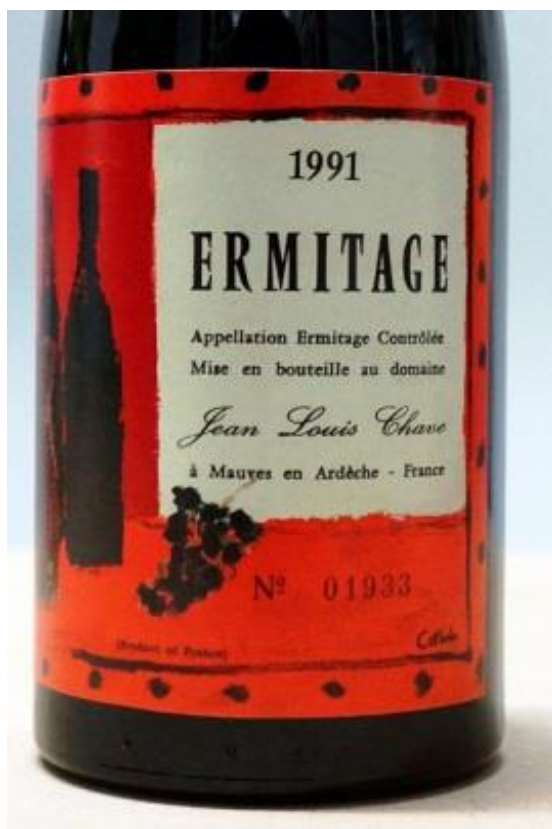


Présentation de vieux millésimes par une association de producteurs de vins doux naturels du Roussillon, 15ème dîner des amis de Bipin Desai, dîner de vignerons au restaurant Laurent.



J'ai une passion particulière pour l'**Ermitage Cuvée Cathelin Jean-Louis Chave 1991** qui a une nouvelle fois brillé lors du dîner de vignerons raconté dans ce bulletin.

Une association de **producteurs de vins doux naturels du Roussillon** (Banyuls, Maury, Rivesaltes) tient salon à Paris avec pour thème « **Vieux Millésimes** ». Rares sont les régions qui peuvent offrir autant de millésimes anciens, à l'instar de Madère. Le lieu de la réunion est particulièrement bien choisi, le « Cyclone Studio » dans le 13^{ème} arrondissement. C'est un endroit ravissant qu'on ne peut pas soupçonner lorsqu'on passe dans la rue.

Je suis venu car je connais plusieurs domaines qui m'ont fait goûter dans le passé leurs nectars. N'ayant pas pour objectif d'éventuels achats, alors que c'est le cas pour les professionnels présents, je n'ai pas pris de notes et c'est donc de mémoire que je retrace quelques impressions.

Je rends d'abord visite à Agnès de Volontat-Bachelet, dont la mère Paule de Volontat m'a initié aux vieux Maury. Le **Maury Tuilé La Coume du Roy 1975** est vif, plein et très séduisant pour un jeune Maury. Le **Maury Tuilé La Coume du Roy 1965** est très fluide. Le **Maury Tuilé La Coume du Roy 1932** est vraiment très élégant avec un fraîcheur rare. Le **Maury Tuilé La Coume du Roy 1925** que j'avais acheté assez massivement est maintenant plus dense et plus café que ceux que j'ai en cave mais il a gardé sa grandeur. C'est le 1932 que je préfère.

Bruno Cazes, fils de Bernard Cazes, que je revois avec un grand plaisir, représente le Banyuls l'Etoile que j'aime beaucoup. Le **Banyuls l'Etoile 1949** est puissant, un peu réduit, évoquant café et caramel. J'ai toujours eu un faible pour cette maison en partie à cause du nom, qui est le même que celui des vins de l'Etoile du Jura que j'aime beaucoup.

Les Vignerons de Maury font une cuvée spéciale, Chabert de Barbera. Le **Maury Tuilé Chabert de Barbera 1985** est un Maury de grande élégance et complexité. Il est d'une belle vivacité.

C'est sur la suggestion d'Olivier Poussier que je vais goûter le **Rivesaltes Ambré Maison Cazes 1932**. C'est un vin d'une rare élégance et d'une incroyable fraîcheur. C'est un régal. Et la maison Cazes est chère à mon cœur, Bernard Cazes m'ayant reçu en ami lorsqu'il dirigeait encore son groupe familial.

Je ne connaissais pas la maison Gérard Bertrand qui propose de déguster plusieurs millésimes anciens. Le **Maury Ambré Gérard Bertrand Legend Vintage 1929** est très frais et incroyablement floral. Il est d'une rare finesse.

Le **Rivesaltes Gérard Bertrand Legend Vintage 1914** fait accomplir un saut dans le temps. On dirait qu'il est d'un siècle plus vieux que le précédent. J'adore les vins qui sont comme lui marqués par la patine des vins de plus de cent ans.

Il m'était impossible de ne pas visiter Mas Amiel ce domaine si beau et j'ai bu un **Maury Tuilé Mas Amiel 1969** qui a la richesse, la profondeur et la densité de ce magnifique domaine.

Beaucoup de professionnels se pressaient à tous les stands car c'est assez rare d'avoir tant de grands vins de millésimes historiques. J'étais venu plus pour saluer des vignerons que je connais mais boire autant de vins agréables qui évoquent tantôt le café, le chocolat, les pruneaux, les zestes d'orange avec d'infinies variations de force, de richesse et de complexités, c'est un plaisir rare.

Un dîner traditionnel de vignerons se tient au **restaurant Laurent**. En fin de dîner nous apprendrons que l'horreur s'abat sur Paris, par les messages inquiets des familles des participants. Il faut penser aux victimes et leurs familles touchées par des actes de sauvagerie sanguinaires et à la France plongée dans une guerre contre un ennemi sans visage qui vit sur son propre sol. La vie doit prendre le dessus et ce dîner sera raconté comme à l'accoutumée.

Le **15^{ème} dîner des amis de Bipin Desai** que j'organise chaque année depuis 2001 rassemble des vignerons amis. Il est comme d'habitude compté dans les dîners de wine-dinners puisque l'organisation en a la forme. C'est le **193^{ème} dîner de wine-dinners**. Du fait de la proximité de date avec la vente des vins des Hospices de Beaune, il y a beaucoup moins de vignerons bourguignons. C'est l'occasion d'accueillir des vignerons d'autres régions. Certains absents se sont faits représenter par des bouteilles qu'ils m'ont adressées et au dernier moment un participant m'a annoncé que son état de santé ne lui permettait pas de venir. Lorsque l'on ajoute la générosité des participants, nous nous trouvons face à un apport de l'équivalent de dix-sept bouteilles pour neuf présents.

Autour de la table, il y aura : Caroline Frey (Jaboulet Aîné), Jean-Louis Chave (domaine Chave), Jacques Devauges (Clos de Tart), Philippe Foreau (Clos Naudin), Jean-Luc Pépin (domaine Comte Georges de Vogüé), Pierre Trimbach (maison Trimbach), Bipin Desai, Agathe Audouze, François Audouze. Par ailleurs, Richard Geoffroy, Didier Depond et Egon Müller, absents, ont offert des vins. C'est l'abondance des vins qui m'a poussé à faire participer ma fille cadette en plus du plaisir de lui donner l'occasion de rencontrer des vignerons amis.

A 16 heures, j'arrive au restaurant pour ouvrir les bouteilles. Ayant en tête que ces dîners comportent des vins peu anciens je commence à ouvrir les vins en utilisant seulement le limonadier et les bouchons des deux rieslings se cassent dans le goulot. Je tire les bas de bouchons avec une longue mèche mais l'avertissement est clair, il faut que j'utilise strictement ma méthode en soulevant seulement de quelques millimètres avec le limonadier et en tirant ensuite avec la longue mèche. J'ai dû faire face à de nombreux bouchons très serrés qui ont demandé beaucoup de force pour les extirper.

Les amis arrivent tous à 19h30, voire avant l'heure, et nous buvons debout, dans le beau hall d'entrée du restaurant, le **Champagne Salon magnum 1999**. Les champagnes ont été ouverts vers 17h30. La première gorgée est un peu stricte. Il faut en fait que le champagne s'élargisse et les gougères y contribuent. Il devient alors extrêmement plaisant et direct, avec une jolie vivacité citronnée. On sait que ce champagne gagnera en complexité avec quelques années de plus.

Le menu mis au point par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** est : araignée en gelée servie en assiette / noix de coquilles Saint-Jacques légèrement blondies, macaroni et bouillon de cèpes / pigeon à peine fumé, pommes soufflées Laurent / lièvre à la Royale / soufflé chaud à la noisette.

Le **Champagne Dom Pérignon P2 magnum 1995** est un immense choc. Le nez de ce champagne est incroyablement pénétrant. C'est un parfum profond qui restera aussi intense, lorsque je sentirai mon verre en fin de repas. En bouche, c'est un festival de complexités. Par quel miracle un tel champagne peut-il être guerrier, envahisseur comme Attila, mais aussi charmeur comme Gene Kelly dans « Chantons sous la Pluie ». Nous nous regardons tous car c'est assez incroyable d'obtenir un champagne de cette force et de cette conviction. On évoque les chemins de la vie du vin et ses éventuels pics d'excellence qui sont à la base du concept des P2 et P3 (deuxième et troisième pics d'excellence appelés Plénitude 2 et Plénitude 3). Ce champagne à la palette aromatique infinie est très aidé par l'araignée qui n'est pas présentée dans le verre à pied évasé traditionnel mais en assiette, ce qui lui va bien.

Nous allons avoir maintenant quatre blancs sur le plat suivant, ce qui rend la dégustation très difficile car il y a un vin légèrement doux et un vin superbe qui a du mal à se placer au milieu des trois autres.

Le **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1975** est une belle expression du Sainte Hune, celle préférée par le père de Pierre Trimbach. Il a raison car le riesling est pur, vif, sans signe d'âge avec un grand équilibre et la précision d'un riesling parfaitement dessiné.

Le même Pierre déclare que le **Scharzhofberger Kabinett Egon Müller 1976** est bouchonné mais il ne l'est pas ce dont Pierre convient. Il est glyceriné ce qui gêne plusieurs convives. Même s'il est peu accueillant, ce vin offre de jolis fruits, ce qui m'a moins gêné que d'autres et on verra au moment des vins de dessert que l'impression glycerinée est liée au style Egon Müller.

Le **Vouvray Demi-sec Clos Naudin 2008** a 25 grammes de sucre. Il est apaisé et le sucre ne se sent presque pas, mais il s'exteriorise quand même un peu, ce qui va gêner le vin suivant. Le vouvray est très frais, fluide, agréable malgré sa jeunesse.

Le **Musigny Domaine Comte Georges de Vogüé blanc 1988** a du mal à cohabiter avec les trois autres et il aurait fallu un plat de plus, pour lui seul. J'ai eu la chance de commencer à le goûter avant les trois autres vins blancs. Il est noble, racé et c'est pour moi le plus complexe des quatre. Mon voisin le juge évolué ce qui ne me dérange pas du tout. Le Musigny est plus à l'aise avec les pétales de champignon cru, alors que la coquille avantage le vouvray.

Le **Clos de Tart magnum 1988** est une merveille de fraîcheur et de fluidité. Ce vin racé se boit avec une telle facilité qu'on s'en enivrerait volontiers. Il forme un fort contraste avec le **Musigny Domaine Comte Georges de Vogüé rouge 1993** que je trouve un peu torréfié, évoquant la truffe et les fruits noirs. Contrairement à Jean-Luc Pépin je ne crois pas que ce 1993 gagnera au vieillissement, mais c'est peut-être dû à cette bouteille. Le pigeon est délicieux et la chair rose convient surtout au Clos de Tart plus rose, alors que la partie fumée du pigeon convient au Musigny.

L'**Hermitage La Chapelle Jaboulet Aîné 1978** est absolument superbe et c'est certainement le meilleur des 1978 de La Chapelle que j'ai bus. Il est d'une franchise et d'une lisibilité incroyable. Son message est direct, clair et épanoui, sans défaut. La bouche est pleine d'un jus quasi idéal. Un Hermitage de ce style, c'est un bloc de marbre de proportions parfaites.

L'**Ermitage Cuvée Cathelin Jean-Louis Chave 1991** est très différent car il a des vibrations plus larges encore et un final qui rebondit, quasi inextinguible. Ce vin est beaucoup plus complexe et subtil. Il est vineux avec de fines notes de thé. On est dans l'excellence absolue. Le lièvre à la royale est remarquable et d'une légèreté que l'on n'attendrait pas d'un tel plat. C'est un régal qui convient aux deux vins.

Il aurait fallu filmer le comportement des convives face à un vin lorsque le vigneron est présent. Cela commence par une œillade que j'échange avec Caroline Frey, puis avec ma fille, puis un grand silence, jusqu'à ce que quelqu'un ose dire que le **Vouvray Moelleux Perruches Clos Naudin 1947**

est bouchonné, ce dont Philippe Foreau convient. Le nez de bouchon est très faible, sinon quelqu'un l'aurait immédiatement annoncé et la trace en bouche est faible aussi. Le vin a 180 grammes de sucre. On l'oublie un peu même si l'on peut percevoir et imaginer sa grandeur.

Le **Scharzhofberger Beerenauslese Egon Müller 1971** est d'une grande puissance malgré un degré d'alcool qui n'est que de 7. Il a effectivement une approche glycinée mais qui n'est pas gênante. Il est d'une complexité invraisemblable, pianotant des arômes dans toutes les directions de fruits frais, de litchi et autres fruits froids.

Le **Vouvray Moelleux Goutte d'Or Clos Naudin 1990** a 320 grammes de sucre et franchement, c'est trop pour mon palais. Ce vin a été encensé par tous les critiques du monde et c'est une rareté dont Philippe Foreau nous a fait le cadeau. Il a des tonnes de fruits dorés luxuriants, mais le sucre n'est pas mon ami. Pour mon goût, aucun des trois vins de dessert n'a réellement créé une émotion de plaisir.

Le **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Salmon brut rosé 1990** est une respiration finale pendant que l'on grignote les délicieux palmiers. Ce champagne est de très haute qualité et se boit avec un infini plaisir. Sa richesse aromatique est à signaler. Il est de romantisme et d'amour courtois. Sa place en fin de repas est idéale.

C'est à peu près à ce moment que les SMS arrivent sur les téléphones des participants dont les familles s'inquiètent des événements terroristes qui endeuillent la capitale. Rentrer chez soi ou à son hôtel devient une aventure. Nous nous sommes endormis très tard ce soir de terreur.

Ce dîner est un des points culminants de mon année de passion car des vigneron amis viennent partager leurs beaux vins dans une ambiance où personne n'a rien à prouver aux autres. Si tel ou tel vin brille plus que d'autres, peu importe. Les deux vins qui m'ont marqué ce soir sont le Dom Pérignon P2 1995 et la Cuvée Cathelin Chave 1991. Mais les autres brillent par leur amitié.

Les discussions ont été passionnantes, parfois un peu techniques. J'ai retenu une phrase de Jean-Louis Chave à propos des ouvriers agricoles qui travaillent la terre, vantant les qualités de l'un d'entre eux : « il a tout de suite pris le bon geste en sarclant la terre, et j'ai eu l'impression qu'il avait immédiatement adopté le geste ancestral parfait, ce qui m'a ému ». C'est la retranscription de mémoire de ce que j'ai entendu, qui m'a plu car j'avais l'impression que Jean-Louis Chave avait été illuminé par l'apparition d'un geste nimbé d'histoire, transmis de génération en génération.

Alors que la quantité de vins était surnuméraire, nous avons honoré chaque vin sans difficulté. Ce dîner d'amitié a ravi chacun des participants.

Amicales salutations de François Audouze