



wine-dinners

Au siège de la maison Bouchard Père & Fils, dégustation de nombreux vins de 2018 et dîner au château de Beaune avec des vins magistraux.



Ce **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1947** est d'une émotion rare. Il est la preuve de l'existence de Jésus...

A l'occasion de la vente des vins des Hospices de Beaune, qui fait venir à Beaune la presse et les amateurs de tous les pays du monde, la **maison Bouchard Père & Fils** invite des gens de presse et des amateurs pour un dîner au château de Beaune, précédé par une dégustation du dernier millésime non encore mis en bouteille, dans une salle studieuse.

C'est **Frédéric Weber**, l'homme qui fait les vins de Bouchard Père & Fils qui présente les vins de 2018 millésime généreux. On commence la dégustation par les rouges. Une brochure très bien faite permet d'avoir des informations sur tous les vins. Du fait de leur jeunesse, j'ai choisi de noter mes impressions premières, immédiates, sur ce que je bois et non pas sur ce que le vin deviendra. C'est le ressenti de l'immédiat et non des promesses.

Le **Savigny-lès-Beaune Les Lavières Bouchard Père & Fils 2018** d'un terroir assez froid mais orienté vers le soleil, a un nez jeune et riche de fruits doux. L'attaque n'est pas très généreuse, mais le finale est plus charmant avec un joli poivre. C'est un vin à attendre.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Le **Beaune Clos de la Mousse Bouchard Père & Fils 2018** est un monopole, sur une terrasse surélevée assez solaire. Le nez est beaucoup plus noble. La bouche est plus suave. Je ressens du sel. Le finale est de belle personnalité. Le vin est râpeux mais agréable. Je l'aime.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2018** a un nez fermé. J'adore le finale joyeux et conquérant. Ce vin est un de mes chouchous. Bien sûr il faudra l'attendre longtemps mais il a déjà une belle énergie. On sent la violette, les épices et surtout le velours. C'est un vin frais et épicé.

Le **Volnay Caillerets Ancienne Cuvée Carnot Bouchard Père & Fils 2018** a le nez le plus racé des quatre Premiers Crus. Il est fin, sa bouche est généreuse et glorieuse. Le finale est beau mais moins impressionnant que le milieu de bouche. Il est riche et large.

Le **Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils 2018** a un nez superbe. Quelle classe ! Le vin est superbe et grand, très expressif. Un peu rêche, mais ce rêche est signe de noblesse. Le vin est puissant et noble. On sent la grandeur du Grand Cru.

Le **Clos Vougeot Bouchard Père & Fils 2018** provient des parcelles du haut, de vignes des années 60, celles du bas ayant été arrachées. Le vin est beaucoup plus strict, plus astringent. C'est un vin à attendre. Il n'a pas le charme du Corton mais il est très subtil avec de belles évocations de sel.

L'**Echézeaux Bouchard Père & Fils 2018** a un nez vineux, celui d'un vin froid qu'on boit en cave. L'attaque est douce, saline. La bouche est très bourguignonne. J'adore ce côté déstructuré de certains bourgognes anciens.

Le **Bonnes-Mares Bouchard Père & Fils 2018** a un nez très doux. C'est le seul dont le parfum a des évocations de framboise. Il est incroyable car sa richesse à l'attaque me fait penser à un Vega Sicilia Unico. Le milieu de bouche est plus rêche, plus strict. Il est globalement très différent des autres avec un charme incroyable fait de fruits noirs très mûrs.

La dégustation de ces huit rouges montre l'écart très net des Grands Crus, même si certains Premiers Crus font partie des vins que j'apprécie lorsqu'ils ont cinquante ou cent ans de plus.

Selon l'adage « blanc sur rouge rien ne bouge » la dégustation des blancs succède à celle des rouges.

Le **Beaune Clos Saint-Landry Bouchard Père & Fils 2018** est la plus ancienne vigne où l'on a planté du chardonnay. On en a des preuves dans des écrits du 13^{ème} siècle. Le vin est trop jeune pour moi. C'est trop vert. J'aurai d'ailleurs du mal sur les quatre premiers blancs, me demandant comment on peut boire des vins qui sont comme des fraises vertes.

Le **Meursault Genevrières Bouchard Père & Fils 2018** a une bouche plus aimable, mais j'ai toujours du mal.

Le **Meursault Perrières Bouchard Père & Fils 2018** a une belle personnalité mais son aspect minéral est encore très dur.

Le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 2018** est très minéral, avec une bouche riche et joyeuse. Ce sera un grand vin mais à ce stade j'ai un blocage envers ces quatre blancs, que je n'aurai pas pour les vins qui suivent car il va s'agir d'une dégustation toute particulière.

La maison Bouchard est le seul domaine qui a des vins sur les quatre terrasses du Chevalier-Montrachet. Nous allons faire une dégustation très originale des vins des quatre terrasses, qui seront ensuite assemblés dans le Chevalier-Montrachet. C'est la première fois qu'une telle dégustation est faite. Les terrasses vont de 1 à 4 en montant sur la colline.

La terrasse 2 a des vignes de 1954, 1960, 1967, 1984 et 1989 et la terrasse 1 a des vignes assez semblables, la terrasse 3 a des vignes de 1960, 1975 et 1983 et la terrasse 4 de toute petite parcelle a été plantée en 1985.

Le **Chevalier-Montrachet terrasse 1** est un vin riche et opulent. Là, la jeunesse n'est pas un handicap. Le vin est délicat, charmant, avec des tonalités de roses. Il est émouvant. C'est le plus romantique des quatre vins.

Le **Chevalier-Montrachet terrasse 2** est plus strict, plus minéral que le premier. Il est très complexe mais plus strict.

Le **Chevalier-Montrachet terrasse 3** a beaucoup de charme. Il est joyeux et riche, très accompli, gourmand et gourmet mais à mon goût il est moins vibrant que le premier.

Le **Chevalier-Montrachet terrasse 4** est plus cistercien, plus salin. Il a une forte personnalité. C'est le type de vin qui m'intéresse, racé et sauvage. Je l'adore.

Mon classement des quatre est : **1 – 4 – 3 – 2**.

La surprise vient de l'assemblage des quatre terrasses. Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2018** est superbe, vin riche et équilibré qui a toutes les qualités, gourmand et presque sucré tant il est doux. Il est complexe et attachant. C'est une très belle démonstration de la complémentarité des quatre terrasses.

Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2018** est grand, profond, noble, complexe et de grande longueur. C'est le vin blanc tel que je l'aime.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 2018** est plus strict que La Cabotte. C'est un grand vin qu'il faudra absolument attendre. Mon intuition est qu'il vieillira sans doute mieux que La Cabotte.

Cette dégustation des 2018 de Bouchard Père & Fils est très intéressante et instructive. Les explications sont bien faites et le livret de dégustation est remarquablement fait.

Nous traversons la rue du château pour entrer dans le magnifique jardin du château et rejoindre le **château de Beaune**. D'habitude, l'apéritif se prend dans le beau salon et le dîner dans l'orangerie. Cette année ce sera l'inverse.

Le **Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut sans année** est extrêmement plaisant, frais et de belle vivacité. Les gougères l'accompagnent avec bonheur. Les tables installées dans le salon ont des noms. Ma table s'appelle « La Cabotte », d'un vin que j'aime particulièrement.

Gilles de Larouzière, président du groupe qui compte notamment Bouchard, Henriot, William Fèvre et le château de Poncié fait un discours de bienvenue dans lequel il expose les grands axes des recherches d'amélioration de la façon de faire le vin en tenant compte de la défense de la nature et de l'adaptation nécessaire au changement climatique. On sent une volonté d'excellence qui concerne toutes les fonctions du groupe.

Le menu qui sera servi est : tortellini dans leur bouillon de volaille / foie gras poêlé aux girolles et noisettes du Piémont / suprême de pintade fermière de Bourgogne farci aux truffes et légumes de saison / assiette de fromages de notre région / forêt noire.

On nous sert le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1990**. En sentant mon verre, j'ai envie de crier « mon Dieu ! » car si les 2018 étaient intéressants, on change de planète avec ce parfum infiniment riche et complexe. Il y a dans ce vin un équilibre et un épanouissement réjouissants et la palette aromatique est d'une richesse rare. C'est un bonheur de boire un vin aussi complet et abouti.

Le **Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils 2003** est une très belle surprise car je ne m'attendais pas à ce que ce vin ait une telle maturité. Il est riche, profond et intense. Il est gourmand sur la pintade.

Le grand moment arrive, quand on nous verse le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1947**. C'est un vin que j'ai déjà bu trois fois, dont une fois en ce lieu et deux fois de ma cave. Le parfum est porteur d'une émotion extrême. Je ressens immédiatement que je suis en face d'un vin immense qui tutoie la perfection et l'éternité. En bouche il se confirme que ce vin est d'une noblesse extrême et d'un équilibre parfait. Le goût est d'une intensité rare. Je me souviens qu'une

fois en ce lieu j'ai pu boire ensemble ce 1947 et le même vin de 1865. La similitude était confondante et il y avait dans le 1865 un léger supplément d'âme, les deux vins étant parfaits.

Ce soir, ce 1947 est dans un état de grâce absolu. Et on sent que l'on est en présence d'un vin d'une hauteur unique. C'est assez fascinant de penser que dans peut-être cent ans, il sera le même que ce qu'il est aujourd'hui.

Le **Porto du 19^{ème} siècle** de la cave de Bouchard a un goût très doux, soyeux presque, et s'il est charmeur, il manque un peu d'énergie. Il est un bon compagnon de la forêt noire, agréable dessert.

Ce dîner montre à quel point les vins ont besoin d'avoir de l'âge pour exprimer leurs grandes qualités. Le Corton Charlemagne 1990 et le Beaune Grèves 1947 sont des vins exceptionnels. Ce dîner est un grand moment d'immersion dans la magie des vins anciens.

Amicales salutations de François Audouze