



wine-dinners

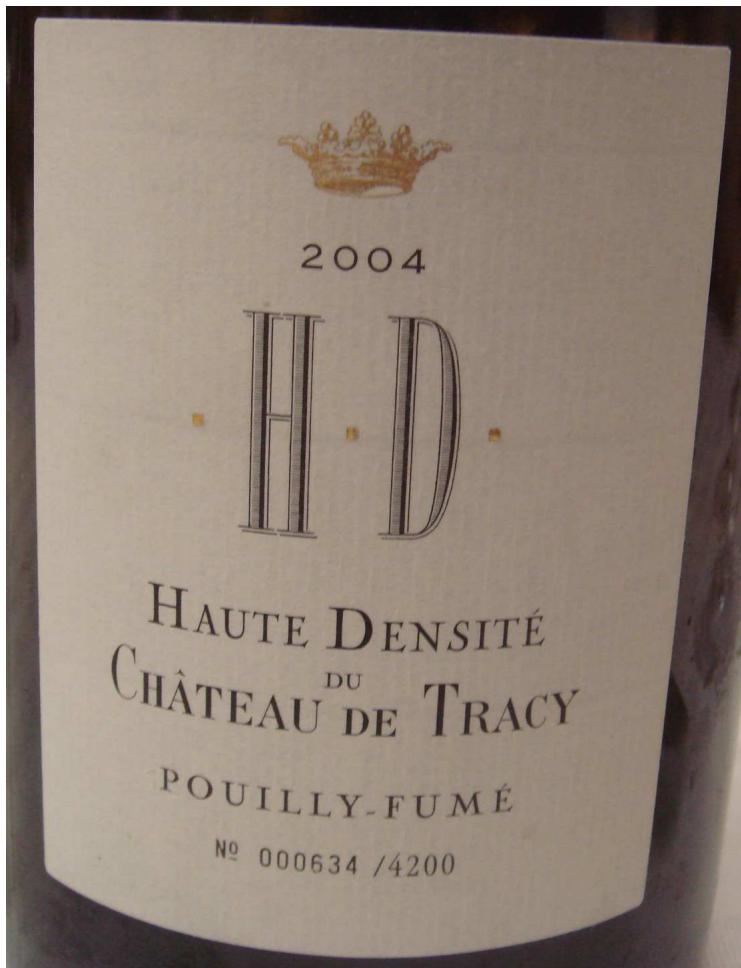
12 juillet 07

Bulletin 233 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce très joli **Pouilly Fumé Haute Densité Château de Tracy 2004** est évoqué dans ce bulletin.

#### Bulletin n° 233

Académie des vins anciens et présentation des vins du Château de Tracy au restaurant Guy Savoy.

**L'académie des vins anciens** a tenu sa sixième édition le 12 juin au Cercle suédois. Si le cadre est l'un des plus ravissants qui soient avec une belle vue qui surplombe le grand bassin du jardin des Tuileries, l'absence de climatisation en cette période est un handicap pour les vins rouges. Et le niveau de la cuisine ne restera pas dans les mémoires. Je visais 32 académiciens pour constituer deux groupes de seize vins. Mais par un prompt renfort, nous nous vîmes 39 avec 45 vins ce qui m'imposa de constituer trois groupes.

Voici ces trois groupes par ordre de service des vins, sachant que quelques uns furent communs lorsque l'on eut deux bouteilles :

Groupe 1 : Champagne Besserat de Bellefon - Champagne Napoléon NM (1996) - Champagne Mumm cuvée René Lalou magnum 1979 - Champagne Napoléon 1982 - Champagne Grand Blanc Philipponat 1980 - Sylvaner Trimbach 1962 - Meursault maison Bichot 1928 - Château Petit Faurie de Soutard 1961 - Larrivet Haut-Brion rouge 1955 - Château Pontet St Emilion 1959 - Château Phelan Segur, mise négoce, vers 1934 - Château Petit Gravet 1929 - Santenay Clos de Tavanne 1959 - Corton Clos du Roi Prince de Mérode Joseph Drouhin 1949 - Cru Laneré Sauternes 1931 - Château Doisy Daëne 1934 - Vouvray le Haut Lieu moelleux Domaine Huet 1924

Groupe 2 : Champagne Besserat de Bellefon - Champagne Napoléon NM (1996) - Champagne Mumm cuvée René Lalou magnum 1979 - Champagne Napoléon 1982 - Champagne Delamotte 1985 - Meursault blanc Jaboulet-Vercherre 1961 - Château Gazin 1971 - Branaire Ducru 1959 - La Passion Haut-Brion 1971 - Chinon Couly 1958 - Nuits Saint-Georges Les Cailles Remoissenet P&F 1969 - Vosne Romanée Les Suchots Louis B?? 1945 - Côte Rôtie de Vallon 1976 - Torres Coronas Gran Reserva 1955 - Hermitage

rouge « Le Gréal » Sorrel 1990 - Château Filhot 1969 - Château la Dame Blanche 1953 - Maury La Coume du Roy de Volontat 1925

Groupe 3 : Champagne Besserat de Bellefon - Champagne Napoléon NM (1996) - Champagne Mumm cuvée René Lalou magnum 1979 - Champagne Napoléon 1982 - Krug Grande Cuvée vers 1985 - Corton Charlemagne Nicolas 1959 - Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983 - Château Carbonnieux rouge 1982 - Château Grand Mayne 1987 - Château Pouget Margaux 1970 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1967 - Domaine de Chevalier rouge 1952 - Château Giscours 1967 - Mercurey Caves de la Reine Pédaque 1952 - Cos d'Estournel 1955 - Sauternes-Barsac Doisy-Daëne 1953 - Maury La Coume du Roy de Volontat 1925.

Les trois premiers champagnes furent servis pendant que nous bavardions debout au bar du cercle. J'étais dans le groupe 1. Voici quelques remarques sur les vins, rédigées sans avoir pris de notes, car j'étais accaparé par des conversations et le devoir de faire semblant que tout procédait de mon organisation.

Le **Champagne Besserat de Bellefon** est le champagne de bienvenue, d'une bonne dizaine d'années, un peu dosé à mon goût, mais de belle générosité. Le **Champagne Napoléon 1996** est de Vertus ce qui ne peut que me plaire, car le champagne de famille depuis mes grands-parents provenait de cette commune. Très pur, précis, il excite gentiment le gosier en cette chaleur.

Le **Champagne Mumm cuvée René Lalou 1979 en magnum** a un nez renversant. On sait immédiatement que c'est un vin splendide. La bulle est très vivante, picotant même et le goût est absolument étrange car en milieu de bouche il y a des notes de pierre à fusil, de munition que l'on vient de vider de sa poudre. C'est un champagne envoûtant, d'une maestria rare.

Nous passons à table, avec le **champagne Napoléon 1982** qui est non dosé et a été dégorgé il y a trois jours. Il a une belle fraîcheur convaincante. Mais mon goût est plus porté sur la maturité du **champagne Grand Blanc Philipponat 1980** qui est absolument séduisant, combinant jeunesse et maturité. Le **Krug Grande Cuvée vers 1985** vient troubler mes certitudes, car ce champagne fait avec des vins des années 70 a une noblesse évidente. Mais je garde un petit faible pour le Philipponnat, plus conforme à mes envies de ce soir.

Les surprises commencent pour tous avec le **Sylvaner Trimbach 1962** car personne n'attendrait ce vin avec cette vigueur et cette vivacité expressive. C'est un Alsace qui fait honneur à sa région. On m'apporte un verre de **Meursault blanc Jaboulet-Vercherre 1961** et là, c'est moi qui suis surpris que ce vin puisse avoir ce talent et cette belle définition. Mais le respect s'impose avec le **Meursault Fortier-Picard maison Bichot 1928** qui fait voyager dans l'imaginaire, tant le rêve côtoie le réel. Il y a à la fois des repères de grands Meursault, et des variations sur le thème de l'âge qui ne laissent pas indifférent.

Le **Château Petit Faurie de Soutard 1961** est un vin fort agréable, qui ne dégage pas une folle émotion mais représente bien la solidité de son année. Le **Larivet Haut-Brion rouge 1955** est d'un niveau bas dans la bouteille, d'une couleur très dense. Le vin fait un peu torréfié, et n'est pas déplaisant, sans plus.

Le **Château Pontet St Emilion 1959** est d'une autre stature. Epanoui comme un 1959, il a le charme discret de la bourgeoisie. Le **Château Phelan Segur**, d'une mise négocié d'avant guerre dans une bouteille soufflée au cul profond doit être des **années 30**. Compte tenu de sa belle solidité on pourrait penser à 1934. Un vin solide plein de charme.

Le **Château Petit Gravet 1929** que j'avais acheté à la famille propriétaire fait partie de ces vins que je chéris particulièrement car ils montrent à mes convives – et c'est l'objet de l'académie – que des vins qui ne sont pas des domaines les plus prestigieux savent traverser le temps. Une jeune femme américaine à ma table, dont le vin bu le plus ancien est des années 70 reçoit comme un choc cette information nouvelle : un vin de 78 ans qui ne fait pas la une de tous les journaux peut être vivant, vibrant, excitant et passionnant. Le nez est marqué par les fruits rouges, la couleur est d'une jeune beauté et en bouche, ce Saint-émilion est rassurant de joie de vivre.

Le **Santenay Clos de Tavanne 1959** est un bourgogne solide et sans histoire. L'émotion la plus absolue vient du **Corton Clos du Roi Prince de Mérode Joseph Drouhin 1949** que j'ai apporté. Il a la

perfection absolue des bourgognes que l'on aime, sauvages, fous, chantants, intrépides. Un vin à conserver en mémoire comme une chanson entêtante.

Le **Cru Laneré Sauternes 1931**, aussi de ma cave, d'une propriété qui m'est totalement inconnue, montre une fois de plus qu'un petit sauternes exprime avec l'âge des saveurs d'agrumes délicats et de fruits exotiques comme le font les grands. Ah, bien sûr, quand on a la chance d'avoir ensuite un **Château Doisy Daëne 1934** exceptionnel, on mesure qu'un vin plus grand, c'est un vin plus grand. Surtout quand ce sauternes est ici au sommet de son art. Il a l'épanouissement absolu du beau sauternes où citron, pamplemousse, ananas et mangues cohabitent avec café, thé et caramel. Sa densité est exceptionnelle.

Le **Vouvray le Haut Lieu moelleux Domaine Huet 1924** était fermé d'un muselet comme un vin de champagne. Le niveau du liquide collait au bouchon, car il y avait moins d'un millimètre d'air. A l'ouverture plus de cinq heures auparavant, le bouchon était fort imbibé et le liquide légèrement pétillant. En bouche, l'impression est curieuse, car on ne sait pas bien dans quelle direction va ce vin curieux mais fort sympathique. Inclassable, il dérouta plus d'un de mes voisins de table.

Certains académiciens étant très fiers de leurs apports, on m'apporta quelques verres. Le **Chinon Couly 1958** est fort intéressant. Fragile, timide, au goût incertain, il m'attire beaucoup par son envie de plaisir. Le **Branaire Ducru 1959** est un vin d'un accomplissement absolu, bouteille saine comme on les aime. Le **Corton Charlemagne Nicolas 1959** est fatigué malgré une couleur séduisante. Il n'a pas survécu à la chute subite de son bouchon dans le liquide au moment de l'ouverture. Le **Château Pouget Margaux 1970** est aimable. On fit compliment du **Domaine de Chevalier rouge 1952** pris dans ma cave qui est une réussite étonnante de cette année, mais je n'en bus point. Le **Cos d'Estournel 1955** est un vin au sommet de son art. De niveau parfait il n'a aucun défaut. Le **Maury La Coume du Roy de Volontat 1925** est délicieux et charmeur comme à l'accoutumée.

Si je dois retenir quelques vins parmi ceux que j'ai bus, il y aura le Meursault 1928, très pur témoignage des goûts de l'époque, le Petit-Gravet 1929 tout en charme contenu, l'immense Doisy-Daëne 1934 et le spectaculaire Corton 1949. Il suffirait de ces quatre vins pour justifier l'académie. Le Mumm René Lalou 1979 en magnum est une merveille. Il y avait vraiment de quoi apprendre le monde des vins anciens. Aux sourires, à l'ambiance enjouée, on mesure que l'académie correspond à une envie d'entrer dans le monde fascinant des vins anciens qui captive maintenant un grand nombre de fidèles, car il y avait plus « d'anciens » que de nouveaux académiciens.

A peine remis de la fatigue de cette soirée, je me rends à un déjeuner au **restaurant de Guy Savoy** car un vigneron reçoit la presse et l'on me fait l'honneur de m'inclure dans ce petit groupe où des personnalités comme Michel Bettane et Bernard Burtschy sont celles que l'on écoute.

Nathalie d'Estutt d'Assay et son frère Henri présentent des **Pouilly-Fumé du Château de Tracy**. Lorsque l'on choisit Guy Savoy pour mettre en valeur un vin, c'est que l'on veut frapper très fort. Et Guy Savoy a répondu à l'appel par un menu dont l'intitulé, comme les courtisanes les plus redoutables, suggère plus qu'il ne dévoile : **tout petit pois / entre terre et mer / thon « toutes saveurs » au gingembre / fromages affinés / passion de légumes**. Le plat de petits pois est une merveille absolue, faisant ressurgir tous les souvenirs des grains verts que je croquais crus dans le jardin potager de mon grand-père. Etant venu en avance j'ai eu le temps d'évoquer avec Guy le dîner à El Bulli. Je suis ravi que nous ayons la même analyse, d'adhésion totale à la démarche de Ferran Adria, dont la cuisine ne sera brillante que si elle est exécutée par lui car c'est l'expression de sa personnalité. Pendant que nous attendons les retardataires on me tend un verre de **Pouilly Fumé Château de Tracy 2002** à la couleur claire et nette, au nez pur. En bouche c'est la clarté de l'exposé qui apparaît. Le vin est élégant et le final est joli, poivré. Les notes citronnées sont bien mesurées.

Le **2004** a une couleur plus jaune que le 2002. Le nez est clair et la bouche est jolie. L'accord est merveilleux avec le petit pois, car on est totalement pris à contre-pied. Michel Bettane aime beaucoup cet élégant 2004 qui est 100% sauvignon.

Le **2005** a une couleur très claire et un nez surpuissant. Son goût est trop puissant pour moi. Le **2000** est de l'or. J'apprécie beaucoup, mais les grands spécialistes présents préfèrent le 2005. J'essaie de suivre leur

idée, malgré le gap gustatif que représente un 2005 pour moi et je viens progressivement à leur analyse, trouvant en définitive le 2005 plus aérien et subtil que le 2000. C'est la pertinence des experts.

Nous allons maintenant goûter le « Haute densité », dont le nom provient du fait que l'on a planté 17.000 pieds de vignes par hectare, contre 7.000 pour l'appellation. Ceci permet de ne conserver que 2,5 grappes par pied et conduit à un vin plus raffiné. S'il y a de la densité de pieds plantés, il y en a aussi dans le verre ! Car le **Haute Densité 2004** est une bombe de plomb. Le **Haute Densité 2005** est beaucoup plus aérien, d'une élégance et d'une variété rares. J'écris sur mes notes qu'il est fabuleux, et s'harmonise avec le gingembre de délicate façon.

Le **Pouilly Fumé** « normal » **1998** est un petit bonheur sur trois fromages, le brie de Nadine de Rothschild et deux chèvres de la ferme du Port Aubry à Cosne-sur-Loire en forme de cônes pour s'en souvenir, l'un du 29 avril et l'autre du 29 mai, il y a donc quinze jours. Le vin est doré, au nez de citron vert, rond de plaisir en bouche. C'est un vin magnifique.

Le **1996** qui suit a un nez de truffe blanche et de pierre à fusil, avec une petite note citronnée. La couleur est d'un or très clair. J'aime le gras de ce vin, mais les deux vedettes de ce déjeuner de presse sont pour moi le Haute Densité 2005 Château de Tracy et le Pouilly-Fumé 1998.

Henri a fait une présentation d'une rare élégance, ayant cette humilité et ce sens de la réserve qui sont l'apanage des grands. Longue vie au **Château de Tracy, Pouilly-Fumé**.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Si vous avez lu ce bulletin en « sautant » la liste des vins de l'académie, je vous suggère d'y revenir. Car je crois qu'il n'existe aucune organisation qui donne, à l'heure actuelle, accès à autant de vins de plus de quarante ans à des amateurs intéressés par des goûts qui ne seront plus jamais reproduits. La générosité des membres de l'académie permet de réunir des témoignages rares de l'histoire du vin. Qu'on se le dise...