

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



Photo d'un **Sauternes de 1929** parce que j'aime qu'un repas comporte des « roturiers », des sans grade, qui eux aussi ont le droit de briller dans des repas. Ce fut au réveillon de Noël. La bouteille a été placée ici pour l'harmonie des rouges de l'étiquette et de la table.

Ce bulletin est le **cent vingt-sixième**. Des conférences, la télévision qui filme la cave de Bouchard et ma cave. Les repas de Noël.

Je prononce une **conférence** sur les vins anciens avec un thème intéressant : « la psychologie du collectionneur », suggéré par Nicolas de Rabaudy, instigateur de l'événement. Le maire du 16^{ème} arrondissement me présente comme si nous étions des compagnons de dégustation de toujours alors que je fais sa connaissance. Les premiers arrivants me font penser qu'ils sont plus à la recherche du buffet de la mairie que du sujet évoqué. Mais en fait pas du tout. Un auditoire attentif posa de bonnes questions. Un auditeur me remercia d'avoir, grâce à mon livre, aimé un Moulin à Vent 1945 qu'il aurait sans doute ignoré quand d'autres constatèrent les erreurs qu'ils ont commises en n'écoulant pas le message de vins anciens qu'ils ont rejetés. La conférence fut utile. Nicolas de Rabaudy avait apporté deux beaux champagnes et un magnum d'un Quincy délicat. J'avais apporté quelques bouteilles d'un **Coteaux du Layon La Roche Moreau 1981** qui fut très apprécié ainsi que des pépites, des **Rivesaltes ambré domaine Cazes 1991** de pur charme, qui furent une révélation pour beaucoup de participants.

Peu de temps après je me rends au Musée des Arts et Métiers pour écouter une conférence sur « **la science et les grands crus** ». Hubert de Montille a plus l'esprit à s'amuser, à vagabonder sur les questions qu'à parler de science et les orateurs scientifiques vous dégoûteraient du vin tant la froideur de leurs analyses glace le plus enthousiaste des amateurs. L'un d'entre eux fit sa conclusion, en gros, sur cette affirmation : « les grands vins, ça n'existe pas, puisque personne n'a le même goût ». J'ai abondamment montré dans ces bulletins que les votes des convives exprimaient des goûts différents. Mais on peut plus vibrer à Van Gogh qu'à Delacroix ou à Ingres, et savoir différencier le peintre du dimanche de l'immense artiste. Même si l'on s'émeut plus à Brahms, à von Suppé où à Ravel, on accueillera autrement la musique de bastringue que le génie. Je suis resté sur ma faim.

Emission d'**Envoyé Spécial** sur France 2. Jamel Debbouze, star qui démontre la réussite d'un jeune français. Patrouilles de policiers dans les transports en commun : c'est l'échec d'autres français, jeu de cache-cache inutile puisque les mineurs incivils ont une totale impunité. Contre cette situation, un néo-nazisme des plus agressifs.

Heureusement, ça ne se passe pas chez nous, pense-t-on. Après ces trois sujets qui abordent trois facettes d'un même problème, que viennent donc faire les vins anciens ? Je me le suis demandé. Et à force d'avoir vu des personnages au visage caviardé pour qu'ils ne soient pas reconnus, je me suis dit : « c'est sûr, moi aussi je vais être brouillé ». Et survient alors un sujet poétique, un vigneron qui garde dans sa poche et pour sa tombe de la terre ancestrale comme on gardait autrefois des marrons dans ses poches, des flacons d'une émotion rare. De magnifiques images de vignes dont les allées sont foulées par un historien enthousiaste.

Tout le monde aura salivé en nous voyant déguster ces vins de 1865 follement jeunes (bulletin 121). Le sujet fut bien traité, conduisant à penser que ce patrimoine des vins ancestraux contient des saveurs qui sont des sujets de vénération. La maison Bouchard y a trouvé une légitimité renforcée. Et les vins anciens aussi.

Ma fille m'appelle et me dit de regarder TF1. Je prends avec retard le compte-rendu du fameux **repas organisé par Robert Parker au Japon** au budget pharaonique. Je vois avec un infini bonheur Joël Robuchon dans ses cuisines, donnant ici des conseils, des ordres et contrôlant là la beauté d'un plat. C'est le vrai Robuchon, celui que je considère comme le Dalaï Lama de la cuisine, le Dieu vivant. Et la suite du reportage me montre une succession d'erreurs commises non pas sur la nourriture mais sur les vins, que mon cerveau va sans doute d'autant plus détecter que je n'y étais pas.

D'abord il y a vingt convives, ce qui est une erreur pour des vins de ce niveau. Il y avait deux bouteilles de Margaux 1900. L'une est déclarée morte par Joël Robuchon, j'y reviendrai. Que va-t-on faire de la seule conservée ? Donner un demi verre à chaque convive ? Quelle frustration. La vérité est dans une table de dix, chacun des convives participant à la même aventure. Lorsque l'on ouvre une bouteille de Latour 1934, tout le monde boit Latour 1934. Lorsque l'on ouvre deux bouteilles de Latour 1934, plus personne ne boit Latour 1934. Chacun essaie de savoir comment est « l'autre » Latour 1934. On n'imagine pas à quel point ce détail change le plaisir de la dégustation. La deuxième erreur est d'avoir ouvert les bouteilles au dernier moment. Le vin n'aura pas profité de l'oxygénation salvatrice. On aura noté sur Envoyé Spécial que les bouteilles de 1865 ont été ouvertes deux heures avant. Mais Bernard Hervet nous dit : « buvez lentement, car en une heure le vin va encore s'améliorer dans le verre ». Ce qui justifie pleinement ma méthode d'ouvrir quatre heures avant et de gérer l'oxygénation des vins, car deux heures d'ouverture de plus auraient donné instantanément dans le verre la perfection recherchée par la maison Bouchard. La troisième erreur est la façon dont les vins furent ouverts. On voit une bouteille verticale d'où s'extract un tirebouchon ordinaire de sommelier avec des lambeaux de bouchon. Méthode mauvaise. La quatrième erreur, c'est que Joël Robuchon sent la bouteille qui vient juste d'être ouverte. Elle pue forcément, et sans attendre l'oxygène qui l'eût ressuscité, Joël Robuchon qui en goûte une infime gorgée la déclare morte. J'ai failli m'évanouir, car cette bouteille vient très probablement rejoindre le contingent des bouteilles injustement condamnées. Mon « Dieu vivant » a forcément un nez que je respecte et son jugement est peut-être bon. Mais j'ai trop souvent constaté que des odeurs putrides précèdent de vraies perfections pour que ce jugement abrupt me paraisse inutilement rapide. La cinquième erreur est d'avoir carafé les vins, ce qui casse leur structure intime. Et quand j'ai vu une femme dont le sous-titre annonce « professeur d'oenologie » remuer le vin dans son verre, je me suis dit : « la messe est dite ». Tout est juste au plan culinaire. C'est faux au chapitre des vins, sur ce que j'en ai vu, malgré la compétence extrême des organisateurs.

Je suis persuadé que ce repas aura comblé les participants. Mais de même que j'admire le perfectionnisme exigeant de Joël Robuchon en matière culinaire, on comprendra qu'avec le même souci de la perfection, centre de ma démarche, je réagisse quand on s'écarte des voies indispensables pour la mise en valeur de ces trésors de l'histoire œnologique. Cela donne encore plus de motifs de créer cette Académie des Vins Anciens. On a peut-être jeté à tort une Margaux 1900. On a utilisé des méthodes inadéquates. Il est temps d'agir.

Déjeuner d'amis au **restaurant Laurent**. Qu'est-ce qui fait que je me sens si bien ? Une atmosphère, un site ? Forcément un charme. Un **Chablis Grand cru « les Clos » Raveneau 1998**, ça rafraîchit l'esprit. Petite touche acidulée quand le vin est frais. Puis les arômes se découvrent comme dans un ballet où les danseurs se présentent d'une inclinaison de courtoisie. Sur les grenouilles, le Chablis respire de bonheur. Et comme me fait remarquer mon hôte avide de bons mots, ce n'était pas un Chablis Grenouille. Belle consistance, peu de gras,

mais expression de Chablis. Sur un pigeon que l'on déguste rosé un **Hermitage Chave 1992** apparaît trop acide. Manque de temps pour s'exprimer et je repense au Margaux 1900 : me voilà qui écarte un Chave 1992 quand je reproche à Joël Robuchon d'avoir écarté un Margaux 1900. Bonne leçon d'humilité. Un **Hermitage Chave 1998** montra une différence tellement nette qu'il n'y avait pas de question à se poser. Bel Hermitage tout en rondeur qui m'a fait penser qu'un 1961 aurait de cet équilibre, ce jeunet ayant déjà belle prestance. Bonne cuisine, propos échangés dans la bonne humeur, confort de chaude sympathie : une agréable respiration parisienne.

Noël va cette année se fêter en deux fois, nos enfants devant se répartir sur deux jours entre famille et belle-famille. Le sapin revêtu de boules très anciennes, dont les bougies jettent des flammes de gaieté, abrite les cadeaux pour la troisième génération. Après tous ces déballages, il faut réparer une soif avec un **champagne Dom Pérignon 1975**. La couleur est magiquement dorée, d'un or antique. La bulle est active dans la coupe. Et le goût de ce champagne est profond, envoûtant, impressionnant. C'est un champagne d'une grande personnalité. Comme on a du temps, on va pouvoir le confronter à de nombreuses saveurs de canapés variés et constater qu'il révèle à chaque fois des aspects nouveaux. Nous l'essayons sur un très bon Jésus ce qui l'excite bien. C'est incontestablement un champagne de grande classe.

Sur des coquilles Saint-Jacques crues au caviar, le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1997** se positionne bien : nez expressif, belle amertume sur une suffisante puissance. Mais j'ai l'intuition du Jésus. Et avec cette délicieuse charcuterie, le Corton Charlemagne prend une longueur rare. Il fuse en bouche et devient brillant. N'était cet apport typiquement lyonnais, je le trouve objectivement un peu moins bon que quand je le déguste dans la cave de Bouchard.

Le foie gras en terrine accueille **Cheval Blanc 1981**. Ce vin est d'une jeunesse particulière. Niveau parfait, bouchon comme d'hier, couleur noire d'encre, et des sensations envoûtantes de complexité : il change d'aspect en bouche à chaque instant. Ce n'est pas le Cheval Blanc rassurant habituel des années solides. Mais ce vin énigmatique à vastes facettes me conquiert.

Arrive alors sur une très pulpeuse volaille de Bresse une de ces surprises qui valorise tous les vins anciens : **Château Petit Faurie de Soutard 1947**. Très beau niveau aussi, bouchon de belle structure, nez d'ouverture rassurant, et présentation parfaite après six heures d'oxygénation. Ce qui frappe, c'est l'insolente sérénité de l'année 1947. Ce vin est simple, à l'aise, tranquille, sûr de lui. Il respire le bon vin. On sait que 1947 a fait des immenses Saint-Émilion, comme le légendaire Cheval Blanc (il y avait un petit clin d'œil de mettre un Cheval Blanc d'un côté et un Saint-Émilion 1947 de l'autre) et le magistral Clos Fourtet. Et là, ce Petit Faurie de Soutard affichait une élégance de Brumell. Très beau vin qui n'a évidemment pas la densité des plus grands vins, mais montre parfaitement la pertinence de 1947.

La crème au chocolat et caramel de mon épouse est un moment de séduction qui avait conquis Pierre Hermé, ce Satan de la pâtisserie, tant il achète facilement nos âmes avec ses saveurs diaboliques. J'eus une idée Dalinienne, transcendante pour tout dire, de lui adjoindre une **Fine Bourgogne du Domaine de la Romanée Conti 1979**. Un orgasme culinaire total. Absolument redoutable. La tarte Tatin quant à elle se maria avec une ravissante bouteille (voir photo ci-dessus) que j'avais prélevée au hasard en cave : la capsule est dorée comme un beau cuivre. Le bouchon est sain, le niveau est particulièrement plein, l'étiquette passe-partout est d'une beauté ancillaire : « Grand Vin d'Origine », suivi de « Sauternes ». Et en petit : « appellation contrôlée ». Seul un lourd blason emprisonnant un puissant lion rouge toutes griffes dehors veut faire oublier l'origine roturière. Le détail qui a de l'importance, c'est l'année : 1929. Et la couleur magiquement dorée de ce **Sauternes 1929**, mis en bouteille en négoce ou chez un caviste, m'avait incité à retenir ce vin pour Noël.

A l'ouverture des arômes d'agrumes. En bouche, agrumes, caramel, coing, pâtes confites. Un certain manque d'ampleur. Mais un témoignage supplémentaire d'un thème d'évidence : ce qui vient de 1947 est bon, ce qui vient de 1929 est bon. De ce premier dîner de Noël j'ai préféré et de loin le Dom Pérignon 1975, suivi du Petit Faurie de Soutard 1947.

Noël se poursuit le lendemain avec **Bollinger Grande Année rosé 1990**. Belle couleur saumon, bulle active, et une délicatesse de ton appréciable. C'est un champagne qui accompagnerait bien un repas, ce qu'il fit avec un remake du caviar et Saint-Jacques. A l'apéritif, c'est un gentil compagnon, montrant selon la saveur qui lui est opposée des goûts de sucre ou d'iode. Champagne adaptatif de très grande séduction.

Nous allons abondamment user des restes de la veille qui ont, grâce à l'oxygène supplémentaire, encore accru leur talent. Le Corton Charlemagne Bouchard 1997 est devenu plus rond. Le Cheval Blanc 1981 a gagné en intensité et en chaleur humaine, et les dernières gouttes du Petit Faurie de Soutard 1947 sont porteuses d'une émotion rare : ce vin a une densité, une jeunesse épanouie d'une immense qualité. Comme on ne pouvait pas vivre que de « restes », la fondante noisette de chevreuil fut décorée par **Pétrus 1994**. D'une éclosion lente, comme l'ouverture d'un Opéra qui annonce les mélodies à venir, le Pétrus déploya ses antennes pour que l'on soit réceptif à son message. Et progressivement on entrevit ce qu'il avait à dire, le langage d'un Pomerol d'abord austère puis jouant sur les saveurs avec les claquettes d'un Sammy Davis Junior. Pétrus, petit bijou de séduction progressive.

Nous rejouâmes le dessert avec les mêmes acteurs, Tarte Tatin et Sauternes 1929, et crème au chocolat et caramel avec la Fine Bourgogne du Domaine de la Romanée Conti. Comme le savent les bons entraîneurs de football, on ne change pas une équipe qui gagne (en ce moment, c'est plutôt d'entraîneurs que l'on change !).

Départ pour le Sud pour faire le réveillon de fin d'année en petit comité à quatre. Comme les bouteilles vont voyager, on fera un réveillon de vins jeunes, occasion de choisir des vins de vignerons amis. Je le raconte au bulletin 127. Les vins que l'on boit avant sont un échauffement. Il faut se préparer la bouche.

Le **champagne Pommery 1987** m'avait déjà largement séduit par une prestation très au dessus de ce que l'on attendrait (bulletin 117). Mais à ce point, cela chavire. La couleur est d'un or discret d'une élégance extrême. J'ai rarement vu couleur plus belle. La bulle est fine et active, l'odeur est capiteuse, suffisamment intense. En bouche on a un vrai champagne de plaisir, procurant la jouissance que doit créer un bon champagne : cela crisse dans la gorge comme le patin à glace quand le double lutz est réussi. La comparaison est intéressante avec le **Krug Grande Cuvée non millésimés des années 85/90**. La couleur est moins belle, elle tend vers un léger gris. La bulle a la même vivacité gracile. L'odeur est infiniment plus profonde, pénétrante, entêtante. Et en bouche quel intérêt de comparaison ! Le Pommery, c'est du vrai champagne de séduction. Le Krug, c'est la marche de la Brigade légère, c'est du vin, c'est puissant, mais avec un pouvoir de conviction étonnant. Inutile de juger l'un par rapport à l'autre : on est dans deux mondes différents. Une fois de plus je constate que je préfère le Krug Grande Cuvée d'une quinzaine d'années à beaucoup de Krug millésimés.

Quand le lendemain, sur un foie gras réussi à la perfection on ouvre **Charles Heidsieck mis en cave en 1996**, champagne agréable de bonne soif, on comprend encore mieux combien le Pommery avait accompli une prouesse. Le programme de préparation pré-sylvestrin de nos papilles comportait un **Château Lafite-Rothschild 1981**. Je n'arriverai jamais à me blaser quand des vins comme celui-ci se comportent tant au dessus de ce que les archives racontent. Voilà un vin de niveau dans le goulot, d'une couleur noire de pure jeunesse, au nez discret mais bien né, qui délivre en bouche un tannin bien appuyé et bien élevé, une belle puissance, de la jeunesse dans tous les compartiments du jeu, et qui tapisse la bouche de plaisir. Un vin de race, un pur Lafite, et, même s'il n'y a pas la jovialité des plus belles années, il y a une prestation remarquable en tous points. On est loin de ce qui se dit ou se pense de cette année qu'un Cheval Blanc et un Lafite viennent d'adouber.

Je suis triste quand j'ouvre des champagnes encore jeunes de voir les bouchons qui se sont rétractés de façon anormale. Les bouchons du Krug et du Pommery étaient recroquevillés comme des momies égyptiennes de quatre mille ans. Je sais que les chercheurs des maisons de champagne travaillent sur ce sujet. Mais il n'est pas concevable que des champagnes de moins de 20 ans aient de tels bouchons. Je reviendrai sur ce sujet car il est fondamental pour la longévité des vins.

Amicales salutations de François Audouze