



wine-dinners

14 février 12

Bulletin 475 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Châteauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard 1880** est le point culminant de deux jours de dégustation dans le cadre de l'association "Rhône Vignobles".

Dîner chez Daniel Coulon, l'un des propriétaires du domaine de Beaurenard, cueillette de truffes, déjeuner chez Vincent Delubac, vigneron à Cairanne et dégustation de vins anciens dans le cadre de l'association "Rhône Vignobles" au domaine de Beaurenard.

Quinze vignerons de Cornas, Cairanne, Condrieu, Côte Rôtie, Crozes Hermitage, Coteaux d'Aix et Châteauneuf-du-Pape ont formé une association "**Rhône Vignobles**". On pourrait dire que ce qui les rassemble, c'est la lettre "C", mais il y a aussi Vinsobres, Rasteau et Vacqueyras. Ils se réunissent périodiquement, et cette fois, ce sera au **domaine de Beaurenard**, à l'invitation de Daniel Coulon. Celui-ci a prévu d'ouvrir au milieu de vins anciens un Châteauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard 1880. D'autres apports sont prévus et je croyais qu'il s'agirait de Châteauneuf-du-Pape et que je serais le seul à apporter des vins "étrangers", mais en fait il y aura des vins anciens de toutes régions.

Daniel m'a réservé une chambre à l'hôtel de la Mère Germaine. J'arrive la veille des deux jours de festivités et me présente le nez en l'air à 16h15 à l'hôtel. Sur la porte, une pancarte : "ouverture à 18h30". J'ai l'air malin devant la porte close. En face de l'hôtel il y a un caviste et c'est une dame d'un âge avancé qui m'accueille. Elle a le numéro de portable du patron de l'hôtel, mais m'apprend qu'il est en vacances. Etant là, je lui dis : "savez-vous que le plus grand Châteauneuf-du-Pape que j'ai bu est un Château Fortia 1943 ?". La dame fait un sursaut et me dit : "savez-vous que mon grand père était le régisseur du Château Fortia en 1943 et savez-vous que j'y suis née trois ans auparavant ?". Coïncidence ou signe du destin ?

Etant installé dans un café PMU où l'on parie en direct en suivant les courses à la télévision, je fais signe à Daniel Coulon qui me fait prendre au café et m'accueille à son domicile où je fais un semblant de sieste dont je comptais profiter plus tôt à l'hôtel. Mes bouteilles vont rejoindre la cave

du domaine de Beaurenard et je demande à Daniel de voir sa 1880. A travers la bouteille poussiéreuse, je peux mirer un liquide qui me paraît fort sympathique. La bouteille a été rebouchée et le niveau est parfait. Daniel me montre la cave de son grand-père où subsistent quelques reliques et me fait part de ses soucis concernant les niveaux et les risques de coulure. A titre d'exemple, il me montre une 1929 dont la capsule est à peine suintante. Je tends la bouteille vers la lumière, pour voir un liquide d'une grande pureté, et je vois que le bouchon flotte dans le liquide. Et je dis à Daniel Coulon : "la bouteille est morte, pourquoi ne pas la boire ce soir ?". Coïncidence ou signe du destin ?

Je rejoins mon hôtel qui aurait beaucoup de mal à avoir le premier A du triple A, et je reviens au domicile de Daniel et Isabelle Coulon. Je décapsule la **Châteauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard 1929** et l'odeur est parfaite. Nous sentons tous les trois et nous prenons conscience qu'il s'agit d'un très grand vin.

La couleur du vin a encore assez de rubis pour que nous ayons l'espoir. En bouche, ce qui est marquant, c'est que l'attaque est dans le fruit. Un tel fruit rouge est impressionnant. C'est en fin de bouche que des notes légèrement torréfiées correspondent à la chute du bouchon, dont on ne peut pas exclure qu'il ait été en place et n'ait glissé que quand la bouteille a été saisie. Nous sommes ravis par la vivacité de ce vin généreux, d'une présence extrême. Daniel est étonné par l'abondance du sucre dans ce vin.

Avant d'en profiter à table, je demande à Daniel s'il a un vin d'introduction et il ouvre un **Châteauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard 2009**. Dans sa jeunesse, c'est un chien fou qui promet diablement. J'aime le velouté que l'on sent sous le boisé. C'est un vin qui a de l'avenir et le 1929 nous montre à quel point en buvant un 2009, on ne boit que l'ébauche de la promesse, même si c'est bon.

Sur des médaillons de veau et des petites pommes de terre, nous dégustons le 1929. La première partie a été fruit et léger torréfié. La deuxième partie se caractérise par une couleur plus foncée mais plus tuilée. Le fruit disparaît et le torréfié prend de l'importance. On pourrait imaginer que le vin est en train de s'évanouir, l'alcool et le sucre prenant le dessus. Mais dans toute histoire il y a un "mais". Car le fond de la bouteille, la lie, est tout simplement sublime. Il y a une vivacité, une sincérité extrême et une empreinte indélébile.

Il est intéressant alors de revenir au 2009 et Daniel nous dit que jamais il n'a pris conscience comme ce soir de la nécessité de ne pas boire ses vins trop tôt. Car son 2009 si plaisant deviendra bientôt (dans vingt ans) tellement plus grand que c'est une erreur de boire ce vin déjà si adorable. Nous avons parlé dans une atmosphère d'amitié et de complicité et ce 1929 a joué le rôle d'un ciment de notre amitié. Nous avons pensé à l'arrière grand-père de Daniel qui aurait été heureux qu'un 1929 se boive d'aussi belle façon. Coïncidence et signe du destin ont permis ce dîner émouvant.

Demain nous allons rejoindre un vigneron de Cairanne pour chercher les truffes "à la mouche". Ma nuit sera peuplée de beaux rêves.

Le lendemain matin, nous nous rendons **chez Vincent Delubac**, vigneron à Cairanne, qui nous conduit, après force détours, dans un site où la truffe pourrait éclore. Pour que cela arrive, il y a Tania, chienne truffière peureuse et folâtre, qui nous gratifiera d'un seul point de grattage d'où deux petites truffes émergeront. L'autre alliée est la mouche, mais en ce beau temps sec et sans vent, la mouche est aux abonnés absents. Nantis de cette maigre moisson, nous regagnons le domicile de Vincent et je suis en charge de l'ouverture de trois vins.

Sur de délicieuses pâtes fraîches aux truffes incluant nos deux prises du matin, nous goûtons un **Cairanne blanc domaine Delubac 1990**. Le vin a une couleur déjà ambrée, et montre d'évidents signes d'évolution. Mais il est à l'aise avec la truffe qui lui donne un équilibre qu'il n'aurait pas autrement. Sur des bars d'élevage bien cuits, c'est-à-dire peu, le **Chateauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard blanc 1996** a un nez tonitruant et un fruit extrêmement puissant. C'est un vin très agréable, joyeux et puissant.

C'est sur un camembert que nous goûtons le **Vin doux naturel Cairanne domaine Delubac 1972** qui est d'une rare fraîcheur et d'un équilibre confondant. Vincent peut être fier de la réussite de ce millésime.

Nous retournons au **domaine Beaurenard** où je suis en charge de l'ouverture d'un grand nombre de vins pour une dégustation entre membres de "**Rhône Vignobles**". Alors que je suis là pour montrer la pertinence de ma méthode d'ouverture des vins, par deux fois des miettes de bouchons seront tombées dans le vin. Vatel s'est suicidé pour moins que ça. Entretemps, un caviste de Lyon au verbe tonitruant vient ouvrir ses vins en appliquant sa méthode qui est de tirer le bouchon au plus vite d'un geste sec. Sur deux ou trois essais, ça marche et je commence à avoir des doutes. Puis sa méthode cafouille, car il perd de nombreux morceaux de bouchons dans le liquide, ce qui oblige à un carafage. Ouf, mon honneur est sauf.

La dégustation commence. Le **Château Calon Ségur 1925** est d'une robe un peu trouble, mais d'un rouge rubis. Le nez est charmeur, velouté. La bouche est un peu stricte mais d'une belle acidité. Il y a un peu de fruit mais le vin manque de charme. Le nez est grand, la longueur est prenante. Le vin est intéressant et de belle acidité, sans entraîner une véritable émotion.

Le **Château Canon magnum 1955** que j'ai apporté est d'une couleur magnifique. Il a un nez de viande et de café. La bouche est meilleure, mais le vin est un peu coincé. Il a manifestement un manque.

Le **Château Pontet Canet 1949** est d'une très jolie couleur. Le nez est charmeur, mais ne me semble pas complet. En bouche le vin est très plaisant, mentholé, de belle acidité. Le final est superbe. Le vin est très jeune et précis. Son final est joyeux et fruité. C'est un très beau vin.

Le **Morgon Alfred Jiboz 1955** que j'ai apporté est de couleur claire. Le nez est discret et floral. La bouche est superbe. C'est un très grand beaujolais. Il a une belle râpe. C'est un vin que j'adore. On entre dans son charme. Il n'a pas le moindre défaut. Le vin est magnifique, très gourmand, d'un plaisir fou.

Le **Moulin à Vent Genève Frères à Macon 1947** que j'ai apporté a une couleur d'un rouge rubis. Le goût de bouchon que nous sommes quelques uns à percevoir n'empêche pas de le goûter. Il est riche, de belle densité et de belle sucrosité, mais ce n'est pas un vin de plaisir.

Le **Santenay Caves de la Bourgogne 1953** que j'ai apporté est d'une couleur claire. Il a un nez bourguignon superbe. C'est un vin de plaisir, follement gourmand. Il est vibrant, fait de fruits rouges, et sa vivacité est un plaisir pur. Sa persistance est très grande et l'on note son caractère salin en fin de bouche.

Le **Vin de Bourgogne illisible Joseph Drouhin probable 1947** que j'ai apporté est d'une couleur rouge d'un rubis clair. Le nez est superbe. Le vin est "énorme", follement bourguignon. Il est magnifique, salin, râpeux, gourmand, très frais. C'est un très grand vin.

Le **Pommard "les Charmots" Léon Violland 1926** est de couleur claire et a un nez de viande. L'attaque est claire, mais l'aspect giboyeux du milieu de bouche limite le plaisir.

La **Côte Rôtie Vidal-Fleury 1960** a un nez imprécis, bizarre. La bouche a une très belle attaque. Le fruité est riche et élégant. Le vin est bourguignon et l'élégance domine, sur un fruit poivré.

L'**Hermitage La Chapelle Jaboulet Aîné 1953** a une couleur d'un joli rouge à peine tuilé. Le nez est superbe. C'est un vin frais évoquant la cerise. Il est fruité, gourmand de plaisir. C'est un vin de gastronomie, absolument magnifique.

La **Côte Rôtie Hubert Cachet 1928** est une rareté absolue, car la seule vigne que possédait Hubert Cachet était celle de La Turque. Nous buvons donc une Turque 1928. Inutile de dire que je suis aux anges. Le vin est d'un rouge vif très beau. Le nez est superbe et racé. Le vin est magnifique, témoignage unique et émouvant d'un vin mythique. Il est plein, riche, carré, solide, puissant. C'est le vin solide majeur. La fin de bouteille est noire, marquée par une folle fraîcheur.

L'**Hermitage Salavert Frères 1922** a un nez de viande et de camphre. Il se présente comme un vin vieux, qui n'est pas mort, mais sans plaisir.

Le **Chateauneuf-du-Pape Vidal-Fleury 1960** est d'une couleur rouge rubis. Le nez est marqué par le camphre. Ses défauts limitent le plaisir. On sent qu'il a un fruit riche, aux tannins rustiques, mais le vin n'est pas parfait.

Le **Chateauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard 1880** est d'une couleur claire, transparente, d'un rose presque prune rouge. Le nez est difficile. La bouche est agréable à l'attaque, et le final est un peu affaibli. C'est un vin de témoignage, émouvant, qui sent la gentiane et l'écorce d'orange, mais il lui manque un peu de corps pour être complet. Il manque un peu de vivacité. Mais il s'améliore dans le verre au long de sa dégustation et devient plus plaisant. Il nous gratifie même de signes de sa grandeur.

Nous avons fini les rouges, qui montrent une générosité particulière des participants, et nous ne boirons que les blancs secs, réservant les sauternes pour la fin de soirée, car on nous attend pour le dîner.

Le **Vouvray sec Huet 1961** est d'un or joli. Il est marqué par une forte acidité. Il est un peu monolithique et manque un peu d'imagination. Il est très frais mais souffre de passer après les rouges.

L'**Hermitage Chante Alouette 1952** est d'une couleur ambrée. Le nez est superbe et toasté. Le vin est excellent. Il est dans les tons de toast et de moka. Il est très subtil. C'est un grand vin.

L'**Hermitage La Chapelle Jaboulet blanc 1959** est fatigué. Il est mort.

Au cours de cette dégustation de seize vins, Il y a sept vins qui se sont montrés sublimes que je classe ainsi : 1 - **L'Hermitage La Chapelle Jaboulet Aîné rouge 1953**, 2 - **Côte Rôtie Hubert Cachet 1928**, 3 - **L'Hermitage Chante Alouette blanc 1952**, 4 - **Santenay Caves de la Bourgogne 1953**, 5 - **Vin de Bourgogne illisible Joseph Drouhin probable 1947**, 6 - **Morgon Alfred Jiboz 1955**, 7 - **Château Pontet Canet 1949**. Une mention spéciale ira au Beaurenard 1880, témoignage rare du Chateauneuf-du-Pape du 19ème siècle.

Daniel Coulon a prévu d'offrir demain un jéroboam de Chateauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard 1937. Avant le dîner je vais l'ouvrir en cave. Nous le goûtons et ce vin est tout simplement sublime. Il est follement bourguignon, très jeune, et promet beaucoup. Daniel est rassuré et nous nous rendons au domaine de la Janasse pour dîner.

Amicales salutations de François Audouze