

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

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

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



Voici les vins du dîner au château de Beaune. Est-il imaginable de penser que la plus jeune des cinq bouteilles sur la droite de la photo est de 1869 ? Il y a de gauche à droite : Cuvée des Enchanteleurs Henriot magnum 1959, Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 1961, Château Margaux 1929, Fleurie Château de Poncié 1929, **Lafite 1844**, **Lafite 1858**, **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1865**, **La Tour Blanche 1869** et vin de Chypre 1841.

Bulletin n° 387

Dégustation verticale du Chevalier-Montrachet La Cabotte de Bouchard et dîner de vins grandioses à l'orangerie du château de Beaune.

Je rappelle qu'au 1^{er} septembre, la diffusion papier du bulletin ne sera plus assurée. Si vous voulez continuer à lire ces aventures, parfois étonnantes comme dans ce bulletin, il faut m'adresser un mail à l'adresse figurant en haut de cette page, afin que j'inscrive votre adresse email dans la liste de diffusion.

A l'hôtel des Remparts où je suis un habitué, je plonge sous la couette, espérant grappiller quelques minutes de sommeil. Il est 16 heures, et j'ai promis d'ouvrir les bouteilles du dîner à 17 heures. Si ma sieste a existé, et j'en doute, elle n'a pas dû dépasser une minute. C'est une bonne douche, car je connais maintenant le mode d'emploi de cet appareil, qui me requinque. A 17 heures précises, je suis prêt à ouvrir les bouteilles qui sont toutes présentes dans l'arrière cuisine du château de Beaune.

Un ami suisse veut absolument photographier les bouteilles avant leur ouverture. Il est venu avec un petit tabernacle en polystyrène pour faire des photos de précision en gérant les éclairages. J'admire ce raffinement, mais le surcroît de définition a-t-il tant d'intérêt ? Je constate que mes photos ont un maillage de points divisé par cinquante entre les photos que je prends et celles que je mets sur mon blog, car il faut les réduire. Mon ami suisse ouvre les deux bouteilles apportées avec son ami suisse, et il joue sur du velours car les Lafite 1844 et Lafite 1858 ont été rebouchés au château en 1983. Leurs parfums, très proches, sont prometteurs. Ma tâche est plus rude, car je dois affronter des bouchons beaucoup plus vieux. Le bouchon d'origine du Margaux 1929, est d'une magnifique qualité. Il est souple, mais il ne collait pas assez au verre, ce qui explique une baisse de niveau à mi-épaule que j'ai jugée acceptable. L'ami qui l'a

apporté a ajouté une bouteille de réserve. Malgré un nez un peu torréfié, il m'a semblé inutile de faire appel au vin de secours.

La partie se complique pour ouvrir le bouchon de La Tour Blanche 1869 que j'ai apporté. Du fait de la chaleur, le vin a un peu suinté et entouré le pourtour de la bouteille d'un liquide gras. Mais le niveau dans la bouteille est exceptionnel pour une bouteille au bouchon d'origine : il est à la base du goulot. Le bouchon se brise en de nombreux morceaux. Stéphane Follin-Arbelet aimerait m'aider, mais je préfère finir sans aide. Tous les morceaux brisés sortent et l'odeur qui envahit la pièce est extraordinaire. On sent les agrumes qui vont se libérer. Le vin semble parfait. Je suis heureux. J'ouvre ensuite la toute petite bouteille du vin de Chypre 1841 et le bouchon est complètement collé aux parois. Aussi, quand je tire le tirebouchon, je ne retire qu'un petit cylindre du centre déchiré, et il me faut séparer le bouchon du goulot en coupant avec une pointe acérée de tout petits morceaux. Inévitablement des miettes tombent dans le vin, que j'enlèverai au moment du service avec une cuiller directement dans les verres. Le parfum de ce vin est à se damner. Je n'ai jamais senti quelque chose d'aussi capiteux et poivré.

Stéphane nous presse pour aller au **caveau du château** faire une dégustation verticale du Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2008** a un fort nez de noix et de noisette. Il est d'une densité énorme. Ce vin est beau. Il y a un peu de fumé. Philippe, l'homme qui fait les vins, dit qu'il est plus Chevalier que Montrachet. Il y a du fruit confit, du bonbon anglais et du poivre. La mise en bouteille est de mars 2010, il y a trois mois. On sent la noix et l'abricot sec. Ce vin est d'une forte personnalité.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2007** a aussi un nez d'amandes. Il est plus léger, élégant, un peu laiteux. Il est un peu court (tout est relatif, à ce niveau de qualité), mais le final citronné est très élégant. J'aime ces vins moins puissants qui vont vers l'élégance, ici florale et de citron. Dans la finale, il y a un peu d'amande pilée sur du citron.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2006** a un nez d'amande comme le 2007. Il commence à s'arrondir. Le vin est plus intégré. C'est un vin plus chaud. Il y a un peu de fumé, de beurre, de gras. Le final citronné est joli. Les arômes sont plus lourds, donnant un caractère assez capiteux.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2005** a un nez plus tendre au premier abord, plus citron. Le vin est frais, plus léger, pêche blanche. Un ami signale le miel d'acacia. Le final est de citron vert et de poivre. Je le trouve assez différent des trois précédents. La puissance se découvre maintenant et le final est mentholé. Son charme s'étale maintenant.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2002** est le premier vin à avoir vraiment un nez bourguignon. C'est un parfum de grande classe. Il y a de la noisette, du citron, de l'amande et ce petit « je ne sais quoi » qui fait la Bourgogne. En bouche le vin coule de source avec une insolente évidence. Il est frais et grand. Le panier de viennoiseries se sent avec du beurre, mais le final est citronné. C'est un vin immense, à l'équilibre spectaculaire.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2000** a un nez plus discret mais fin. En bouche, il est le plus chaleureux. C'est celui qui a le moins d'acidité. Malgré moins de présence que le 2002, je le trouve très fin et élégant. C'est un beau vin d'élégance.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 1992** est servi en **magnum**. C'est le premier millésime de ce vin. Car ce vin qui géographiquement est dans l'emprise des Montrachet, n'en a pas le nom, pour des raisons administratives. Il a été jugé intéressant de le vinifier pour lui-même, sans l'inclure dans le Chevalier Montrachet, du fait d'une personnalité qui justifie qu'on lui donne son indépendance. Le nez de ce vin est magique. Il y a de la morille et du sous-bois. Ce vin est beau. Il y a du toasté, du fumé, et une complexité certaine. Le final est en fanfare, avec des fruits jaunes fumés. Il a une grande fraîcheur. Quand on reprend du 2002 derrière le 1992, on sent que le 2002 est plus racé, mais qu'il raconte moins de choses. Et l'expérience saisissante, c'est de boire le 2008 après le 1992, car la continuité gustative est spectaculaire. Le 2008 est plein de richesse, si frais et si long en bouche.

Cette dégustation est convaincante. Nous remontons avec nos verres de 1992 sur la belle terrasse qui surplombe les jardins implantés dans d'anciennes douves de la ville forteresse. Joseph Henriot nous rejoint, tout sourire, et gratifie chacun d'aimables compliments. Il y a dans notre groupe, Stéphane directeur général de la maison Bouchard et Philippe l'homme qui fait et connaît tous les vins sur le bout des doigts, deux amis suisses, grands collectionneurs, un des principaux clients de la maison Bouchard qui vend du vin à grande échelle mais organise aussi de grandes dégustations aux quatre coins de la planète. Nous avons la chance de compter Allen Meadows, l'homme qui connaît le mieux les vins de Bourgogne, qui vient de sortir un livre sur les vins de Vosne Romanée. Deux journalistes participent et vont filmer des moments de notre repas, pour les archives de la maison Bouchard.

Sur la terrasse, nous buvons un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1959**, vin que j'apprécie au plus haut point. Une grande peur nous prend, car il y a en bouche mais pas au nez, un petit début de bouchon. Fort heureusement ce défaut disparaît et la richesse de ce champagne beurre et citron, charnu et charmeur, me ravit. Ce champagne est d'abord un vin. Joseph Henriot est passionnant car il nous confie ses interrogations sur des choix stratégiques et nous sommes fiers d'être dans la confiance, mais il en profite aussi pour insister sur notre responsabilité de développer l'amour des vins de qualité.

Le menu conçu par Stéphane et réalisé par Marie Christine est – je pense – le plus abouti de tous ceux des dîners auxquels j'ai été invité dans **l'Orangerie de Château de Beaune**. Le menu est : Gougères / médaillon de lotte au curry / volaille de Bresse aux morilles et riz sauvage / grenadin de veau, jus de cuisson et petits légumes / Côteaux et comté / choco- passion. Ce fut très élégant.

Le **Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 1961** est une valeur sûre. Il a un nez de citron. En bouche, il est magique car se mêlent les fruits confits et le citron. Le final de ce vin est extrême, avec du citron confit. Le curry lui va bien. Ce Corton Charlemagne déborde de poivre. Ce qui est étonnant c'est le mariage d'une délicatesse et d'une grande puissance.

Le **Château Margaux 1929** se présente avec un nez assez fatigué. Mais on sent qu'il va s'améliorer. A côté de lui, le **Fleurie Château de Poncié 1929** a un nez très frais. Je m'étonnais que ce domaine ait gardé des 1929, mais l'explication existe : ce domaine a appartenu à la maison Bouchard qui avait une stratégie de conservation d'une « bibliothèque » de millésimes de ses vins. Il est donc normal qu'ils aient gardé des 1929. Le château de Poncié a ensuite quitté le groupe Bouchard et c'est Joseph Henriot qui l'a acheté récemment pour l'intégrer à son groupe.

En bouche le margaux est très joli et velouté. Il a un charme très féminin. Et ses petites faiblesses disparaissent miraculeusement avec les morilles. Le Poncié a des aspects mentholés. Il est très joli, vieux bois, avec beaucoup de charme dû à sa longueur. Il y a du bois et du café. Ce vin remarquablement conservé est un exemple de l'intérêt des beaujolais de garde. L'amertume est compensée par la belle densité.

Lorsqu'on nous sert côte à côte le **Château Lafite Rothschild 1844** et le **Château Lafite Rothschild 1858**, nous prenons conscience que nous entrons dans un monde qui est le Graal de tout amateur de vin. J'ai bien observé les bouteilles qu'ouvrait mon ami. Les bouteilles d'origine sont très anciennes. Les étiquettes récentes ne montrent rien de particulier, sauf le millésime et il y a une contre étiquette qui indique que les vins ont été rebouchés au château en 1983. Tout m'est apparu authentique.

La couleur des vins est irréaliste, car il n'y a pas un gramme de tuilé. Il y a même du rubis sur les bords. Les nez sont élégants. Les vins sont très acides, mais vraiment élégants. Leur jeunesse est confondante. Je trouve le 1844 beaucoup plus brillant, avec une richesse qui m'évoque Lafite 1961. Il a une structure folle, une densité incroyable. Je trouve cela complètement fou. On nage dans l'irréel, avec des structures invraisemblables et une puissance aromatique rare. Le nez du 1858 est délicat. Certains préfèrent le 1858 et je leur dis que c'est parce qu'il est le plus bourguignon des deux. Le 1844 a la race et la puissance d'un grand 1961 et le 1858 s'épanouit mieux et se montre progressivement plus élégant. Mais le 1844 m'a conquis. Pendant que je déguste, mes sens sont en éveil pour essayer de dépister une éventuelle ajoute à ces vins. Mais il me semble qu'il serait impossible d'avoir de tels équilibres avec des vins qui ne seraient pas complètement homogènes.

Joseph Henriot est un agronome, aussi s'interroge-t-il sur ce qui expliquerait une spécificité des vins préphyloxériques qui leur donnerait cette longévité. Je ne suis pas un expert de cette question, mais mes amis suisses et moi avons bu beaucoup de vins préphyloxériques et il est indéniable qu'il y a en eux une aptitude au vieillissement qui est spectaculaire. Est-ce parce que présentes depuis un millénaire, ces variétés de ceps se sentaient bien dans les couches géologiques qui leur convenaient ? Cette idée me plairait.

L'heure est venue de boire le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1865**. Joseph Henriot et Stéphane rappellent l'histoire de la jeune carmélite qui avait prédit qu'Anne d'Autriche aurait un enfant et dont sa congrégation fut gratifiée de ce bout de vigne baptisé Enfant Jésus. Le nez du vin est extrêmement bourguignon, avec un charme confondant. Ce qui me frappe, c'est l'équilibre parfait de ce vin à la jeunesse irréaliste. Je trouve que ce vin sublime est presque au niveau des trois que j'ai bus de cette année. On est au sommet de ce que la Bourgogne a donné dans cette année historiquement grandiose.

Tous mes amis sont quasiment K.O. assis tant le **Château la Tour Blanche 1869** est d'une perfection infinie. Le parfum est d'une puissance rare. En bouche, le vin est d'un charme inouï. Malgré sa couleur noire, il n'y a quasiment pas de caramel et ce sont les agrumes qui dominent. On parle souvent de sauternes qui mangent leur sucre et je me souviens d'un Filhot 1858 bu en ce même lieu qui avait perdu son sucre. Ce vin de 1869 a gardé tout son sucre et il est tellement puissant qu'on dirait un grand Yquem et il m'évoque un peu le 1861 que j'ai adoré et pour mon ami suisse c'est l'Yquem 1869 qu'il a déjà bu trois fois. Il estime que les deux se ressemblent. A mon sens ce vin est « le » sauternes parfait, avec une jouissance en bouche incomparable. Le gras de ce vin sur un fond sucré et agrumes est unique.

L'heure est venue de partager avec mes amis le **Vin de Chypre 1841**. C'est la seule bouteille de cette année que j'ai et le l'ai prise par jeu, pour offrir un vin plus vieux que le 1844 ! Le parfum de ce vin est d'une puissance incroyable. La sensation d'alcool est très forte. Et ce qui fait le charme, unique pour moi qui en suis fou, c'est que l'alcool fort est rafraîchi par un poivre dominant. Et le vin est une délicatesse, mêlant puissance, force alcoolique à une finesse créée par le poivre. Il n'existe aucun autre vin qui ait cette longueur infinie.

Nous sommes tous conscients que nous venons de vivre quelque chose d'unique. Car la qualité de tous les vins était parfaite. Nous avons pu constater que des vins peuvent approcher l'éternité. N'étant pas l'organisateur de ce dîner, je n'ai pas demandé que l'on vote. Mon vote serait : **1 - Château la Tour Blanche 1869, 2 - Château Lafite Rothschild 1844, 3 - Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1865, 4 - vin de Chypre 1841, 5 - Château Lafite Rothschild 1858.**

Si je n'ai pas mis en premier le Beaune Grèves 1865 qui était parfait, c'est essentiellement parce qu'il n'y avait pas pour moi la nouveauté que ce sauternes 1869 à la perfection absolue m'a offerte. Et le 1844 est tellement au dessus de ce que j'attendais de ces Lafite qu'il devait être couronné en bonne place.

La maison Bouchard a créé cette occasion unique de boire certains de leurs trésors chéris et de réunir des amoureux de vins anciens autour de bouteilles de légende. Dans ma vie de collectionneur – et buveur – de vins anciens, c'est peut-être le plus grand dîner auquel j'aie pu assister. Merci à la maison Henriot et à mes amis présents d'avoir permis que nous vivions cet événement inoubliable.

Amicales salutations de François Audouze