

Déjeuner d'anniversaire de ma fille, vin incertain bu avec mon fils, déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier, dernier dîner du séjour de mon fils avec des vins étranges, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France.



Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils** est un vin que je chéris particulièrement pour son histoire mais aussi pour sa qualité. J'en ai bu 27 millésimes depuis le mythique 1865, et ce **1974** est subtil et gracieux.

C'est l'anniversaire de ma fille cadette ou du moins les préliminaires de son anniversaire car nous espérons le fêter à nouveau quand mon fils venant de Miami sera présent. Ma femme a prévu des choses simples. A l'apéritif, une mimolette un peu âgée et une tarte aux oignons avec des tranches de fromage de chèvre qui donnent à la tarte, à la cuisson, l'image de la planète du petit Prince. Les tranches rondes sont comme des pustules évoquant les volcans de la planète de Saint-Exupéry. Il y aura ensuite deux poulets accompagnés d'une purée et de fausses frites, fines tranches de pommes de terre délicieuses et croquantes, puis des fromages.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** a un bouchon de belle qualité qui vient assez facilement. Le pschitt est faible mais le pétillant est là. La couleur est d'un orange à peine rosé. La bulle est presque absente. Le nez est pur d'un champagne vineux où l'alcool est contenu. En bouche, ce qui apparaît immédiatement est le confort et le plaisir. Ce champagne est précis, doux, velouté, évoquant des fruits oranges, comme la couleur du vin, tels la pêche et l'abricot. Tout en ce champagne est sympathique. Il est confortable, rassurant. Bien sûr il n'a pas la complexité des champagnes plus typés mais il a une cohérence et une fluidité qui en font un champagne de vrai plaisir. C'est un plaisir franc et direct que nous offre ce Moët. Il y a un peu de râpe, liée à l'alcool, mais c'est le fruit doux et doucereux qui est porteur de gourmandise. Sa seule limite est une légère monotonie dans un message un peu trop constant. Ma fille l'a beaucoup aimé ce qui est le principal.

J'avais ouvert à 17 heures un **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1974** de l'année de ma fille, acheté en pensant à elle. Le vin a un niveau à moins d'un centimètre sous le bouchon. Le bouchon se craquelle à la remontée mais vient entier. Le nez à l'ouverture était divin, expression bourguignonne subtile, racée, toute en suggestion. Au moment où je verse le vin, le parfum a gagné en puissance mais a toujours cette subtilité énigmatique de la Bourgogne. Il y a des intonations qui ressemblent à celles des vins du domaine de la Romanée Conti, tant le récit bourguignon est authentique. Il manque un peu de volume à ce vin pour qu'il exprime du velours, mais on n'en est pas loin. C'est un vin qui me séduit car il a toutes les subtilités des années discrètes.

1974 montre une fois de plus que c'est une année qui, en Bourgogne, se révèle d'une immense subtilité. Je suis très heureux que ce vin qui n'est pas tonitruant mais pianote ses subtilités soit d'une si grande précision. Il y a une profondeur dans ce vin que je n'aurais jamais attendue à ce niveau. Sa longueur défie les annales pour ce millésime.

Le dîner se poursuit avec une reine de Saba qui porte les bougies de circonstance et par une mousse au chocolat traditionnelle pour les anniversaires. Le vin et le champagne ont correspondu à mes attentes.

Face à un vin, faut-il être indulgent ou critique ? Le problème se pose souvent avec les vins anciens. J'ai acheté une bouteille annoncée basse de **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1945**. Les photos prises par le vendeur ne permettent pas de se faire une idée précise. Malgré tout je prends mon risque. Lorsque je reçois la bouteille envoyée par la poste, je vois que la capsule qui recouvre le bouchon a été chapeautée d'un tissu spongieux qui est humide. La bouteille a dû fuir pendant le transport. J'enlève tout ce qui recouvre la bouteille et le spectacle n'est pas très encourageant. Faire reprendre la bouteille m'entraînera dans des discussions ou des opérations qui vont coûter du temps. Je garde la bouteille. Avec qui d'autre que mon fils puis-je prendre le risque d'ouvrir ce flacon ?

C'est à l'occasion d'un dîner simple où rien n'est prévu pour le vin. Je tire le bouchon qui se casse dans le goulot. Il est extirpé au tirebouchon et ne produit aucun pschitt. La couleur est assez foncée et deviendra de plus en plus sombre lorsque l'on commencera à servir le bas de la bouteille. Le nez est assez encourageant. Et c'est maintenant que l'humeur joue son rôle. Beaucoup d'amateurs déclareraient que le vin est mort ou tout du moins fort fatigué. On pourrait s'arrêter là ou chercher ce qu'il raconte. Et sous le voile de la fatigue, tout ce qui fait un grand champagne est perceptible. Mon fils est beaucoup plus tolérant que moi. Ce qui me gêne, c'est une acidité un peu trop marquée. Sinon, les fruits présents sont beaux. A tout moment j'hésite entre le rejet et l'acceptation d'un champagne qui a encore beaucoup de choses à dire. Mon fils l'accepte. Je suis comme l'âne de Buridan. Il y a eu effectivement de beaux éclairs d'un Veuve Clicquot d'une grande année suivis de fatigues agaçantes. Alors, que dire ? C'est manifestement un champagne trop fatigué mais qui raconte beaucoup plus de choses que beaucoup de champagnes sans grand intérêt (et il y en a !). Certains amateurs auraient abandonné. Nous avons eu le courage d'aller au bout, avec des lueurs qui sont la récompense des amateurs patients.

Déjeuner au **restaurant Le Petit Sommelier** célèbre pour sa carte des vins ample à des prix attractifs. L'ambiance est celle d'une brasserie. Avec mon invité nous prenons des huîtres et une pièce de viande « L-Bone » à maturation longue. Je choisis un **Champagne Substance Jacques Selosse** dégorgé en juillet 2013. Le champagne est typé, de forte personnalité et lorsqu'on le boit après avoir mangé une huître, c'est incroyable comme le champagne prend de l'ampleur, de la joie de vivre et du soleil. Il devient glorieux et c'est un bonheur certain de sentir une telle complémentarité. Sur la viande, le champagne se montre gastronomique mais sur un registre beaucoup plus classique. La tarte au citron du dessert est « revisitée » d'une agréable façon. Ce restaurant simple est une oasis de vins de qualité, à recommander.

Plus ça va et plus j'aime l'imprévu. C'est la chanson « étonnez-moi Benoît » de Françoise Hardy. Le fournisseur de la bouteille de Veuve Clicquot 1945 m'avait aussi vendu une bouteille de Ruinart des années 30 qu'il estimait avoir des risques de coulure. Les deux bouteilles devaient être livrées ensemble mais en fait elles furent livrées séparément. On m'appelle de la société où je reçois les vins que j'ai achetés et on me dit : « ça fuit grave ». Je vois une photo où sur mon bureau il y a une petite flaue. Je reçois la bouteille emmaillotée comme Moïse en son berceau et tout est humide, moite, avec des odeurs peu sympathiques. Moïse était incontinent. En manipulant le colis mes mains sentent et l'odeur ne me quitte pas. Je mets la bouteille encore humide dans un réfrigérateur pour la partager avec mon fils le lendemain.

Nous allons faire avec mon fils le dernier dîner de son séjour car dans les jours à venir il a d'autres dîners prévus sous des ciels parisiens. Je viens par ailleurs de recevoir des achats que j'attendais

depuis longtemps, venant du Danemark, aussi pour compenser la pression de l'attente, je prélève une des bouteilles reçues pour le dîner.

Le décor est planté. Je prépare les vins du dîner. Tout d'abord j'ouvre le vin prélevé sur la livraison du jour, c'est un Vega Sicilia Unico 1973 au niveau à 5 millimètres sous le bouchon, incroyable pour cet âge. Croyant le bouchon plus solide qu'il ne l'est je ne prends pas mes longues mèches mais seulement le limonadier et le bouchon se brise en deux, le bas étant normalement imprégné comme pour un vin de cet âge. Le parfum me plaît, assez discret mais noble aussi vais-je faire une chose que je ne fais plus depuis longtemps, je carafe le vin dans ma plus belle aiguière, pour que mon fils goûte le vin à l'aveugle.

J'ouvre ensuite le **Champagne La Maréchale Ruinart Père & Fils Demi-Sec** qu'on peut estimer des années 30 ou 40. L'acier du muselet est très résistant aussi en tournant le fil de fer, j'emporte le bouchon qui a depuis longtemps un diamètre inférieur au diamètre du goulot. Il faut nettoyer encore et encore pour enlever toutes les impuretés parasites. Le nez me surprend car il est pur.

Estimant que le Ruinart doit normalement être une catastrophe, par précaution j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1975** qui m'étonne parce que le bouchon est aussi chevillé que celui du Ruinart, le diamètre du bouchon étant devenu inférieur à celui du goulot, ce qui est l'indice d'une perte de bulle. Il est noir ce qui ne devrait pas exister pour un 1975.

Nous passons à table. Le début du repas est un foie gras d'un producteur que nous aimons. Je sers le Ruinart. La couleur est belle et ne deviendra sombre que pour les derniers verres versés. Le nez est pur. En bouche le vin est étonnant. Il est précis, chaleureux, joyeux et il m'étonne au plus haut point. Il est nettement meilleur que le Veuve Clicquot 1945 alors qu'il ne restait dans la bouteille que moins d'un tiers de volume. Je souris car c'est impensable que cette bouteille clocharde, pitoyable même, délivre un si beau champagne. Jamais personne ne pourrait imaginer que cette sale bouteille pourrait se montrer aussi joyeuse et gourmande. Il n'y avait qu'un tiers de la bouteille, au mieux et dès la moitié de ce que je verse le liquide devient beaucoup plus sombre. Mais même sombre, le champagne est gourmand. Qui peut croire un tel phénomène ?

Et quand je commence à verser le Champagne Dom Pérignon 1975 dont le bouchon n'était pas sain, c'est le Ruinart qui me plaît le plus, car il y a une amertume trop forte dans le Dom Pérignon. Tous les curseurs se dérèglent. Mais il y a une explication. J'avais été gêné par l'amertume du Veuve Clicquot 1945 et je suis gêné par l'amertume du Dom Pérignon 1975 et je préfère le Ruinart clocharde pour une seule raison : le Ruinart est un demi-sec, donc très dosé, et c'est le dosage qui permet au champagne de garder toute sa rondeur. C'est une constatation intéressante. Le foie gras sert de docteur miracle car l'amertume du Dom Pérignon s'estompe et il devient de plus en plus agréable. L'aération est aussi un solide coach pour ce vin.

Ma femme a prévu des steaks de cochon ibérique Pata Negra. Je verse le vin rouge et mon fils recherche le vin en faisant des remarques pertinentes. Il évoque la Californie, il évoque Vega Sicilia pour l'écartier et il cherche en dehors de France. Sa recherche est bonne et je lui dis que c'est Vega Sicilia. Il dit alors que si c'est Vega Sicilia ce doit être d'une année comme 2000. En fait il s'agit de **Vega Sicilia Unico 1973**. Le vin est noir, le nez est d'une délicatesse rare et mon fils a raison sur le fait qu'il n'a pas la moindre trace d'âge. C'est quand même assez spectaculaire qu'un vin de 44 ans puisse être considéré comme n'en ayant que 17. C'est la magie de Vega Sicilia Unico. Au début je le trouve discret, calme, bien sûr avec une belle présence alcoolique, mais jouant sur la discréetion. Or si le premier morceau de viande joue sur le gras, le second joue sur le sang et ce morceau de viande propulse le Vega Sicilia à des hauteurs infinies car le sang vivifie le vin, le rendant vif et cinglant. Puis, ce morceau de viande étant remplacé par un autre, le velours du vin est apparu, impérial. Quel grand moment de ce seigneur, car le vin espagnol est noble. Il est seulement « quasi » parfait car il lui manque le finale en fraîcheur mentholée que j'adore. Mais c'est un seigneur.

Rembobinons un instant le film. Il y a un Ruinart que l'on est prêt à mettre à l'évier et qui du fait de son dosage a gardé un doucereux qui le rend plaisant. Il y a un Dom Pérignon 1975 plutôt blessé car son bouchon n'a pas résisté au temps qui démarre en étant amer et devient de plus en plus goûteux.

Et il y a un Vega Sicilia Unico 1973 qui joue un peu en dedans comme un Kylian Mbappé mal réveillé et qui sur une viande grasse mais sanguine se montre aussi jeune qu'un vin de 2000. J'avoue bien humblement que pour moi, ces surprises sont des trésors. C'est le « étonnez-moi Benoît » que j'évoquais au début de ce récit. Nous avons vérifié que le camembert Jort marche aussi bien avec le Vega Sicilia qu'avec le Dom Pérignon et nous avons fini le Dom Pérignon sur des pommes cuites au four avec le sentiment d'avoir vécu un moment unique.

Le déjeuner traditionnel de conscrits, tous de mon année de naissance sauf un, pour que toute règle ait une exception, se passe dans la **bibliothèque du Yacht Club de France** qui nous est réservée pour ce repas. Le thème du déjeuner est « menu cèpes et girolles » organisé par le plus jeune d'entre nous avec **Thierry Le Luc**, le directeur de la restauration du club.

Les amuse-bouche sont toujours copieux et délicieux car Thierry a la passion des bons produits et les trouve : petites aumônières au saumon et Saint-Jacques / magret de canard fumé au bois de hêtre, gésiers de canard confits aux cèpes / huîtres plates Prat-Ar-Coum de Carantec nature ou gratinées.

Le menu est : brouillade d'œufs fermiers et homard breton / coquilles Saint-Jacques et cèpes, charlotte en salade / filet de bœuf irlandais et ris de veau rôti, pommes duchesses et girolles, sauce poivre / fromages d'Éric Lefebvre MOF / Saint-Honoré maison.

La cuisine fondée sur de beaux produits est toujours de grande qualité. Le plus abouti est celui des coquilles. La viande est goûteuse mais le plat est très poivré. La brouillade n'apporte pas grand-chose au homard remarquablement cuit qui se suffirait à lui-même. Le Saint-Honoré est superbe et l'ajoute de girolles est non seulement amusante mais goûteuse.

Le **Champagne Pol Roger réserve magnum sans année** est très agréable et fluide. C'est le champagne de soif dont on se ressert sans compter aussi faut-il ouvrir un **Champagne Taittinger Brut sans année** un peu moins vif puis en fin de repas un **Champagne Charles Heidsieck sans année** qui me plaît beaucoup par sa vigueur.

Le **Chassagne-Montrachet Abbaye de Morgeot 1^{er} Cru Louis Jadot 2004** est d'une folle puissance pour son année. Je le trouve « bodybuildé ». Sa puissance me gêne. Le **Puligny-Montrachet Champ-Canet 1^{er} cru 2002** est lui aussi très puissant mais son équilibre est beaucoup plus plaisant et ce vin se boit beaucoup mieux sur le homard que le 2004.

Le **Château la Nerthe Châteauneuf-du-Pape magnum 2005** est un vin extrêmement plaisant, riche, profond, mais qui se caractérise surtout par un velours d'un rare confort. Il est très convaincant sur la belle viande un peu alourdie par le poivre de la forte sauce.

Le **Château Carbonnieux rouge 2010** contraste évidemment avec le Châteauneuf et ce qui est intéressant c'est que son nez est discret, son attaque est discrète, comme effacée, et tout se passe dans le finale qui est glorieux de fruits rouges, allumant des lumières de bonheur. Ce vin riche de truffe en milieu de bouche deviendra très grand dans trente ans.

Mon classement des vins du repas serait : **1 : Château la Nerthe Châteauneuf-du-Pape magnum 2006, 2 - Château Carbonnieux rouge 2010, 3 - Champagne Pol Roger réserve magnum sans année**. Pour les plats ce sont d'abord les cèpes l'un des thèmes du repas, les coquilles Saint-Jacques et la belle viande irlandaise.

Dans une ambiance toujours sympathique entre amis et avec la recherche d'excellence de l'équipe du Yacht Club de France, nous avons passé un très bon déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze