

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



Photo d'un apéritif Rossi des années ?? (vers 1960 ?) que je mets ici pour évoquer des apéritifs que l'on boit de moins en moins, mais qui ont des saveurs absolument excitantes quand l'âge arrondit les amertumes. Le graphisme de l'étiquette, très Méliès, me plait particulièrement.

Ce bulletin est le **cent vingtième**. Présentation des vins de Henri Maire, divers événements et dégustations. Prodigieuse verticale de Pétrus, et ma participation à un jury d'experts !

Je suis invité à une présentation des vins de **Henri Maire**. Les plus anciens se souviennent qu'il fut l'inventeur de la vente directe des vins aux particuliers. La publicité pour son Vin Fou, un pétillant du Jura, inonda les ondes, les écrans de cinéma et toutes les routes de France, chaque village ayant le décompte du nombre d'habitants qui lisent Paris match et le rappel de Henri Maire à boire son Vin Fou. Sa fille nous présente ses vins. Un **Arbois Chardonnay 2003** est un bien agréable blanc bien fait. Le rouge est un peu moins appréciable pour moi, mais je me délecte d'une cuvée rare, un **Arbois rouge vigne « Pasteur » 1990** qui n'est jamais vendu dans le public car, provenant du Clos Rosières de la famille Pasteur, il est gracieusement vinifié par Henri Maire et offert à des scientifiques. Ce vin titillerait volontiers le cerveau pour qu'on invente de nouveaux vaccins. Fait de cinq cépages, il a une personnalité rare, car de saveur jamais bue. Le **Château Chalon Henri Maire 1986** est un très joli vin jaune qui raconte des histoires quand on croque avec lui un beau Comté. Et sur les délicieux desserts de l'hôtel Bristol, un **vin de paille la Vignière 2000** bien jeune encore offre des promesses de bonheur lorsqu'il aura pris de l'âge. La publicité insistante de Henri Maire il y a plus de quarante ans avait associé son nom à l'idée de vins de quantité, donc sans qualité. L'intérêt de cette séance conduite par l'héritière de Henri Maire, autre d'avoir réveillé des souvenirs d'enfance, est d'avoir montré que ses vins savent aussi trouver la qualité.

De grands Antiquaires sont réunis en Salon aux Hospices de Beaune dans des salles où chaque objet est mis en scène dans l'esprit des lieux. Un raffinement extrême. Au milieu d'une foule impressionnante de britanniques et de français, un dîner célèbre le 955^{ème} Chapitre de la Confrérie du Tastevin au **Château de Clos Vougeot**. Les organisateurs du salon, les antiquaires et quelques exposants fêtent l'événement dans une salle immense, un cellier qui a connu des vins en fûts il y a plus de huit cents ans. Discours joyeux, chants bourguignons, plaisanteries grivoises ou « almanach-vermotesques » intraduisibles pour des non bourguignons ou non

rabelaisiens, sonneries de cors, « époumonement » de trompettes, tout y était pour une fête qui réjouit le cœur des convives prêts à succomber aux arômes diaboliques des vins de la Côte des mille et une Nuits. L'organisation est rodée comme une montre suisse, la cuisine est bourguignonne à l'excès, et les vins servis pour 600 personnes donnent un spectre suffisamment significatif des vins de la région petits et grands. J'ai retenu un **Mazis Chambertin Grand Cru 1999** de belle tenue qui se mariait avec une justesse rare à un fromage de Cîteaux. En gastronomie, les plus beaux mariages culinaires sont consanguins, c'est-à-dire région et région.

Aux **Hospices de Beaune**, une conférence dont le sujet est la présentation de la situation des vins à l'époque du Prince de Conti. Informations passionnantes sur les écrits de 1728 d'un moine anglais sur les vins de Bourgogne avec des classifications qui sont d'une actualité étonnante, des traités sur la dégustation des vins, l'approche de Thomas Jefferson, attentif analyste des vins français et fin connaisseur, le relevé de cave de Louis XVI où figurent Tokaj, Constanzia et les plus beaux vins de Bourgogne. L'influence de la politique et de la religion sur les évolutions patrimoniales des vignobles. On se plaît à constater à quel point ce qui paraît moderne aujourd'hui procède de savoirs déjà à pleine maturité avant la Révolution.

Manifestation de vignerons qui s'appellent le **Club des professionnels du vin**. Je goûte avec beaucoup de plaisir un **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1989** qui a déjà gagné une belle maturité et donne, sous un nez floral, des enluminures de goût du plus bel effet. Il y a une rondeur qui enveloppe les bulles de caramel beurré et de parchemin délicat. Je goûte peu, butinant, et j'étonne un jeune viticulteur du Jura qui présente la palette quasi complète des vins de sa région en ne goûtant que son vin de l'Etoile, car je sentais que j'allais lui trouver des complexités rares. Ce fut le cas. Je goûte aussi sur les conseils d'un ami un très joli Pomerol, **Château Gombaude Guillot 2002** dont le travail est d'une pureté à signaler. En un autre endroit **l'Union des Grands crus de Bordeaux** présentait ses 2002. J'y allais plus pour voir des amis que pour goûter les vins. On voit parfaitement le clivage entre ceux qui boivent sans vergogne et ceux qui préservent romantiquement le terroir. L'année 2002 sera moins petite qu'on ne le dit. Tant de millésimes grandioses se succèdent que 2002 sera sans doute le 1993 de l'époque actuelle. Mais les voies des uns et des autres se sont tant séparées, modernisme contre terroir, qu'aucune généralité ne sera confirmée. Tout le monde se réjouit de 2004.

Dans un **salon du Ritz**, remise de décoration rouge sang à un écrivain du vin et grand oenophile. Les chefs aux têtes les plus étoilées par un guide de la même couleur, voire chapeautées de noir, se retrouvaient avec plaisir pour l'honorer. Discours académique et documenté d'un Ministre, réponse émouvante d'un homme de la plus belle sincérité, dont chaque mot exsude la vibrante émotion du talent, de la poésie et du cœur. On toaste sur un **Château Clarke 1999** astringent comme l'année mais vibrant ce soir d'être si gentiment, lui aussi, mis à l'honneur. Délicieux canapés de Michel Roth et parterre de personnalités dont les faits d'armes ou exploits rempliraient des encyclopédies.

Je retrouve cet ami le lendemain midi au restaurant de **l'hôtel Crillon**. Je commande à David Biraud un **Dom Pérignon 1996**, réussite incontestable de cette grande appellation, pour honorer le nouveau chevalier. Son ruban appelle un signal de fête. A l'ouverture, le nez est délicieusement floral, mais l'attaque est acide. Ce sont les délicates variations de **Jean François Piège** qui vont révéler tout le potentiel de ce champagne marmoréen comme les stucs de cette belle salle. Chaque nouvelle saveur des entrées inventives va dévoiler un degré de magnitude du champagne. Je reste en bouche sur les pétales de roses, les lilas printaniers, tant les subtilités frêles effleurent de sensualité contenue. Sur une mousse pétillante où le foie gras côtoie l'écrevisse, le Dom Pérignon est d'une justesse extrême. Sur des langoustines en papillotes au caviar oscière, le Dom Pérignon explose de bonheur. On lui envoie un signal chic, il répond en étant chic. Mais c'est la crème plus que le caviar qui magnifie le champagne. Le bar de ligne aux cèpes en persillade et noix fraîches (ah ces cèpes !) est un compagnon idéal du **Nuits Saint Georges Premier Cru les Bousselots de Jean Chauvenet 1993**. Mon ami me fait goûter son canard, mais c'est sur le bar que le Nuits Saint Georges est éblouissant. Couleur de rubis charnu, nez délicieusement plein, et en bouche la rondeur opulente d'une odalisque d'Ingres. La longueur est un peu absente, mais qui s'en plaindrait quand on a tant de charme dans le verre. Le chef a incontestablement atteint la

stature d'un « trois-étoilé ». Le nouveau guide, puisque les têtes et l'esprit changent, ne peut pas ne pas le consacrer. La maison est joyeuse, David Biraud est un être exquis. La capitale est heureuse de gastronomie.

Peu de temps après, je me rends à une invitation aux **Caves Legrand** où, comme on me l'a écrit, je devrais goûter quelques millésimes de Pétrus. J'entre dans la galerie Vivienne m'attendant à retrouver une poignée d'admirateurs de ce vin et je suis surpris de constater l'ampleur de la manifestation. Ce sont 160 privilégiés qui vont se partager 135 bouteilles de Pétrus ouvertes ce soir. Grandiose.

On commence à préparer le palais avec **Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** non millésimé que je trouve particulièrement bien fait. Il est même vraiment très bon, aidé aussi par le format en magnum. On se met à table devant neuf verres de dégustation encore vides. Je ne résiste pas au plaisir de citer une anecdote car elle est amusante. Je devais ce soir là faire un dîner de wine-dinners. Je l'avais prévu dans mon programme. J'avais réservé une table et je m'apprétais à composer le groupe de convives. Arrive cette invitation pour neuf millésimes de Pétrus. J'arrête mon lancement, et j'annule la table retenue dans un grand restaurant. Qui s'assied auprès de moi ? Le directeur dudit restaurant. Il me dit : « si vous aviez fait votre dîner, j'aurais dû rester auprès de vous. Mais quand j'ai vu que vous annuliez, je n'ai plus hésité et j'ai accepté l'invitation ». Nous en avons ri.

Nous allons approcher Pétrus par trois séries de trois vins, allant des plus légers aux plus puissants. On nous verse **Pétrus 1993**. Couleur noire. Le nez est austère et sec. Mais c'est très vineux et géant de fruits noirs. Très étonnant que ce 1993 ait tant de densité. Il y a du raisin sec poivré. Le **Pétrus 1994** a une couleur plus claire, un nez plus sec aussi. En bouche, c'est très austère et sec. Il y a du poivre très fort. Le **Pétrus 1997** est plus rouge. Le nez est d'herbe et de poivre. Il est beaucoup plus boisé, amer. Son poivre apparaît progressivement. Le 1997, dès qu'il s'échauffe, devient prodigieux. Il y a des tonnes d'épices. Le 1993 se referme un peu alors qu'à la première gorgée il était plus généreux. Les trois de cette série sont des vins brillants, avec une constance de Pomerol austère, mais avec des explosions d'épices rares. Des trois, je préfère le 1997 qui me paraît plein de charme.

Le **Pétrus 1999** a un premier nez sec. Mais en bouche, je pense dès la première gorgée : « ça c'est du vin ». La première série était très végétale, voire florale. Là, on sent qu'on attaque le vin. Le **Pétrus 1996** a un nez contenu. Mais en bouche on sent que le vin trace la route. Il imprime en bouche une trace profonde et longue comme un hors bord lancé à vive allure. Le **Pétrus 1995** est aussi austère à son apparition, puis il s'ouvre en devenant beau. C'est vraiment un beau Pétrus. Mais lequel préférer des trois ? Il n'y a pas une seule gorgée où chacun ne change d'aspect, jouant avec nos analyses. Les commentaires des amateurs à notre table sont tous différents, chacun relevant un aspect spécifique, et les vins s'amusent à compliquer encore notre dégustation par des variations impressionnantes d'une seconde à l'autre.

Jean-Claude Berrouet, l'homme qui fait les Pétrus depuis quarante ans et les connaît tous comme ses enfants prend la parole pour faire quelques commentaires explicatifs. Il appelle des questions et je me lève pour témoigner à quel point sur une trame évidemment constante du plus pur Pomerol on a des variations énormes entre les années, mais surtout des variations pour chaque vin au sein du verre, jamais deux gorgées ne se ressemblent. D'autres firent comme moi de larges remerciements. Les commentaires de grands dégustateurs montrèrent que dans Pétrus, chacun peut trouver un aspect qui lui convient, pas forcément le même.

Le **Pétrus 1998** a le nez archétypal de Pétrus. Extrêmement vineux. Un Pétrus de force. C'est le plus pur Pétrus. Le **Pétrus 2000** a une concentration vineuse invraisemblable. J'ai l'impression d'avoir en bouche un 1928 tant c'est velouté. Ce Pétrus là n'est presque pas du Pétrus, c'est un velours d'une puissance extrême. Je m'en ouvre à Jean-Claude Berrouet. Nous bavardons et cet homme passionnant me montre que son enthousiasme et son ouverture d'esprit sont de tous les instants. Le **Pétrus 1990** au fort nez de vin me déroute un peu. J'attendais un peu plus de ce millésime grandiose. Je me fais des images : le 2000, c'est du bois de navire, le 1998, c'est la magie, car il n'y a pas l'ombre d'un défaut, et le 1990, c'est un vin d'un équilibre total.

Je m'amuse à faire un classement, sachant que si on en faisait la demande à tous les présents, on aurait des réponses extrêmement variées, comme lors de mes dîners. Je place en premier le 2000, conscient que c'est sans

doute celui qui est le moins Pétrus, mais je lui vois un avenir époustouflant. Ensuite le 1998 car lui au contraire est totalement Pétrus. Puis 1990 – 1995 – 1996 – 1999 – 1997 – 1993 – 1994. Un expert mondialement connu indiqua qu'il n'avait jamais eu l'occasion que l'on serve neuf années de Pétrus dans la même soirée. Ajoutons : et avec une telle générosité dans le verre, puisqu'on pouvait disposer de nombreuses gorgées pour apprécier. Ce fut un grand événement salué par tous comme une réussite exemplaire. La constance du goût de Pétrus était là, avec de belles variations quand le climat de l'année s'en mêle.

J'ai été suivi le lendemain par l'équipe de tournage de France 2 qui avait filmé ma cave. Ils voulaient me voir en action d'achat en salle de ventes. J'ai acheté quelques Pétrus. C'est ce qu'on appelle la mémoire immédiate.

Un ami professionnel du vin me parle d'une dégustation, un **jury de grands champagnes** qu'il a la charge de conduire pour une grande revue mensuelle. Exercice officiel où il s'agit de désigner les plus belles réussites champenoises des millésimes 1995 et 1996. Je ne sais comment cela vient, mais l'idée que je fasse partie du jury est évoquée. Je n'ai évidemment aucun titre officiel pour être juge, mais l'idée progresse. Je dis oui. Peu de jours avant, un remords me prend, et je m'inquiète de ma participation, disant à mon ami qu'il y a loin entre l'amour que j'ai pour les vins et la capacité de les hiérarchiser. Mon ami me rassure, mon rôle sera de témoin plus que de juge officiel.

Nous déjeunons ensemble au **Saint-James** avant le premier round de notation. **Champagne Pommery 1996** pour se mettre en appétit. Champagne bien agréable que l'on devra juger plus tard mais à l'aveugle. Nous buvons ensuite la **cuvée Lucullus 2000 de Hostens Picant**. C'est fortement boisé, fort, puissant, et sur un confit de canard trop salé, l'approche est très agréable. Mais on se lasse vite. Le confit nuit au vin et le déstructure un peu. Je fais ouvrir un **Volnay Caillerets ancienne cuvée Carnot 1989 Bouchard Père & Fils** qui contraste par une élégance rare de vin subtil, frais, et délicieusement authentique.

Nous rejoignons ensemble la salle de dégustation où un meilleur sommelier européen venu tout exprès de Suède, jeune palais brillant et mon ami sommelier, conseiller expert d'un grand groupe de renommée mondiale sont les goûteurs officiels. Le journaliste qui fera le reportage assiste au début de la séance pour voir que tout se met en place. Mon travail sera le même que celui des goûteurs officiels. Nous notons les 29 champagnes présentés, tous fort bons mais différents, et mon ami me rappelle à l'ordre, car la dégustation doit être muette. Le silence est parfois rompu car l'un ou l'autre reconnaît avec certitude tel ou tel champagne, ce qui m'impressionne. Mais je vais vous raconter une anecdote qui a fait enfler mes chevilles et va m'obliger à faire élargir tous mes chapeaux.

Mon ami avait annoncé que Krug, ne pouvant fournir des 1995 et 1996 puisque l'année la plus récente actuellement disponible est 1990 avait envoyé cette année en demandant que leur champagne soit hors concours puisque non comparable. Ce champagne allait donc apparaître à l'aveugle au milieu des 29 présentés. Mon ami et le sommelier l'ont déjà goûté et moi pas. Quand j'ai fini d'inscrire sur ma feuille au numéro 20 : **Krug 1990**, j'ai eu la surprise que mon ami clame peu après pour le numéro 22 : c'est Krug 1990. J'ai rayé sans rien dire ce que j'avais écrit pour ne pas paraître stupide. En fin de séance, le pourvoyeur de candidats à nos jugements, qui réglait le ballet incessant des verres anonymes et avait gardé jusqu'alors une neutralité parfaite demanda : alors, quel est le Krug 1990 ? Le sommelier suédois dit 22, mon ami dit 20. Vous connaissez déjà la suite : c'était le numéro 20. De là à dire que je saurais juger les champagnes il y a un pas que je ne franchirai pas, car c'est un exercice diablement difficile. Sur les six premiers champagnes, j'étais assez perdu. Puis, à partir du dixième, j'ai pris un peu confiance, car on se forge des jalons et des repères. Je ne prétends en aucun cas que je serais capable de juger deux fois de suite le même champagne de la même façon, ce qui reste l'apanage des vrais experts. Mais ce fut un grand coup de chance que deux sommités mondiales ne reconnaissent pas ce champagne alors que je l'ai trouvé. Il en faudrait moins que cela pour que je ne me mette à parader : c'est fait, je l'ai raconté partout. Je finis ce bulletin sur ce coup de chance. La suite du jury qui a duré deux jours est au prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze