



FRANÇOIS AUDOUZE

Collectionneur de vins anciens - Organisateur des Wine Dinners

L'HERMITAGE SERAIT-IL LE PLUS GRAND VIN DU MONDE ?

C'est la question que pose notre collaborateur après un de ses Wine Dinners d'exception qui aura réuni 12 vins de légende. Récit d'un moment hors du temps.

A l'issue d'un inoubliable déjeuner au restaurant Plénitude d'Arnaud Donckele, au sein de l'hôtel Cheval Blanc dans la capitale, j'ai immédiatement pensé au Jugement de Paris, cet événement qui, en 1976, a créé un tremblement de terre dans le monde du vin. Le marchand de vin britannique Steven Spurrier et l'Américaine Patricia Gallagher voulaient faire comparer par un jury éclectique les vins californiens et français du début des années 1970, pensant que les français gagneraient haut la main (Steven ne vendait alors que du vin français, *ndlr*) et ce furent contre toute attente les vins américains - blancs et rouges ! - qui arrivèrent en tête. Revenons au déjeuner. Fin 2021, lorsqu'il devint plus facile d'organiser des repas freinés jusqu'alors par le Covid, je proposai à des amis fidèles le programme d'un repas. Deux d'entre eux me dirent : « *Pourquoi ne proposes-tu pas un repas où il n'y aurait que des vins de légende, du style de l'Hermitage La Chapelle 1961 ?* ». Je leur dis que le budget d'un tel repas serait hors-norme et, comme je m'y attendais, les amis déclinèrent.

Mais j'avais fait un programme qui me plaisait. C'est grâce à des abonnés de mon compte Instagram et à l'invitation faite à mes deux filles que j'ai pu constituer une table de dix convives. Les vins sont répartis en six groupes de deux dans lesquels j'essaie de ne pas créer de rivalité

directe. Une rivalité directe c'est par exemple Haut-Brion 1959 et Haut-Brion 1961 car il faut choisir un vainqueur. Une rivalité indirecte, c'est par exemple Petrus 1979 face à Cheval Blanc 1934. L'écart d'âge ne rend pas évidente la comparaison. Seul le goût de l'instant décide du vainqueur et non pas la qualité intrinsèque des vins.

Nous avons commencé par un Champagne Salon 2006 bu seul, pour mettre notre palais en pleine possession de ses moyens. Mission accomplie. Le premier duo est le seul où il y a une rivalité directe : Champagne Dom Pérignon 1943 avec Champagne Salon 1943. L'âge est le même mais les deux champagnes sont si différents. Pour mon goût, le préféré est le Salon pour sa noblesse et sa complexité alors que le Dom Pérignon est tout en charme. À ma grande surprise, mes trois voisins de droite préféreront le Dom Pérignon et dans les votes il sera le mieux noté des deux du fait d'un accord divin avec des escargots.

Pour les blancs, le binôme est : Vin blanc de Lafite 1959, nectar rarissime à la couleur de blé d'été, et un Montrachet Domaine Leflaive 1996 qui subjuguait mes convives américains et anglais, qui ont eu des problèmes nombreux avec les bouchons des vins blancs de cette époque. Pas de compétition possible mais mon cœur ira vers le Lafite, d'une énergie peu commune. Lafite n'a pas poursuivi cette expérience d'un vin blanc, quel dommage. >>>

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE GRAND CRU CLASSÉ



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Certifié en Agriculture Biologique

“

Le binôme bourguignon comporte une Romanée-Conti domaine de la Romanée-Conti 1999 encensée par les critiques du monde entier et un Échézeaux Henri Mayer 1990 en magnum.

”

Les bordeaux sont représentés par un Château Lafite 1869 qui m’a fait une heureuse surprise par l’excellence de son goût et par un Château Mouton Rothschild 1945 fidèle à sa légende de perfection. Cet immense vin de 1945 fut mon préféré par l’équilibre archétypal de sa structure et le Lafite 1869 s’est montré sous une forme éternelle, non touché par l’âge.

Le binôme bourguignon comporte une Romanée-Conti domaine de la Romanée-Conti 1999 encensée par les critiques du monde entier – mais que j’ai trouvée un peu trop timide – et un Échézeaux Henri Mayer 1990 en magnum. Sur le papier, avant le repas, j’avais imaginé que le vin de Mayer serait au firmament des votes. Dans ce duo, ce vin de 1990 d’une subtilité extrême est mon préféré.

Pour le Rhône, l’Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961 qui était à ce jour le plus grand vin rouge de ma vie confirme par cette bouteille que c’était justifié. Le vin est d’un équilibre indestructible. Et l’Hermitage Cuvée Cathelin Chave 1991 que je considère comme la plus grande année de ce vin montre que j’avais raison de le penser. Mon cœur a penché du côté du 1961.

Le dernier couple est celui que forment le Château d’Yquem 1858, subtil et délicat, qui a mangé son sucre mais a conservé un peu de gras, et le Constantia d’Afrique du Sud circa 1860, le vin le plus prisé au XVIII^e siècle, qui fait voyager dans des saveurs des *Mille et Une Nuits*. Nous avons voté en fin de repas pour l’ensemble des vins sans référence aux binômes. C’est un vote de plaisir où la gastronomie joue son rôle car le menu conçu par Arnaud Donckele (qui venait l’avant-veille d’obtenir trois étoiles Michelin pour Plénitude à Paris, soit 6 étoiles avec La Vague d’Or à Saint-Tropez, *ndlr*) a parfaitement mis

en valeur les vins. Son pigeon sur les vins du Rhône créa par exemple un accord de pure jouissance.

Chacun vote pour ses 5 préférés et je calcule le vote global en décernant des points selon cette hiérarchie : 20 pour le premier, 15 pour le second puis 11, 8 et 6 points. Les résultats en points sont : 1 - Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991 avec 112 points ; 2 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961 avec 77 points ; 3 - Vin blanc de Lafite 1959 avec 76 points ; 4 - Château Mouton Rothschild 1945 avec 74 points ; 5 - Échézeaux Henri Mayer Magnum 1990 avec 65 points ; et 6 - Champagne Dom Pérignon 1943 avec 49 points. L’Ermitage Chave est largement en tête alors que les trois suivants sont dans un mouchoir de poche. Dans mon vote, ce qui concerne les Rhône donne l’Hermitage 1961 en premier et l’Ermitage 1991 en troisième, après le Mouton 1945.

Ce classement m’a fait penser au Jugement de Paris, au cours duquel des experts ont jugé des vins à l’aveugle et ont donné des notes alors qu’ils se trompaient, confondant des vins américains avec des vins français. Dans ce repas, nous savions ce que nous buvions et nos votes étaient de plaisir, non influencés par les étiquettes puisque Mouton, le domaine de la Romanée-Conti ou Yquem sont des noms qui n’ont pas fait vibrer les votants. Pratiquant ces votes depuis plus de 260 dîners, je considère que voter pour le plaisir des vins en sachant ce que l’on boit donne de très bonnes indications. C’est plus fiable que de se tromper de région à l’aveugle. Alors, que conclure ? L’Hermitage (ou l’Ermitage) serait-il le plus grand vin du monde ? Pourquoi ne pas le croire ? J’en ai envie. / francois.audouze@wine-dinners.com



DOMAINE DE TERREBRUNE

CALCAIRE DU TRIAS



GRAND VIN DE BANDOL

www.terrebrune.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé