

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 **Vega Sicilia Unico 1965** est un vin d'une rare fraîcheur mentholée qui a illuminé un dîner près de Graz en Autriche

Dîner au restaurant Eckstein à Graz, visite du vignoble Stefan Potzinger, déjeuner dans l'auberge Buschenschank Oberguess, visite au vignoble Sepp et Maria Muster, dîner au restaurant Schmankerlstub'n Temmer près de Graz en Autriche.

Gerhard, l'ami autrichien fou de vin, rendu célèbre dans mon modeste microcosme par son plongeon accidentel en plein repas dans la piscine intérieure de la maison d'Yvan Roux, parce qu'il était excité d'aller chercher une de ses bouteilles prête à être servie, organise à Graz une dégustation verticale de 41 millésimes de La Romanée Liger-Belair, la plus petite appellation française, mais une des toutes grandes en qualité.

Je prends l'avion à Roissy pour rejoindre Louis-Michel Liger-Belair qui m'attendra à Vienne, pour que nous nous rendions ensemble à Graz en voiture. Prendre l'avion avec 45 minutes de retard parce que le personnel de nettoyage des avions est en sous-effectif est une spécificité particulièrement intéressante d'une France "normale". Louis Michel Liger-Belair, venu de Lyon, m'accueille à Vienne et nous arrivons sans encombre à notre hôtel à Graz. Il a retenu une table au **restaurant Eckstein** où nous dînons à l'extérieur, sur la place Mehlplatz, dans une ambiance de plein été. Le tout Graz est de sortie, les terrasses des restaurants et bistrots regorgent de monde, les femmes sont jolies, ça sent l'été.

C'est un ami autrichien de Louis-Michel qui a organisé les vins pour nous. Le premier est un **Pichler FX, Grünerveltliner Smaragd Dürnsteiner Kellerberg 2001** qui titre 13,5%. Le nez est très expressif, la robe est d'un jaune à peine doré. En bouche, il y a une impression combinée de sec et de doux, une fraîcheur remarquable et un confort certain. Le vin iodile ses complexités. C'est charmant, plaisant et agréable à boire.

Le serveur ajoute un vin au programme prévu par l'ami de Louis-Michel. C'est un **Pichler FX Riesling Smaragd Loibner Steinertal 2004**. Le vin est intéressant, plus sec, mais contrairement à Louis-Michel, je suis gêné par le côté perlant très prononcé. Le vin s'anime sur les plats, notamment un délicieux jambon fumé sec accompagné d'une soupe au concombre et de beignets de champignons. Le 2004 est très pertinent sur un steak tartare peu épicé, ce qui est important pour l'accord.

La vedette du repas, c'est un **Château Lafleur 1999**. Respect, comme on dit en banlieue. Ce qui frappe immédiatement, c'est un velours impressionnant. Le vin a une longueur extrême et le velours s'étale pendant tout le parcours en bouche. Les tannins sont forts mais bien contenus. Ce vin a un charme fou et nous avons ri car nous avons eu la même idée au même moment : ce vin a un charme inouï qui ne peut pas être bordelais. Traduisez, sans qu'on le dise, que ce charme est forcément bourguignon. J'exagère, bien sûr.

Le vin est profond, musclé mais galant, et c'est son énorme velours qui séduit nos palais conquis. L'agneau à basse température lui convient parfaitement. Le service a été épatant. Par une belle température estivale nous sommes revenus à l'hôtel à pied, croisant une foule hétéroclite et bigarrée. Graz est une ville qui vit !

Le lendemain matin Gerhard, femme et enfants ainsi qu'un ami allemand nous dirigent vers les vignobles autrichiens qui jouxtent la Slovénie. Les paysages sont vallonnés, voire torturés, d'une grande beauté et les vignes sont installées sur des pentes vertigineuses. J'ai du mal à imaginer que des tracteurs puissent remonter de telles pentes. Nous rendons visite à un vigneron, **Stefan Potzinger**, propriétaire du domaine éponyme.

Lorsque Stefan nous accueille au seuil de sa maison, et nous parle de son domaine, une épouvantable odeur d'une porcherie voisine envahit nos narines. Nous visitons ses installations et nous allons en salle de dégustation, heureusement non touchée par les odeurs, pour goûter ses vins.

Stefan Potzinger Sauvignon blanc Aus den Rieden 2011, Stefan Potzinger Joseph Sauvignon blanc Ried Sulz 2009, Stefan Potzinger Joseph Sauvignon blanc Ried Sulz 2008, Stefan Potzinger Joseph Sauvignon blanc Ried Sulz 2003, Stefan Potzinger Joseph Sauvignon blanc Ried Sulz 2004, Stefan Potzinger Traminer Zoppelberg 2003. Il me faut beaucoup de temps pour m'acclimater à des vins qui, même avec quelques années, ont encore des candeurs de vins trop jeunes. Leur caractéristique est d'être précis, frais, bien faits. On sent l'enthousiasme de ce jeune vigneron ambitieux.

Nous allons ensuite visiter les vignes pentues du domaine Stefan Potzinger. Les vendanges sont faites à la main, car il serait impossible d'engager des machines sur ces pentes. Les allées étant herbeuses, je me demande comment l'on peut rester debout lorsqu'il pleut. Si l'on tombe, on ira instantanément plus vite qu'une luge. Nous nous arrêtons pour l'apéritif chez les parents de Stefan dans une maison rustique au panorama de toute beauté.

Même avec beaucoup d'imagination, je n'arrive pas à comprendre que l'on puisse prendre un apéritif avec ces bûbes : **Stefan Potzinger Gelber Muskateller Steirische Tradition 2011 et Stefan Potzinger Weissburgunder (pinot blanc) Aus den Rieden 2011**. On sent que c'est bien fait, que le pinot blanc a de belles promesses, mais pourquoi se faire mal ? On passe à côté de l'ampleur que peuvent prendre ces vins bien faits. On en aura la preuve ce soir.

Nous nous rendons ensuite dans l'auberge **Buschenschank Oberguess**. Une Buschenschank, selon la loi, n'a le droit de vendre que des produits de sa propre production. C'est du local food poussé à l'extrême. **Christian Krampfl**, qui était vigneron et maintenant fait du vin pour son restaurant, a le look du bobo retiré à la campagne. Sa femme et lui sont jeunes et beaux, cools, rustiques à souhait. On grignote une assiette de nourritures variées sur les vins de Christian : **Ober Guess Schlossberg Gelber Muskateller 2011, Ober Guess Schlossberg Weissburgunder 2011, Ober Guess Schlossberg Sauvignon blanc 2011**. Là encore, c'est dur de se tordre les boyaux, mais on constate l'extrême écart entre des vins bien faits, ceux de Stefan Potzinger, et ceux-ci, franchement peu

intéressants du fait de leur élaboration imprécise. Un quatrième vin dont je n'ai pas noté le nom mais de 2009 s'est montré beaucoup plus convaincant. Pourquoi boire des 2011, si les 2009 se boivent mieux ?

Nous rendons visite au **vignoble Sepp et Maria Muster** qui travaille en biodynamie. L'homme est charmant, didactique, et d'une simplicité d'approche remarquable. Ce n'est pas un de ces ayatollahs de la biodynamie, qui voient des influences telluriques ou stellaires partout. Tous les choix sont raisonnés et l'on sent qu'il est en recherche permanente. Il nous explique sur le terrain sa vision de la croissance de la vigne, en cave il nous parle d'expériences que Louis-Michel m'aide à comprendre et le résultat se goûte dans la salle de dégustation.

Muster Sauvignon vom Opok 2008, Muster Morillon Vom Opok 2008, Muster Graf Morillon Vom Opok 2008, Muster Graf Sauvignon 2008, Muster Graf Sgaminegg 2008, Muster Graf Sgaminegg 2007. On est assez impressionné par la précision, la fluidité, la longueur de ces vins délicieux. Alors, la question que je me pose est : est-on favorablement conditionné pour aimer ces vins car on est dans le contexte du lieu où ils sont faits, ou sont-ils aussi bons que ce que nous ressentons ? Et Gerhard a la réponse : un des vins de Sepp Muster ayant une vingtaine d'années, confronté à des Corton Charlemagne, les dominait nettement. Il se trouve que nous aurons l'occasion de vérifier ce soir la pertinence de cette assertion.

Nous goûtons ensuite un essai, une curiosité : **Muster Gräfin 2008**, vin non filtré qui a passé deux ans en fût. C'est original mais ne m'émeut pas, alors que le **Muster Erde 2007**, mis en bouteille dans un flacon en grès me plaît énormément.

Nous nous livrons ensuite à une expérience très passionnante : le **Muster Sgaminegg 2006** a été mis en bouteille aussi bien dans une bouteille de verre et dans un flacon en grès. L'écart est intéressant. Le nez, le fruit, et la rondeur du vin sont nettement à l'avantage de la bouteille de verre. Et la rémanence et la longueur sont nettement en faveur du pot de grès. Alors lequel préférer ? Sur la mâche, c'est le verre. Pour la mémoire en bouche, c'est le grès. Sepp Muster, passionnant conteur, fait des vins de très grande précision et surtout de grande persistance en bouche. Il nous rejoindra ce soir au dîner.

Pendant tous nos trajets, nos vins étaient dans les voitures, celles de Gerhard dans une boîte réfrigérée, les miennes dans un sac. Gerhard voulait absolument que les bouteilles soient ouvertes pendant notre casse-croûte rustique. J'ai accepté d'ouvrir les siennes puisqu'il le voulait, mais j'ai conservé les miennes intactes jusqu'à l'arrivée au **restaurant Schmankerlstub'n Temmer**, situé à une vingtaine de kilomètres au sud de Graz. Monika Temmer est en cuisine et Sepp Temmer son mari nous fera le service des vins. Il est très fier de sa toque au Gault et Millau. Il est très motivé à nous servir les vins au point qu'il se sert de belles portions qu'il avale cul-sec, comme un seul homme.

La cuisine est simple, goûteuse et assez bien adaptée aux vins qui sont l'objet de toute notre attention. Stefan Potzinger et Sepp Muster sont avec nous.

Le **Stefan Potzinger Joseph Sauvignon blanc magnum 2006** montre à quel point les années profitent aux vins de Stefan et combien la gastronomie est essentielle pour eux. C'est un vin fruité, direct, chaleureux, sans chichi et bien expressif. C'est comme cela qu'il faut boire ses vins.

Le **Clos Sainte Hune Riesling Trimbach 1968** a un niveau bas et une couleur beaucoup trop ambrée. Le nez est celui de vins qui ont viré vers le madère et en bouche, si le goût est agréable, il est très éloigné de ce que Clos Sainte Hune peut être. Alors on le boit comme une curiosité, avec des notes plaisantes, mais un peu hors sujet.

L'**Hermitage blanc Audibert & Delas 1950** a aussi un niveau bas et une couleur beaucoup trop ambrée, mais à l'inverse du riesling, il parle, il est causant, il raconte une histoire. Il ne laisse pas indifférent et sa râpe fort agréable signe un vin d'encore belle vitalité. J'ai beaucoup aimé ce vin.

Le **Muster Sauvignon blanc Sgaminegg 1992** va apporter la preuve de ce que disait Gerhard il y a quelques heures. Car il est confronté à **Le Montrachet Dupard Aîné 1991**, vin de négoce, beaucoup trop ambré pour son âge, plat, sans la puissance ni la pétulance d'un montrachet. A côté, le Muster est élégant, précis, et c'est surtout sa longueur qui m'impressionne. Il est très frais, comme les vins nobles. Un très grand vin. Il fait se précipiter pour acheter des vins de ce vigneron, tant que les tarifs sont encore doux, du moins sur les années récentes.

Le **Vosne Romanée Domaine du Château de Vosne-Romanée 1980** est un vin du domaine Liger-Belair que Gerhard possède. Il est hélas trop bouchonné pour qu'on puisse en saisir les subtilités.

Le **Vosne Romanée Saint-Florentin Domaine Grivelet 1955** avait des petites bêtes qui couraient sur le haut de la capsule qui, au fil des ans, avait exsudé une pâte molle. Un bon nettoyage avait éliminé ces parasites. Le vin sent un peu le renfermé, mais en bouche, il est très plaisant, avec une belle esquisse de salinité bourguignonne. Gerhard s'étonne de sa puissance et l'idée qui vient est celle d'un apport d'une minorité visible dans ce vin. Je le trouve fort agréable.

Viennent maintenant mes deux vins. Est-ce que, selon une tradition solidement établie, je vais les juger les meilleurs du dîner, ce dont nous plaisantons avec Louis-Michel ? Ça paraît bien parti, car le **Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1988** est un gaillard sacrement solide. Il est puissant affirmé, avec un velours beaucoup plus guerrier que celui, subtil, du Lafleur 1999 de la veille. Je l'aime beaucoup, et Louis-Michel un peu moins, pour son côté rouleau-compresseur. C'est vrai qu'il passe en force.

Le **Vega Sicilia Unico 1965** m'oblige à respecter la tradition de la préférence pour mes enfants, car ce vin est superlatif. Sepp Muster est subjugué par sa jeunesse. Ce vin n'a pas d'âge, mais ce qui est le plus confondant, c'est qu'il est d'une fraîcheur mentholée exceptionnelle. Il glisse en bouche en la rafraîchissant. Il ne bougera pas d'un iota pendant sa dégustation.

Le **Rheingau Qualitätswein mit Prädikat Erbacher markobrunn Riesling Auslese 1971** a tout le charme des beaux vins allemands et la sérénité de l'année 1971 superbe en Allemagne. Délicieusement liquoreux, avec des complexités successives, je l'aime beaucoup, même s'il n'est pas totalement équilibré dans sa structure. C'est un grand vin.

Le **Château d'Arche Lafaurie sauternes 1964** est hélas bouchonné, mais après une bonne dizaine de minutes, il effacera presque complètement l'odeur désagréable. Il restera à peine une amertume sèche. C'est un grand sauternes dont nous n'avons pas pu profiter comme il eût convenu.

Mon classement sera : **1 - Vega Sicilia Unico 1965, 2 - Muster Sauvignon blanc Sgaminegg 1992, 3 - Rheingau Qualitätswein mit Prädikat Erbacher markobrunn Riesling Auslese 1971, 4 - Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1988, 5 - Stefan Potzinger Joseph Sauvignon blanc magnum 2006.**

Une telle journée ne pouvait se concevoir qu'en recrachant les vins. Par une belle journée ensoleillée dans des paysages de rêve, nous avons fait la connaissance de deux vignerons sympathiques, dynamiques et compétents. Nous avons dîné avec des vins parfois un peu fatigués, mais comme disait Pierre de Coubertin, l'important c'est de participer et d'ouvrir des vins anciens qui n'attendent que d'être bus. Les cinq que j'ai retenus justifient à eux seuls ce beau repas entre amis.

Demain ce sera l'occasion unique de goûter 41 millésimes de la Romanée Liger-Belair.

Amicales salutations de François Audouze