à attendre. Il devient plus rond mais montre qu'il n'est pas encore formé.

Meursault Genevières 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : joli nez élégant, avec un peu de caramel. La bouche est ample et de belle matière. On sent bien que c'est un meursault. Le vin est solide au final riche. Un grand vin qui combine une belle acidité, une jolie minéralité et un aimable côté doucereux.

Meursault Perrières 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : le nez minéral est très élégant. La bouche est précise, de vin strict. Très citron vert, plus strict que le Genévières. Belle race. Il s'étoffe un peu mais reste plus strict.

On passe maintenant aux quatre poids lourds !

Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : nez de bébé, bouche superbe. Il y a matière et élégance. Un peu fermé et strict mais c'est lié à sa jeunesse. Très beau final avec des notes de moka et de caramel. Il est à la fois minéral et citron. Il a beaucoup de charme.

Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : quel vin brillant ! Aucun jusqu'à présent ne m'a conquis comme celui-ci à la première seconde. Le parcours en bouche est superbe. Il a une personnalité folle. Il a un fruité fou, il est gourmand et magnifique. C'est un grand.

Chevalier Montrachet La Cabotte Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : il a une élégance folle, une plus grande race, mais il n'a pas la générosité actuelle du Chevalier. Le final montre sa race. Il est très floral et délicat.

Montrachet Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2010 : on sent qu'il est très grand, mais il a encore un peu de perlant. Il est plus paresseux, car il ne se livre pas encore. Caramel, crème, on sent qu'il sera riche mais il joue encore en dedans du fait de son âge. Le Corton Charlemagne fait très élégant après le Montrachet.

En goûtant à nouveau, le Montrachet est le plus riche, la Cabotte le plus noble, le Chevalier le plus gourmand et le Corton Charlemagne le plus romantique.

Une telle dégustation est intéressante mais pour moi, les écarts d'évolution limitent la portée de l'exercice. Je me suis rendu compte que ceux qui me plaisent le plus sont ceux pour lesquels j'ai la mémoire de leurs grands anciens : le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus, le Nuits Cailles m'évoquent de grands souvenirs. Les quatre grands blancs sont superbes, le Chevalier étant le plus immédiatement gourmand. Le travail qui est fait sur tous ces vins est d'une extrême précision. La démarche qualité est conduite par une équipe motivée. Tous ces vins vont devenir très grands.

Après cette dégustation des 2010, nous traversons la rue pour aller au **château de Beaune** où nous sommes accueillis par Joseph Henriot et son épouse, nos hôtes. Le **Champagne Henriot cuvée des Enchanteleurs 1995** est doré et sent le miel. Il est très confortable et nous fait revenir dans un monde de saveurs assises. Les gougères sont un complément savoureux du plaisir. Il n'a pas encore atteint les vibrations de ses grands anciens comme le 1959 ou le 1964, mais il a une belle personnalité, vineuse, élégante et incisive.

Le menu préparé par la fidèle équipe du château est : amuse-bouche : crème brûlée au foie gras de canard fumé, gelée de pommes / carpaccio de Saint-Jacques, légumes à l'huile d'olive, sauce froide légèrement crémée / pavé de sandre croustillant aux herbes, jus de potiron au curry et citron vert / canette en filet cuit à basse température, glacé au vin de genièvre, polenta aux châtaignes / fromage de Cîteaux / choco-café, tulipe en oublié, glace à la vanille.

Le **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2003** a un beau nez pénétrant et une jolie acidité. Il est à la croisée des chemins. Il est très jeune, mais ne profite pas encore tout-à-fait de l'empreinte du temps. L'accord est sublime avec la gelée de pommes qui adoucit le gras du foie gras en crème brûlée.

Le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1995** est un beau vin blanc qui est dans un état de grâce. Il est solide, mature, serein. Il est : "the right man at the right place". Il n'est pas aidé par les légumes qui sont hors sujet à côté des délicieuses Saint-Jacques.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1961** pianote des complexités rares. Il donne une belle démonstration de l'effet du temps, mais il est moins précis que les montrachets actuels. Il est un peu simplifié. Mais il compense par l'équilibre divin que lui donne son âge. Le pavé de sandre crée un accord magistral.

Le **Corton Bouchard Père & Fils 1961** fait monter de trois barreaux sur l'échelle de l'excellence. Ce vin est une leçon d'équilibre et de perfection. Il a tout pour lui. On pourrait se pâmer pendant des heures en dégustant microgoutte par microgoutte ce vin exceptionnel. Mais c'était sans compter avec le vin qui est servi maintenant.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1891** est un choc total. On est attaqué par le fruit d'une présence insolente. C'est inimaginable comme il est beau. Et la clef de l'intensité du fruit, que nous explique Christophe Bouchard, c'est qu'il s'agit de vignes préphylloxériques. A la demande d'un des invités présents je dis ce que je pense de ce vin, qui est si jeune qu'on pense à un 1964, mais qui a la maturité d'un 1891. Ce vin est l'idéal de ma démarche, car il démontre que des vins de cent-vingt ans peuvent être exceptionnels. Ce vin est divin, inégalable, même si j'ai un faible plus marqué pour le 1865. En lisant cela, on pourrait penser que c'est un

caprice d'enfant gâté, mais c'est un compliment lancé à la plus belle collection de vins de Bourgogne immortels. Ce Beaune Grèves est un monument à la gloire de l'histoire du vin.

La générosité de Joseph Henriot et de ses équipes est extrême, tout comme celle dont nous avons bénéficié hier de la part des équipes de Moët & Chandon et Dom Pérignon. Des vins mémorables ont été ouverts et ont vécu leur destin de la plus belle façon. L'histoire du vin, celle que l'on pourrait écrire avec un "H" majuscule, s'enrichit de ces moments inoubliables. Merci vigneron d'il y a plus d'un siècle d'avoir inventé ces trésors. Merci vigneron actuel de savoir les ouvrir à bon escient.

Selon une tradition instaurée après la mort de notre mère, ma sœur, mon frère et moi, nous nous retrouvons à déjeuner trois fois par an, à l'invitation de chacun d'entre nous à tour de rôle. Notre sœur nous convie au **restaurant La Rôtisserie d'en face**, l'en face étant le restaurant de Jacques Cagna. La décoration est minimaliste, mais sympathique. On a voulu marquer qu'il n'y a pas de confusion à faire avec la maison-mère. La carte des vins est une douche froide. Car les choix sont quasiment inexistant. Il n'est pas normal que l'on crée à ce point la différence avec "l'en face". Nous prenons un **champagne Moët & Chandon brut sans année** qui arrive bien frappé et se boit agréablement.

Le seul vin qui excite mon envie, c'est un **Volnay Marquis d'Angerville 1999**. Le sympathique maître d'hôtel, vraiment charmant, veut nous servir le vin en annonçant : "ça, c'est grand". Hélas, le premier verre que je bois est d'une acidité anormale qu'explique un vilain bouchon. Quel embarras ! Le maître d'hôtel goûte le vin, confirme mon analyse et très gentiment remplace la bouteille. L'écart gustatif est colossal et nous goûtons un bourgogne sensible, subtil, émouvant, déclinant de belles rugosités bourguignonnes.

La cuisine est délicieuse. Les cuisses de grenouilles et le poulet à la purée sont d'une exécution franche, sympathique rassurante. Ce fut un beau moment et les vins choisis nous ont plu. Mais on aimerait une carte des vins un peu plus grassouillette.

On pourrait intituler ce sujet : "de l'effet de la motivation". Depuis qu'avec quelques conscrits nous déjeunons au **Yacht Club de France**, nous sommes chouchoutés, et la cuisine comme le service valent les prestations de bons étoilés.

Le menu : velouté de potiron aux morilles et langoustines, saumon fumé de Saint-Pierre et Miquelon, éventail d'asperges, algues, œuf mollet de caille / rôti de carré d'agneau pané à la tapenade verte, ris de veau, courge spaghetti aux morilles, pomme paillasse au safran, jus d'agneau / fromages Alléosse / délice poire et vanille au parfum de crème brûlée. On sent qu'il y a des intentions et les chairs sont raffinées.

Le directeur de la restauration courant le marathon avec un des gardes du corps du Président de la République, nous buvons un **Champagne "ensemble tout est possible", cuvée 6 mai 2007, élaboré par Pierre Mignon**. C'est un champagne autoritaire, beau parleur mais qui agit peu sur la langue. Il est bling-bling, paillettes, genre sauveur de la planète. Court, il ne laissera pas de trace dans l'histoire de la dégustation. Le **Champagne Grand Cru Brut Tradition Michel Arnould & Fils** a plus de personnalité. Il est très typé, voire un peu trop. Il se boit avec plaisir, car il raconte - lui - des histoires crédibles. C'est en fait le **Champagne Grand Cru Pierre Moncuit** qui est le plus charmant, élégant, au discours galant.

Le **Pouilly-Fuissé Pierre Marchand 2009** a un joli fruit, mais sa verdeur est un peu forte pour moi. La **Côte Rôtie La Viallière domaine de Bonserine 2007** est une très belle surprise, car elle est joyeuse, construite, ensoleillée, de belle mâche gourmande. Un vin de belle tenue et de grand charme. Ces déjeuners au Yacht Club de France où nous reconstruisons ou déconstruisons le monde sont de grands moments, grâce à la belle motivation d'une équipe efficace.

Amicales salutations de François Audouze