

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



C'est le monte-charge du **champagne Diebolt-Vallois**. Il y a là quelques trésors 82, 61, 53. Les bouteilles retournées seront dégorgées, réveillées comme la Belle au Bois Dormant après 52 ans de sommeil pour les plus anciennes.

Ce bulletin est le **cent quarantième**.

Visite à la **Bastide Saint Antoine à Grasse** où **Jacques Chibois** a glané deux étoiles au guide qui fait référence et devient forcément à chaque parution un objet de reproches. C'est un peu comme Robert Parker : tout le monde le critique, le met en cause, mais il a créé une référence aussi solide que le Michelin. Si l'on sait que l'on ne jugera jamais deux fois de la même façon un restaurant ou un vin, cela permet de prendre ces indications avec une pinte de sérénité.

La bâtisse est belle, dans un parc surplombant des paysages du Sud dont les parfums enivrent, et le soleil éclatant invite au bonheur. Un intelligent menu appelle nos regards. Il sera même complété par de petites ajoutées fort aimables. Mon ami qui invite me demande de choisir les vins. Je sens qu'il veut du bon. Nous commençons par le **champagne de Sousa, cuvée du millénaire 1995** qui est absolument délicieux. Ce chardonnay, pur blanc de blancs, est expressif, puissant, viril, et laisse une trace en bouche de forte imprégnation. Voilà un champagne qui pourrait facilement accompagner tout un repas. Il le fit d'ailleurs avec des amuse-bouches très variés, comme ceux du Petit Nice, et montra à quel point il découvre de nouvelles sensations à chaque bouchée qui lui est associée.

Le **Meursault Coche Dury 2002** est une élégante version du Meursault. Cela démarre dans des saveurs d'agrumes, légèrement citronnées, et comme par enchantement le citron se retire pour laisser la place au beurre et à la crème, avec une signature finale fort douceuse. Avec un consommé où se mêlent crème, pommes de terre et truffes, c'est un accompagnement de rêve.

L'Hermitage Jean Louis Chave 2000 a été carafé, mais de peu. Il se présente donc en chien fou, et, comme cela se passe très souvent au restaurant, ce sont les dernières gouttes qui sont les meilleures. Je l'ai tenté sur un poisson de mer qu'il apprivoise mieux que le Meursault. Sur un râble que j'ai trouvé un peu sec, il a gentiment montré ses muscles, produisant l'impression d'un lutteur de foire encore à l'échauffement. Dans quelques années, ce sera un immense vin. Les desserts très compliqués – mais c'est la mode actuelle de justifier les pâtisseries – interdisent tout vin. Il faudrait revenir au champagne, ce qu'on n'a pas forcément envie de faire.

Globalement, l'expérience est passionnante. La cuisine est élégante et intelligente. La carte des vins est fournie, avec une irrégularité dans les échelles de prix autorisant de bonnes pioches ou interdisant des flacons enviés. C'est non seulement une étape à recommander mais un endroit où l'on reviendra. Le sommelier, heureux de converser avec des gens qui apprécient, nous fit visiter une des caves où fort opportunément nous trempâmes nos lèvres dans deux **madères** délicieux, l'un de **1907** aux saveurs de pruneaux et de raisins brûlés de soleil et l'autre de **1895** rond et adouci, de grand plaisir. Il faut vite trouver un prétexte pour réserver à nouveau.

Visite à la **Romanée Conti**. Je goûte les **2004** en fût. Sont-ils en pleine fermentation malolactique ou celle-ci va-t-elle commencer ? C’est un sujet qui ne fait pas partie de mon quotidien. C’est un exercice de vigneron. Le coté perlant de certains vins limite ma capacité d’analyse. Mais est-ce important ? Là où je trouve le Richebourg joyeux, Aubert de Villaine signale la belle structure de La Tâche. Nous nous rejoignons sur un point : **la Romanée Conti 2004** est diablement charmante. Même sans avoir le palais habitué à cette jeunesse de présentation, il n’est pas difficile de pronostiquer que ce sera un très grand vin.

Nous nous rendons ensuite à Flagey Echézeaux au **restaurant de Carole et François Simon**, qui fait face à l’église. Cuisine sympathique et fort avenante qu’accompagne un **Echézeaux Coquard 1984** (le nom a deux autres rallonges, mais on me dit que seul le premier compte en cette occurrence). Nous sommes étonnés que 1984 ait cette puissance. Le vin a le coté ingrat, peu amène, de la Bourgogne qui bougonne, mais cela dénote un certain charme. Le vin attrape les senteurs du canard et cela fait un fort bel accord créé par un vin très naturel, archétypal, que j’aurais imaginé sans doute plus vieux d’au moins dix ans. Ce fut l’occasion d’étudier avec Aubert de Villaine quelques projets communs mais aussi de voir par l’exemple les sujets de gastronomie sur lesquels je pousse mes recherches.

Je suis attendu au **Clos de Tart** par Sylvain Pitiot, dont j’ai déjà signalé le livre sur les vins de Bourgogne, complet, descriptif et éducatif. Les caves creusées dans la roche il y a plus d’un demi millénaire sont impressionnantes. Nous buvons les **2001, 2002 et 2003** dans cet ordre. Le premier a des senteurs de fruits noirs, cassis et mûre. Et la comparaison des odeurs des trois est très instructive. On reconnaît la signature du domaine, faite, pour mon palais, de poivres et d’épices sur ces fruits noirs. C’est le 2001 qui me plaît le plus, plus dans le fruit que le 2002 plus austère, et plus affirmé que le 2003 qui n’a pas encore franchement trouvé une voie. Que sera-t-il sur la durée ? Difficile de le dire, mais je ne suis pas sûr qu’il vieillira autant qu’on l’a prédit généralement pour l’année.

Une anecdote en cette cave magique. Je dis à Sylvain Pitiot : ça sent la framboise. Sylvain ne la sent pas. Je m’approche d’une bonde étouppée qui dormait sur une étagère à une distance assez grande. Elle sent la framboise. Ce qui est amusant, c’est que j’ai un odorat généralement limité, et surtout sur des sujets qui ne sont pas les miens, mais depuis que je m’intéresse au vin, il s’est développé dans certaines directions. Je fus soupçonné – amicalement - d’un tour de magie, pour avoir décelé l’indécelable.

Une extinction de voix et de vilains médicaments empêchent Bernard Hervet, directeur général de Bouchard, de donner suite au projet de dîner avec d’autres vignerons qu’il voulait rassembler. Je suis donc seul au **restaurant Le Gourmandin**. La solitude justifierait-elle des velléités de sobriété ? Un **Musigny cuvée vieilles vignes Comte de Vogüé 1989** est trop tentateur. Le sommelier veut le carafer, ce que je n’aime pas. J’accepte s’il laisse glisser le vin sur les parois du récipient. A la première gorgée, je me demande si le vin n’a pas été brûlé par un choc thermique de stockage. Je m’interroge. Un jambon persillé remet les pièces du puzzle en place, mais le vin ne s’est pas encore habillé. Comme une girouette il cherche la direction du vent de son goût. J’ai donc par instant de sublimes saveurs de Musigny et par d’autres un vin qui se cherche. Des escargots de Bourgogne, plat que je n’avais pas commandé depuis des années, ne s’embarrassèrent d’aucune question. Avec eux, le Musigny porta à ses lèvres une trompette de joie et me récita l’appel des sens le plus direct. Le Musigny se mit à briller de façon magistrale. Installé qu’il était sur une trajectoire triomphale il continua son joyeux discours sur un bœuf bourguignon, destiné à montrer qu’à coté des chefs étoilés, il existe une solide cuisine roborative française.

J’étais entouré d’étrangers, fort nombreux en cette période à Beaune. Des belges à mes côtés remarquèrent avec respect le vin que j’avais choisi. Jeunes importateurs de vins français, ils s’y connaissent. Nous eûmes de belles discussions que je ponctuai en offrant à chacun un verre du Musigny. Ils en furent émus. Ce Musigny, dont j’ai déjà goûté de nombreux millésimes est un des exemples de la beauté du vin bourguignon.

A l’autre table voisine des danois compulsaient le guide Parker de l’établissement pour jauger le vin que je buvais. Quand ils ont vu la cotation de mon vin, une onde de respect les transperça. On me mitrilla de

flashes, avec l'idée sans doute, soit que j'étais important, soit que je donnerais aussi des verres à gauche comme j'en avais offerts à ma droite.

J'arrive au charmant village de Meursault et je me demande par quelle aberration j'ai pu ignorer toute ma vie ce si bel endroit. Le **Domaine Jacques Prieur** est vaste, un jardin magnifique compte des arbres centenaires. Nous allons, avec Martin Prieur, faire un voyage assez unique dans de multiples crus bourguignons, car le domaine a un nombre incalculable d'appellations. Nous aurons ainsi, pour la seule année **2004**, exploré : Meursault Clos de Mazeray, Beaune Champs Pimont, Puligny Montrachet les Combettes, Meursault Perrières, Chevalier Montrachet, trois versions du sublime Montrachet dans des fûts de Taransaud, de Doreau ou de Mercurey (c'est le Taransaud qui offre le plus d'émotions maintenant). En rouge, le Chambertin, le Clos de Vougeot exploré en vieilles vignes et en jeunes vignes, l'Echézeaux et le Musigny. Remontant à la surface nous goûtâmes un viril **Meursault Perrières 1991** tout à fait dans mes goûts, fait de viande et de champignon, puis en **2003** un **Clos Vougeot** surprenant de jeunesse et un **Musigny 2003** plus assagi.

Parcours absolument passionnant. J'ai parfois reconnu la trame générale d'une appellation quand d'autres fois, le perlant, la fermentation, faisaient s'écarter le vin de ce qu'il sera un jour. J'ai pu mesurer comme les vignerons de ce talent savent analyser les vins avec des grilles de lecture très différentes des miennes.

Là où la vie est étonnante, c'est qu'on me retint à déjeuner, ce qui n'est pas forcément étonnant, mais que l'on but un **Pinot blanc de Bourgogne, Domaine Henri Gouges 2002**, un **Bourgogne Roncerie Domaine Arlaud 2002** et un **Saint Aubin premier cru Les Murgers des dents de chien de Françoise et Denis Clair 2003**, car l'un des agents du Domaine invitant Martin Prieur, un collègue et moi voulut nous prouver qu'on peut trouver de petits vins pas chers mais bons. C'est un peu comme si me rendant à Pétrus on tenait à me montrer les vertus des Montagne Saint Emilion. Il y a une folle décontraction dans la démarche et aussi une belle humilité. Bravo.

Je me rends au siège du **domaine Bonneau du Martray**, la référence du Corton Charlemagne. Ce doit être un dîner d'amis, et c'est la première fois que des vignerons me demandent d'ouvrir leurs propres vins. Je le fais selon mes méthodes avec une observation attentive de Jean Charles de la Morinière. Aucune odeur ne me paraît poser le moindre problème. Je suis étonné du bouchon d'un Chambolle Musigny 1915, qui ne devrait pas avoir ces strates accidentelles qu'un stockage à la propriété ne peut pas avoir favorisées. Je m'apprêtais à dire qu'il s'agit pour moi d'une découverte, car des bouchons de vins n'ayant jamais voyagé ne peuvent pas avoir de ces perturbations. J'apprendrai plus tard de Sylvain Pitiot que le vin avait voyagé d'un domicile à un autre, ce qui rendait compréhensible ce que j'avais observé. L'opération d'ouverture pouvant avoir asséché mes papilles on m'offrit de goûter les Corton-Charlemagne récents. Le **2003** au nez sublime et étonnamment agréable pour son âge, le **2002** printanier comme pas deux et le **2001** déjà notable assis. Tout cela va se formater autrement quand les vins trouveront leur empreinte historique. Nous buvons quasi en cachette, car ce vin ne doit pas se boire, un **Corton rouge Bonneau du Martray 2003**, juste mis en bouteille, que je trouve sublime. Ce sera dans dix ans un immense vin de Bourgogne. Sûrement une des plus belles réussites de l'année 2003 qui comptera des rouges diaboliques de séduction, ce qui ne contredit pas ce que j'ai dit plus haut.

Sylvain Pitiot et son épouse nous rejoignent et le dîner commence. L'apéritif se fait sur le bambin **2003 Corton Charlemagne** qui montre plus explicitement qu'en cave comme il est un enfant. Un foie gras à l'alcool intense paralyse dramatiquement un **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1978**. La gelée est encore plus stérilisante, car elle entoure d'une ceinture de miel ce vin qui ne peut plus s'exprimer. Il faut que la bouche soit neutre pour que l'on prenne conscience de l'immense talent de ce 1978 typé, expressif, merveilleux. Un **1985** de ce même Corton Charlemagne nous fait renouer avec la belle jeunesse que ce magnifique domaine est capable d'exprimer. Il a la jeunesse et la puissance en plus.

Sur une viande blanche délicieuse, le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1935** montre la palette éblouissante de ses qualités. De couleur de miel, mais de miel ici accepté, d'un nez intensément expressif et noble, ce vin développe des arômes lourds. L'alcool est présent, mais surtout une trace intense qui rappelle le

terroir et les raisins, quand on a objectivement quitté la définition du Corton Charlemagne qui ne se signale que comme un marque page. Le vin nous parle, donne des longueurs pénétrantes. On est bien. Il est temps que la viande accueille le **Chambolle Musigny 1915** dont Sylvain Pitiot ne nous dit que peu de choses, son origine étant incertaine. Il est de la cave familiale, mais qui l'a fait ? Quel grand vin ! Là où le 1935 était concentré pour réciter un texte clair, le 1915 déroule un tapis de saveurs, où se présentent successivement l'alcool, le doux, l'amer, puis de nouveau le charme, pour livrer un message multiforme. Si le Corton Charlemagne 1935 s'écartait de la définition moderne du Corton Charlemagne, ce Chambolle Musigny était en plein dans son rôle, montrant à quel point le vin de ce soir pouvait sublimer son appellation.

Nous atteignîmes des sensations rares avec un **Clos de Tart 1957** époustouflant pour l'année, donnant de la Bourgogne cette image canaille, agressive, diablement charmeuse que j'adore. Le **Clos de Tart 1990** fut un éblouissement d'accomplissement dans le fruit quand le **1976** au nez charmeur et au souffle un peu court montra que même en année sèche ce vin brillant peut donner du plaisir.

On parla abondamment de mes méthodes d'ouverture qui confirmèrent que les vins de ces brillants producteurs peuvent s'épanouir encore plus quand l'oxygène leur est donné lentement, comme par une tétée à faible débit. On s'amusa des petites erreurs commises dans les accords mets et vins, qui seront fatalement l'excuse à devoir programmer un nouveau dîner. Nous remarquâmes, avec ces producteurs de vins d'immense talent, la qualité invraisemblablement extrême de leurs vins de grand âge, ce qui pousse à une conclusion que je ne cesse de marteler : « ces grands vins, ces immenses vins, il faut les boire ». Aucun des convives n'était vierge dans cet exercice. Mais le dîner charmant et enjoué de ce soir a ravivé les envies.

Nous fûmes peu à voter car je n'insistai pas, mais une certaine cohésion apparut dans les choix. Mon ordre fut : le Chambolle Musigny 1915 éblouissant de vie, le Clos de Tart 1957 parce qu'il a prouvé que son année peut atteindre de beaux sommets, le Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1935 parce qu'il est émouvant de plénitude gustative et le Clos de Tart 1990 parce qu'il est la démonstration magistrale de la perfection d'un vin jeune. Le Corton Charlemagne 1978 aurait mérité par sa qualité d'être dans les classés mais il n'eut pas l'occasion de briller comme il dû. Vite, vite, vite, on recommence.

A travers de petites routes du Jura de magnifiques paysages rendus encore plus beaux par les contrastes de couleurs d'un ciel chagrin poussent à l'émerveillement. Même quand elle est austère, la nature inviolée est un enchantement. J'arrive à Doucier où **Christophe Menozzi**, président de l'association des sommeliers de Jura et Franche Comté tient un hôtel restaurant dans une zone de fort tourisme. Nous allons, ce soir à Champagnole, commenter le film Mondovino. Christophe a réuni 150 personnes, dont un fort contingent de vignerons. Je revois le film Mondovino, dont la cruauté de l'expression me frappe plus encore. Certaines personnalités sont présentées avec une méchanceté rare, même quand on semble les filmer de façon fort bonhomme. Nous avons décidé de ne discuter qu'une heure. Alors que le film avait commencé à 19h20, nous étions encore à échanger à 23h45. Il fallut clore les débats, passionnés et passionnants avec ces vignerons dont j'adore les vins. Croyez-vous qu'on allait se coucher ? Retour à Doucier où du foie gras à profusion et un délicieux coq cuit comme en famille nous permirent de goûter un reste du Corton Charlemagne 1985. Je tenais à ce que ces solides vignerons le découvrent. Je ne fus pas déçu de leurs sourires connaisseurs. Nous bûmes un **vin de l'Etoile de Jean Gros 2002** dont je suis un amoureux fou. Tout le monde s'était étonné pendant la discussion que j'aie tellement insisté sur mon amour des vins de l'Etoile. Il est vrai que j'adore ces goûts. Un **Arbois Pupillin de Paul Benoit « La Loge » 2002**, solide comme son propriétaire et son fils, est plaisant mais plus vin blanc que vin de Jura. Un **Côtes du Jura domaine Pêcheur 2000** est fort gouleyant quand un **Savagnin Côtes du Jura Château d'Arlay 1990** montrait l'effet bénéfique des ans.

Les discussions furent solides comme les mets et les vins. A 2h30 du matin je croyais qu'une horloge était arrêtée, alors qu'elle donnait l'heure exacte. Ce chaud moment où l'on célébra notre amour commun de ces immenses vins du Jura fut de la plus belle amitié.

Amicales salutations de François Audouze