

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

Photo d'un **Bel Air Marquis d'Alligre vers 1837** qui doit avoir perdu depuis longtemps le moindre intérêt gustatif, mais le flacon est original. Au dos de la bouteille, gravée dans le verre, l'inscription dit : « interdit d'en laisser ». Pour l'instant, j'ai désobéi. J'espère que ce breuvage incertain ne sera pas totalement mort.

Ce bulletin est le **cent quinzième**. Suite du voyage en Hermitage, réception de promotion d'un distributeur, deux beaux déjeuners au Taillevent et chez Marc Meneau, et le début de la visite des caves du château de Beaune



Le **voyage en Hermitage** dont le récit a commencé dans le bulletin précédent se poursuit en un **petit bistrot** tenu par un « dingue » de vin, qui nous fait découvrir ses bonnes pioches locales. Le **Chateauneuf du Pape blanc Domaine de Pégau 2001** est un très bel exemple de Chateauneuf du Pape, avec une belle typicité. Il est bien gras, même glycéринé.

Le **Saint Péray Bernard Grippa Les Figuiers 2002** est très floral. Vraiment très bon. Un peu miellé, épicé, assez léger. Le **Canon 2003** en 100% syrah est un vin non filtré fait par un japonais Hirotake Oka venant de chez Grippa. Le vin est très beau, naturel, simplifié, un peu perlé. Un **Crozes Hermitage Domaine des Hauts Chassis de F. Faugier, cuvée « Esquisse » 2003** est totalement dans le fruit, cassis et cerises. Il est très concentré et voluptueux.

La **Cuvée « la Sagesse » du domaine Gramenon de Michèle Aubery-Laurent 2003** titre 14°5. C'est un Côtes du Rhône non soufré en grenache. Il est sucré et je n'aime pas, même en intégrant son âge, car avec cette charge alcoolique et ce travail, on quitte complètement les Côtes du Rhône. La **Côte Rôtie Jean Michel Stephan 2000**, en Côte Blonde est très jeune, fruité, très alcoolique. Très bon, délicieux.

Ce caviste restaurateur passionné explore des vins qui méritent l'attention, mais trop d'originalité devient parfois carrément de l'excès. Les noms qui se veulent des qualificatifs : « sagesse », « esquisse », et autres m'énervent un peu. La palme de l'excès restera longtemps à Didier Dagueneau qui au milieu des « silex »,

« bazar », « astéroïde » a intitulé un de ses vins : « quintessence de mes roustons » nom qui au moins dénote de l'humour.

Visite aux **caves de Tain l'Hermitage**. De la salle de dégustation on a une vue impressionnante sur la quasi totalité des terres où mûrissent les Hermitage. Ces pentes escarpées sont de toute beauté, surmontées de cette petite chapelle qui a dû voir l'éclosion du Chapelle 1961 de Jaboulet, gloire justifiée de cette attachante appellation. Tous les vins dégustés sont de la cave de Tain l'Hermitage qui joue le rôle de coopérative pour certains vins et vinifie ses propres domaines pour d'autres.

- **Crozes Hermitage Nobles Rives 2003**, avec 100% de marsanne est un blanc fort, alcoolique, fumé au goût de pierre.
- **Saint Péray 2001** avec 30% de roussanne et 70% de marsanne a un goût de bois américain. Un peu de perlant, plus léger, minéral, agréable. Un léger goût de bonbon acidulé
- **Crozes Hermitage rouge 2001** est difficile à juger. Trop neutre et assez limité
- **Saint Joseph Esprit de Granit 2001** est une sélection parcellaire de la même veine
- **Le Cornas Nobles Rives 2000** (Nobles Rives veut dire vin d'assemblage) est plus fruité, plus séducteur
- **L'Hermitage Nobles Rives 2000** est très beau, fruité, riche et puissant
- **L'Hermitage Gambert de Loche 2000** est un vin de propriété de la cave de Tain. Il titre 13°5. Il est racé, bon, fruité mais avec élégance. Le boisé est superbe. Astringence, mais c'est un Hermitage.
- On revient aux blancs avec **P'Hermitage blanc 2000**. Goût de miel, de caramel. Il est beau. Pas autant que le 1995 que l'on a bu en dîner, mais c'est très joli.
- **Le vin de paille d'Hermitage 1996** en 100% marsanne surmaturée est très fumé, avec des évocations de vanille, de réglisse, de bonbon. Il est très sec pour un vin doux, ce qui le rend plus captivant.

Belle dégustation d'une cave sympathique qui fait ici ou là des vins qui pourront mériter l'attention avec quelques années de plus et en situation de repas.

Le dîner se passe en Drôme à Granges-lès-Beaumont au **restaurant « les Cèdres »** doté d'une étoile. Le lieu est délicieusement décoré, avec un sens de la recherche esthétique bien affirmé. Il y a de grands efforts culinaires, et la dorade, le sandre ou l'escalope de foie gras sont exécutés avec une précision qui justifie le choix des guides. Le service en revanche, malgré une évidente volonté a montré quelques lacunes. Peut-être est-ce dû à l'organisation de notre table en salon privé ? Nous allions bien évidemment ne pas nous arrêter à cela et ne retenir que les beaux efforts d'un restaurant à conseiller.

Le **champagne Bollinger spéciale cuvée** est franchement amer et désagréable. Je suis étonné que sur les dix convives un seul le remarque comme moi alors que nous avons à notre table un des agents de cette marque qui n'y a rien vu ! Le **Saint-Péray domaine du Tunnel 2003**, même s'il s'annonce cuvée de prestige n'excite pas mon intérêt, mais il y a sans doute un effet de lassitude après avoir bu tant de vins de cette belle région. J'ai presque la même réaction sur le **Crozes Hermitage rouge les Trois Chênes de Emmanuel Darnaud 2001** objectivement bien plaisant.

Le **muscat des Beaumes de Venise domaine des Bernardins de Castaud Maurin 2003** est un vin dont j'avais appris le charme de l'appellation grâce à Jean Claude Vrinat, le talentueux propriétaire de Taillevant à l'érudition œnologique légendaire. Puis j'étais passé par une assez longue phase de lassitude devant ce goût assez répétitif. Celui-ci a réveillé fort aimablement mon palais et m'a réconcilié avec ce goût naturel, agréablement frais, offrant une déstructuration du fruit et du sucre. Ce muscat fort aimable a marqué l'opportun point final à une visite où, au milieu de quelques perles de plastique, des perles fines pourraient constituer un collier de fort bon goût, prétexte à de beaux repas.

Réception dans la grande salle du rez-de-chaussée du **restaurant Ledoyen** (la seule qui devrait être utilisée pour des repas de haute gastronomie) à l'invitation de 1855.com, société de vente de vins sur internet dirigée par un jeune entrepreneur ambitieux et volontaire. On goûte le **Passito di Pantelleria** de Carole Bouquet, un **muscat de Sicile 2002** non muté dont le sucre n'est pas obtenu par botrytisation mais par le réchauffement des grappes étalées sur des roches plates bouillantes de soleil. Il n'existe pas de vigneronne plus belle. Elle annonce la couleur : « je n'accepte pas qu'on critique mon vin ». Cédant à sa beauté je dirai seulement qu'il faudra sans doute l'attendre vingt ans pour qu'il exprime un message aussi beau que son ambassadrice – aujourd'hui !

Le second vigneron présent est Pierre Lurton dont c'est la première manifestation publique pour présenter un Yquem. Il présente le **Yquem 1998**. Vin un peu trop simple qui n'a pas encore de personnalité (tout est relatif, car Yquem est Yquem, faisant briller les yeux de jeunes amateurs présents qui n'en avaient jamais bu), mais pourrait rejoindre dans vingt ans la famille des Yquem qui vieillissent bien, avec une belle synthèse sans aspérité. Le nouveau président cite fort opportunément Frédéric Dard, grand amoureux des vins et d'Yquem. Nous avons de passionnantes discussions annonçant de sages perspectives pour l'avenir d'Yquem qu'il envisage avec une compétence et une ouverture beaucoup plus positives que ce qui fut simplifié dans la presse.

Quelques grands vins sont présentés à une foule immense et très jeune. Je goûte un **Léoville Las Cazes 1991** d'un beau bois bien typé au plaisir immédiatement compréhensible, alors qu'un **Carbonnieux rouge 1995** se présente beaucoup trop renfermé pour m'aguiser. Je l'avais bu récemment en nettement meilleure forme.

Déjeuner au **restaurant Taillevent** avec l'un des palais les plus exceptionnels de la planète, un américain d'origine indienne, sans doute le second plus grand dégustateur au monde derrière Michael Broadbent. Le **champagne rosé Taillevent** est un peu trop sucré à mon goût. J'avais récemment goûté un rosé 1988 Taillevent que j'avais trouvé d'une classe immense. Apparemment l'âge est nécessaire à ce champagne. Le **Corton Charlemagne Coche-Dury 1994** a un nez unique que mon ami trouve botrytisé, réflexion que j'entendrai quelques jours plus tard d'Aubert de Villaine sur le confidentiel Bâtard du domaine de la Romanée Conti. Pour moi le Coche Dury se caractérise plus par cette odeur de pétrole, de pierre mouillée par un torrent. En bouche il gratifie d'un goût de beurre, d'un gras, d'une onctuosité remarquables. Je lui trouve une belle harmonie sur une longueur un peu faible pour ce poids lourd. J'ai nettement préféré le 1999 bu il y a moins d'une semaine au Tan-Dinh même si tout expert trouverait le 1999 non encore formé. Le plat de langoustines aux asperges est assez attendu, alors que le risotto aux girolles est un monument d'exactitude. C'est aussi raffiné qu'une montre tourbillon.

Le **Corton Renardes Michel Gaunoux 1972** est un fantastique bourgogne. Voilà un vin que Robert Parker refuserait de noter. Brutal, agressif, déstructuré, il a tout pour rebuter le palais rapide et inattentif. Ce qui n'est pas le cas du célèbre critique œnologique, mais il ne prendrait pas le temps d'essayer « d'entrer » dans la logique du message. Sous ses abords dérangeants, ce vin a une fantastique expression bourguignonne faite d'animalité, de stress, de viol des papilles. Et quand ce vin déroutant s'oppose à l'un des plus magistraux lapins que j'aie mangé, on se situe à un niveau extrême de gastronomie. Ce lapin est un monument, car toutes les saveurs explorées trouvent une place exacte. Que de fois, même dans les maisons les plus talentueuses, on trouve une saveur qui entraîne la question : « pourquoi ? ». Là, toute piste explorée a sa signification. C'est le lapin sublime. Un morceau d'anthologie. Alors, quand en face de lui c'est un Corton déstructuré qui joue dans l'énigme, on côtoie l'excitation gastronomique nirvanesque. Tout dérange et en même temps tout s'encastre. C'est la plus pure interpellation gustative qui soit. Et je suis assez content que ce soit Taillevent qui s'aventure sur ces pistes là.

Le lendemain se tenait un dîner de wine-dinners au Grand Véfou où Guy Martin a délivré une cuisine de ce niveau. J'en raconterai l'histoire dans le prochain bulletin, car cette histoire mérite des développements.

Je fais étape peu après à Saint Père sous Vézelay au **restaurant de Marc Meneau, L'Espérance**. Je m'y rendais de façon régulière depuis une trentaine d'années. Je retrouve mon ami américain et un ami allemand grand amateur de vins. Ma présence n'était pas prévue car j'avais un autre itinéraire, mais sachant où ils étaient, j'annonce ma venue. Les commandes sont passées avant que j'arrive et mes amis frappent très fort. Aussi bien au plan de la nourriture qu'au choix des vins. J'ai le plaisir d'être accueilli par des « bonjour M. Audouze », car je retrouve une jeune sommelière et un maître d'hôtel que j'ai pratiqués en d'autres lieux. Plaisir aussi de retrouver la grande cuisine de Marc Meneau, élégamment présentée par Françoise son épouse, heureuse de la faire découvrir ou redécouvrir à des partisans. Le retour au niveau de trois étoiles se fait dans une bonne humeur particulièrement sympathique. Le turbot cuit sous croûte est très expressif, la poularde est magique, et les petites entrées sont élégantes. Tout cela est vraiment de la belle cuisine pour un grand repas, que méritent les vins choisis. Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 1999** a une couleur d'un or citronné intense. En bouche, je passe par plusieurs sensations. Car à la première gorgée, c'est l'alcool et la puissance qui dominent. Puis l'élégance apparaît. Le vin a de l'opulence, il envahit, il a de la mâche. Et en même temps il est subtil, il esquisse, il suggère. C'est définitivement un grand Montrachet.

Le **Gevrey-Chambertin les Cazetières Domaine Leroy 1955** a un nez de Pomerol, une couleur de Pomerol et un goût de Pomerol. Ceci déclaré, il a tout ce que j'aime de l'année 1955 en Bourgogne, dont cet émouvant Latricières Chambertin de Pierre Bourrée (bulletins 38 et 107). Il a un côté un peu cuit, mais délicieusement énigmatique. Ce vin raconte une histoire et me séduit follement car il délivre des messages que l'on n'attend pas. Le **Corton Renardes Domaine Leroy 1964** est infiniment plus bourgogne, avec l'accomplissement assis de l'année 1964. On a toutes les caractéristiques de la Bourgogne avec cette belle amertume et cette déstructuration animale.

Notre groupe de trois devait se rendre ensuite au château de Beaune où nous devons participer à un repas de légende. Comme il me reste peu de place sur cette page je ne parlerai que de la visite en cave, reprenant la suite du récit au prochain numéro.

La cave de la **maison Bouchard Père & Fils** est spectaculaire. Elle est immense, et d'une température idéale pour une bonne conservation. Nous avons un aperçu de la partie de la cave où mûrissent les vins les plus anciens et nous goûtons les **2003** en barrique : **Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus** : tout est en fruit. Exceptionnel. C'est un 1947 selon les professionnels. 13°8 ce qui est fort. Une confiture de mûres. **Le Corton** : le nez est moins de fruit, plus adulte. 13°5. Grande élégance. Ça sent le raisin rabougri. C'est beau. Il va devenir grandiose. Le **Nuits « les Cailles »** cher à mon cœur dans sa version 1915, couleur noire d'encre, vin fou un peu perlant, très fruits noirs. Un bonheur de fruits. On peut le boire déjà ! **Vosne Romanée les Suchots** : on quitte le fruit. C'est plus domestiqué. Le fruit existant est fusionné à l'alcool. Difficile à juger pour moi car il n'est pas encore formé. **Bonnes Mares** : nez élégant, beau vin qui va bien vieillir. Très beau.

Les blancs maintenant avec le **Meursault Genévrières** nez très Meursault de pierre à fusil bonbon acidulé, amylique. **Chevalier Montrachet** : le nez est superbe. Légèrement perlant, le vin est malgré tout accompli, royal. **Montrachet** nez superbe, jeune, bien agréable. Un peu difficile à juger, mais extrêmement prometteur. **Corton Charlemagne** : nez aussi superbe, de fruits, d'agrumes. En bouche promet d'être grandiose. Vert encore mais déjà immense.

Comme je me livre exceptionnellement à ces découvertes de cave je note mes impressions premières. Il me manque la perspective historique des millésimes pour pouvoir comparer, ce que je fais beaucoup plus naturellement pour les vins anciens où je suis plus à mon aise. Il me montre à quel point il faut une expérience de nombreux millésimes successifs bus jeunes pour étalonner son palais et prédire les évolutions futures. C'est l'apanage des spécialistes. Certains vins sont déjà chaleureux. Voilà une année, 2003, qu'il faudra suivre !

Amicales salutations de François Audouze