

251ème repas de wine-dinners au restaurant Le Sergent Recruteur, dégustation verticale du Château Corbin-Michotte Saint-Emilion, pour les neuf millésimes de 2010 à 2018.



Ce **Corton Grèves Louis Latour 1919** est particulièrement émouvant. Il est raconté dans ce bulletin

Il y a trois jours, j'avais livré les vins du 251^{ème} repas de wine-dinners au [restaurant Le Sergent Recruteur](#), ce qui m'avait permis de renouer avec la cuisine d'Alain Pégouret, le chef avec lequel j'ai fait le plus grand nombre de mes dîners, car il était le chef du restaurant Laurent. De bon matin, vers 8 heures, j'ouvre dans ma cave neuf millésimes consécutifs du Château Corbin-Michotte, Saint-Emilion, de 2010 à 2018, car j'ai prévu pour les convives du déjeuner de faire ensuite avec moi la dégustation verticale de ce vin. Mes convives ne sont pas prévenus.

J'arrive ensuite vers 9h30 au Sergent Recruteur pour ouvrir les vins du déjeuner. Le Corton Grèves 1919 a été certainement reconditionné puisque l'étiquette porte « appellation contrôlée » mention qui n'existait pas à cette époque. Je pensais à un rebouchage du domaine Louis Latour dans les années soixante, mais le bouchon est venu en tellement de morceaux que le rebouchage est sans doute plus ancien. Le plus beau des bouchons est celui du Rota 1858, tout petit, d'un liège exceptionnel, la bouteille n'ayant rien perdu de son volume en 163 ans. Tous les parfums sont parfaits les plus beaux

étant celui du Rota 1858, du Bâtard-Montrachet 1990 et du Porto 1872. Je fais sentir les vins à **Norman** le sommelier et à **Benjamin** chef de salle. J'ai apporté en cuisine le Rota 1858 et le Porto 1872 afin que le chef et son équipe voient comment orienter les sauces et les saveurs en fonction de ce qu'ils sentent.

Il se trouve que j'ai vécu deux ans dans l'île Saint-Louis, aussi, les ouvertures faites, j'ai flâné dans l'île et j'ai pris une bière sur la terrasse d'un café en ayant Notre-Dame en face de moi. L'esprit « Ile Saint-Louis » est revenu me charmer. Un moment de grand bonheur.

Nous sommes six à déjeuner dont seulement cinq buveurs. Un seul est nouveau dans ce repas. Le menu mis au point il y a trois jours et créé par le chef **Alain Pégouret** est : rillettes de maquereau sur toast et bâtonnet de comté / tourteau en gelée de homard / turbot cuit à la nacre / homard rôti, sauce des sucs à peine caramélisés, panisse / bouillon de poule / volaille culoiselle rôtie à l'ail noir / pigeon rôti, jus de pigeon / la cerise gourmande, chantilly à la fleur de sakura.

J'avais ouvert les champagnes une heure trente avant le service et le 1973 m'avait offert un joli pschitt alors que le 1961, du fait d'un bouchon trop recroquevillé était resté muet. Le **Champagne Dom Pérignon 1973** est dans un beau stade de son évolution. Il est expressif, suggérant plus qu'il n'affirme, avec de jolies subtilités. Les toasts aux rillettes excitent délicieusement ce champagne raffiné.

Le **Champagne 'Perfection' Jacquesson 1961** est beaucoup plus marqué par l'âge. Il faut s'acclimater à ses goûts tertiaires et alors le miracle se produit grâce à la gelée du tourteau qui donne un coup de jeune au champagne qui devient délicieux. C'est, je crois, le plus bel accord du repas, Alain Pégouret étant depuis toujours le prince des tourteaux.

Le **Bâtard Montrachet Fontaine & Vion 1990** a un nez irréal. D'une puissance incroyable, celle des grands Bâtards. Le turbot est cuit à la perfection et la pomme de terre comme la sauce forte auraient dû être mis en sourdine pour laisser la place à l'accord divin de la chair du poisson avec le vin puissant riche, au fruit généreux.

Le **Rota vin d'Espagne 1858** est une apparition divine. Vif comme un madère, chaleureux comme un de mes vins de Chypre de 1845, ce vin est l'expression du bonheur absolu. Tout est en charme, mais un charme conquérant. Avec le homard, nous vivons une extase d'autant qu'il est copieux.

Après ce moment de grâce absolue, il fallait que le palais se repose. C'est Alexandre de Lur Saluces qui m'avait dit que lorsqu'un liquoreux apparaît en cours de repas, il faut boire une tasse de bouillon de poule et le palais est prêt à affronter les rouges. Ce fut fort judicieux et c'est ce que nous avons fait.

Le **Château Branaire Saint-Julien 1947** est remarquable. Son nez est subtil et raffiné, sa bouche est pleine de charbon et de truffe laissant une belle empreinte avec un finale précis. La volaille a une mâche d'une douceur infinie qui convient au vin.

Le **Corton Grèves Louis Latour 1919** est certainement la plus grosse surprise pour tout le monde. Comment un vin de cent deux ans peut-il avoir une telle prestance ? Il est vif, précis, charmeur et délicieusement bourguignon avec une belle râpe que j'aime dans le finale. Le pigeon est délicieux et l'accord, classique, se trouve idéalement. Ce vin est une vraie synthèse de l'esprit bourguignon.

Lorsque nous avons bâti le menu il y a trois jours, Alain Pégouret avait suggéré que nous utilisions son dessert à la cerise, ce qui me paraissait logique. A l'ouverture, le **Nectar Do Douro J.A. Simoés 1872** sentait la cerise ce qui a réjoui l'équipe de cuisine. Le Porto servi dans les verres est clair et, d'un rose pâle, ce qu'on ne pouvait soupçonner car la bouteille est opaque. Il s'agit donc d'un porto blanc d'une douceur exaltante. Quel raffinement. Les cerises se marient avec le vin dont l'alcool est plus sensible que celui du Rota 1858, et la chantilly est plutôt une gêne pour l'accord. C'est sur la cerise pure que le vin de 149 ans s'épanouit.

Il est temps de voter. Nous sommes cinq à voter pour nos cinq préférés de sept vins. Trois vins ont été nommés premiers, le Rota 1858 trois fois, le Dom Pérignon 1973 une fois et le Corton 1919 une fois.

Le vote du consensus serait : **1 - Rota vin d'Espagne 1858, 2 - Corton Grèves Louis Latour 1919, 3 - Bâtard Montrachet Fontaine & Vion 1990, 4 - Champagne Jacquesson "Perfection" 1961, 5 - Champagne Dom Pérignon 1973, 6 - Nectar Do Douro J.A. Simoés Figueira 1872.**

Mon vote est : **1 - Rota vin d'Espagne 1858, 2 - Corton Grèves Louis Latour 1919, 3 - Nectar Do Douro J.A. Simoés Figueira 1872, 4 - Bâtard Montrachet Fontaine & Vion 1990, 5 - Champagne Jacquesson "Perfection" 1961.**

La suite du programme se fera dans ma cave. Le repas a été particulièrement brillant par la qualité des produits, des cuissons et des sauces et les vins ont été tous dans un état d'absolue perfection.

Après le repas, nous nous rendons dans ma cave car le déjeuner était initialement prévu dans ma cave puisqu'on ne savait pas à quelle date les restaurants ouvriraient. Les vins méritaient la cuisine d'un chef de talent. Mes convives ne voulaient pas rater l'opportunité de visiter ma cave. Je leur ai fait une surprise, qui est une **dégustation verticale du Château Corbin-Michotte**, Saint-Emilion pour les neuf **millésimes de 2010 à 2018**. La genèse de cette dégustation commence par un mail d'**Emmanuel Boidron** que je connais ainsi que son père depuis près de vingt ans. Il apprécie mes écrits sur le vin et aimerait que je donne mon avis sur ses vins. Je lui réponds que si je peux exprimer des avis personnels sur des vins anciens, je n'ai aucune compétence pour juger des vins très jeunes. Cela ne rebute pas le vigneron qui va m'envoyer ses vins. Je lui dis qu'ayant horreur de gâcher, je ferai participer mes convives du 251^{ème} repas à cet exercice. La femme de l'initiateur du déjeuner ayant rejoint son mari en fin de repas au Sergent Recruteur, nous serons donc six à goûter les vins.

Voici ce que j'ai écrit sachant que pour pouvoir classer j'extrémise les différences.

2018 : beau nez de griotte, vin fluide, agréable, équilibré au finale très vert tant il est jeune.

2017 : nez calme, vin sans aspérité, un peu trop calme, sauvé par un finale très construit. Va progresser.

2016 : nez expressif, bel équilibre, beau vin au finale qui promet un vin gastronomique. Il est fluide et beau.

2015 : nez de fenouil, un peu trop végétal. Le finale est rêche. Il sera grand mais il est fermé maintenant.

2014 : nez agréable, bouche calme et élégante, le finale est motivant.

2013 : superbe nez. La bouche est fluide, manquant un peu de matière. Beau finale mais vin trop calme.

2012 : nez que j'adore. Bouche agréable, fluide, beau finale. J'aime assez.

2011 : nez discret. Beau vin fluide au beau finale. Sera grand. J'aime sa fluidité.

2010 : bouche fluide, beau parcours en bouche. Vin solide et riche.

Dans l'envoi, deux vins plus anciens avaient été joints. J'ai préféré qu'on se concentre surtout sur les vins jeunes.

Mes amis ayant sérieusement travaillé, le vote du consensus serait : **2016 – 2018 – 2011 – 2010 – 2012 – 2015.**

Mon vote est : **2018 – 2016 – 2010 – 2015 – 2011.**

Ce qui apparaît c'est que Corbin Michotte est un solide Saint-Emilion qui a toutes les belles caractéristiques d'un grand Saint-Emilion. Tout jeune il est brillant puisque 2018 et 2016 sont les deux premiers pour mon vote et pour celui du consensus. Il y a des variations entre les millésimes, mais je suis sûr qu'avec le temps les différences s'estomperont. Je suis surtout favorablement impressionné par la fluidité et la cohérence de ce vin.

Le 1966 qui était joint et avait un léger nez de bouchon m'est apparu comme très frais, agréable, fluide et qui se boit bien. La qualité des vins récents est à signaler.

Comme je voulais être sûr de répondre au souhait d'Emmanuel Boidron, je suis revenu le lendemain goûter les verres de la dégustation. La période est de forte chaleur mais j'ai trouvé que cela n'avait pas du tout affecté les vins.

Voici le nouveau compte-rendu, fait, bien sûr sans consulter les notes précédentes.

2018 : attaque superbe, beaucoup de fruit. Agréable et plaisant à boire.

2017 : moins chaleureux, plus tendu, un peu amer

2016 : frais, joyeux, large et souriant au finale un peu moins glorieux que celui du 2018.

2015 : belle attaque, plus court que 2016 et 2018, finale noble et riche

2014 : plus plat que les autres. Il manque de matière. Serait bon sur un plat.

2013 : vin frais qui n'a pas la puissance des meilleurs. Il est plus aérien. Il m'avait plu hier en fin de soirée. Il va devenir intéressant. Il a plus de personnalité dans son finale

2012 : attaque un peu saline. Il me plaît moins qu'hier.

2011 : attaque chaleureuse. Il est plaisant mais manque un peu de longueur.

2010 : vin superbe, joyeux tout en étant construit. Un grand vin au finale convaincant.

Mon classement du lendemain est **2018 – 2010 – 2016 – 2011 – 2015 – 2013 – 2012 – 2017 – 2014**.

La solidité de ces vins est certaine. J'ai voulu jouer le jeu pour mon ami Emmanuel Boidron. J'ai accueilli ces vins non pas pour déterminer ce qu'ils deviendront mais pour ce qu'ils sont aujourd'hui. Le moins bien classé deviendra peut-être meilleur que le premier classé parce que son évolution l'y conduira. Si le 2018 est le meilleur c'est parce qu'il est bien fait mais aussi parce qu'il profite de sa belle jeunesse. Mais c'est ensuite le plus vieux (si l'on peut dire), le 2010, qui recueille mes faveurs. C'est une belle dégustation d'un grand vin.

Pour remercier mes amis d'avoir été si studieux, j'ai servi un **Rhum Black Head Rum, West Indies Rums, distribué par Cazanove à Bordeaux**. L'étiquette ferait exploser de fureur tous les antiracistes qui veulent reconstruire l'histoire à leur façon. Ce rhum est particulièrement doux et délicieusement piquant. Sa longueur est infinie. Il a dû être mis en bouteille dans les années 50 et provenir de fûts des années 30. C'est une merveille.

Quand ma femme m'a appelé vers 20h20 pour venir aux nouvelles, par malice je lui ai dit : « nous sommes encore en train de déjeuner ». J'ai rectifié ensuite bien sûr.

Ce repas, cette dégustation inopinée et ce rhum ont fait de cette journée une journée mémorable. Il est temps de baisser le rideau pour profiter de l'été dans ma thébaïde du sud.

Amicales salutations de François Audouze