



Nous aurions aimé comparer **Château d'Yquem 1890 et 1899** mais le 'combat' attendu n'a pas eu lieu.

Bulletin n° 382

Déjeuner au château d'Yquem, dégustation de jeunes Yquem et le 135^{ème} dîner de wine-dinners au château d'Yquem.

Ce soir, un grand dîner va se tenir au château d'Yquem. Je me réveille au relais du Château d'Arches, et le petit déjeuner que je prends avec appétit pour tenter de contrer un rhume tenace est plus ciblé sur « relais » que sur « château ». Car tout ressemble au service minimum. On veut bien faire, bien sûr, mais les flèches atteignent le bas de la cible. Rien à voir avec les attentionnés petits-déjeuners amoureuxment préparés par la propriétaire de chambres d'hôtes où je me rends généralement quand mes rendez-vous sont au sud de Bordeaux. On y a le sourire, le « fait maison » et l'accueil chaleureux.

Le ciel est couvert ce qui rendra la température agréable. Tant mieux. J'arrive au château d'Yquem pour régler avec Valérie les derniers détails. Pendant la nuit, j'avais pensé que le château n'a peut-être pas de verres adaptés aux bourgognes prestigieux. Valérie y avait aussi pensé et a trouvé dans la journée une solution. Quelle efficacité ! Christiane avait ouvert comme je lui ai demandé les premiers vins du déjeuner et j'ouvre l'Yquem 1941 que je veux partager, selon la tradition, avec l'état-major d'Yquem. La cuisine du château a une chambre froide réglée à 4°. Il va donc falloir gérer les températures à la minute près.

A 12h30 nous sommes quatre à **déjeuner dans la petite salle à manger du château**, Francis Mayeur, Sandrine Garbay, Valérie Lailheugue et moi. Christiane a préparé le repas : clafoutis aux asperges / pintade, haricots palettes et pommes de terre sautées / fromages / frangipane.

Le « **Y** » d'Yquem 2007 a un nez que je trouve très monocorde. Il faut vraiment que notre relation soit amicale pour que j'ose dire à ceux qui ont fait ce vin : « le nez est vraiment très simple ». Heureusement, l'impression en bouche est très nettement supérieure, ce vin donnant beaucoup de plaisir. Citronné, pur, c'est incontestablement un vin de Graves, avec une proportion de sauvignon nettement plus forte que dans le passé. Il coule très bien en bouche, vin de soif qui se marie à merveille au clafoutis d'asperges. Je préférerais les « Y » plus doux, qui cousinaient avec Yquem.

Le **Château Cheval Blanc 1995** a un nez d'une autre trempe. C'est un vin noble. En bouche, il est impérieux. La densité de sa trame est exemplaire et son final rebondit sans cesse. C'est un grand vin.

J'avais choisi un Yquem que probablement très peu de gens ont bu, avec l'espoir que ce soit une première pour mes hôtes et j'ai vu juste. Car aucun de mes hôtes n'avait bu **Château d'Yquem 1941**. J'observe Francis au moment où il porte le verre à hauteur de son nez. Et voir le choc qu'il ressent est mon grand plaisir. Francis avait consulté des notes et avait retranscrit ceci : « Yquem 1941 : année glaciale en permanence, vendanges très tardives entre 13/10 et 22/11 ». Comment une année aussi froide peut-elle donner un nez aussi puissant, avec un alcool fort ? La bouteille avait un bouchon d'origine, ce qui est

toujours un gage de qualité du vin. Le verre étant bleuté comme cela s'est produit pendant les années de guerre, l'ambre du vin dans la bouteille est un peu gris. Dans le verre, c'est une révélation, car l'ambre devient d'un or brillant et soutenu. En bouche, c'est un voyage dans l'extrême, dans l'inhabituel. Cet Yquem s'inscrit dans la lignée des Yquem de la période 1931 – 1942 qui sont tous, à l'exception du 1937, des Yquem plutôt secs, au sucre mesuré. Et j'adore ces Yquem. Francis explique que cette période correspond à une climatologie particulière d'années plus froides que la moyenne. Nous sommes tous surpris qu'un 1941 puisse être aussi grand. Christiane, qui n'a pas son nez dans sa poche, et qui goûte ce vin avec nous, dit que c'est l'abricot qui domine dans cet Yquem et elle ajoute d'un ton péremptoire : « moi, j'aime bien le 1947 ». On ne la contredira pas !

Il y a dans cet Yquem de l'abricot, des fruits au sirop et du thé. Et j'aime les Yquem qui ont cette tendance de thé. Comme il reste du 1941, il sera ajouté aux vins du dîner. Nous avons tous les quatre l'impression d'avoir ouvert une très belle page de l'histoire d'Yquem, avec un vin qui surclasse en puissance, en longueur et en intensité tout ce que les archives conduiraient à imaginer. Francis indique à propos des archives qu'à ces époques, les vins étaient répartis en trois classes : Yquem – Sauternes – Bordeaux. L'Yquem est le grand vin, le sauternes est le déclassé générique et le bordeaux est le vin sec, ancêtre de l'Y.

A 16h30 il est temps d'ouvrir les vins du dîner. Ayant proposé à mes amis d'assister à l'ouverture, six d'entre eux sont auprès de moi pour prendre des photos et sentir les vins ouverts. Le Montrachet a une odeur miraculeuse, le Château Chalon a un parfum à succomber, les bouchons des bourgognes se cassent en mille morceaux mais aucune miette ne tombe dans le liquide. Les odeurs sont prometteuses. Pour l'ouverture de l'Yquem 1890, j'ai demandé à Francis et Sandrine de nous rejoindre, car je souhaite vérifier s'il s'agit d'un vrai Yquem. J'ai fait beaucoup d'achats d'une même source et c'est une belle occasion de contrôler l'authenticité d'une de ces bouteilles. Sandrine regarde et nous constatons sur le bouchon que le vin a été rebouché en 1988. La capsule et les inscriptions sur le bouchon sont conformes aux usages en vigueur à cette date. Tout indique que cette bouteille est authentique. J'ouvre la bouteille et le vin sent le bouchon. Francis pense que ce pourrait être lié à l'ouverture et imagine que cela disparaisse. Je sens le vin une deuxième fois et pour en être sûr, je verse quelques gouttes dans un verre. Le nez est bouchonné et en bouche, une impression giboyeuse désagréable m'ennuie. Francis se veut plus rassurant. La crainte est quand même là. Le bilan global de l'ouverture est bon, ce qui n'impose pas d'ouvrir les bouteilles de réserve.

A 18h30, Sandrine conduit notre groupe en une promenade autour du château. Il fait beau et le paysage et les vignes se montrent sous leur plus beau jour. Elle nous fait découvrir le chai où repose le millésime 2008 et celui où les différentes barriques des vins de 2009, correspondant à des parcelles précises et à des journées précises de vendange seront assemblées dans les jours prochains. Ce travail d'assemblage est une des missions les plus excitantes et motivantes de Francis et Sandrine. Sandrine nous abandonne et c'est Pierre Lurton venu nous rejoindre qui dirige la dégustation de jeunes millésimes.

Le **Château d'Yquem 2009** est étourdissant. Le fruit est confit et lourd, promettant de beaux caramels, et le vin envahit nos palais. Il est tellement bon maintenant qu'on n'a aucune envie de le laisser vieillir. Je ressens en ce vin éblouissant des accents de 1988 que j'adore et de 1921. Il me rappelle aussi le 2001 au même stade de sa vie. Le **Château d'Yquem 2007** qui lui succède fait effacé. Le nez est nettement moins expressif et en bouche le vin est plutôt frêle. Curieusement, je lui trouve un côté salin. Il est très probablement dans une phase un peu fermée, et s'inscrira certainement dans la ligne des Yquem en « 7 ».

Le **Château d'Yquem 2001**, mon chouchou adoré, se présente sous une forme beaucoup plus calme que l'exubérant phénomène que j'avais trouvé jusqu'alors. Il est donc très probable qu'il entre maintenant dans une phase plus fermée, avant de redevenir le champion des champions. Le gagnant incontesté de cette dégustation, c'est l'ébouriffant 2009, qui promet d'être un nouveau 2001, mais n'en sera pas la copie conforme, car il trouvera sa personnalité propre.

Nous passons au petit salon du château, de l'aile la plus ancienne et historique. Ayant prévu que le premier champagne serait un Krug Clos du Mesnil, il n'est pas question de le boire avec la mémoire des jeunes Yquem en bouche aussi débutons-nous l'apéritif par un **Champagne Moët & Chandon 2003** qui joue exactement son rôle de calibrer le palais. Il est clair, limpide, sans incertitude et se boit bien.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1982** est une pure merveille. Le nez est délicat et racé, et en bouche, c'est un festival de romantisme. La bulle est souriante et petite, le citron se mêle joyeusement à la groseille à maquereau et le final se déploie en dentelle. Les petits amuse-bouches sont excellents, dont une minuscule huître de la taille d'un pétoncle. C'est le caviar qui trouve le plus bel écho sur le remarquable Krug, ciselant ses saveurs par la salinité.

Nous passons à table dans la belle salle à manger. Nous sommes onze, dont un couple de japonais, un couple d'italiens, deux couples d'amis issus du monde des affaires, un ami avocat, Pierre Lurton et moi. Nous sommes dix à boire puisque la charmante japonaise ne boit pas. Le menu mis au point avec **Marc Demund** et réalisé par lui est ainsi conçu : Foie Gras de Canard aux Amandes / Medley de St Jacques et Truffes / Turbotin et Petites Pâtes à l'Encre / Navarin de Homard / Fondant de Pigeon Miroir / Fromages / Gratin de mangues. Marc, qui connaît mes désirs, a fait un repas exemplaire.

Le **Champagne Dom Pérignon 1964** est d'une belle couleur acajou. La bulle est présente même si elle se fait discrète, et le charme de ce champagne se montre tellement naturel qu'il paraît presque évident à tous qu'un champagne de 46 ans puisse être comme cela. Il est très différent du Krug. Le Clos du Mesnil, c'est la sophistication romantique, alors que le Dom Pérignon est le charme naturel de l'équilibre. On le sent comme un dandy, à l'aise dans toutes les situations. Certains amis ont aimé l'accord avec les amandes grillées. C'est l'accord que j'ai le moins aimé à cause d'une sauce trop citronnée.

Comme autour de la table il n'y a que des amis, l'ambiance est volontiers chahuteuse, avec deux amis de part et d'autre de la table qui ne cessent de me chambrer aussi me faut-il beaucoup d'efforts pour prier mes amis de se recueillir sur un vin exceptionnel, le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1972**. Le nez de ce vin est peut-être le plus diabolique que j'aie jamais rencontré. Il est d'une intensité rare. Et en bouche, ce vin est miraculeux. Ce midi, l'Yquem 1941 avait brillé, sans faire partie des Yquem puissants. Ici, ce 1972 ne fait pas partie des Montrachet puissants, mais il s'impose par sa délicatesse, sa subtilité extrême, sa complexité inégalable. Le final est très grand. L'accord est magistral, car la coquille et la truffe font rebondir le citronné du vin. Ce vin est d'une rare fraîcheur, qualificatif qui s'appliquera à de nombreux vins du dîner, car grandeur et fraîcheur se retrouvent souvent ensemble.

Dans mes dîners il y a toujours un fantassin. C'est le rôle du **Château Chauvin 1929**. J'observe Pierre Lurton, car si quelqu'un connaît Saint-Émilion, c'est bien lui. Et c'est la surprise qui se lit sur le visage de Pierre, car ce vin est une réussite rare. La couleur du vin est d'un rouge vif d'une folle jeunesse, le nez est précis et chaleureux, et le Chauvin d'un velouté charmant est d'une présence de grand vin. Le mot qui convient à ce vin est « réussite ». L'accord avec le turbotin est d'une grande pertinence, mettant en valeur le vin au-delà de toute espérance. Pierre ne l'attendrait jamais à ce niveau.

Eh bien, Pierre allait être surpris deux fois. Si j'ai choisi de mettre à ce dîner un **Château Cheval Blanc 1943**, c'est en m'inspirant de la phrase de Laurent Fabius : « lui, c'est lui, et moi, c'est moi », pour signifier que Cheval Blanc, c'est lui, et 1943, c'est moi. Et le vin est tout simplement immense. Il est la forme parfaite de ce que Cheval Blanc peut devenir. Car contrairement à 1947, qui est un Cheval Blanc atypique, hors norme, celui-ci a toutes des caractéristiques de ce que Cheval Blanc peut devenir. En goûtant à nouveau le Chauvin qui nous avait tant plu, on est obligé de constater la classe extrême du 1943. Et en pensant au 1995 du déjeuner, on souhaite à ce « bambin » qu'il devienne un jour aussi parfait que le gigantesque 1943, velouté, riche, frais et d'un équilibre total. Le homard est exactement ce qui convient pour magnifier le Cheval Blanc.

A ce stade nous sommes tous 'groggy', car nous venons de boire à la suite trois vins qui se présentent sous la forme la plus parfaite qu'ils puissent offrir et avec trois accords exceptionnels qui mettent en valeur les vins. Est-il possible que cela continue ?

Dès qu'un me sert un verre de **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1962**, l'odeur qui s'exhale me rassure : 'c'est gagné'. Cette Romanée Conti est « la » perfection de la Romanée Conti. Tout en elle est gracieux, romantique comme, il y a peu, le Clos du Mesnil. Les saveurs complexes se découvrent avec élégance, et il faut les lire comme on lit un poème. Le salin que j'aime est discret, et il faut aller chercher les pétales de roses qui se cachent dans les recoins des saveurs variées que ce vin chante. Je suis heureux, car cette Romanée Conti fait partie des plus grandes que j'aie bues.

C'est en décalé que je fais servir le **Musigny Coron Père & Fils 1899** qui accompagne lui aussi le pigeon. J'avais ouvert ce même vin le 31 décembre 1999 à 23H 50, pour changer les chiffres d'années de 1999 en 2000 avec un vin de cent ans. Et le 1899 m'avait conquis. Le plaisir qu'offre celui-ci est immense. C'est un bourgogne de sérénité. Comme le Dom Pérignon 1964 du début de repas, il a cette assise rassurante des vins équilibrés. Penser qu'il a 111 ans est presque impossible tant il a du ressort, de la gouaille, et de la joie de vivre. C'est un vin de toute première catégorie et notre table se divisera entre ceux qui comme moi penchent pour la Romanée Conti et ceux qui préfèrent le vin plus serein et plus compréhensible de Musigny. Ces deux bourgognes dissemblables sont des trésors.

Il fallait bien qu'il y eût un moment d'arrêt à l'extase. Ce fut avec le **Château Chalon Jean Bourdy 1921**. J'avais choisi une année que je chéris, et ce Château Chalon sur une tête de moine et sur un comté de dix-huit mois est un bonheur de première grandeur. Mais Pierre dit qu'il a du mal avec les vins oxydatifs et un des amis dit haut et fort qu'il n'aime pas les vins jaunes. Ça devient alors très compliqué de profiter à cent pour cent d'un vin jaune exceptionnel de richesse et de profondeur.

Le reste du **Château d'Yquem 1941** dégusté à midi est venu trouver sa place sur le stilton, confirmant la joliesse de sa prestation du déjeuner. C'est un Yquem émouvant. Ce que je redoutais est arrivé : le **Château d'Yquem 1890** est toujours bouchonné. Mais ce que je n'attendais pas, c'est que les deux amis qui ont été servis du fond de bouteille m'ont tendu leurs verres, vierges de toute trace de bouchon. Aurait-il fallu attendre encore avant de le servir ? En bouche, le vin est bon. Mais je suis incapable d'aimer un vin lorsque la barrière nasale est incontournable. C'est triste de ne pas avoir pu comparer ce millésime d'une année tardive, vendangé du 1^{er} au 31 octobre, d'une récolte très peu abondante, avec le **Château d'Yquem 1899**, d'une année de belle phase végétative, d'une récolte moyenne mais de belle qualité, vendangé du 19 septembre au 21 octobre. Ce vin est un lingot d'or. La couleur est d'un or parfait, vivant. Le nez est merveilleux, et le vin est la définition de ce qu'un grand Yquem riche doit être. Car il a le gras, la mangue, l'abricot, une fraîcheur de grand vin et une longueur à n'en plus finir, que je garderai longtemps dans la nuit. Cet Yquem est comme le Cheval Blanc 1943, une forme aboutie de ce qu'un vin peut devenir dans l'absolu de la perfection.

Voter pour ces vins qui furent tous parfaits sauf un, c'est particulièrement difficile. Pour une fois nous avons nommé cinq vins, contre quatre habituellement. Neuf vins sur dix ont été cités, le seul non présent étant comme on s'en doute le 1890. Trois vins seulement ont eu des votes de premier, mais on comprend facilement pourquoi : Romanée Conti quatre fois premier, Musigny et Yquem, les deux 1899, trois fois premiers chacun.

Le vote du consensus serait : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1962, 2 - Château d'Yquem 1899, 3 - Musigny Coron Père & Fils 1899, 4 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1972, 5 - Château Cheval Blanc 1943.**

Mon vote est : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1962, 2 - Château d'Yquem 1899, 3 - Château Cheval Blanc 1943, 4 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1972, 5 - Musigny Coron Père & Fils 1899.** Au plan des accords, les deux vedettes sont le turbotin et le homard, chacun avec un bordeaux

Nous n'arrivons pas à quitter la salle à manger, tant nous avons d'étoiles dans les yeux, et tant de souvenirs à garder à jamais. Nous nous retrouvons à sept pour le petit-déjeuner dans la petite salle à manger. L'impression d'avoir vécu un moment grandiose illumine nos sourires. Le rendez-vous est pris avec Pierre pour l'an prochain !

Amicales salutations de François Audouze