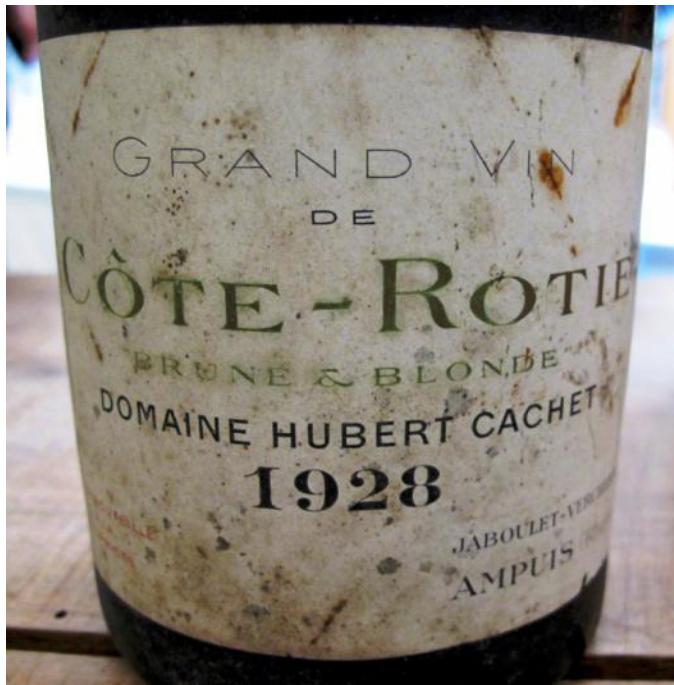


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25,](tel:06.07.81.48.25) [fax : 01.48.45.17.50](tel:01.48.45.17.50)

[email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Cette **Côte Rôtie Hubert Cachet 1928** bué pendant mon séjour à Chateauneuf-du-Pape est une rareté, car c'est l'ancêtre de la fameuse Côte-Rôtie La Turque de Marcel Guigal. Pourtant l'étiquette annonce Brune & Blonde, alors que la Turque est Brune.

Dîner au domicile privé des propriétaires de La Janasse. Dégustation de vins du Rhône au domaine de Beaurenard, déjeuner au domaine, dîner à la salle des fêtes de Vosne-Romanée dans le cadre des "Rencontres Henri Jayer", conférence sur les vins anciens, dégustation et déjeuner à Vosne-Romanée.

Nous sommes accueillis au **domicile privé des propriétaires de La Janasse** par Christophe Sabon et sa sœur Isabelle, qui font les vins du domaine et par leurs parents. Les jeunes enfants de Christophe et Céline passent des plats de petits amuse-bouche truffés. Georges, le marchand de vin lyonnais, a apporté un délicieux jambon espagnol et découpe des fines tranches avec une dextérité spectaculaire, et nous explique les zones de la patte qui sont les plus goûteuses. Commence alors une folie, une débauche de générosité qui nous entraînera tard dans la nuit.

L'**Hermitage blanc Chave 1996** est joyeux et très pur. C'est un grand vin. L'**Hermitage blanc "Velours" Chapoutier 1982** est hyper sucré. Il est plus dans la catégorie vin de paille que dans celle des Hermitage blancs. Le **Chablis 1er cru Côte de Lechet Defaix 1991** est d'une très belle minéralité mais manque de corps.

Le **Champagne Joseph-Perrier rosé magnum années 50** est joli, mais comme il est gastronomique, on ressent qu'il n'est pas mis en valeur car il manque d'un plat adapté. Le **Champagne Victor Clicquot 1959** est absolument superbe. Il a le charme des beaux champagnes évolués.

Le reste du magnum de Château Canon 1955 montre que le vin n'a pas évolué. Il reste imparfait.

Le **Crozes Hermitage Albert Bégot magnum 1985** a un nez superbe. Frais, fruité, il est très jeune et même un peu vert. La crème de céleri n'est pas très propice aux vins.

Nous passons maintenant aux bécasses, dont la sauce lourde est à se damner. La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1991** sur la bécasse est une folie totale. Quel mariage ! Le vin est un monument. Le **Beaune Clos des Mouches Darvil 1993** est fort délicat et se place bien après le colossal vin qui le précède.

L'**Hermitage La Chapelle Jaboulet 1990** est superbe de jeunesse, moins puissant que La Turque mais plus profond. Lui aussi est un immense vin.

Georges, en plein tourbillon de générosité ouvre un **Cos d'Estournel magnum 1961** contre ma suggestion, car nous étions déjà dans l'excès le plus déraisonnable. Evidemment, verre en main, je ne regrette pas sa générosité, car le vin est tout simplement parfait. C'est un vin géant, d'une rectitude absolue.

Le **Châteauneuf-du-Pape Rayas 1992** est un très grand vin à la subtilité raffinée. Le **Gevrey-Chambertin En Champ, vieilles vignes Denis Mortet 1996** est génial, très bourguignon.

Le **Château Mouton-Rothschild 1942** est une grosse surprise car je n'aurais jamais imaginé qu'il puisse être aussi bon. Si des signes de fatigue existent, paradoxalement c'est sa vigueur qui surprend. C'est un très beau vin.

Le **Château Haut-Bailly magnum 1934** est merveilleux, avec la classe naturelle de ce château. Il est impressionnant de sérénité. Il n'est pas flamboyant, mais il est là. Pureté et rectitude sont ses qualités. Pendant que nous suivions la valse des flacons, un sanglier superbe à la sauce très lourde que l'on sauce au pain, comme pour l'oiseau, nous ravit par sa gourmandise, qui s'adapte aux vins des différentes régions.

Le **Coteaux du Layon Sauvion 1947** est très joli et crée un accord étonnant de pertinence avec des sorbets. Le bouchon du **Château Filhot 1935** que j'avais ajouté sans le dire à mes apports était tombé dans le vin sans que je ne fasse rien, et Georges s'en gausse. Mais le vin parle de lui-même. C'est un sauternes de référence, d'un accomplissement qui justifie que l'on goûte les sauternes à un âge canonique.

Le **Château de La Roque, sauternes 1931** que j'ai apporté est gentil, mentholé, au caramel un peu fort. Si on l'avait bu seul, il nous eût plu, mais après le Filhot, la tâche est difficile.

Le **Madère Bual 1845, solera du centenaire** est un magnifique madère à la folle jeunesse. Il est d'une rare complexité avec de l'anis, du poivre. Il est génial.

Il aurait pu servir de point final mais débarque dans nos verres un **Cognac Napoléon 1811** dont je ne suis pas sûr que tout soit de ce millésime, même s'il est évident qu'il est du 19ème siècle. Et le coup de grâce est donné par un **Cointreau des années 60**, véritable bonbon de douceurs câlines.

Le contre-coup de tout cela ne fut pas immédiat, car j'ai rédigé le compte-rendu de la première partie de cette journée à la suite du repas. C'est au matin, après seulement quatre heures de sommeil, que mon corps m'a rappelé la folie que nous avions vécue. Une telle générosité est unique. Vive Rhône Vignobles !

Le réveil est dur ! L'association "**Rhône Vignobles**" reçoit ce matin au **domaine de Beaurenard** environ 150 cavistes, agents, restaurateurs et sommeliers de la région. Les vignerons ont organisé de petits stands entre les fûts dans la cave de vieillissement. Et les visiteurs sont invités à goûter les vins des vignerons de l'association. L'originalité de cette dégustation est que les vins sont parmi les plus vieux de tous les domaines. Ainsi Daniel Coulon fait goûter un **Châteauneuf-du-Pape blanc domaine de Beaurenard 1984** à la belle couleur dorée, évoquant la noix et la pâtisserie, et le **Châteauneuf-du-Pape domaine de Beaurenard jéroboam 1937** que j'ai ouvert hier. Le nez est follement bourguignon, racé, raffiné. En bouche alors que beaucoup de personnes le trouvent jeune parce qu'il est fringant, je trouve qu'il fait parfaitement son âge, avec une sérénité assumée. Oserais-je dire qu'il n'a pas l'ombre d'un défaut ? Il évoque la cendre, les fumets délicats et a une légère sucrerie. C'est un très grand vin.

Jean-Michel Gérin présente une **Côte-Rôtie domaine Gérin 1964** au nez puissant et joyeux. Le vin est superbe, mêlant la joie de vivre, une belle acidité et un grand raffinement. Il apporte la preuve éclatante que la Côte-Rôtie peut vieillir et bien vieillir.

Tous les stands sont tentateurs mais sachant que mon voyage va se continuer en Bourgogne, puisqu'après le déjeuner au domaine Beaurenard j'ai un dîner à Vosne-Romanée, je limite à ces trois vins ma dégustation. Dommage, car il y a de sacrées bouteilles.

Après la dégustation en cave, un repas pour 160 personnes se tient dans les chais où une longue table unique est installée entre les cuves en inox. Le menu est réalisé par **Eric Sapet**, le chef de "la petite maison" de Cucuron : pâté de chevreuil au foie gras, terrine de sanglier, pâté en croûte de colvert / consommé de palombe, tartine gourmande / les petits oiseaux en cocotte / lièvre à la Royale en deux services, le premier à la façon du sénateur Couteaux / le deuxième à la façon d'Antonin Carême. Pour avoir des chances d'être à temps à Vosne-Romanée, je n'ai pas goûté la deuxième version. Je n'ai pas fait carême !

Pendant le repas au rythme très lent, nous avons été abreuvés de vins des quinze vignerons de l'association, beaucoup plus récents et dans des formats dépassant parfois le magnum. Ces vins sont fort bons mais j'ai plus cherché à les éviter qu'à les goûter. Un **Chateauneuf-du-Pape Cuvée Chaupin La Janasse rouge jéroboam 2001** m'a beaucoup plu par la fougue de son fruit, comme un **Condrieu Vertige Cuilleron 2001** superbe par sa plénitude sereine. Je n'ai pas noté les autres vins qui venaient de droite comme de gauche et imposaient de vider le verre en cours pour faire plaisir au vigneron qui voulait verser son vin. La cuisine d'Eric Sapet est très traditionnelle mais bien exécutée. Elle est particulièrement riche et gourmande. Les petits oiseaux comme le lièvre sont goûteux et généreux.

Que dire de ces deux jours de folie ? Ce qui m'a frappé d'abord, c'est la générosité des ces quinze vignerons, bande de copains joyeux et bons vivants. Déguster avec eux est un plaisir. On sentait que chacun avait vécu un grand moment de partage et de connaissance, car tous n'ont pas l'habitude de côtoyer de tels vins anciens. L'émotion la plus forte pour la famille Coulon a été l'ouverture du 1880.

Nous sommes appelés à nous revoir, car un accueil aussi chaleureux ne peut rester sans suite.

Ayant quitté Chateauneuf-du-Pape en faisant l'impasse sur le deuxième service du lièvre à la Royale, j'arrive à Vosne-Romanée à la **salle des fêtes de Vosne Romanée**. Depuis ce matin se tiennent les "**Rencontres Henri Jayer**" qui ont été fondées en 1993 par Henri Jayer et Jacky Rigaux, universitaire et écrivain du vin, ami d'Henri. Ces Rencontres ont continué après la mort d'Henri, dirigées et animées par Jacky Rigaux, et le thème cette année est "millésimes et extrêmes". Pendant toute la journée, des vignerons ont présenté leurs vins, dans deux millésimes radicalement opposés en termes de conditions climatiques et de données œnologiques. Aubert de Villaine qui ne pouvait participer aux travaux a déjeuné avec ses amis et a apporté le Batard-Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2005. J'aurais aimé avoir le don d'ubiquité pour être dans le Vaucluse et dans la Côte d'Or en même temps.

Au moment où j'arrive, les vignerons participants sont dans l'après-match, et bavardent des vins qu'ils ont bus ou de tous autres sujets. Christian, un grand collectionneur, qui a apporté un **Echézeaux Henri Jayer 1995**, me donne la moitié de son verre, cadeau que j'apprécie. Encore dans l'ambiance de mon voyage, je ne goûte pas comme il convient toutes les subtilités de ce vin bien fait.

Une salle à manger voûtée est en sous-sol et nous nous répartissons en plusieurs tables. Et, tout comme à la Paulée de Meursault, grand rendez-vous de tous les vignerons de Bourgogne, commence le ballet des vignerons qui viennent auprès de chacun pour faire goûter leurs vins. Avec seulement deux verres, on jongle, et on est obligé d'en jeter pour accueillir le vin suivant.

N'ayant pas pris de notes et venant de passer deux jours à faire le même exercice, je ne vais faire que citer les vins. Le **Kastelberg Grand Cru Marc Kreydenweiss 2008** est un vin jeune mais plaisant et bien fait. Le **Champagne Minéral Extra Brut Blanc de Blancs Agrapart 2005** me plait d'autant plus que je suis assis à côté du vigneron. Le **Puligny-Montrachet les Folatières Domaine Leflaive 2005** est superbe et gourmand sur une terrine très légère et goûteuse, malheureusement desservie par une salade au vinaigre balsamique qui est un "killer" pour les vins.

Le **Mambourg Grand Cru Marcel Deiss 2000** est un très grand vin, aussi original que Jean-Michel Deiss, un grand personnage du monde du vin qui marie pragmatisme, réalisme et vision à long terme. Le **Burlenberg "La colline brûlée" Marcel Deiss 2004** est plus énigmatique pour moi.

Chacun reçoit une cassolette de joue de bœuf à la truffe qui est un régal. Le **Vosne-Romanée Les Reignots domaine Liger-Belair 2006** est merveilleux. Son fruit est gourmand au possible. Le **Beaune Grèves domaine Lafarge 1996** est assez strict mais très bien fait, le **Gevrey-Chambertin Racines du Temps en vieilles vignes René Bouvier 2001** est présenté par son vigneron dynamique et enthousiaste et **l'Echézeaux Grand Cru Jacques Prieur 2001** est superbe de sérénité. Mais je n'ai pas l'esprit à prendre des notes, aussi ma mémoire n'est-elle que pointillée.

Le **Volnay-Caillerets marquis d'Angerville 2007** est un vin de distinction. Le **Chambolle-Musigny Les Feusselottes domaine Cécile Tremblay 2008** m'est servi par Cécile elle-même, et c'est le dernier vin que je bois, car un bon sommeil s'impose.

Le lendemain matin, il fait moins sept degrés au thermomètre, et nous nous gelons devant la porte de la salle des fêtes que doit ouvrir Marc Plantagenêt, qui dirige l'entreprise Seguin-Moreau, sponsor des Entrevues Henri Jayer. Marc a fait un détour pour chercher un rétroprojecteur pour la conférence que je vais tenir sur le sujet des vins anciens. Nous sommes trente-cinq dans la salle et les questions montrent l'intérêt suscité par le sujet des vins anciens. J'ai apporté dans ma musette un vin qui fait partie de mes trésors gustatifs. C'est un **Muscat Mas d'Eu mis en bouteille en 1889**. On peut donc supposer qu'il date des **années 1850 / 1860**, voire bien avant, car il semble avoir eu un temps de fût considérable. Ce vin servi à tous est un bonheur. Il apporte la preuve de mes propos sur le fait que certains goûts merveilleux ne peuvent exister que par l'âge extrême d'un vin. Il a des agrumes, des écorces d'orange mais aussi du café, du poivre, et des épices innombrables. Ce qui frappe, c'est son extrême longueur. Tout le monde est conquis par ce vin et je pense avoir suscité de l'intérêt pour une autre façon d'envisager les vins anciens.

Nous avons ensuite poursuivi les travaux commencés la veille avec Elizabeth présentant les vins de Toscane Montenidoli avec un Vernaccia di Carato 2002 et 2007, le domaine Cornulus du Valais avec le Clos de Corbassières Païen "Cœur du Clos" 2005 que j'ai trouvé merveilleux de fraîcheur et de gourmandise. Jean-Michel Deiss a présenté un Riesling 2003 et 2008 puis un Burg premier cru 2003 et 2008. Jean-Michel est un orateur brillant et captivant. Le jeune vigneron du domaine Marc Kreydenweiss a présenté avec sa passion le Kastelberg Grand Cru 2008 et 2009, le Domaine Amiot Servelle a présenté son Chambolle-Musigny premier cru "derrière la Grange" 2002 et 2003. Le domaine du Marquis d'Angerville a ouvert son Volnay Champans des millésime 2008 et 2009 et le Château Rouget à Pomerol nous a fait goûter son 2003 et son superbe 2006.

Jacky Rigaux a remercié les vignerons de leur générosité et de leurs interventions brillantes, et c'est vrai, car ici, on ne fait pas du commercial, on discute entre vignerons des tendances, des interrogations et des choix. Et c'est passionnant.

Nous descendons pour nous mettre à table dans la salle voûtée où nous trouvons un buffet de bonne qualité. La ronde des vins reprend. La star du déjeuner est pour moi le **Schoenenbourg Grand Cru Marcel Deiss magnum 1989** qui est une merveille de complexité ensoleillée. Le **Clos du Moulin à Vent Monopole 2009**, dont le propriétaire l'est aussi du château Rouget, est une preuve évidente que ça bouge dans le bon sens dans le beaujolais, car le vin est grand. J'ai bu beaucoup d'autres vins, mais la mémoire ne les a pas tous enregistrés.

A Chateauneuf-du-Pape, c'était une bande de copains vignerons, chasseurs et ripailleurs. A Vosne-Romanée, du fait de ces "Entrevues Henri Jayer", la forme est plus structurée. Mais les vignerons sont généreux, et parlent d'or. Jacky Rigaux a bien fait de perpétuer ce qui était voulu par Henri Jayer, pour que l'on parle d'excellence. Ce fut une grande rencontre.

Amicales salutations de François Audouze