



wine-dinners

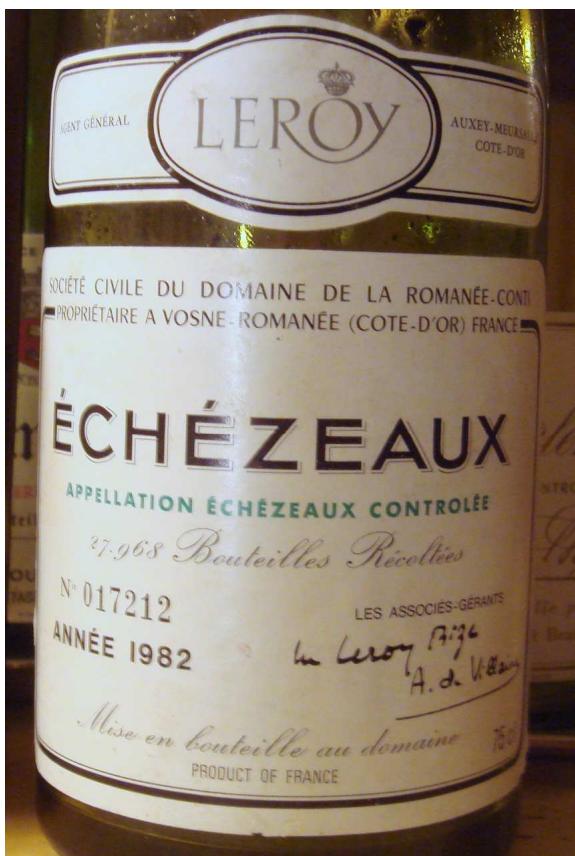
5 mai 08

Bulletin 272 – 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



L'Echézeaux Domaine de la Romanée

Conti 1982 est raconté dans ce bulletin. L'année n'est pas spectaculaire en Bourgogne mais le charme a agi.

Bulletin n° 272

Journée des vins clairs à Bollinger, visite rendue à mes enfants, dîner chez un ami fou de vins anciens, dîner familial et brunch au Kube.

Lors du dernier Grand Tasting à la fin de l'année 2007, j'avais assisté Michel Bettane, à mon modeste niveau, pour animer des tables rondes consacrées à plusieurs domaines prestigieux. Parmi ceux-ci, le champagne Bollinger. Lorsque j'ai dit à l'œnologue que je n'étais jamais venu visiter Bollinger, celui-ci s'empressa de m'inviter à « **la journée des vins clairs** », où l'on goûte une quinzaine de vins qui vont entrer dans la composition du **champagne Bollinger**. Le jour dit, je me présente au siège de cette célèbre maison de champagne et je retrouve les coins et recoins qui avaient été filmés par Jean-Pierre Fleury pour un reportage « In Vino ... » passé de nombreuses fois sur plusieurs chaînes de télévision dont TF1, où Ghislain de Montgolfier parle de son champagne et où je parle de ma cave. Ce reportage où nous étions « associés » remonte à cinq ou six ans. Nous allons nous recueillir sur la petite parcelle qui fait le rarissime Bollinger Vieilles Vignes Françaises, et c'est assez symbolique, car ce que nous voyons en terre est loin du romantisme qui existe dans le verre. Nous visitons les installations très modernes et les caves antiques avec Mathieu, l'œnologue, puis nous retrouvons en groupe de près de 70 personnes dans une grande salle. Il y a là des vignerons qui fournissent des raisins à Bollinger depuis de longues années, des journalistes et quelques amis. Nous pouvons goûter seize vins qui entrent dans l'assemblage de la Cuvée Spéciale Bollinger. Sur les seize vins il y a quinze vins clairs des vendanges 2007 et un magnum de réserve de 2003.

Aucun conseil ne nous est donné, mais il paraît logique de commencer par les chardonnays. J'indiquerai pour chacun si la maturation est faite en cuve ou en fût, et s'il s'agit d'un premier cru ou d'un grand cru. Le cépage est chardonnay, pinot noir ou pinot meunier.

L'Oger, cuve, chardonnay, Grand Cru est le premier, aussi la bouche n'est pas encore équilibrée. Il a une belle acidité, des fruits blancs, il fait très jeune (eh oui, c'est 2007). Le **Vertus cuve chardonnay, Premier Cru** est plus amer, moins brillant et n'a pas de fruit. **L'Avize, cuve chardonnay, Grand Cru** a une forte acidité, des fleurs blanches, un final trop acide. Le **Cuis cuve chardonnay Premier Cru** est perlant et abrupt. Le **Cuis fût, chardonnay, Premier Cru** est plus rond, plus doux, avec un joli final de

fruits blancs. Le **Mesnil, fût, chardonnay, Premier Cru** est très élégant, équilibré, avec un final moins triomphant que le Cuis précédent. Le **Cramant, fût, chardonnay, Grand Cru** est très champagne. Il est homogène et plaisant, avec un final de champagne un peu plus sucré que le Mesnil. A la fin de cette série de chardonnays, les deux que je préfère sont le Cramant en fût et le Mesnil en fût.

Je passe ensuite aux pinots noirs : le **Mareuil, cuve pinot noir Premier Cru** m'étonne après les chardonnays. Il a un goût médicinal troublant. Je lui trouve un petit problème, malgré le fruit que l'on sent. Le **Ay cuve pinot noir Grand Cru** est chaleureux, vivant et charpenté. J'aime. Le **Ay fût, pinot noir Grand Cru** est déjà du champagne. Il a un beau final mais un peu court. **L'Avenay, cuve pinot noir Premier Cru** a une couleur plus rose et fait plus évolué. Il est floral et fruit avec un beau final bien long. Il est un peu hors norme. Le **Tauxières cuve pinot noir Premier Cru** a un perlant très fort. Il est très séduisant alors que je ne suis pas à l'aise avec le perlant, et malgré cela, j'aime ses jolis fruits blancs. Le **Louvois fût, pinot noir, Grand Cru** a une attaque très fruitée et son joli final est aussi fruité. Le **Verzenay fût pinot noir Grand Cru** est équilibré, avec des fruits délicats. Le final est équilibré et long. Je classe parmi les pinots noirs, dans l'ordre le Verzenay, puis le Ay en cuve et le Louvois.

La sélection des 2007 se termine sur le seul pinot meunier, le **Venteuil cuve pinot meunier** qui a une très forte personnalité, une bulle amère et un fruit énorme. J'aime ce vin malgré le perlant.

Lorsque l'on passe au **magnum de réserve de Mesnil 2003, chardonnay Grand Cru**, cela fait tout drôle, car on commence à boire du champagne. Il a une très belle personnalité, une bulle active, un goût de biscuit sec croquant, un beau final une belle acidité et sa trace est longue. Il faut maintenant passer à **l'Assemblage spécial cuvée 2007** qui va encore vieillir quatre ans en cave avant de se trouver dans le commerce. Ce qui frappe instantanément, c'est que ce vin assemblé, et c'est assez incroyable, a gommé tous les petits défauts que l'on pouvait trouver dans les composantes. Et c'est presque trop beau, comme si la perfection avait un peu trop discipliné ce vin. Cela va évidemment se corriger avec le temps en cave et peut-être avec l'ajout d'un peu plus de magnums de réserve, mais à ce stade, le champagne fait un peu « politiquement correct ». Il faut bien sûr saluer le travail d'oenologie qui est un art que je vénère. Je n'ai aucun doute que le vin, au moment de sa sortie, sera parfait. L'exercice de juger les vins clairs est passionnant. Il est fort probable que mes impressions n'ont aucun caractère universel, mais le plus important est de les avoir vécues.

Nous passons ensuite à table dans le cuvier où huit jolies tables ont été dressées. Je suis assis à côté de l'épouse de **Ghislain de Montgolfier**, président de Bollinger qui fait un discours de bienvenue joliment troussé et fort spirituel. Il va passer dans quelques semaines le flambeau à **Jérôme Philipon** qui lui succédera à la tête de cette prestigieuse maison de champagne.

Le menu qui est préparé par le traiteur Philippet est : salade de homard aux abricots moelleux, pignons grillés et mesclun à l'huile vierge / tournedos de filet de veau aux morilles, cannellonis de petits légumes / duo de fromages et salade / tarte à la rhubarbe, glace vanille et crème chantilly.

Le **Bollinger Special Cuvée** qui nous est servi est nettement plus civilisé que celui que nous avons goûté, fruit de l'assemblage des 2007. Ici, l'assemblage est fait entre 2003 et 2004 avec l'ajout de magnums de réserve de 1995. C'est vraiment le Bollinger comme on l'aime, vin agréable et surtout vin de soif, car il y a un goût de « revenez-y » particulièrement marqué. La chair du homard avec sa sauce réduite concentrée se marie merveilleusement avec ce champagne de gastronomie.

Il semble que ce soit une toute première fois que l'on goûte une création, le **champagne Bollinger rosé**, qui est un assemblage de 2003 et 2004. C'est un champagne très délicat, un très beau rosé et de ma part, c'est un compliment, car je ne suis normalement pas un fanatique du rosé. C'est une belle expérience et c'est bien de l'avoir tentée sur une viande malheureusement trop salée et à la sauce trop lourde. Chair et champagne eussent suffi.

Le **champagne Bollinger Grande Année 1999** se présente avec un nez très minéral qui va progressivement révéler des accents de miel. En bouche il est assez curieux, car il ne donne pas l'impression d'être très homogène. Il y a du doucereux et du râche. Il est un peu dosé pour moi. Je pense qu'il faut qu'il vieillisse plus, car on sent qu'il évolue dans le verre. Avec le brie il devient merveilleux et

chaleureux. C'est un grand accord. S'il s'assemble dans le verre, on note quand même un côté assez troublant ou déroutant qui disparaîtra dans peu d'années.

Le vin surprise est comme toutes les surprises : on ne le trouve pas. J'ai commencé par dire 79 mais la bulle me paraissait trop jeune pour cette année. Avec un vigneron de la table nous en sommes venus à 1983. C'était en fait un **champagne Bollinger Grande Année 1992**, d'une année à fort botrytis qui a donné un vin remarquable, plus mûr que son âge. Ghislain dit qu'il est ce que le 1999 deviendra dans quelques années. C'est une année où l'on n'a pas fait de « R.D. » (récemment dégorgé). Bien évolué, charmeur et beau, il est complètement dans le style Bollinger ou selon l'expression américaine dont j'ai horreur, dans le style Bolly.

Nous nous sommes quittés dans une ambiance joyeuse et j'étais content de cette expérience sur les vins clairs, qui deviennent un miracle quand ils sont assemblés et que le temps leur a donné la grâce. Je me sentais James Bond en rentrant à Paris.

Devant me rendre avec mon épouse chez des amis, nous avons le temps de faire un petit crochet chez ma fille cadette pour aller admirer les progrès de la petite dernière. Mon gendre ouvre un **champagne Jacquesson 1990** dégorgé en 2007 non dosé. Nous sommes surpris tous les deux de la discréetion du message. Le champagne n'est pas très expressif et la bulle est épaisse. En fait quand le vin s'élargit dans le verre, on voit progresser l'expression de sa personnalité. Mais nous restons un peu sur notre faim. Un risotto aux morilles étant prévu, on me fait goûter le vin qu'ils boiront ce soir : **Château Trotanoy 1999**. Voilà du vin ! Ce qui frappe instantanément, c'est la pureté du message. Ce vin est grand et vieillira bien.

Nous arrivons chez nos amis qui avaient partagé avec nous l'impressionnante verticale de Pommard Epenots du domaine Parent il y a deux mois. Lui est un habitué de mes dîners, fanatique des vins anciens. Elle est plus raisonnable et sera hélas collée à ses fourneaux, car elle a placé la barre très haut pour réaliser des plats délicieux d'une cuisine raffinée. Comme nous sommes en avance, Lionel m'annonce qu'il envisage de ne pas servir un **Hermitage blanc Ozier 1945** car un de ses amis qui n'apprécie pas les vins anciens pourrait le rejeter. Nous le goûtons et je m'origène mon ami, car ne pas boire ce vin ce soir serait un crime. Ce vin a un nez intense et en bouche, il est pénétrant. Il pourrait bien sûr conduire à des contresens, si on ne comprend pas son évolution. Mais il est profond et délicieux. Les autres amis arrivent, tous des quadras actifs et dynamiques, souriants, et nous commençons par un **Champagne Gosset rosé**. Je le trouve très agréable, expressif et goûteux, sans l'amertume habituelle de certains rosés. Avec les petits sablés au parmesan, c'est un bonheur. Toujours à l'apéritif, nous goûtons un **Corton Charlemagne Louis Latour 1981**. Le nez est extrêmement généreux, le vin est de grande qualité, même s'il n'est pas tonitruant, ce que l'année explique.

Un des amis a apporté un **Hermitage blanc Chave 1983**. Puissant, mais sans excès, typé, il est un excellent « faire-valoir » de l'Hermitage 1945 et l'ami qui émet souvent des réserves sur les vins anciens en convient. Le plus jeune est très rassurant et bien fait, mais le plus âgé, plus concentré, plus expressif, a une trace en bouche quasi éternelle par rapport à ce jeune Chave. Un consommé de foie gras agrémenté d'une délicieuse madeleine au foie gras et un consommé de cèpes à l'ail s'harmonisent parfaitement à ces grands blancs.

Le passage aux rouges se fait avec un **Château d'Issan 1926** absolument merveilleux. Il y a dans cette année une capacité à l'envoûtement quasi irrésistible. Le vin a une couleur d'une grande jeunesse, d'un rubis profond, un nez séducteur et en bouche, c'est un festival de framboises, de grande race. Nous en jouissons. C'est alors le tour d'un **magnum de Château Léoville-Las-Cases 1952**. La couleur est aussi jeune, le nez est un peu moins charmeur et en bouche, c'est un Saint-Julien de belle facture. Le vin est un peu strict mais se boit avec un grand bonheur. Sur la lotte, l'accord est judicieux.

Pour les fromages, Lionel nous sert un **Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1982**. Le charme bourguignon, le charme spécifique du domaine agissent redoutablement. Le côté salin est ici d'une belle évidence, et s'ajoute aux touches terriennes. Sa longueur est infinie. Sur l'un des fromages, l'accord joue magnifiquement. Je me suis amusé à expliquer comment profiter au mieux des accords vins et fromages en supprimant le pain et en salivant abondamment. Dans une atmosphère où le studieux cédaît au plaisantin, ces recommandations surprisent plus d'un par leur pertinence.

Nous essayons un stilton sur un **Château Raymond Lafon 1943**, délicate attention de mon ami. Le bouchon déclare « contigu d'Yquem », comme pour se rassurer. Le vin a tellement mangé son sucre qu'il est carrément sec, et son alcool ressort. Il est d'un charme énigmatique, déclinant des saveurs intrigantes, et nous offre un grand plaisir sur le très complexe et goûteux dessert de notre hôtesse. Il est cependant dans une évolution plus avancée que son année ne devrait créer.

Globalement, les vins de mon ami ont été d'une qualité remarquable, surtout les rouges. Mais c'est la générosité qui me marque le plus. Si je devais classer mes préférences, je le ferais ainsi : **1 – Château d'Issan 1926, 2 – Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1982, 3 – Hermitage blanc Ozier 1945, 4 – Château Raymond Lafon 1943.** La qualité des discussions, la générosité de mon ami, le talent culinaire de la maîtresse de maison, je ne sais pas classer ces qualités-là.

Dîner de famille impromptu. J'ouvre un **champagne Taillevent rosé 1988 élaboré par Deutz**. La couleur est d'un rose intense de grand raffinement. Le nez est avenant et en bouche, ce champagne me réconcilie avec les rosés. D'une grande pureté ce champagne élégant est très intense et charmant. L'âge lui va bien. J'ai prélevé en cave au hasard un **Nuits-Saint-Georges Ed. Loiseau 1982**. Au vu de l'étiquette, il n'y a pas de miracle à attendre sur le délicieux gigot à l'ail de mon épouse. Nous sentons, c'est particulièrement avenant. La couleur est clairette, et dès que nous portons ce vin à nos lèvres, mon fils et moi nous nous regardons. Qui de nous deux dira le premier que c'est sacrément beau ? Il y a dans ce vin simple un très beau fruit joyeux, et ce frisson bourguignon qui encanaille le cœur. Comment imaginer qu'un tel vin nous donne tant de plaisir ? Il ne faut pas le dire, car serions-nous crus ?

Le lendemain toujours en famille, nous allons prendre un brunch dominical au **Kube**, un hôtel branché qui est du même groupe que le restaurant Murano. La décoration résolument moderne est très inspirante. C'est jeune, coloré, imaginatif. On se sent bien. Le service est attentionné et dégourdi. La cuisine est sommaire mais comme c'est un brunch on peut picorer ce qui nous fait plaisir. Une jeune fille belle comme une Madone vient nous proposer d'aller regarder une exposition de l'artiste qui a pendu des tableaux sur toutes les cimaises. Les futurs Warhol ont encore du travail. Je fais ouvrir un **champagne Krug Grande Cuvée** fort adapté à cet exercice. Tout le monde est en jean, les enfants gambadent, l'atmosphère est à la joie de vivre en famille. Quelques belles bulles sur un camembert et c'est un rayon de soleil qui prouve que partout, un essai gastronomique judicieux peut donner du bonheur au cœur.

Amicales salutations de François Audouze