

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



Photo de **Château Montrose 1947** acheté chez Nicolas que j'ai bu il y a plus de dix ans. Je ne pouvais pas ne pas mettre un Montrose quand le bulletin parle des plus grands vins de ce château.

Ce bulletin est le **cent cinquante et unième**. Une verticale de Montrose comme il n'y en a jamais eu auparavant.

Les lecteurs qui reçoivent le bulletin par la poste n'ont pas eu les informations sur **l'Académie des Vins Anciens**. S'ils veulent en recevoir, il faut me donner une adresse mail, car c'est le seul moyen que j'utilise. Nous sommes 50 pour la première réunion, avec des bouteilles d'une générosité unique. Je ne m'attendais pas à une réponse aussi massive à cette invitation. Bravo. J'en ferai évidemment le compte-rendu. Il y a quinze vins annoncés de plus de trente ans. C'est un beau début.

Bipin Desai est l'homme qui organise les dégustations les plus folles et les plus exhaustives de la planète. Ami des plus grands producteurs et ami des plus grands collectionneurs, il arrive à rassembler des vins comme personne ne le pourrait. Ici, avec la complicité de **Jean-Louis Charmolue**, le propriétaire du château Montrose, ce sont 38 millésimes de Montrose qui seront soumis à la sagacité des plus grands palais de la planète. Bipin fait remarquer que la somme de connaissances des participants est absolument unique. Je reconnais des grands critiques qui publient des guides, alimentent des revues internationales sur le vin, des journalistes qui parlent du vin dans de prestigieuses revues américaines ou japonaises. Michael Broadbent, le plus grand connaisseur en vins de la planète est là, Serena Suttcliffe et son mari écrivain du vin, Jancis Robinson ravissante dans des couleurs de vert et mauve, Clive Coates, auteur d'analyses percutantes sur le vin, retiré maintenant en France, James Suckling, critique œnologique aux analyses polémiques dans le Wine Spectator, Michel Bettane à la culture historique unique et des collectionneurs de grande pointure comme Wolfgang Grünewald, Josh latner et ce dégustateur fou, John Kapon avec qui j'avais partagé de belles bouteilles à New York qui marche sur les traces de Bipin pour organiser des combats plutôt excessifs entre les plus beaux vins de la terre.

L'expérience que l'on va vivre est bien loin de la philosophie de wine-dinners. Car ici on va comparer des années, les juger, quand dans mes dîners aucun vin n'est en compétition avec un vin identique. Bien sûr on vote en fin de dîner, mais on classe des liquoreux avec des bourgognes et des bordeaux, ce qui ne porte pas atteinte à leur valeur intrinsèque. Alors que là, on va dire que 1959 est meilleur que 1961 ce qui rabaisse un des

deux vins qui est splendide. L'exercice est intellectuel, car on aura vu de telles variations entre les deux bouteilles d'un même millésime qu'il y a plus d'écart entre deux vins d'une même année qu'entre deux années. Il y a eu presque toujours plus de 5 points d'écart dans l'échelle de Parker entre les deux vins de la même année, et bien souvent dix points, ce qui est énorme, rendant moins définitive la hiérarchie des années.

Mais l'exercice présente un intérêt majeur, car c'est un moyen unique de mieux comprendre un domaine. Et à ce titre, l'expérience vaut d'être vécue. Je ne boirai plus jamais Montrose de la même façon après ce que j'ai vécu. Le propriétaire était extrêmement ému à la fin de cette expérience, car en 44 ans de direction d'un domaine acheté par son arrière grand père, c'est seulement la deuxième fois qu'il a réuni des vins de ce niveau. Il complimentera Bipin d'avoir su assurer la cohérence des séries de services, donnant une pertinence gustative unique.

Tout commence au déjeuner au **restaurant Taillevent** dans le magnifique salon lambrissé rajeuni d'un modernisme élégant et discret. Le **champagne Taillevent** (un Deutz) et les gougères préparent le palais. Nous passons à table. Je vais reproduire mes notes de dégustation prises au fil de la plume pour ne pas altérer la spontanéité du reportage. On sait qu'il y a des redites, car on note vite. Mais c'est l'image de l'instant.

Les nez de la première série : le 2003 est un vin frais, jeune, plein de charme. Le 2002 crée un fort contraste. Le nez est chaud, très brûlé, comme d'un Porto. Le 2000 a un nez discret, on sent l'immense potentiel. Le 1996 est un peu acide, évoquant des fruits noirs. Le 1990 est magnifique, assez semblable au 2000 mais plus ouvert. Le 1989 a une belle structure d'arômes. A ce stade, je n'avais pas encore trempé mes lèvres. Allons-y.

Le **Montrose 2003** a une attaque magistrale. Il y a du fruit flamboyant, puis le bois arrive. La longueur est belle car le vin rebondit en bouche. Ce sera un très grand vin, avis qui n'est pas partagé par tous les convives dont Clive Coates. Le **2002** est moins excitant. Il est déjà formé, alcoolique, rond, et il raconte moins d'histoires. Le **2000**, quel vin ! Dans 20 ans il sera grandiose. Après une attaque très Montrose, il s'installe et s'élargit en bouche de façon splendide.

Le **1996** est un peu coincé. Il ne s'écarte pas de sa trace médiane. Il est relativement peu inspiré. Le **1990** a une merveilleuse complexité. Il suggère des tonnes de choses, sans les imposer. Du boisé bien construit, une pesanteur en bouche réelle, une longueur qui se révélerait plus si l'on mangeait. Le **1989** semble plus agressif, plus envahissant, mais développe un charme encore plus redoutable. En fait, on peut aimer 1989 et 1990 et l'un des convives fit lever les bras pour l'un ou pour l'autre et ce fut un 50-50 quasi parfait. J'ai un petit faible pour le 1989, aussi mon classement de cette série sera : 1989, 1990, 2000, 2003, 1996, 2002. Il convient de dire que les bouteilles étaient tellement variables que ces jugements et classements s'appliquent à ce que j'ai bu, soit du verre qui m'était servi, soit du partage que je fis avec un voisin.

La deuxième série arrive et je commence par les nez. Le 1964 a un nez merveilleux, splendide, épanoui. Le 1961 est une bombe aromatique folle. Le 1959 que j'ai est bouchonné. Le 1955 a un raffinement certain et le 1953 est magique. Le 1952 sent trop la vieille armoire normande.

En bouche, le **1964** est un joli vin, à pleine maturité. Il ne ressemble pas tellement à Montrose, il est très chaleureux. Le **1961** est aqueux. On me dit qu'il titre 11,9°. Il est grand, mais pas flamboyant. Il finit un peu court et ce sera le plat qui le remettra à son niveau. Le **1959** que je goûte, pas celui qui m'est servi, est magistral. C'est un vin magique. C'est un vin intense, légèrement fumé, qui laisse une trace indélébile.

Le **1955** a trop le goût de soufre, ce qui gêne la dégustation. Le **1953** a une race énorme. Il est de la race du 1959 mais en plus léger. Il a un immense caractère. Il me fait penser à Jean Cocteau, ce génie non conventionnel à la subtilité conceptuelle infinie. Des amis auront aimé le **1952**. Le nez de grenier dissuade de le boire, et même s'il a souffert on trouve effectivement quelques messages intéressants. Compte tenu des grandes variations de bouteilles on ouvrit un autre 1959 et un autre 1953. Le 1959 est parfait, le 1953 est bouchonné.

Je classe cette série dans cet ordre : 1959, 1953, 1964, 1961, 1955, 1952, mais le plat a propulsé le 1961 à de beaux sommets.

La troisième série nous fait franchir un monde. Le **1918**, comme l’indique avec justesse Michel Bettane a un nez de Bourbon. C’est parfaitement juste. J’avais pensé à un bois du Canada. En bouche on sent du cassis, de l’alcool. C’est assez fabuleux. Le **1916**, après le Schwarzenegger de 1918, a un nez plus attendu et en bouche, c’est chaud, c’est plein, c’est chaleureux, c’est délicieusement vivant. Je n’en peux plus car le **1911**, malgré un nez un peu pétroleux et une couleur un peu trouble est en bouche beau comme il n’est pas permis. En trois vins j’emploie trois fois le mot fabuleux.

Le **1906** a un nez un peu amer, mais en bouche il est bon. Le **1898** sent le vomi de bébé. D’une autre bouteille nettement meilleure, il y a quand même du gibier. Le **1890** mériterait d’avoir été dépoussiéré par un oxygène correcteur, car sous le gibier on sent que c’est jeune, et même très bon. Le **1888** a un joli nez, une couleur plate, rosée. Il n’y a plus grand-chose dans ce vin.

J’écris sur mon papier : le 1911 est géant, le 1916 est grand et le 1918 est jeune et je classe : 1911, 1918, 1916, 1890, 1898, 1906, 1888.

Pendant ce temps le déjeuner se déroulait et nous montrait toute la finesse de la cuisine de cette prestigieuse maison. Le menu du déjeuner : **Légumes du moment étuvés, truffe écrasée et fleur de sel / Bar de ligne aux cèpes, cappuccino de châtaignes / Ossau Iraty aux épices (fromage basque) / crêpes craquantes aux fraises des bois**. Subtilité extrême des recettes. La sauce des légumes embellissant le jeune 2003 pour le rallonger, et le bar enchantant le 1961 qui ne demandait que cela pour montrer son immense talent, mal révélé dans une dégustation froide de millésimes en série. La petite mise en bouche consistait en une gelée d’une délicatesse infinie. Le concombre en dés n’est pas forcément l’ami du vin, mais la gelée ravissait l’âme.

S’il fallait mêler les trois séries et donner un classement je dirais à ce stade : 1959, 1911, 1899, 1990. On se quitta pour quelques heures, les femmes changèrent leurs atours, et le dîner allait nous faire rencontrer de pures merveilles de Montrose.

Commençons par la cuisine. Le menu du dîner : **petit velouté à la crevette** assez risqué sur le vin, mais qui trouve sa place, **crème brûlée de foie gras de canard aux fèves de Tonka / Saint-Pierre clouté au basilic / pigeon rôti au raisin de chasselas, girolles et jus d’armagnac : fourme d’Ambert à la cuiller / déclinaison de poires**. La crème brûlée n’a trouvé aucun accord avec aucun millésime sauf un peu avec le 1970. Ils ne se sont pas parlés, alors que le Saint-Pierre est un magique multiplicateur de Montrose. J’ai particulièrement apprécié le pigeon traité d’une façon austère mais diablement précise. C’est du pigeon que l’on a en bouche, légèrement gibier, et la précision clinique du goût transcende les derniers vins qui sont – ce qui ne gâte rien – les plus grands des six séries.

Le premier groupe comporte des vins encore jeunes. Le **1986** a un nez d’un classicisme rassurant, très riche. Le **1985** est gravement bouchonné, le **1982** est opulent au nez, mais pas très complexe. Le **1975** fleure bon, joli, élégant et léger. Le **1970** a un nez convenable, un peu en dedans, légèrement bouchonné.

Le 1986 est un vin agréable, rond, élégant, raffiné, sans aspérité, sans défaut et sans extravagance. C’est le gendre idéal. Le 1985 non bouchonné est un peu court, sec, alcoolique. Il n’a pas de vraie longueur. Le 1982 est très aqueux, comme un tissu trempé. Voilà un vin qui comme le 1961 réclame un plat. Hélas, le velouté de crevettes et chou-fleur le coince plutôt. Il est à noter qu’il a un vrai message et s’élargit un peu avec le temps.

Le 1975 est aussi aqueux, avec un très joli parfum. Il m’a évoqué le clou de girofle. Le 1970 est un peu poussiéreux, astringent, à peine bouchonné, ce qui limite l’analyse.

Je classe ainsi : le 1986 et de loin, puis 1982, 1975, 1970, 1985.

La deuxième série comporte des millésimes rares. Je n’ai pas la bonne **1949**, mais l’autre sent bon. Le **1948** a un nez superbe, comme un grand porto. En bouche, le 1949 souffre un peu, mais on sent qu’il a une richesse

qui ne demanderait qu'à s'exprimer. L'autre 1949 est immense. C'est un beau vin de grande persistance. Le 1948 paraît plus léger mais il développe une intensité et une complexité remarquables. C'est inhabituel, mais absolument passionnant. Le 1947 a le nez d'un vin ouvert tard. Avec de l'air, il se débarrasserait de sa capuche de champignon. En bouche c'est exceptionnel. C'est grand, expressif, et d'une longueur extrême. Quelle trace en bouche. C'est un immense vin. Il m'a rappelé de merveilleux 1947 que j'ai bus.

Le 1937 a un nez un peu fatigué. On sent que la trie a été peu sélective. Il est assez agréable, un peu astringent. Le 1934 a le nez transformé par le poisson qui m'est servi. Il est très grand en bouche. Un peu austère mais formidablement présent. Le poisson est évidemment un bonheur sur ces vins. Je classe 1948, 1947, 1934, 1937, 1949 ce dernier figurant ici à cause de la bouteille.

Mon orgueil gaulois a chaviré quand mon voisin de Hong-Kong aux racines chinoises me dit : vous devriez manger votre olive, car elle élargit le 1934. J'avais prudemment repoussé ce fruit sur le bord de l'assiette, craignant une mésalliance, et c'est un homme du soleil presque levant qui me donne une leçon de gastronomie. Le coq gaulois vacillait d'un coup. Car mon compère avait raison !

Arrive une série de légende, le feu d'artifice. Le 1945 a un nez totalement exceptionnel, très largement au dessus des autres. Son goût est incommensurable, fantastique. Le 1929 a un nez plutôt serré. Il fut ouvert tard. Magnifique en bouche avec du velours. C'est chaud, sucré, c'est grand. Il se développe avec bonheur. Le 1928 a un nez moins grand, pour celui qui m'est servi. Mais en bouche, c'est d'une jeunesse incroyable. C'est grandiose, c'est un vin immense (devant tant de splendeurs le vocabulaire se rétrécit, car on veut passer moins de temps à écrire qu'à boire). A ce stade, on se dit qu'avec 45, 29 et 28, on tient ce qui se fait de mieux. Attendez donc ! Le 1926 a un nez très pur et joli, et en bouche il est brillant, jeune, d'une structure remarquable. Le 1921 a un nez chaleureux comme il est impossible d'imaginer. C'est de la vanille, du Porto, c'est chaud. En bouche, c'est un peu plus déstructuré, fumé, sucré comme un fruit confit avec du litchi. C'est le plus oriental des Montrose de ce soir. Le 1920 exhale une merveille de précision. En bouche c'est plus court qu'au nez, mais c'est imprégnant et solide. Le 1900 appelle ce mot actuel : « respect ». C'est un témoignage de la perfection du vin, même s'il a un peu souffert. Le 1893 a un nez de prime abord soufré, ce qui aurait disparu à l'oxygène. Dès qu'on attend, on trouve un vin magistral, d'une dimension encore nouvelle.

Les 21, 20, 28 et 26 sont faits du même moule, sucrés, chauds, chaleureux, comme si quelque vin algérien était venu fauter. Je fais un classement : 1926, 1928, 1893, 1945, 1921, 1929, 1920, 1900, à cause de cette opacité sur le 1900. Mais en faisant un nouvel essai le 1900 se découvre et rappelle combien cette année est grande. Le 1921 est le moins Montrose de tous, le 1926 est gigantesque. Ce qui me frappe, c'est que le 21 et le 26 puissent être du niveau du 28. J'ai été frappé que la dernière série, que le pigeon adore, est souriante, ensoleillée, quand la série précédente avait produit des vins plus austères, plus encyclopédiques.

Faire un classement global est quasi impossible, d'une part du fait des variations de bouteilles mais aussi parce que chaque série produit une impression par elle-même. Le 1945 placé dans le dernier wagon n'aurait pas donné la même réaction s'il avait figuré avec ses congénères de la série précédente. Je hasarde cet ordre : 1959, 1926, 1928, 1986, 1948, 1989, 1893, etc. Mais je pourrais aussi bien mettre le 1926 en premier.

Le sommelier nous fit goûter un **Coteaux du Layon 1928** dont deux bouteilles avaient des variations de couleur invraisemblables. L'une jaune citron, l'autre rose bonbon. Et c'est le même vin ! Il voulait ainsi rappeler les variations que nous avons vécues pour chaque millésime.

Jean Louis Charmolüe est un être sensible, fin, qui vivait cet événement avec une émotion intense. Il nous donnait de son vin une approche unique, car on en sait maintenant beaucoup. Il a parlé avec passion et amour de son vin. Sa sensibilité a rendu ma dégustation encore plus émouvante. Bipin Desai avait organisé brillamment la ronde des millésimes et a rendu un hommage appuyé et justifié à l'ensemble de l'équipe de Taillevent. De tels événements uniques marquent la vie d'un dégustateur.

Amicales salutations de François Audouze