



Plus fort que les rappeurs, plus fort que les oligarques. Total respect ! D'autant que tous ces Cristal Roederer furent bus par des amateurs passionnés.

Dégustation de quinze vins de 2011 de la maison Bouchard Père & Fils, dîner au château de Beaune et dégustation verticale de Cristal Roederer aux caves Legrand.

Chaque année, au moment de la vente aux enchères des Hospices de Beaune, la maison Bouchard Père & Fils reçoit des journalistes pour une dégustation de vins récents, suivie d'un dîner à l'orangerie du château de Beaune. Dans une atmosphère studieuse, nous allons goûter quinze vins de 2011, sept rouges et huit blancs. Quelqu'un fait remarquer que l'on goûte par temps froid et humide, avec du brouillard, ce qui n'est pas idéal car les vins sont fermés.

Savigny-lès-Beaune Village Bouchard Père & Fils rouge 2011 : la couleur est d'un rouge sombre, le nez est profond, très engageant. L'attaque est un peu sévère. Il y a de la matière. Le vin est assez riche. Le final est pur. Au deuxième essai, le vin est fluide et paraît plus léger.

Beaune Clos de la Mousse 1er Cru Monopole Bouchard Père & Fils rouge 2011 : la couleur est plus rouge et moins violette que le Savigny. Le nez est riche, capiteux. L'alcool est présent, mais pas au premier plan. J'ai une petite impression de manque. Au deuxième tour, le vin est meilleur, plus généreux.

Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1er Cru Monopole Bouchard Père & Fils 2011 : sa couleur est belle. Le nez est profond, pur et noble. L'attaque est très fraîche. C'est un vin désaltérant doté d'un très bel équilibre. Le final est en coup de fouet. C'est un vin gourmand, de pâtes de fruits, qui promet. Il devient encore plus charmeur par la suite.

Volnay Clos des Chênes 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le rouge est un peu violacé. Le nez est assez discret. L'attaque est un peu imprécise, pas encore assemblée. Le final est un peu rêche, mais plus prometteur que le milieu de bouche. Ce sera un grand vin malgré le caractère austère actuel. Au deuxième tour, il est très prometteur, avec beaucoup de caractère.

Le Corton Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils rouge 2011 : la couleur est plus rouge. Le nez est distingué, équilibré. En bouche, il est encore sur la réserve. On sent la matière, mais il ne se livre pas encore. Il a un beau final charnu. Au deuxième essai, il est plus ouvert et montre que c'est un vin très pur, au beau final.

Nuits Saint Georges Les Cailles 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : la couleur est d'un beau rouge de grande clarté. Le nez est fermé. L'attaque est généreuse, chantante. Il y a du fruit.

C'est un beau vin. Le final est un peu rêche. Au second tour, il est plus fermé que le Corton. C'est un vin à attendre longtemps.

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Bouchard Père & Fils 2011 : la couleur rouge est prononcée. Le nez est intense mais maîtrisé. On ressent une belle matière. La bouche est de fraîcheur, de race et de noblesse. Il y a déjà l'équilibre et le charme. C'est le plus grand de tous les rouges. Le final est un peu rêche mais gourmand. Je note au deuxième passage des notes salines. Ce sera un grand vin.

Nous passons maintenant aux vins blancs. **Bourgogne Réserve Coteaux des Moines blanc Bouchard Père & Fils 2011** : le jaune clair est plaisant. Le nez est assez simple. La bouche est plaisante dans son côté franc et simple. C'est plutôt une bonne surprise, sauf au final très vert.

Beaune Clos Saint-Landry 1er Cru Monopole Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le nez est trop discret. La bouche est assez claire, mentholée. C'est frais, c'est plaisant voire gourmand. Le vin est agréable à boire, au final très frais.

Meursault Les Clous Village Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le nez est plus expressif, mais pas totalement précis. L'attaque est franche, généreuse. Le vin est fluide et l'on note un certain manque de matière. Le final est très expressif et claqué en bouche. Quelqu'un parle de guimauve et de tarte aux citrons.

Meursault Perrières 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le nez est très charmeur, intense, de fruits confits. L'attaque est superbe. Ce vin est vivant ! Le milieu de bouche est plus calme, mais le final est tonitruant. Il a tout du bonbon anglais. Astringent, avec quelques notes de litchi, il fait forte impression.

On passe maintenant aux quatre poids lourds ! **Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011** : le nez est très citron. L'attaque est celle d'un vin très jeune, très vert et le final est aussi très vert. Le vin se présente trop fermé ce qui empêche de vraiment l'apprécier.

Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le nez est très fin, fluide. L'attaque est généreuse, plus opulente, tout en ayant la fraîcheur du litchi. C'est un vin de grande classe, extrêmement plaisant, au final très frais.

Chevalier Montrachet La Cabotte Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le nez est très fin, discret. Ce vin a mis le turbo par rapport à tous les autres jusqu'alors. C'est Rambo ! Il est expressif, vivant. Je l'adore. Le final est frais, de bonbon acidulé, mais avec une matière de fruits. C'est un très grand vin de grande fraîcheur.

Montrachet Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2011 : le nez est d'une puissance extrême. Il est opulent. L'attaque est sereine, grande. La bouche est assise, riche. Le final est très beau. C'est un vin très réussi.

Alors que j'ai souvent tendance à préférer la Cabotte au Montrachet, je mettrais volontiers sur 2011 le Montrachet avant la Cabotte et j'accorderais une mention spéciale au Chevalier.

Cette dégustation conduite avec intelligence par Philippe Prost, maître de chais, nous a permis de découvrir des vins bien faits, du haut en bas de la hiérarchie des classifications, mais quatre vins sortent du lot, montrant déjà une classe extrême : le Chambertin Clos de Bèze, le Chevalier Montrachet, le Chevalier Montrachet La Cabotte et le Montrachet. Les choix ont été expliqués avec clarté, et l'on a forcément parlé de 2012, année totalement atypique et de très petites quantités, dont la maison Bouchard semble particulièrement fière, compte tenu des difficultés rencontrées.

Après la dégustation des vins de 2011 de la maison Bouchard Père & Fils, nous nous rendons au château de Beaune en traversant la rue, accueillis par Joseph et Thomas Henriot. Dans le très joli salon nous buvons un **Champagne Henriot cuvée des Enchanteleurs 1998** d'une très grande personnalité. C'est un champagne "qui cause". De plus, il promet, car on l'imagine avec un futur glorieux.

Nous nous rendons dans la salle à manger de l'orangerie. Le menu a été conçu ainsi : velouté de potimarron au café / galette de cèpes aux crustacés, jus au foie gras / bar de ligne poêlé, pralin de zestes, beurre d'agrumes, mousse de fenouil / veau de lait cuit à basse température, ris en Chartreuse, pommes de terre au pain d'épices / plateau de fromages / crémeux au chocolat, gavotte à la fleur de sel, coulis de mangue.

Le **Beaune Clos Saint-Landry 1er Cru Monopole Domaine Bouchard Père & Fils 2002** a un bel équilibre, mais une palette aromatique un peu limitée à mon goût.

Le **Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 1992** est un vin superbe, éblouissant, fabuleux. Sa complexité est confondante. On sent de l'orange amère, divinement mise en valeur par le plat et de la truffe. Ce vin est une récompense car c'est vraiment à cet âge là que l'on devrait boire ce vin. C'est un plaisir sans mélange. Géraud Aussendou à côté de qui j'ai fait la dégustation des 2011 m'avait annoncé la grande similitude entre le 2011 et le 1992. Il a raison.

Le **Chambolle-Musigny Les Amoureuses Bouchard Père & Fils 1982** est un très beau vin, très pur, très riche. Il pèse lourd en force alcoolique. Il est pénétrant et envahissant. Il est encore d'une jeunesse folle. J'aime beaucoup sa force et sa personnalité.

Le **Volnay Caillerets Ancienne cuvée Carnot 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 1962** a beaucoup de similitudes avec le vin précédent de 1982. L'alcool est présent. Alors que l'année 1962 a donné de plus belles surprises que 1982, je préfère ce soir le 1982. Le Caillerets est assez chaleureux, charnu et opulent. Mais le 1982 a plus de vivacité.

La réception par la maison Bouchard Père et Fils est toujours bien organisée et généreuse. Joseph Henriot a insisté sur la recherche de l'excellence à tous les échelons pendant la naissance et l'élevage des vins de la gamme étendue de la première maison de Bourgogne. Ce que nous avons goûté cet après-midi et ce soir confirme que cette politique porte ses fruits. L'équipe est compétente et motivée. C'est un plaisir de participer à ces dégustations.

Il est très rare pour moi de boire deux millésimes de **Cristal Roederer** dans la même soirée - et quand je dis "rare", c'est une litote - et les périodes sans en boire sont suffisamment longues pour que toute volonté de comparaison soit vouée à l'imprécision. Aussi, c'eût été difficile de rater la première dégustation verticale de Cristal Roederer qui se tient en dehors du siège de cette honorable maison. C'est aux caves Legrand, grâce à l'entrepreneur Gérard Sibourd-Baudry. **Frédéric Rouzeaud**, de la septième génération de la famille propriétaire de ce domaine fondé en 1776 et qui s'appelle Louis Roederer depuis 1832, présente le domaine et **Jean-Baptiste Lécaillon**, DGA et chef de caves, présente les vins. Voici les notes telles que je les ai prises, au fil de la plume d'un champagne dont le nom "Cristal", date de 1876.

Le **Champagne Cristal Roederer 2005** a un nez racé, de poudre à canon et de tabac. Il n'évoque pas le fruit mais le minéral. L'attaque est délicate, envoûtante. Le vin entoure et envoûte comme un boa. Le final est moins brillant que le passage en palais. C'est un champagne très séduisant car énigmatique. Je l'adore. Le final s'assemble et délivre du fruit confit. Il est très charmeur car interpellant. Pour moi, c'est magnifique. Je ne suis pas sûr qu'il gardera cette troublante séduction avec des années de plus, car il deviendra plus compréhensible, mais pour l'instant, c'est magique, avec beaucoup de fruits exotiques et d'épices. Il est d'un grand équilibre, et lorsqu'il s'échauffe dans le verre, ce sont les fruits confits qui dominent.

Le **Champagne Cristal Roederer 2002** a aussi un nez minéral, plus prononcé. L'attaque est belle, plus charmeuse. Le vin veut charmer, contrairement au 2005. Il y a du poivre, du thé, des épices. C'est délicieux, mais il n'y a pas l'énigme du 2005. Il y a quand même une assise très forte, une tension extrême. C'est un grand champagne.

Jean-Baptiste nous parle des années océaniques, qui sont des années à chardonnay et des années continentales qui sont des années à pinot noir. Parmi les années que nous goûterons, les 2005, 1999 et 1995 sont océaniques et les 2002, 1996 et 1989 sont continentales.

Les vins sont issus de vignes en propre. Il n'y a pas d'achat de vins à l'extérieur de la propriété. Les parcelles sont des dorsales calcaires, car c'était la volonté de Louis Roederer, pour exprimer les qualités qu'il voulait. Il y a une majorité de pinots noirs : deux tiers, contre un tiers au chardonnay et selon les années, le pourcentage variera en faveur de l'un ou de l'autre, compte tenu de leurs performances.

Le **Champagne Cristal Roederer 1999** a un nez difficile à définir. Il est fermé et m'évoque l'ardoise. L'attaque est très retenue. C'est un champagne discret au final très fort. On sent qu'il reste sur son quant-à-soi. Quand il se réveille, il est toujours retenu. Le 2002 plus chaud développe des accents de miel. Je pense que le 1999 vieillira très bien et qu'il dévoilera sa profondeur. Le 2002, c'est le charme et le 1999 c'est la profondeur.

Jean-Baptiste dit qu'il met des vins d'Avize pour l'élégance, de Cramant pour l'exubérance, et de Mesnil-sur-Oger pour avoir un goût qui s'apparente à un goût de Corton. Chez Roederer, le dégorgement est à date unique, cinq à six ans après la récolte. Dans le cas du 2005, on est au-delà de six ans.

Nous allons maintenant comparer le 1996 en bouteille et en magnum. Le **Champagne Cristal Roederer 1996** en bouteille a un nez lacté. L'attaque est superbe et le vin est complexe. Il se boit bien et sa bulle est très forte. Le message du vin s'est un peu simplifié. C'est un grand vin. Il ne faut même pas une seconde pour prendre conscience de l'ampleur et du volume du **Champagne Cristal Roederer magnum 1996**. C'est spectaculaire. Il "écrase" l'autre en bouteille. Tout en lui est facile. C'est Fred Astaire ! Je ne m'attendais pas à un tel écart. L'épanouissement du 96 en magnum est spectaculaire. Il faut dire que toutes les bouteilles ont été ouvertes une heure et demie avant notre arrivée. Avec ce vin, au top, on nage dans le bonheur.

Le **Champagne Cristal Roederer 1995** a un nez subtil, très droit. Il a beaucoup de fruits et de fruits confits. Il est de belle race. C'est un Cristal archétypal. Il est très bon, très pur. Le 1996 est génial et le 1995 est solide et grand. Très vineux. Le 1995 a une personnalité très forte, chantante et puissante. Je préfère la tension du 1995 au charme du 1996, même si le magnum est d'un charme total. Pendant ce temps, le fond de verre du 2002 est superbe.

Le **Champagne Cristal Roederer rosé 1996** a une couleur tellement blanche que je me demande s'il n'y a pas eu une confusion de bouteille. On croirait un blanc. Mais le nez est de rosé. Le Cristal rosé n'existe que depuis 1974. En bouche, même si l'on peut percevoir des goûts de rosé, la balance penche vers les goûts de blanc. Il est très beau, étonnant, atypique, car il transcende la notion de rosé. C'est un grand vin de gastronomie.

Le **Champagne Cristal Roederer 1989** a un nez renversant de complexité et de finesse. En bouche, c'est du vin plus que du champagne. Il est vineux et doux. On entre dans le monde des vins doux et racés. C'était une année de chaleur. Il est miellé. Pour moi, il y a d'autres champagnes de 1989 plus tendus que celui-ci.

Si je devais classer les impressions qui sont bien personnelles, c'est le 2005 qui m'a le plus ému par son étrangeté. Le plus grand est le 1995 suivi du 1996 en magnum. Mais ce qui compte le plus, c'est que j'ai une nouvelle approche de Cristal Roederer, auquel je mordais relativement peu, d'une part à cause du prix, car je ne suis pas rappeur, mais aussi à cause du goût. L'image de Cristal a changé pour moi ce soir. J'en suis ravi.

Amicales salutations de François Audouze