

Dégustation de vins d'Inde à l'ambassade de l'Inde à Paris, dégustation comparative de vins ayant passé un an sous la mer à Soif d'Ailleurs caviste parisien, déjeuner au restaurant Laurent, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France.



Cet **Hermitage Jean-Louis Chave 1985** est au sommet de son art. Il est raconté dans ce bulletin



Dans le cadre de plusieurs semaines d'animation de l'Inde à Paris sous le label « **Namasté** » qui veut dire un peu plus qu'une simple salutation que l'on fait les mains jointes paume contre paume, l'ambassade de l'Inde à Paris accueille la deuxième édition de « **Indian Wine Appreciation Days** ».

Lorsque j'arrive en face de l'ambassade, une foule est rassemblée dans la rue devant l'immeuble, attendant que l'on ouvre. Il y avait sans doute des préparatifs à finir. Nous sommes reçus dans une salle trop petite pour accueillir tous les invités. Il y a plusieurs discours très courts de bienvenue dont celui de l'organisatrice de l'événement et celui du **Dr Mohan Kumar**, l'ambassadeur. Un petit groupe de personnes en capes de vigneron se présente et remet à l'ambassadeur un diplôme d'honneur. Il s'agit de la confrérie du Clos Montmartre, dont j'ai en cave quelques exemplaires. L'un des dignitaires est étonné que je puisse lui montrer la photo d'un Clos Montmartre 1979 que j'avais apporté à une séance de l'académie des vins anciens.

On peut ensuite goûter des vins indiens. Sur les trois premiers, c'est très dur pour moi, car ces vins sont très jeunes ou trop jeunes, avec des finales imprécises ou mal construits. Le déclic vient d'un **Charosa Reserve Tempranillo 2013** de la **Charosa Winery** qui a vraiment un goût de tempranillo espagnol avec un finale aux fruits mentholés de belle facture. J'essaie ensuite de la même maison un **Charosa Selections Shiraz 2014** qui se révèle très plaisant. Ces deux vins sont précis, équilibrés et prometteurs.

La **Grover Zampa Vineyard** propose un **Reveilo Chardonnay Reserve 2015** tout-à-fait acceptable qui pourrait figurer en bonne place sur la carte de restaurants français.

Tous les vins sont forts en alcool ce qui se justifie pour les accompagner une cuisine indienne très épicée dont on nous fait goûter de délicieux exemples. J'avais assisté à la première édition des Indian Wine Appreciation Days et je dois dire que l'on peut constater des progrès sur plusieurs vins même s'il reste – mais comme partout – des vins peu porteurs d'émotion.

L'Inde démarre dans le monde du vin et ne cache pas ses ambitions. Ce sera intéressant à observer.

Un mail d'invitation me suggère de me rendre chez le **caviste Soif d'Ailleurs** pour faire une dégustation comparative à l'aveugle d'un champagne dont une bouteille a passé douze mois en mer à soixante mètres de profondeur et une autre provient de la cave de la maison Drappier.

C'est la **société Amphoris** qui immerge des bouteilles en mer d'Iroise pour étudier les effets du séjour en mer profonde. On annonce aussi la présence d'un représentant de l'Institut Universitaire de la Vigne et du vin, **Régis Gougeon**, que j'ai déjà rencontré lorsqu'une bouteille de Bourgogne, trouvée dans les ruines de l'Abbaye de Saint-Vivant, très probablement du 18^{ème} siècle, avait été ouverte par mes blanches mains et dégustée au siège de la Romanée Conti.

Cette invitation me plaît car j'ai eu la chance de goûter des vins qui ont passé plus d'un siècle sous l'eau et cette expérience pourrait être intéressante.

Soif d'Ailleurs est un marchand de vin spécialisé dans les vins du monde, offrant des vins de 45 pays et de 198 cépages ! La salle de dégustation est belle et le patron de la boutique organise des événements dans ce bel endroit. On se sent bien en ce lieu.

Après une petite vidéo qui montre comment les bouteilles sont immergées, nous avons deux verres à déguster le 1 et le 2 du **Champagne Drappier La Grande Sendrée 2006**. Ce vin qui est la cuvée de prestige de la maison Drappier est fait de 55% de pinot noir et 45% de chardonnay. Le 1 a un nez plus intense et le 2 a un nez plus frais. Le 1 fait plus dosé, plus noisette alors que le 2 fait plus souple. Le 1 est agréable et le 2 a une belle longueur. Mais force est de dire que ces écarts sont à la marge car on sent bien que les deux sont le même champagne. Avec un peu de temps je dirais que le 1 est plus vif.

On nous demande lequel est allé sous la mer. Régis Gougeon et moi, nous pensons que c'est le 2 qui a été immergé. D'autres personnes présentes pensent comme nous. Mais c'est le 1 qui a passé un an dans une mer à 11-12°.

Lors de la courte présentation par Régis Gougeon des études déjà faites, il avait indiqué sur la diapositive des résultats : « **résultats contrastés** ». Et nous allons en avoir la preuve.

Le deuxième essai sera fait sur un **Brokenwood Cricket Pitch Australie 2011** avec 55% de semillon et 45% de sauvignon blanc. Les deux vins sont très expressifs. Le 1 a un nez plus frais. C'est un vin très agréable au finale de noisette, bien expressif alors qu'il est jeune. Le 2 a un nez plus dense. Il est un peu moins brillant mais son finale est plus frais. Je préfère le 1 plus vif et je dis que c'est lui l'immergé, au hasard, et c'est la bonne réponse.

Nous allons maintenant vers un vin rouge de Toscane, dont le propriétaire est un archéologue célèbre qui a acheté un vignoble pour y planter un cépage ancien totalement oublié, le Foglia Tonda. Le vin est donc un **Foglia Tonda de Toscane de Guido Gualandi 2012**, vin biologique qui titre 13,5°. Il est présenté par la fille du vigneron.

Le 1 a un nez plus ouvert, il est très original et très pur, au fruit discret. Le 2 est plus cassis, plus riche, plus conventionnel même si le finale est mentholé, ce que j'aime. Je préfère le 1. Je suis incapable de dire lequel est immergé et on nous dit que c'est le 2. Et là où la phrase du scientifique sur les résultats contrastés prend toute sa valeur, c'est que la fille du propriétaire, qui connaît bien son vin, s'est trompé en estimant que le 1 avait été immergé.

Nous avons poursuivi avec un vin **rouge de Brokenwood**, qui ne m'excite dans aucune des deux versions. Mais je préfère le 2 alors que c'est le 1 qui a été immergé.

Je suis intervenu pour dire qu'une immersion d'un an seulement n'est pas suffisante pour être probante. Il faut encourager ces expériences et je ferai mon possible pour les encourager, car si je suis venu, c'est parce que le plus grand champagne que j'aie bu est un champagne Heidsieck 1907 qui a passé cent ans sous l'eau dans une mer à 4°. Le fait que le vin combinait une étonnante fraîcheur d'un vin très jeune avec la patine que donne forcément un siècle d'existence a produit sur moi une émotion magique. C'était Hibernatus revenant à la vie !

Amphoris semble une société très sérieuse qui a étudié son dossier et l'association avec des scientifiques pour faire des analyses est une bonne chose. Il faut multiplier ces expériences avec des grands vigneron, en se fixant des horizons de plus long terme. Je suis heureux d'avoir participé à

cette expérience, même si les résultats sont « contrastés ». Le patron de « Soif d'Ailleurs » **Mathieu Wehrung** est passionnant. Sa boutique est une caverne d'Ali Baba pour amateurs curieux de vins rares et étonnants. Une maison comme Dom Pérignon qui a créé les Cœnothèque puis les P2 et P3 devrait se lancer dans les Dom Pérignon immergés 10 ans, 20 ans ou 50 ans. Ce serait très excitant.

Par des cheminements comme souvent compliqués, la responsable d'une chaîne de télévision souhaite me rencontrer pour parler de mes activités. Je lui propose que nous déjeunions ensemble et l'endroit qui me vient naturellement, car je le considère – un peu à titre de forfanterie – comme ma « cantine », c'est le **restaurant Laurent**. Lorsque Philippe Bourguignon et Patrick Lair sont partis le même jour à la retraite, un vide certain s'était créé. Il m'était apparu opportun de rendre hommage à cet endroit et à ces deux personnes et j'ai choisi de faire le dîner qui suivait leur départ au Laurent. Ce fut le 197^{ème} dîner au début de cette année. Un successeur fut trouvé à Philippe Bourguignon, mais la mayonnaise n'a pas pris et c'est un collaborateur de Philippe Bourguignon, **Christian**, qui a travaillé longtemps auprès de Philippe, qui lui succède. J'ai connu son frère comme sommelier à l'hôtel Lutétia où nous avons fait avec lui, entre autres repas, un mémorable « casual Friday » avec des vins rares dont Filhot 1904.

Quel vin choisir pour une personne que je ne connais pas. Il faut qu'il soit assez vieux pour qu'il soit dans mon champ d'expérience, mais pas trop pour que mon invitée ne soit pas gênée. Il faut un grand vin, de plus accessible. Mon choix se fait.

J'arrive au restaurant Laurent avec un peu d'avance pour avoir le temps d'ouvrir mon vin. Il fait beau en ce début d'octobre, mais peut-être pas assez chaud. Les tables ont été dressées dans le joli jardin du Laurent, mais on peut aussi déjeuner à l'intérieur. Par prudence nous resterons à l'intérieur.

L'ouverture du vin se passe sans aucun problème, le beau bouchon venant entier. Je m'aperçois que le millésime n'est pas marqué sur le bouchon alors que ce devrait être une obligation pour tous les vignerons qui n'indiquent pas l'année sur leur étiquette mais seulement sur une collerette. Car les grands vins qui sont destinés à vieillir perdent souvent la collerette d'année qui se décolle et le bouchon aide à retrouver le millésime. Je le dirai à Jean-Louis Chave.

Je demande à **Ghislain**, fidèle et compétent sommelier, s'il a un champagne au verre. Il me dit qu'il va me faire essayer un **Champagne Pierre Paillard Les Terres Roses, Bouzy Grand Cru extra brut rosé sans année**. L'année de base est 2011 et le vin a été dégorgé en 2016. Il a 70% de chardonnay. Mon invitée arrive et nous trinquons sur une coupe de ce champagne. Je n'ai pas un amour fou pour ce champagne assez plat qui finit sur une amertume prononcée. Carole, mon invitée, n'est pas non plus une grande fanatique des champagnes rosés. Mais le champagne, s'échauffant dans le verre, devient plus urbain.

Nous commandons notre menu. Nos plats seront différents. Les miens sont : foie gras poêlé en entrée et pigeon en plat.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave rouge 1985** avait un niveau dans le haut du goulot. Son parfum est d'un charme intense, vin viril, affirmé et main de fer dans un gant de velours. La couleur est foncée, sépia bordeaux, en bouche la combinaison de force et de velouté est déterminante. Le vin montre une belle acidité et le vin est grand sans être explosif. Il joue surtout sur la subtilité et le velours. C'est un vin affuté.

Le foie gras est accompagné de figues et de petites crêpes sucrées aussi faut-il laisser le vin sur la seule chair du beau foie gras. L'accord est agréable. Avec le pigeon la combinaison est naturelle mais le vin perd un peu de largeur.

C'est sur des fromages que le vin va retrouver de l'ampleur, avec un saint-nectaire d'affinement parfait. Je fais l'impasse sur les desserts mais les mignardises et les meilleurs palmiers de la planète sont d'une traîtrise indomptable.

Nous avons échafaudé divers plans pour faire connaître encore et encore ma démarche qui mêle grands vins et gastronomie. Le Laurent est une oasis de bien-vivre.

Plus cela va, plus je suis fasciné par l'implication de l'équipe de restauration du **Yacht Club de France**. Normalement, dans un club de cette nature, la restauration est un compagnon plus qu'un

centre d'intérêt. Or sous l'impulsion de **Thierry Le Luc**, le directeur de la restauration, nous allons d'étonnement en étonnement. L'ami qui nous reçoit a demandé à Thierry des vins du Languedoc Roussillon et Thierry est allé explorer des pistes de grands vins. Et pour la nourriture, il est allé dénicher une pièce de bœuf charolais maturé plus d'un mois d'une tendreté exemplaire. L'apéritif est un feu d'artifice, avec plus d'une dizaine de plateaux aux saveurs virevoltantes. Déjeuner au Yacht Club de France, c'est un voyage des mille et une nuits.

Voici le menu composé par le chef **Benoît Fleury** : assortiments de charcuterie fine, cassolette d'œufs brouillés au foie gras, poissons fumés bio sur toasts au paprika / mousse d'asperges et médaillon de homard breton, pain grillé à l'encre de seiche / carré de bœuf charolais de la ferme Xavier Parenton à la poitrine de lard Bellota, mis en affinage le 31/08/2016 / pommes château, sauce béarnaise / fromages affinés d'Eric Lefebvre MOF / ananas rôti, glace rhum raisin, espuma de vanille de Madagascar.

L'apéritif se prend avec un **Champagne Delamotte 2007** frais, franc, naturel, agréable, le champagne de pur plaisir simple que l'on reprend sans frein.

Le **Cigalus Gérard Bertrand blanc 2014** est un vin de l'Aude Hauterive, à 70% chardonnay, qui titre 14°. Très direct, puissant et joliment fruité, il emplit la bouche de saveurs agréables, même s'il est difficile de percevoir sa personnalité. Tout au long de son parcours, je l'ai aimé.

Le **Château Puceh-Haut Tête de Bélier blanc 2011**, vin du Languedoc qui titre aussi 14° est insaisissable. Son nez est d'un vin liquoreux, sa couleur profonde aussi et en bouche, c'est un liquoreux qui flirte avec un vin du Jura. Puissant, agréable, il reste difficile sur le homard alors qu'on le verrait bien se confronter à des plats faits pour les vins jaunes.

La Boda domaine d'Aupilhac rouge 2012 de Sylvain Fadat est un vin qui titre 13,5°. Je le trouve agréable, précis, très fluide et gouleyant, agréable sur la magnifique viande, même si sa personnalité n'est pas fondamentalement affirmée.

La Torre Domaine Jean Gardiès rouge Côtes du Roussillon Villages 2009 titre 14,5° et ça se sent, du moins pour moi, car on est tout en puissance, perdant la notion de terroir ou de région.

Le dessert nous pousse à continuer à déguster le champagne Delamotte. Le café est un appel à succomber aux charmes d'un délicieux et très pertinent **Rhum Clément** qui, même jeune, évoque de très grandes saveurs veloutées.

La cuisine est exemplaire. Le homard ayant été dressé en cuisine à l'avance est arrivé un peu sec au service, mais c'est le seul bémol dans une partition de haute volée. Le service de **Sabrina** a été apprécié. Elle nous connaît et s'adapte à notre assemblée bruyante. La cuisine a brillé plus que les vins mais le blanc Cigalus m'a beaucoup plu.

Notre assemblée de conscrits est accueillie au Yacht Club de France comme si nous étions des princes. N'abolissons pas nos privilèges.

Amicales salutations de François Audouze