



wine-dinners

4 janvier 08

Bulletin 255 – 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



Le **Château Filhot 1924** à l'étiquette refaite mais au bouchon d'origine a démontré l'inégalable subtilité des Filhot de plus de 60 ans.

Bulletin n° 255

Deuxième journée du Grand Tasting, déjeuner avec ma fille, repas en famille avec Latour 1907. Septième séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.

Le deuxième jour du Grand Tasting débute sur une « Master Class » consacrée à Moët & Chandon présenté par Benoît Gouez, le chef de cave qui fait l'assemblage du champagne le plus diffusé dans le monde. D'un discours très clair nous apprenons que « la grande maison » comme on l'appelle possède mille hectares dont 600 de grands crus, et achète les raisins de 2500 hectares supplémentaires, ce qui fait 200 crus différents dont la diversité requiert du talent à l'assemblage. La vision de Benoît est « d'être sur le fruit », comme il l'explique. Sa mission est de concilier qualité et quantité.

Le **champagne Moët & Chandon Brut Imperial** nous est servi en magnum, comme les quatre de cette réunion. Dans l'odeur, l'alcool domine. La bulle est bien dosée. Le non millésimé doit avoir de la constance. Il est frais, bien servi. On sent qu'il y a du vin de réserve plus mûr : du 2004 essentiellement et 30% de 2002. C'est sans doute cela qui donne un petit goût toasté. Il y a 20 à 30% de chardonnay, 30 à 40% de pinot noir et 30 à 40% de pinot meunier. Le dosage de cette cuvée est de 11 grammes. L'assemblage est au cœur de l'action.

Le **champagne Moët & Chandon rosé Brut Imperial** en magnum est pour moi plus rosé que champagne. Je ne l'aime pas trop. Benoît dit qu'il a une suavité anachronique dans le monde des rosés. Il y a 50% de pinot noir et 50% de pinot meunier. C'est effectivement assez confortable, mais je préfère d'une façon générale le picotement du champagne blanc à la douceur du champagne rosé.

Le **champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2000** a un nez très minéral. Ce qui frappe c'est sa douceur. Il est charmeur comme pas deux. Benoît Gouez est présent chez Moët depuis 1998 et 2000 est son premier millésime. C'est un champagne de rêve, bien fait. Il est romantique, pamplemousse et ananas et d'une belle longueur. J'ai pensé à des plats qui doivent respecter sa douceur, son charme et son romantisme, comme le ris de veau ou la coquille Saint-Jacques.

Le **champagne Moët & Chandon rosé 2000** a une magnifique couleur saumon ou pêche. Le nez est assez discret. C'est un rosé bien agréable, mais je préfère dix fois le blanc, brillant compagnon de gastronomie.

C'est intéressant de passer ensuite à la Master Class où Vianney Fabre, responsable de l'exportation, présente trois vins de Bollinger. Il raconte l'histoire de la famille et les choix très précis. Le raisin vient à 70% de vignobles de la maison qui possède 180 hectares de vignes. La maison Bollinger entretient encore à plein temps un tonnelier pour réparer les vieux tonneaux de mûrissement, puisque l'on n'utilise jamais de fût neuf, les plus vieux ayant jusqu'à quatre-vingts ans. Bollinger entretient une « librairie », que Vianney compare à une boîte à épices, de 500.000

magnums avec sucre et levure pour donner un quart de mousse. Ces magnums servent à l'assemblage des non millésimés.

Le **champagne Bollinger spécial cuvée** est le non millésimé de la maison. Il est particulièrement doré. Il y a plusieurs millésimes car l'assemblage comporte plus de 50% de vins de réserve. Le nez est très pur, intense. La bulle est belle. Le vin est fumé, toasté, pain d'épices. J'aime sa forte personnalité et sa grande élégance. Le final est léger, comme un coup de fouet sur la langue. Le dosage est de 7 à 9 grammes. Sa force permet d'en faire un vin de gastronomie.

Le **champagne 2003 by Bollinger** a été déjà décrit lors de la Master Class d'hier. Je peux vérifier que les informations données sont les mêmes ! Le nez est un peu dur. En bouche, c'est un champagne de fleurs blanches, élégant et romantique. Il est très suggestif, doux et discret. Il est très orienté chardonnay, ce qui n'est pas le style habituel Bollinger mais on sait les problèmes climatiques que cette année a connus. Il n'y a que 3,1 g de dosage. Ce vin a été vinifié à 100% en barriques et son vieillissement en bouteilles avec bouchons naturels explique la forme du haut de la bouteille, car le dégorgement est fait à la main. C'est un vin très frais, à la bulle noble.

Le **champagne Bollinger Grande Année 1999** est la cuvée de prestige. Il y a 63% de pinot noir et 37% de chardonnay. Le champagne est composé de 82% de grands crus et la totalité est élevée en barrique. On sent une grande noblesse et une forte personnalité. Fort en bouche, il plombe le palais ce qui ne l'empêche pas d'évoquer des fleurs blanches. Le final est noble. Je le vois très bien être le champagne de tout un repas, car il autorise toutes les audaces culinaires. Vianney dit qu'il est féminin quand le 1997 est masculin. De bien beaux champagnes.

Ces salons étant très fatigants par les allées et venues que l'on fait entre les stands, par les sautes de température et par de vilains rhumes qui se propagent comme les mauvaises nouvelles à la Bourse, c'est-à-dire à la vitesse de l'éclair, je suis allé déjeuner avec ma fille aînée en dégustant un **Beaune Clos des Mouches rouge Maison Chanson 2005** que m'a gentiment donné l'excellent sommelier qui a réglé avec une minutie digne d'éloge le service des vins de toutes les Master Class. Le vin est joyeux et intense comme cette rencontre avec ma fille.

Je garde le souvenir d'un Grand Tasting efficace, où des vignerons de grande qualité font goûter leurs vins à un public nombreux et connisseur. C'est pour moi l'occasion d'être proche de Michel Bettane et Bernard Burtschy dont la connaissance du vin, de sa géographie et de son histoire ne cessent de m'émerveiller. C'est aussi l'occasion de rencontrer des vignerons que j'apprécie pour parler des plaisirs que procurent leurs chefs-d'œuvre.

Je suis fatigué par les deux jours de Grand Tasting, aussi je rentre assez tôt à la maison. Ma fille cadette et mon gendre sont là. Les vins actuels, c'est bien, mais j'ai besoin de revenir sur mes terres. J'ouvre **Château Latour 1907** et le bouchon d'origine éclate en mille morceaux. Le nez est superbe. Presque trop superbe, aussi je recouvre le haut de la bouteille pour qu'il n'y ait pas trop d'aération. J'ouvre une **demi-bouteille de Chateau d'Yquem 1962**, à la couleur superbe d'acajou. Le nez est fantastique. Tout se présente bien. Ma femme va préparer une barbecue et un saint-pierre pour le Latour et un faux sabayon de pamplemousse et orange pour l'Yquem. J'attends la suite avec impatience.

L'expérience a eu du bon et du moins bon. La bouteille du Château Latour avait un niveau bas, ce qui était un risque. Ma femme s'étant trompé sur l'heure de cuisson des poissons nous avons dû passer à table une heure plus tôt, ce qui fait que le vin n'avait pas eu le temps de se recomposer. Je saisissais la bouteille pour servir et je vois à mon grand étonnement (quand j'ouvre un bouchon en mille pièces, je ne regarde que ça), que la bouteille est très antérieure à 1907. C'est en 1908 ou 1909 qu'on a utilisé une bouteille de réemploi. Je verse dans les verres et la couleur est assez pâle. J'ai pris de beaux et grands Riedel, et les arômes sont beaux. En bouche, ce n'est pas blessé, c'est du vin, mais c'est du vin fané. Plus je verse de la bouteille et plus le vin est concentré et foncé. Ce n'est qu'en fin de bouteille que les dernières gorgées ont été du vrai Latour.

Ce vin fatigué n'était pas devenu aigre ni sûr. Il était buvable. Mais franchement, ce n'est pas un grand vin. Sur le poisson, l'accord est brillant, car la chair du poisson seule, dans sa pureté, est extrêmement favorable au vin. Elle l'a d'ailleurs bien aidé. Le meilleur des deux poissons est le saint-pierre. Ma femme a fait une simple purée de pomme de terre légère qui ne perturbe pas le vin. En sentant le verre où restait du dépôt, plus d'une demi-heure après, l'odeur est magnifique. L'expérience s'arrêtait là.

Le sabayon tenté mèle jaune d'œuf et jus de pamplemousse. C'est inadapté au Château d'Yquem 1962. Ce vin est doré comme un coing, plus doré en verre que dans la bouteille. Son parfum est enivrant et nous sommes touchés par sa perfection. Il dégage des saveurs de coing, de thé, de pâte de fruit. Sur les pamplemousses, il met en valeur son thé. Sur un petit pot de bébé pomme et banane, dont j'ai prélevé une cuiller, l'Yquem devient banane. Sur une mandarine, il est délicieux, chantant, poussant ses notes de pâtes de fruits et de thé. Et mon gendre poêlant quelques tranches de pommes Golden qu'il commença à caraméliser à peine, la mise en valeur est agréable. Mais en fin de compte, c'est tout seul que cet immense Yquem fut le plus brillant. Ayant encore le frais souvenir d'une verticale de 28 millésimes d'Yquem, c'est en buvant un seul Yquem que je prends le plus de plaisir. Ce 1962 est un très bel Yquem, puissant, généreux, joyeux, qui nous a enchanté par sa perfection qui contrastait avec la fatigue du Latour.

1907. Nous avons bu ce soir un vin de cent ans. Il fut l'ombre de lui-même, malgré une fugace fulgurance. L'Yquem a sauvé la mise. Ce fut un petit bonheur seulement.

L'académie des vins anciens a tenu sa 7^{ème} séance au restaurant Macéo qu'anime un amoureux du vin que nous ne vîmes malheureusement pas. Dans la salle du premier étage aux stucs surannés charmants, nous étions 39 académiciens ce qui permit de former trois groupes de treize convives goûtant chacun treize à quatorze vins puisque nous en avions plus de quarante.

Voici les trois groupes de vins :

Groupe 1 - Champagne Besserat de Bellefon non millésimé - Malvoisie Bodegas El Griffo, Lanzarotte # 1957 - Y d'Yquem 1978 - Chablis Maison Bichot 1929 - Château Bellevue (Montagne Saint-Emilion) 1961 - Cos d'Estournel 1942 - Moulin à vent Patriarche Père & Fils 1959 - Pommard (négocié illisible) 1923 - Martinez Lacuesta Reserva Especial de 1960 - Vega Sicilia Unico 1953 - Arbois jaune Louis Carlier 1953 - Pinot gris Sélection de Grains Nobles Hugel 1976 - Château Bernisse Castelnau Sauternes 1961 - Château La Tour Blanche, sauternes 1928.

Groupe 2 - Champagne Besserat de Bellefon non millésimé - champagne Delamotte 1990 - Vin Fou d'Henri Maire 1955 - Pouilly Fumé Baron de L Ladoucette magnum 1982 - Domaine Haut De Callens (Beautiran) Graves Supérieures 1/2 Sec 1964 - Château Léoville Las Cases 1945 - Cos d'Estournel 1933 - Echézeaux Jaboulet Vercherre 1973 - Hermitage La Sizeranne Chapoutier années 50 - Rioja El Siglo 1959 - Vin Jaune ROLET 1979 - Gewürztraminer Vendanges Tardives Domaine Weinbach Collette Faller 1976 - Moscato Passito di Pantelleria 1971 - Pedro Ximenez 1927.

Groupe 3 - Champagne Besserat de Bellefon non millésimé - champagne Delamotte 1990 - Pouilly Fumé Baron de L Ladoucette magnum 1982 - Muscadet 1969 - Bourgogne aligoté Côtes de Nuits 1962 - Puligny Montrachet Caves Nicolas 1947 - Château Clerc Milon 1982 - Château Bel Air Saint-Emilion 1966 - Pommard Thorin 1959 - Nuits Saint Georges Bouchard Ainé et Fils 1959 - Hospice de Beaune Cuvée des Dames Hospitalières Poulet 1957 - Pommard, Hospices de Beaune, Cuvées Dames de la Charité Ets Leroy & Co 1934 - Gattinara Riserva NERVI 1977 - Château Gilette demi-doux 1954 - Château Roumieu 1955.

J'avais eu un peu peur en voyant certains vins proposés, qui ne font pas partie des icônes pour lesquelles les amateurs se battent. Mais il se trouve que les performances de la quasi-totalité des vins ont dépassé ce que l'on pouvait attendre, aussi beaucoup d'académiciens ont considéré cette 7^{ème} séance comme la plus réussie. Le menu y a contribué car nous avons fort bien diné. Le groupe comprend de plus en plus de fidèles réguliers mais s'est ouvert aussi. Des vignerons convaincus du sens de notre démarche nous font le plaisir d'apporter quelques pièces rares de leurs caves.

Je suis arrivé à 16 heures pour ouvrir tous les vins et quelques amis fidèles sont venus m'aider ce qui a rendu l'opération suffisamment rapide, même si des bouchons ont représenté de véritables casse-têtes. Nous avons constaté pour deux vins qu'ils ont été mis en bouteille dans des flacons dont le col était fortement ébréché avant le remplissage. L'un des vins a vu son bouchon tomber au moment où un ami découpait la capsule. Il a fallu le carafer. Cette séance d'ouverture indispensable pour que des vins aux odeurs peu civiles reviennent à la vie est l'occasion de bavardages amicaux avec les volontaires.

Voici le menu : concentré avocat guacamole croustille de céleri / rouleau de saumon mi-fumé, fine brandade de cabillaud et huile de roquette / broche de Saint-Jacques condimentée, copeaux de champignons sauvages / noisette de veau fermier, doucettes en pousse et pommes de terre râpées aux petits oignons / crème prise lait de coco, figue et caramel sangria / petit bouchon sablé 'banane chocolat' guanaja et sirop myrtilles.

J'étais dans le groupe 1 et l'on m'a fait goûter quelques vins des autres groupes dont je parlerai aussi. Le **Champagne Besserat de Bellefon non millésimé** a séjourné dans ma cave près de dix ans, ce qui lui donne une maturité de bon aloi. Avec un grand vigneron de champagne présent, nous nous disons qu'il est fort bon. On devrait faire vieillir en cave tous les champagnes non millésimés. Nous le buvons debout avec de fort goûteuses gougères.

La **Malvoisie Bodegas El Griffo, Lanzarotte # 1957** est une inconnue. Je l'avais placée avec les liquoreux dans les listes que j'avais préparées, mais en débouchant j'ai senti qu'il était sec. L'étiquette indiquant 12°, c'est par lui que nous commençons. Quelle agréable surprise ! Voilà un vin sans aucun repère. Je dirais qu'il est politiquement correct, ou glabre. Car on ne peut pas lui trouver le moindre défaut. Il n'est pris d'aucune folie, mais il est bon, naturellement bon. Notre table le trouve fort agréable.

L'**Y d'Yquem 1978** est particulièrement joyeux et fruité. On sent toute l'expressivité des terres d'Yquem. Vin sans problème qui expose son fruit avec un naturel charmant, il coule en bouche parfaitement.

Le **Chablis Maison Bichot 1929**, ça c'est autre chose. On pénètre dans le monde des vins anciens avec un vin absolument convaincant. Sa palette aromatique est infinie. Il transporte comme sur un tapis volant dans un monde irréel où volent les épices, les goûts raffinés, compliqués et sensuels. C'est un immense vin extraterrestre. A ce stade, nous nous disons que ça démarre bien, car les trois blancs que nous avons bus n'ont pas le moindre défaut. Ils sont

l'exacte représentation de ce qu'ils doivent être, si l'on admet que la Malvoisie ait une référence, ce qui n'était pas le cas pour moi. Et voici qu'on me tend un verre du **Pouilly Fumé Baron de L Ladoucette magnum 1982**, apporté par celui qui le fait. Et là aussi, ce qui me frappe, c'est la pureté de ce vin au final enchanteur, large coup de fouet qui réjouit les papilles. Quatre blancs bien faits à ce stade, c'est un bon début.

Le **Château Bellevue (Montagne Saint-Emilion) 1961** joue d'une voix beaucoup plus affirmée que son appellation. C'est l'année 1961 qui veut ça. Le **Cos d'Estournel 1942** est un peu plus fatigué. Ces deux rouges qui viennent ensemble sont agréables, pleins d'évocations subtiles, mais on mesure le fossé qui sépare les blancs auxquels aucun reproche ne peut être fait de ces deux rouges dont les imperfections se remarquent. Deux vins fort courtois au demeurant.

Et le **Moulin à vent Patriarche Père & Fils 1959** vient enfoncer le clou. Car il est d'un équilibre et d'une précision qui forcent le respect. C'est un vin sensuel, joyeux, qui se boit sans histoire quand on cherche à Bordeaux les traces de noblesse dans un message parfois brouillé.

Le **Pommard 1923** est d'une bouteille lourde comme des vins de cette époque, et aucune indication n'est donnée sur le domaine ou sur le négoce qui l'a fait. C'est Pommard, un point c'est tout. Et dès la première gorgée, je me retrouve dans mon univers. C'est charmant, plein d'évocations nostalgiques, et c'est un vin qui m'émeut.

Avec le **Martinez Lacuesta Reserva Especial de 1960** on redescend sur terre. Vin charnu, puissant, un peu torréfié, il se boit bien mais ne dégage aucun frémissement de ma part. Tel n'est pas le cas du **Vega Sicilia Unico 1953**, insolent de facilité de langage. Ce vin parle bien, il a la voix posée, et son verbe fleuri raconte des histoires. Quel grand vin !

L'**Arbois jaune Louis Carlier 1953** est vraiment fatigué. C'est comme une lettre dans une bouteille jetée à la mer, dont le message est presque illisible.

Le **Pinot gris Sélection de Grains Nobles Hugel 1976** est absolument magnifique. Jean Hugel doyen de notre assemblée nous a fait l'amitié de se joindre à nous. Il démontre une fois de plus que ses vins anciens ont une légèreté, une fluidité et un caractère aérien spectaculaires. Ce vin est beau, précis, joyeux, fluide en bouche, et on en boirait toute la nuit.

Le **Château Bernisse Castelnau Sauternes 1961** fait partie d'une des huit bouteilles que j'ai apportées. Je l'ai mis pour que l'on puisse se rendre compte que de petits sauternes gagnent avec l'âge une sérénité joyeuse. Celui-ci est vraiment plaisant. On ne peut pas dire qu'il a du corps. Mais son goût est charmant. Evidemment, quand arrive le **Château La Tour Blanche, sauternes 1928**, on change de galaxie. Ce vin a tout pour lui. Il ressemble beaucoup au vin de Hugel au plan de la légèreté, de la facilité de son trajet en bouche. Mais l'aîné a une palette aromatique absolument exceptionnelle. C'est un vin immense.

Avant d'évoquer les vins d'autres table, je fais un classement des vins de notre groupe : **1 - Château La Tour Blanche, sauternes 1928, 2 - Chablis Maison Bichot 1929, 3 - Pinot gris Sélection de Grains Nobles Hugel 1976, 4 - Vega Sicilia Unico 1953**. Mais le Pommard 1923 mériterait une médaille comme la Malvoisie recueillerait le prix de l'étrangeté.

On m'apporte de temps à autre un vin à découvrir. Le **Vin Fou d'Henri Maire 1955** est vraiment fou. Un peu fatigué, il exprime cependant quelque chose d'inconnu, de troubant et fort charmant. Le choc est venu du **Puligny Montrachet Caves Nicolas 1947** que j'avais apporté. Tout le groupe 3 se pâme d'aise devant ce vin parfait. L'un des convives me dit : « ce n'est pas possible, ils ont mis du Montrachet ! ». Et effectivement, ce vin est invraisemblablement parfait, juteux, goûteux, machu, fruité au-delà du possible, avec une longueur rare. Je vais le mettre en tête de mon classement, avant même La Tour Blanche que j'ai adorée.

La surprise la plus forte est venue du **Nuits Saint Georges Bouchard Ainé et Fils 1959**. Ayant dû le carafer après la chute de son bouchon, j'étais prêt à lui remettre son avis de décès, et je n'aurais pas donné un centime sur sa survie. Il fit mieux que cela, il se révéla buvable, même si la torréfaction est certaine, et les tables concernées l'ont aimé. Ils ont d'ailleurs eu la chance d'avoir quatre bourgognes, dont j'ai bu quelques uns, qui étaient présents au rendez-vous qu'on leur avait donné. Chacun des groupes a pu approcher des vins qui furent de grandes surprises positives. Il y a eu quelques bouteilles fatiguées, mais dans l'ensemble, les performances furent bonnes et en tout cas supérieures à ce que supposerait d'avis livresques. Les vins anciens se comportent mieux que ce que l'on croit.

Cette séance fut très équilibrée. Trois groupes de treize goûtant treize à quatorze vins, c'est le bon format. La salle très adaptée, la cuisine qui suit le mouvement, tout était réuni. Il nous faut pour la suite rehausser le niveau de certains apports.

L'académie des vins anciens a justifié pleinement les objectifs qui avaient été fixés lorsqu'elle a été créée.