



wine-dinners

Déjeuner avec ma fille, soixantième anniversaire du domaine Méo-Camuzet au château du Clos de Vougeot, retour sur un merveilleux riesling, déjeuner de conscrits au siège du Yacht Club de France.



Cette bouteille est absolument unique. Quel cadeau de la famille Méo que d'avoir partagé un Mathusalem fait par Henri Jayer pour la mère de Jean-Nicolas Méo. Un moment d'émotion rare.

Ma fille vient déjeuner à la maison et j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1993**. Lorsqu'il est apparu et commercialisé, il était précédé par de belles années comme 1988 et 1990. Il a été un peu ignoré. Je ne le trouvais pas très vibrant, mais aujourd'hui, à 26 ans, le temps a eu sur lui une influence très positive. Le pschitt n'est pas très marqué, la bulle est discrète mais active et la couleur est d'un or généreux. En bouche il est d'une grande sérénité, accompli et très représentatif de l'esprit Dom Pérignon dans une expression qui est d'une belle discrétion. Son équilibre fait qu'on l'adore. Il y a des pommes de terre cuites avec des citrons et un poulet cuit avec des oignons. C'est un régal qui se prolonge par l'accord créé entre le

champagne et un camembert Réo de belle personnalité. Ce champagne de 1993 est dans une belle phase de maturité.

Le **soixantième anniversaire du domaine Méo-Camuzet** et le trentième anniversaire de la présence de **Jean-Nicolas Méo** à la tête du domaine se fêtent au **château du Clos de Vougeot**. Jean-Nicolas a tenu à ce qu'à côté de la célébration de ces deux anniversaires on se tourne aussi vers l'avenir. Parmi tous les jeunes qui ont participé aux vendanges au domaine, certains sont devenus vignerons et dans une grande salle du château une cinquantaine de ces ex-stagiaires présentent leurs vins. J'ai pu goûter de jolis vins de Nouvelle-Zélande, d'Australie, de Saint-Chinian, des Hautes-Alpes et de bien d'autres régions. C'est sympathique de commencer la soirée par cette dégustation.

Parallèlement, le domaine a créé un prix de la jeune création artistique qui couronne des étudiants de l'école nationale supérieure d'art de Dijon pour des réalisations artistiques de leurs visions du patrimoine immatériel de la Bourgogne et de la permanence du terroir. On pouvait donc tout en passant de stand en stand de vin contempler de belles œuvres. Au cours du dîner un prix sera remis de la jeune création artistique 2019 à une artiste qui a créé sept tableaux vidéos réalisés avec l'équipe de Méo Camuzet, visibles dans l'une des salles du château.

Le dîner se tient dans le **grand cellier cistercien** du château de Clos Vougeot. Il y a dans l'assistance qui remplit la salle, la famille Méo, tout le personnel du domaine, des importateurs de tous les pays, la presse, des clients et des amis. On peut imaginer qu'il y a plus ou moins trois cents personnes. Les chants folkloriques et les bans bourguignons vont égayer la soirée, qui sera entrecoupée de quelques discours, souvent émouvants ou joyeux, de Jean-Nicolas Méo et parfois de ses trois fils.

Le menu du dîner très traditionnel est : le pressé de joue de bœuf à la royale / les œufs en meurette bourguignonne / le carré de veau fermier à la cazette du Morvan / les bons fromages de Bourgogne et de Franche-Comté frais et affinés / le macaron pistache et fraise, crème glacée au lait / les petits fours.

Le premier vin sur la joue de bœuf est le **Pinot Noir Domaine Nicolas-Jay Willamette Valley Oregon 2015**. J'ai d'abord cru qu'il s'agissait du vin d'un des stagiaires puisque la dégustation était cosmopolite mais en fait c'est un vin résultant de l'installation de Jean-Nicolas et de Méo-Camuzet en Oregon. J'avoue que je me sens perdu devant ce vin pour lequel je n'ai aucun repère. Il est neutre, peu complexe et sans aspérité. Je suis incapable de le définir. Jean-Nicolas nous dit qu'il est en train d'apprendre ce domaine.

Le **Nuits Saint-Georges Aux Boudots Domaine Méo-Camuzet 2005** marque un saut qualitatif certain. Il a de la présence, il est riche et équilibré et même si l'œuf en meurette n'est pas le meilleur des compagnons, il montre une très belle longueur. Il est gourmand et de belle vibration.

Le **Clos de Vougeot Domaine Méo-Camuzet 1993** a eu des fortunes diverses aux différentes tables, certaines bouteilles étant incertaines, dont une à ma table. Fort heureusement mon verre est parfait. Il se trouve que le vin de Méo-Camuzet qui m'a le premier enthousiasmé, première rencontre avec ce domaine, est le Clos de Vougeot 1991. D'une année qui n'était pas au firmament, ce vin m'avait conquis. Je retrouve un peu ce sentiment avec ce 1993 dont on voit bien qu'il n'a pas une grande puissance, mais compense par sa noblesse.

Le **Vosne-Romanée Aux Brûlées Domaine Méo-Camuzet magnum 1996** marque un nouveau palier dans le registre des sensations, alors que c'est un Premier Cru qui succède à un Grand Cru. Servi à température idéale, ce vin est d'une fraîcheur exceptionnelle. Et cette fraîcheur ne quitte jamais mon palais. Le vin est fluide et délicieux. C'est un vrai bonheur, un vin ciselé.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com) blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Dans notre programme le vin suivant est intitulé : « **Climat surprise servi en Mathusalem** ». L'étiquette manuscrite de ce grand flacon indique : **Echézeaux 1976 mis en mathusalem pour Mme Jean Méo par Henri Mayer Viticulteur à Vosne-Romanée**. Quel cadeau que font Jean et Nicole Méo, les parents de Jean-Nicolas, car une telle bouteille est un trésor de mémoire de la vinification de ce grand personnage qu'est Henri Mayer. Pour le nombre de convives les portions sont petites mais on peut s'imprégner du vin qui est éblouissant. Il faut longtemps humer ce parfum complexe d'un vin marqué par l'âge avec des notes de vieux bois. La complexité se retrouve en bouche et pousse au recueillement. Infiniment divers avec des évocations de vieux bois marin, il est d'une persuasion incroyable, long et d'une persistance aromatique infinie. Ses amertumes sont divinement équilibrées. On écoute le message de ce vin et son parfum restera présent dans le verre vide pendant longtemps. C'est un instant de bonheur magique, sublimé par la générosité de nos hôtes. Il faut du temps pour s'en remettre.

Les fromages permettent de revenir aux vins précédents, toujours aussi bons. Le dessert arrive et je vois que l'on sert le café alors qu'il était prévu que l'on boive le **Champagne Bérèche et Fils Brut Réserve**. L'absence de coordination du service des mets et des vins est étonnante de la part des équipes connues pour leur efficacité. Le champagne bu longtemps après que l'on a fini le dessert perd un peu de sa justification.

Un marchand de vins lyonnais truculent Georges dos Santos m'a fait goûter à sa table un **Porto Gonzales & Byass 1810** délicieux et suave et un **Porto Niepoort Vintage 2017** succulent et riche, promis au plus bel avenir, dont Georges est amoureux.

La soirée a été marquée par une atmosphère très familiale et humaine. Jean-Nicolas a fait participer ses trois fils aux présentations et nous a fait connaître tous les membres qui travaillent au domaine en donnant de chacun un portrait flatteur. Au milieu des chants entraînants et des bans bourguignons, nous avons pu nous imprégner de cette belle histoire humaine. Merci au domaine Méo-Camuzet et merci de cet incroyable cadeau d'un vin d'Henri Mayer d'une émotion extrême.

Quatre jours après le dîner de vigneron, en rangeant les bouteilles vides, je m'aperçois qu'il y a encore un peu du **magnum de Clos Sainte-Hune Trimbach 2012**. J'ai envie de voir ce que ce vin peut encore donner. Le nez est très pur, précis, avec un joli parfum intense et persuasif. En bouche la surprise est extrême. Car la vivacité, la précision du riesling et son tranchant sont encore plus marqués qu'au moment du dîner. Ce qui me semblait manquer au vin que nous avons bu au moment du dîner de vigneron est maintenant présent et le vin est glorieux. Bien sûr, en analysant, on sentirait que le vin a eu un peu d'aération, mais le fait de le trouver plus vif et plus tranchant que le soir du dîner montre la solidité extrême de cet immense vin. Bravo.

Notre déjeuner de conscrits se tient comme très souvent au siège du **Yacht Club de France**. L'apéritif toujours aussi copieux consiste en une terrine de pigeon, de la langouille, qui est une andouille faite avec de la langue de bœuf, et des petites préparations à base de quenelle ou à base de champignons. Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs brut sans année** est un peu vert mais vif et s'anime. Il est très agréable à boire, champagne rassurant.

Le menu préparé par le chef **Fleury** et le directeur **Thierry Le Luc** est : assiette de fruits de mer / coquilles Saint-Jacques aux cèpes rôtis et fenouil, tagliatelles à la spiruline / pigeonneau royal braisé au foie gras, pommes dentelles, jus maison / plateau de fromages / crumble maison, glace Armagnac.

Pour les délicieuses huîtres très marines, il faut impérativement le champagne Delamotte. Pour les crevettes roses et les langoustines parfaitement cuites, c'est-à-dire très peu, le **Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Delarue 2011** est joyeux, juteux et plein, un vrai plaisir simple. Ce qui est curieux, c'est que le plat de coquilles Saint-Jacques est fait de bons produits et est

bien exécuté, mais il lui manque une dimension de gourmandise, comme si suggérer lui suffisait.

La **Côte Rôtie La Vallière 2007** est une petite merveille. Accompli, joyeux, très typé garrigue, ce vin est plein. Le pigeonneau est très réussi, à la cuisson exacte, à la goutte de sang, et le vin l'accompagne avec précision. Je me régale avec ce vin juteux à souhait.

Le **Château Rauzan-Gassies Margaux 1998** est un très grand vin, idéal pour les fromages, mais il a du mal à passer après le vin du Rhône très sensuel, car il se présente un peu conventionnel. Nous n'aurions pas eu cette sensation si l'on avait inversé l'ordre de passage des deux vins.

La fin du repas s'est conclue sur un **Rhum Clément** très agréable. **Amandine** a fait un service parfait et souriant. Le Yacht Club de France est un endroit agréable où tous les intervenants montrent qu'ils recherchent l'excellence et notre satisfaction.

Comme nous sommes tous quasiment à la retraite, les discussions se sont poursuivies tard dans l'après-midi.

Amicales salutations de François Audouze