

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Photo d'un **Sèneclauze, vin d'Algérie 1953**. Je n'ai pas inclus dans wine-dinners la notion de « club » avec adhésion, droit de ceci ou de cela. Mais il est bien certain que l'ouverture de certains vins algériens magiques ne se fera qu'avec des grognards, excipant de plusieurs batailles à mes cotés ! Ce sont ceux-là qui pourront dire un jour : « j'y étais ».

Ce bulletin est le **cinquante huitième**. Il raconte des petits événements d'un parcours de recherche.

Grande réunion de l'Union des Grands Crus de Bordeaux qui présentait les vins du millésime 2000, sauf Carbonnieux, qui, ayant sans doute mal lu son plan de vol, faisait goûter son rouge 1995, largement plus ouvert, donc non comparable. Quand on goûte des 2000, qui ont tellement de puissance et de tannins, très rapidement on atteint le seuil de saturation, et il n'est plus possible de juger, sauf au nez. C'est donc au feeling qu'on se plait à faire des différences qui ne résisteraient sans doute pas à un examen plus approfondi. On place évidemment en tête des chouchous : La Conseillante, Haut-Bailly. On découvre de très bons vins : Phélan Ségur qui comme en 1999 est très bien réussi, Maucaillou qui est largement plus agréable maintenant que des vins plus charnus. Des convives alentour cèdent au charme des vins tout en puissance : Clinet, Pichon Longueville, Léoville Barton, Smith Haut Lafitte. Et, au fil des présentations, on se plait avec La Lagune, Pape Clément, Beychevelle, Talbot et tant d'autres merveilles qui vont éclore.

A table, nous sommes placés à la table de Pape Clément et La Tour Carnet. Le **Pape Clément blanc 1999**, dès qu'il a pris un peu de chaleur, a un gras fort agréable. Peut-être un peu trop généreux. Quelques années vont le domestiquer. Sans doute un peu monolithique pour un Bordeaux blanc. Le **Pape Clément 1996 rouge** a une belle attaque, puis s'éteint tout de suite. Etait-ce la bouteille ? Le représentant du groupe de M. Magrez le

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 300.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

trouvait normal. Une bouteille de **La Conseillante 1996**, fruit d'une rapine obscure n'a pas montré tout le génie de ce vin, et c'est en fait, des trois rouges de la table, le **La Tour Carnet 1998** qui est apparu comme le plus adapté à ce moment là. En fin de repas, un aimable **Nairac 1999** a rappelé le charme du Sauternes. Belle soirée à l'Automobile Club où la fine fleur des producteurs de Bordeaux nous faisait le plaisir d'être personnellement présente. Profusion de 2000 année exceptionnelle qui promet des merveilles mais qui, à cet âge, donne des différenciations qui vont forcément évoluer jusqu'au moment où les vins seront épanouis.

Petit flash back. Je vais acheter quelques vins chez un négociant qui m'est inconnu. On m'ouvre un **Chablis Grand Cru les Clos de chez Dauvissat 1983**. Il faut admettre qu'il existe de plus mauvais accueils. Belle expression de Chablis même s'il s'arrête assez vite, ce qui n'aurait pas été le cas de précédentes bouteilles. J'en profite pour suggérer un déjeuner en commun chez mon ami Jacques Fillot des Foudres de Bacchus à Gentilly, qui a une si jolie cave de vins actuels, et on ouvre **Château Martet, Sainte-Foy Bordeaux 1999**, magnifique merlot si bon sur des huîtres (mais oui), un **Domaine Gauby vieilles vignes 2000 cotes de Roussillon Villages** et un **Roc d'Anglade 1999 Coteaux du Languedoc**. Ces deux vins précédés d'adjectifs qualificatifs laudatifs me paraissent de bons essais, mais je préfère la fraîcheur d'un Sainte-Foy Bordeaux qui ne s'essouffle pas à des vins du Sud qui s'enflent un peu (le jugement est un peu sévère, mais j'aimerais voir ces vins talentueux exprimer plus de terroir). Ayant pris la précaution d'avoir dans ma musette les restes des vins du réveillon, j'ai constaté comme le Léoville Las Cases 1945 se tenait encore bien après trois jours, comme le Cotes de Beaune 1947 brillait encore, le Nuits Saint Georges 1926 s'étant évanoui. Ces sympathiques et compétents négociants les ont goûtés.

On ouvre un **champagne Jacques Sélosse non millésimé**, précédé d'une réputation largement diffusée. Je cherche vainement ce qui pourrait justifier ce battage médiatique. On ouvre ensuite un Coteaux du Layon 1998 dont j'ai oublié l'origine. C'est bon, suffisamment chatoyant, et bien adapté sans recherche surfaite.

Chez un caviste local un Saumur 2001 qui s'inscrit dans la même démarche : la Loire a un potentiel très large. Mais les choses sérieuses commencent chez **Macéo** le restaurant de ce délicieux Mark Williamson qui use de son origine britannique comme Jane Birkin : l'accent est un accessoire de séduction.

Un **Meursault-Charmes Comtes Lafon 1997** est la pleine représentation du Meursault, avec cette odeur si caractéristique. Rond, beau, et qui va s'élargir avec l'âge. On me sert un verre de **Savennières La Roche aux Moines Madame Laroche 1991** et c'est joli comme tout, même si ça ne peut effacer la grandeur du Meursault.

Arrive **Cos d'Estournel 1986**. Ce vin a tout pour lui. Généreux, fruité, jeune, épanoui et remplissant la bouche de saveurs primaires. Je comprends fort bien que l'on aime les vins jeunes, et si l'on doit prendre un vin jeune, autant prendre celui-là, car il est doué comme pas un. Un vrai bonheur, complémentaire de l'amour des vins plus mûrs. On peut dire qu'il est un peu moins noble que Lafite 1986 si émouvant de précision, mais c'est un grand vin.

Je voulais un Vouvray sur le dessert, mais le sommelier a suggéré Suduiraut 1997. Comme j'aime Suduiraut, j'ai cédé, mais il est certain que si des vins rouges jeunes sont extrêmement plaisants, les Sauternes jeunes sont bien pâles comparés à leurs aînés. Manifestement heureux de trouver quelques palais agiles, le sommelier apporta successivement des verres de **Coteaux du Layon Château Pierre Bize 1996**. C'est remarquablement bien exécuté. Puis, **Pedro de Ximenes 1972**. C'est un vin fantastique qui a tout et laisse une empreinte quasi indélébile. Puis, **Banyuls Marc Parcé 2001**. J'aime ce jeune Banyuls, si sec malgré son sucre. Puis, **Xerès (Jerez) Palo Cortado Viejo**. Dès que j'ai en bouche des saveurs aussi complexes, je ressens une grande émotion. Ce sont des vins qui dérangent, et j'aime quand on travaille à ce point dans la complexité.

Un cadre fort agréable d'un restaurant qui va monter. Un sommelier qui ouvre ses secrets. Mon choix de ce soir fut : **Cos 86 / Palo Cortado / Meursault 1997**. De quoi faire, même juste avec ces trois, une belle soirée.

Amicales salutations de François Audouze

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 300.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com