

Présentation des 2013 des Maisons Familiales de Tradition de Bourgogne, déjeuner au restaurant Le Petit Verdot, repas de famille, déjeuner à Londres au 67 Pall Mall Club, club anglais d'amateurs de grands vins, pour préparer le 198^{ème} dîner.



Le **Vosne-Romanée Marey & Liger-Belair 1947** a été bu en famille et a montré la grâce et le velours des vins de Bourgogne d'une immense année.

Les **Maisons Familiales de Tradition de Bourgogne** font chaque année la présentation de leurs vins récemment mis en bouteilles. Cette année, ce sont les 2013. Boire ces vins juste après un séjour en Châteauneuf-du-Pape, c'est un peu comme si l'on devait goûter des rieslings alsaciens après un voyage au Portugal. C'est le jour et la nuit et c'est très intéressant de remettre ainsi en perspective les deux régions. Les Châteauneuf-du-Pape sont riches en alcool, opulents, joyeux et déjà prêts à déguster avec gourmandise. Alors que les 2013 de Bourgogne ont un alcool très mesuré, sont frêles, d'autant moins prêts à boire qu'il sont de plus noble naissance. Les « Villages » sont déjà goûteux, beaucoup plus que les Premiers Crus, eux-mêmes plus ouverts que les Grands Crus.

Ce qui m'a frappé, c'est l'impression que je me trouve face à des vins « à l'ancienne », peu riches en alcool, assez fermés et construits pour la garde. Je les imagine vraiment comme des vins des années trente, à attendre longtemps et prometteurs de grandes merveilles. Je n'ai pas pris de notes, préférant m'imprégner de ce millésime qui me donne la conviction qu'il deviendra dans vingt ans un millésime d'une pureté bourguignonne historique.

Déjeuner au **restaurant Le Petit Verdot**. Hidé, toujours aussi accueillant, que j'avais rencontré à la présentation des vins de Bourgogne, m'avait incité à venir avec un vin. J'ai envie de vérifier dans quel sens évolue le **Château Mouton-Rothschild 1990**. Ce vin a été très critiqué car il ne représentait pas ce que Mouton devait donner pour ce grand millésime. Qu'en est-il aujourd'hui à vingt-cinq ans ? La bouteille a un niveau dans le goulot, le bouchon est de superbe qualité. Le nez est puissant, vineux, c'est le parfum d'un vin très jeune. Quel menu composer à partir de ce qui est proposé sur l'ardoise du restaurant ? Après discussion avec **Hidé**, nous décidons que l'entrée sera des asperges vertes et blanches accompagnées de magrets de canard froids en tranche, puis un bar juste cuit sur sa peau sans accompagnement, puis une pièce de bœuf dont la sauce au vin serait servie à part.

Mon invitée qui est journaliste au Japon connaît la controverse sur ce millésime de Mouton. En bouche le vin est étonnamment jeune, ses tannins très marqués étant ceux d'un vin de cinq ans. Le vin est équilibré et son finale est joliment marqué. Ce qui est intéressant, c'est que l'on peut soit critiquer ce vin, soit vanter ses qualités. C'est à l'humeur de chacun.

Si l'on pense en effet aux Mouton des années 1982 ou 1986, on est loin d'un Mouton glorieux. Mais si l'on goûte le vin en oubliant que c'est Mouton on a un vin de belle grâce, de beau velours et aussi de forte affirmation. Il se boit bien, généreux et goûteux, avec un finale inspiré. Ce qui lui manque c'est un peu d'ampleur, de complexité et de joie. A l'aveugle, je crois que tout le monde l'aimerait. Il ne renverse pas encore la réputation défavorable qu'on lui avait donnée mais je sens que dans quinze à vingt ans, il fera partie des Mouton que l'on aime.

Hidé est un hôte toujours aussi agréable. Chers lecteurs, allez manger dans ce restaurant qui mérite d'être encouragé et pratique des prix très inférieurs à sa qualité, y compris sur les vins.

Mon fils vient d'arriver à Paris. Pour son premier dîner, un bocal de foie gras truffé et du fromage, pour un repas spécifiquement français. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1994** est une très heureuse surprise. La bulle est intense et le vin offre un fruit jaune opulent. Je ne l'imaginai pas aussi riche. Il est solide, aimable mais aussi convaincant. C'est un bon champagne de repas, à la belle persistance sur des notes de fruits ensoleillés. Je n'imaginai pas cela d'un 1994.

Le lendemain j'ouvre un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979**. Mon fils et moi connaissons ce vin par cœur, mais nous sommes impressionnés par le caractère floral prononcé et par les fruits roses de ce vin. Il est plein, riche, mais c'est surtout sa grâce fruitée qui nous convainc. On est dans un registre plus ample et plus profond que celui du Comtes de Champagne. La délicieuse soupe aux petits pois et pointes d'asperges se prend sans le champagne qui se rattrape sur le foie gras truffé et sur les fromages. Je ne prends que du camembert dont le salé fait vibrer le champagne dans un accord de bon aloi.

J'ouvre ensuite un **Champagne Krug 1988**. On change totalement de registre. Ce Krug est beaucoup plus vif, cinglant, vif comme un coup de fouet. Mais ce qu'il a en énergie il l'a moins en charme. C'est donc un champagne rigoureux, très grand et racé, au sel très marqué. Il en restera pour demain au déjeuner dominical et familial.

Le lendemain, dimanche, le soleil donne enfin l'impression que le printemps s'installe. Avant que ma fille cadette n'arrive, j'ouvre un Vosne-Romanée Marey & Liger-Belair 1947. La bouteille est belle, le niveau très acceptable pour un vin de 69 ans. Le bouchon qui avait légèrement baissé dans le goulot est remonté avec mille précautions pour qu'il ne glisse pas vers le bas et ne se brise en de nombreux morceaux car une surépaisseur en haut de l'intérieur du goulot l'empêche de sortir entier.

A l'apéritif nous buvons la bouteille de Krug 1988 ouverte hier. Dès la première gorgée nous voyons à quel point ce vin est glorieux et guerrier. C'est un samouraï. C'est l'opposé du Mumm qui jouait sur son charme fruité. Le Krug, c'est un étendard de grandeur. Les chiffonnades de Pata Negra se dégustent avec bonheur sur ce champagne.

Ma femme a préparé un poulet tout simple et particulièrement goûteux. Le nez du **Vosne-Romanée Marey & Liger-Belair 1947** est un parfum onctueux, velouté et séducteur. En bouche c'est un vin de velours. Ma fille est totalement sous le charme de ce vin et ne cesse de s'extasier. Elle voit même des évocations de rose. Ce qui me plaît beaucoup, c'est que mes enfants soient enthousiastes. Je vois bien une petite imprécision qui ne gêne pas le plaisir et je n'en fais pas état tant je suis heureux que mes enfants vibrent sur ce beau vin ancien. Ce qui est marquant, c'est son velours et sa douceur. En lui, tout est suggéré et même les roses, si je les trouve fugaces, complètent le tableau en pastel.

Sur la mousse au chocolat agrémentée d'arlettes, un fond de **Madère Manuel Misa** très ancien probablement des années 30 se marie bien ainsi qu'un **Marc de Bourgogne Charvet 1913** que j'avais ouvert pour mon anniversaire en 2013 pour goûter un alcool de cent ans. Depuis trois ans il n'a pas pris un seul signe d'âge ou d'évaporation, marc superbe et expressif.

En ce premier dimanche où la nature fait exploser les promesses de bourgeons, de feuilles et de fleurs, nous avons profité d'un beau repas familial, marqué par un délicieux Vosne-Romanée.

Il y a tout juste un an j'avais organisé le 187^{ème} de mes dîners à Londres. Un journaliste du Financial Times présent avait fait un article élogieux dans le supplément de son journal : « How to Spend It ». Il m'a suggéré de faire un nouveau dîner dans un club d'amateurs de vins, le « **67 Pall Mall Club** ».

Il a créé le lien entre le club et moi et après des péripéties parfois rocambolesques le dîner s'est mis en place.

Le fondateur du club ayant annoncé ce dîner à ses membres, l'un d'entre eux, avec qui je correspond par mails, me demande si nous pourrions déjeuner ensemble pendant mon séjour. J'ai prévu de déjeuner au club la veille du 198^{ème} dîner qui sera tenu en ces lieux, afin de vérifier si la cuisine du chef **Marcus Verberne** est compatible avec les besoins des vins anciens. Il est donc possible d'accéder à sa demande. Il m'annonce qu'il apportera plusieurs vins anciens et je freine son ardeur car ce soir j'ai un dîner avec de nombreux vins, la veille du dîner dans ce club.

Sortant de l'Eurostar je me rends directement au 67 Pall Mall Club où je suis accueilli avec une amabilité rare et de larges sourires de bienvenue. Les bouteilles du dîner vont être déposées en cave et j'explique déjà aux sommeliers les consignes de conservation et de service de mes vins. Je demande au chef de nous faire le menu de son choix qui donnerait une bonne idée sur sa façon de traiter les plats. Nous serons trois car Jordi, la personne qui voulait déjeuner avec moi, est accompagné d'un caviste londonien.

Mes jugements sur la cuisine ne seront pas sur la valeur du talent du chef mais sur l'adéquation aux vins anciens. Les croquettes de lotte sont parfaites pour un apéritif. Les couteaux au chorizo sont à éviter car le chorizo est dominant, propre à étouffer les vins. Le homard Thermidor est parfait, le ris de veau aux morilles n'a pas besoin de petits pois. Le porc est goûteux. Lors de l'examen que nous avons fait après le repas, nous avons vu que ce repas préalable était nécessaire pour affiner les présentations, mais que les ajustements seraient faciles à faire. L'envie de coopérer du chef est évidente. Le climat est idéal.

Mon correspondant inconnu autrement que par mails a apporté un **Bâtard-Montrachet Etienne Maroslavac Propriétaire 1969** embouteillé par Alexis Lichine. La couleur du vin est extrêmement jeune d'un blé très blond. Le vin a une belle acidité citronnée, signe de jeunesse. Il a un joli gras. Il y a un peu de cire d'abeille mais qui n'est pas gênante. Le vin est très plaisant.

Le **Ruchottes-Chambertin Thomas Bassot 1947** est bouchonné. On sent en bouche une belle matière mais le bouchon est là et le vin s'évanouit progressivement.

Jordi, mon correspondant, se demande s'il ouvre son vin de réserve et après réflexion c'est ce qui est décidé. Mais le **Château Palmer 1937** a un nez désagréable et vinaigré. La cause est entendue, c'est un mauvais jour pour ce nouvel ami. L'odeur du vin s'améliorera une heure plus tard mais le goût restera sans espoir.

Pour compenser, Thomas l'ami de Jordi commande au verre un **Sassicaia 1996** au nez très riche de fruits noirs. En bouche les fruits noirs offrent un agréable velours. C'est un très beau vin. Le petit goût à peine métallique vient-il du système Coravin, ce serait à vérifier.

J'ai apporté une bouteille d'une beauté qui m'émeut. C'est un **Château Chalon de domaine inconnu 1934 en demi-bouteille**. L'étiquette ne porte que « Château Chalon » sans autre texte, ce qui laisse penser qu'il s'agit d'une étiquette de caviste et un médaillon de verre gravé sur l'épaule de la bouteille indique aussi Château Chalon. La bouteille est belle et le vin est d'une rare jeunesse. Le nez est d'une puissance extrême, intense, riche, suggérant un fort vin jaune. La bouche est plus douce et suave que le nez. C'est une merveille, d'une persistance aromatique infinie et j'invite le fondateur du club, **Grant Ashton**, à venir trinquer avec nous. Il se montre fort aimable, entreprenant. Il expose dans son club cinq cent vins que l'on peut goûter au verre, en utilisant la technique du Coravin qui remplace l'air par un gaz inerte qui préserve les vins de bouteilles entamées. Une telle offre de vins au verre est incroyable.

Grant va chercher une bouteille. Je vois qu'il s'agit d'un **Château Cheval-Blanc 1947** d'une bouteille entamée et bouchée d'une cape en plastique. Alors que Grant voulait nous la montrer pour que nous jugions si l'étiquette paraît authentique, je croyais qu'il nous proposait de la goûter. Il réagit en prince en nous versant un verre.

L'étiquette examinée par Jordi a toutes les chances d'être authentique, car le papier de l'étiquette, l'impression et le grain de l'impression sont rassurants. En bouche, le vin donne tous les signes

d'être de son époque. Je ne sens pas vraiment le goût de Porto si caractéristique de ce vin, mais malgré un certain manque d'énergie, tout m'indique qu'il doit s'agir d'un vrai Cheval Blanc 1947. Les derniers que j'ai bus avaient des signes de faiblesse. Celui-ci semble être dans la continuité.

Le Club 67 Pall Mall est installé dans un bel immeuble. Le salon salle à manger est au rez-de-chaussée de l'immeuble avec des décorations de bois clair mais l'œil est attiré par les innombrables vitrines où reposent des vins prestigieux des plus belles appellations. Grant, sans doute avec quelques complices, a investi des sommes énormes pour proposer à des amateurs un lieu cosy où l'on peut apporter ses vins, les boire sans manger ou en mangeant. Il se dégage en ce lieu une atmosphère conviviale du meilleur effet.

Je quitte Jordi et Thomas et vais m'installer à l'hôtel Dukes d'un confort anglais. Je devais aller à 16 heures aider mon ami américain Tim, fidèle de l'académie, pour ouvrir les vins du dîner, Mais la fatigue du voyage et du long repas m'obligent à faire un embryon de sieste. C'est à 18 heures que je rejoins le restaurant où se tiendra ce soir un repas d'amis de pure folie.

Amicales salutations de François Audouze

