

Plusieurs repas avec mon fils, occasions d'ouvrir des bouteilles improbables, inconnues et magiques.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Camériers**
Arnaud Berger Négociant à Sorgues 1947 est un vin
exceptionnel.

Pendant le premier confinement de mars à juin, j'avais profité du temps disponible pour inventorier la cave de ma maison que je n'utilisais quasiment plus car je prélevais les vins sur la grande cave. Pour chaque bouteille de la maison j'ai noté le niveau du vin dans la bouteille et parfois des commentaires ont été ajoutés. Pour deux bouteilles, j'ai noté : « à boire avec mon fils ».

Pour la première fois depuis huit mois mon fils qui vit à Miami vient en France. Il avait l'habitude de venir chaque mois pour prendre les dispositions qui s'imposent dans la société familiale dont il est le gérant et il lui semble opportun, malgré les dangers de la deuxième vague du virus, de venir s'occuper de la société. Nous allons le recevoir à la maison pour le week-end.

Je vais naturellement chercher les deux bouteilles que j'avais repérées et destinées à être bues avec mon fils. La première est une bouteille bourguignonne très opaque, sans aucune étiquette, et ornée d'un médaillon en verre gravé évoquant des armoiries ducales. La couronne ducale est très nette, et les lettres au centre forment un dessin assez incompréhensible. Le haut du goulot est recouvert d'une

cire qui a craquelé et s'est érodée. La bouteille soufflée me fait supposer qu'il s'agit d'un bourgogne du 19^{ème} siècle. Ayant en cave miré la bouteille avec une lampe, j'ai vu un liquide clairet qui pourrait très bien être celui d'un bourgogne rouge assez clair.

J'ouvre la bouteille vers 16 heures pour le dîner et le bouchon vient en charpie, mais sans difficulté. Je sens le vin et quelle surprise ! Il ne s'agit pas d'un vin mais d'un alcool et en y repensant quelques heures plus tard, j'aurais peut-être pu penser que ce n'était pas un vin rouge. Mais m'attendant à trouver un vin rouge, je n'avais pas de raison majeure de réagir.

Alors que je ne verse jamais un verre pour contrôler les vins que j'ouvre, car je veux que le vin profite au mieux de l'oxygénation lente, je verse une petite quantité dans un petit verre. La couleur est belle et ambrée. Au goût comme au nez c'est un marc, un marc raffiné et noble, très en douceur mais d'une force alcoolique extrême. Quelle surprise !

Le deuxième vin que je destinai à mon fils est un Châteauneuf-du-Pape Réserve des Camériers (marque déposée) Arnaud Berger Négociant à Sorgues 1947. Et comme en le prélevant en cave j'ai vu un Gigondas lui aussi Réserve des Camériers, j'ai décidé qu'on l'ouvrirait aussi, avant même que je n'aie la surprise de voir que la bouteille antique n'était pas du vin rouge. L'idée que je partage un vieux Gigondas avec mon fils m'excite beaucoup.

A l'ouverture, les deux bouchons viennent en morceaux mais sans problème et sont sains. Tout indique que le Gigondas est de la même période que le Châteauneuf. Le nez du Gigondas est simple et cohérent, sans grande complexité. Le nez du Châteauneuf est envoûtant, d'une rare complexité et évoque un vin de Bourgogne raffiné.

Vers 19h30 l'apéritif commence avec une délicieuse rilette, de la poutargue, et un camembert. Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Cave Privée 1980** est absolument délicieux, d'une très jolie acidité. Il est vif, tout en étant courtois. Il est d'une grande élégance. Je suis étonné de lire que nous buvons la bouteille numéro 1096 sur 1341. Comment est-il possible que l'on ait fait aussi peu de ce champagne en « Cave Privée » ? Il a été dégorgé en 1986 et dosé à 9 grammes. Il est absolument charmant et racé et mon fils qui n'a pas eu l'occasion en huit mois de boire un champagne de cette qualité est aux anges.

Le repas consiste en des joues de bœuf aux carottes qui ont mijoté depuis deux jours et ont embaumé la cuisine. La chair est fondante et les carottes sont des bonbons. Le **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Camériers Arnaud Berger Négociant à Sorgues 1947** est absolument exceptionnel. Quel grand vin. Ce qui frappe toute de suite c'est qu'il est intemporel. J'imagine volontiers que s'il était ouvert dans cinquante ans, il serait strictement le même. Car il a atteint une plénitude totale. Il est riche comme un grand Châteauneuf, et bourguignon comme le serait un Rayas. On se situe dans l'aristocratie absolue du Rhône et c'est le temps et le millésime qui ont anobli ce vin. L'accord avec la viande fondante est sublime.

Le **Gigondas Réserve des Camériers Arnaud Berger vers 1947** est d'une couleur beaucoup plus claire que la couleur intense de son voisin. En bouche il est simple, carré, et c'est une heureuse surprise, car on se dit que s'il était servi seul, on le trouverait fort à notre goût.

Il est tentant ensuite de goûter au **Marc de Bourgogne vers 1850** date qui correspond à ce que l'on a pu trouver de plus proche sur internet. J'aurais volontiers dit que ce marc est de 1890 ou alentour, mais les bouteilles les plus proches sur internet évoquent 1850. On ne se battra pas sur ce point. Ce marc est assez extraordinaire car il a le caractère râpeux du marc mais anobli par un côté un peu doux. Il a une forte personnalité et la noblesse de son écusson.

Comme nous sommes d'humeur joyeuse après avoir bu un Châteauneuf aussi exceptionnel, je cherche parmi les alcools ouverts une **Tarragone des Pères Chartreux** qui pourrait être des années 30 ou 40 dont il restait peu de chose. Nous buvons la fin de cette bouteille d'un litre, ce qui est rare, car on en ouvre plus que l'on n'en finit, et l'alcool, manifestement éventé, même s'il évoquait de beaux souvenirs

de chartreuses, ne pouvait entrer en compétition avec le marc si généreux. Le 1947 et le Veuve Clicquot nous ont fait vivre un dîner mémorable.

Le lendemain, en prévision de la continuation de nos agapes, je fais du vélo d'appartement pendant trois quarts d'heure, des longueurs de piscine pendant plus de vingt minutes, et avec mon fils nous marchons 6,5 kilomètres. Un vrai triathlon. Au moment où nous rentrons je constate avec stupeur que ma femme a cuit de belles andouillettes. Je pensais que nous les mangerions ce soir et que j'ouvrirais un vin qui leur convient. Là, aucune possibilité de pratiquer une ouverture avec oxygénation lente. Or les andouillettes imposent du vin. Il faut un vin jeune que l'on ouvre sur l'instant. Je descends en cave avec mon fils. Je vois un Pichon Baron 1970 au niveau dans le goulot. Mon fils acquiesce. Ce sera celui-là. Prendre comme vin jeune un vin de cinquante ans indique une vision un peu particulière de l'échelle des âges des vins.

Le **Château Pichon Baron de Longueville 1970** a un nez qui n'est pas encore assemblé mais qui promet. Dans le verre on sent que le vin a besoin de s'ébrouer, mais ce jeune adolescent réagit vite et sur l'andouillette il se montre d'une belle structure. Il est noble et racé, peut-être un peu strict, mais de belle largeur. C'est un grand bordeaux très bien construit et représentatif de Pauillac.

La priorité est à une bonne sieste. J'ai en tête de faire goûter à mon fils de belles énigmes. A 16 heures j'ouvre en cachette les vins du soir qui sont prometteurs. Vers 19 heures débute l'apéritif avec un **Champagne Dom Pérignon 1973**. Le pschitt est inexistant, la bulle est rare mais existe et la couleur du champagne est presque rosée. Est-ce l'éclairage ambiant, ce n'est pas exclu. Le champagne est fruité, large, expressif et plein de charme. Il est évolué bien sûr mais cela lui va bien. Avec le reste des rillettes et un camembert il montre ses aptitudes gastronomiques. Mais c'est surtout avec du caviar osciètre que l'accord est fusionnel. Ce champagne est grand tout en étant souriant et ensoleillé. J'ai un faible pour ce millésime en Champagne.

Avant de passer à table je promets à mon fils que s'il trouve l'appellation et l'année du vin qui va suivre, je lui offre un séjour aux Seychelles de six semaines. Je ne prends aucun risque car le **Sancerre Clos La Perrière sauvignon Archambault Père & Fils à Fontenay Saint-Satur 1951** est introuvable. A l'ouverture le parfum était prometteur. Ce que nous buvons est époustouflant. C'est un vin parfait à la belle acidité et de grande fraîcheur, et comme le Châteauneuf de 1947, c'est un vin que l'on imagine éternel tant il est absolument cohérent et équilibré. Il est tellement brillant que nous sommes subjugués. Qui imaginerait qu'un sancerre de 69 ans pourrait avoir cette prestance ? La bouteille était belle, de beau niveau et le vin de belle couleur vu à travers le verre, ce que j'avais consigné dans mes notes de cave. Mais briller à ce point je ne l'imaginai pas. Nous avons mangé un dos de saumon fumé et des maquereaux fumés qui ont montré la vivacité du sancerre. Nous sommes subjugués par ce vin.

Pour le vin suivant, prévu pour des Kouign-Amann, j'ai dit que s'il trouvait le vin mais surtout la région à 500 kilomètres près je lui offrais un voyage plus modeste que les Seychelles mais tentant quand même. Le **Icewine Pellar Estates Niagara on the lake Ontario Canada 2007** se présente dans une bouteille de 200 millilitres. Il titre 11,5°. C'est ma femme qui après avoir senti proposera Eiswein, ce qui est impressionnant puisqu'elle n'en boit pas. Les régions trouvées furent à plus de six mille kilomètres du Canada. Le vin est très agréable. On reconnaît le vin de glace à ce petit côté de glaçon que l'on suce et j'ai trouvé une belle largeur à ce vin délicat qui n'a pas beaucoup de complexité mais se boit bien.

Comme nous étions heureux de ce dîner nous avons pris un verre du Marc de Bourgogne fascinant de complexité. Mais je commence à douter qu'il s'agisse d'un marc. En deux repas nous avons eu la chance de rencontrer deux vins quasiment éternels tant leur structure est assemblée, le Châteauneuf du Pape 1947 et le Sancerre 1951. Quel bonheur.

J'espère que le troisième repas du week-end sera dans la même lignée. J'ai prévu un vin qui devrait soutenir ce challenge.

Amicales salutations de François Audouze

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