

Un Dom Ruinart bu en solitaire, un Rimauresq bu aussi en solitaire, un déjeuner avec une amie et des grands vins et retour à Paris pour faire honneur à La Tâche 1957 du Domaine de la Romanée Conti.



L'émotion est grande de boire **La Tâche Domaine de la Romanée Cinti 1957.**

Les couvre-feux qui varient au gré des humeurs gouvernementales rendent difficiles les occasions de partager des vins avec des amis. L'envie d'ouvrir du vin me prend et ce d'autant plus qu'il reste une boîte de caviar, non utilisée lors des fêtes de fins d'année. Dans la cave beaucoup de bouteilles me tentent et je jette mon dévolu sur un **Champagne Dom Ruinart 1988.**

Alors que nous adorons la combinaison coquilles Saint-Jacques crues avec caviar car le sucré des coquilles se marie divinement au salé du caviar, ma femme a envie d'essayer un accord du caviar avec des coquilles Saint-Jacques poêlées. Les coquilles sont superbes, mais l'accord ne se trouve absolument pas, car la coquille ainsi poêlée n'a dans sa palette de goûts aucun qui puisse faire vibrer le caviar. Nous le saurons pour une prochaine fois.

C'est avec une baguette de pain et du beurre que le caviar va prendre son envol et pourra converser avec le champagne. Le champagne a été ouvert au dernier moment. Le bouchon est extrêmement

difficile à tirer et vient entier, offrant un pschitt dynamique. La bulle est active, la couleur est très peu ambrée. Le champagne offre une belle complexité, vif, intense, avec des petites traces de maturité qui ne gênent pas le plaisir. Il va s'arrondir au fur et à mesure de la dégustation. Il est bien titillé par le sel du caviar. Son énergie et sa palette large en font un champagne noble, de grand plaisir. Il y a sans doute des champagnes plus adaptés au goût du caviar. Ce champagne appelle plutôt des viandes blanches et des sauces pour délivrer toute sa générosité. Mais j'en ai bien profité.

Nous devons recevoir une amie. Une épaule d'agneau avait été mise au four pour une cuisson préparatoire à basse température la veille du déjeuner. Mais il a fallu reporter le rendez-vous. La viande ne pouvait pas attendre. Nous l'avons mise au programme du dîner. Un vin s'impose. Je choisis en cave un **Côtes de Provence Rimauresq 1983**.

Le niveau dans la bouteille est à un centimètre sous le bouchon, ce qui est parfait. En tournant le tirebouchon, je m'aperçois que le bouchon peut tourner dans le goulot sans effort, car il n'est pas comprimé. Je vérifie une fois de plus un phénomène curieux : un bouchon extrêmement serré peut accompagner une baisse de volume et un bouchon peu serré peut avoir mieux empêché l'évaporation. Comprenne qui pourra. Le nez à l'ouverture trois heures avant le repas est magnifique et prometteur, j'entrevois la garrigue.

La viande d'agneau est superbe et typée, forte. La souris est d'une grande intensité tout en étant fondante. Le vin est velours. Il évoque le sud, la garrigue, le romarin et le genêt. Son amertume est très sensible, atténuée heureusement par ce goût velouté. Le finale n'est pas très long.

Il n'a pas l'énergie d'un vin jeune mais compense par sa cohérence. La viande et la sauce mettent en valeur ce vin qui a un peu perdu de sa vivacité. J'adore les vins du sud et l'image qui me vient est d'aimer ce Rimauresq comme j'aime les vins du domaine du Pégau en Châteauneuf-du-Pape. Ce vin était nécessaire pour profiter d'un agneau puissant et charnu. Un Mont-d'or s'est montré plus pertinent sur le vin de 1983 qu'un saint-nectaire.

L'amie que nous devons recevoir nous rend visite deux jours plus tard. Il n'est plus question d'épaule d'agneau. Ce sera un poulet. J'ai l'humeur à ouvrir de grands vins. L'apéritif se prendra avec un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème sans année**, qui a été commercialisé, si ma mémoire est bonne, dans les années 90, avec des vins des décennies 90 et 80. Il y aura des olives de Kalamata, des chips à la truffe, du fromage Jort, une rilette parfaitement adaptée au champagne, mais le meilleur accord, surprenant, sera de petits toasts à la confiture de fraise et aux copeaux de stilton. Le champagne avait été ouvert une heure avant le repas et son bouchon très court était venu sans problème, délivrant un pschitt discret. Dans le verre la bulle est active et la couleur légèrement ambrée est jolie.

Ce champagne est un voyage sur une autre planète car aucun champagne récent ne pourrait offrir de telles subtilités. Ce champagne complexe est insaisissable comme un félin. Quand on croit avoir compris son message, il en change, délivrant une nouvelle palette de complexités. Il est d'un charme raffiné. C'est un grand champagne que j'adore.

Il se trouve que sur Instagram un grand amateur avait raconté sa dégustation d'un **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990** et il l'avait trouvé parfait au point de lui accorder une note de 100 points sur 100. Ça m'a donné l'envie d'en goûter un que j'ai ouvert ce matin vers 9h30. J'ai cru pouvoir utiliser le tirebouchon limonadier pour remonter le bouchon mais le bas du bouchon, imbibé, n'est pas remonté. Je l'ai doucement levé avec la mèche que j'aurais dû utiliser avant la levée complète du bouchon. A l'ouverture la complexité du parfum annonçait un vin très riche. Au moment du service, dès le premier nez, je me suis senti comme le héros d'un film de cambriolage de banque, au moment où la combinaison du coffre, enfin découverte, libère une lourde porte et laisse montrer un trésor incommensurable. Car ce vin est une expression de la perfection du vin.

L'émotion n'est pas aussi vive que celle que j'avais eue en buvant l'Hermitage La Chapelle 1961, qui trône en haut de mon Panthéon, mais je ressens l'émotion que me donnent les vins parfaits, ceux dont on sait qu'ils ont atteint une forme totalement aboutie. Alors, je jouis de ce vin merveilleux, plein,

riche, velouté, à l'amertume magiquement dosée. C'est du bonheur pur. J'imagine très bien que 1990 est le grand successeur du 1961 parmi les plus grands vins de ce domaine. Sa cohérence et sa longueur sont de vrais bijoux.

Le repas s'est conclu sur une galette des rois qui comportait une fève et un santon. Ce devait être un jour particulier pour moi, car j'ai eu la chance de trouver sur mon assiette à la fois le santon et la fève. Tout en ce jour était bonheur.

De retour à Paris l'horizon semble bouché pour partager des vins avec des amis. Je suis seul à la maison, confiné de fait, même s'il n'y a qu'un couvre-feu. Qui aurait cru il y a un an que je puisse évoquer une telle situation. Mais les hasards se produisent. En rangeant des vins en cave j'ai vu une bouteille au niveau très bas. Voilà une bonne occasion de tromper ma solitude.

Je rapporte la bouteille à la maison et le lendemain, vers 15h30, j'ouvre la bouteille de La Tâche 1957. La capsule collée au bouchon se déchire lorsque je veux la retirer. Le haut du bouchon est dur comme du béton et il est très difficile de planter la mèche du tirebouchon. Cela me surprend toujours que des bouchons qui paraissent hermétiques comme celui-ci aient donné lieu à une évaporation importante, puisque le niveau est à environ 13 centimètres sous le bouchon, alors que des bouchons qui tournent facilement dans le goulot n'ont donné lieu à aucune perte, comme le Rimauresq raconté ci-dessus.

Le bouchon vient en mille morceaux car le verre du goulot est resserré tout en haut, ce qui déchire le liège à la traction. J'avais humé le haut du bouchon si dur et ce n'était pas très engageant alors que le parfum qui se dégage du vin est magnifique. Riche, dense, très fruité, il est prometteur. Il évoque pour moi le parfum de très vieux Lafite, très concentrés. Alors je mets un bouchon neutre pour couvrir le haut, pour ne pas perdre cette belle odeur, tout en laissant au vin le temps de s'élargir.

Vers 19h30, c'est l'heure de l'apéritif. J'ouvre une demi-bouteille de **Champagne Léon Camuset Blanc de Blancs sans année** de Vertus. Ce champagne était le champagne de famille de mon grand-père. La demi-bouteille doit avoir environ trente ans. L'ambre est assez prononcé et le champagne n'a plus de bulles. Il a un pétillant encore présent et j'aime son côté un peu suranné, vieillot, mais qui raconte de belles choses. Sa légère amertume lui donne du caractère. Je coupe des tranches de saucisson qui sont le compagnon idéal pour ce champagne.

Je suis un bien piètre cuisinier, limitant mes compétences à cuire des œufs à la coque. Au-delà, je ne m'aventure pas. Aussi la dégustation de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957** se fera avec deux morceaux de saint-nectaires différents, ce qui se révélera idéal. Le nez du vin n'a plus le caractère fruité que j'avais senti il y a presque cinq heures. C'est le sel, marqueur des vins du domaine qui s'impose. Au premier contact, je sens l'âge. Mais l'âge n'est pas un problème pour moi car il y a la noblesse. Ce que je ressens c'est le terroir de La Tâche aux pentes et courbes si harmonieuses. Il se trouve que j'ai bu 129 fois La Tâche sur 56 millésimes et je ressens ici l'âme de La Tâche. Le vin est plus fatigué que d'autres mais l'âme est là. Le message est de sel, de terre, janséniste, simplifié tout en étant subtil, et le vin me dit : je suis La Tâche. Et j'adore cette période où les vins furent difficiles. Et ce que je retiens le plus, c'est l'émotion qu'il dégage. Et cette émotion est encore plus forte parce que je suis tout seul, puisque je n'ai que ce vin sur lequel me concentrer. Chaque gorgée me lance un message et je le reçois avec émotion.

Ce qui me surprend, c'est la longueur extrême de ce vin, qui n'est pas puissant mais long. Il y a des similitudes avec des années discrètes mais expressives de la décennie 70. La lie que je verse dans mon verre est un concentré de puissance et d'expression du vin. C'est un bouquet final magistral. Je suis ému au point que les larmes ne sont pas loin de poindre.

J'aurais aimé ne pas être seul à boire ce vin émouvant, mais j'ai eu une belle bouffée de bonheur.

Amicales salutations de François Audouze