

[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)



Ce **Château Filhot 1942** est apparu brillant, plus chaleureux que l'image que j'en avais.

Bulletin n° 395

Dégustation des vins de la maison Faiveley au restaurant Taillevent et dîner d'amateurs au restaurant Le Petit Verdot.

Tous les ans, au mois de septembre, Bipin Desai, célèbre collectionneur californien, emmène avec lui en France un groupe d'amateurs américains. C'est l'occasion, pendant une dizaine de jours, de visiter des grands restaurants de France, d'Espagne et de Belgique, avec des thèmes précis de vins pour certains dîners. Ce soir, le groupe se retrouve au premier étage du **restaurant Taillevent** pour une dégustation de vins de la **maison Faiveley**, célèbre vigneron bourguignon. Erwan Faiveley, le jeune dirigeant de cette maison liée à un grand groupe industriel possédé par sa famille et Bernard Hervet, son bras droit, l'une des personnes qui connaît le mieux le vin de Bourgogne, nous font goûter dix-sept vins de leur maison.

Nous sommes 24. Il y a deux bouteilles pour chaque vin. On imagine les problèmes d'intendance que représente le service de plus de quatre cents verres. La maison Taillevent en a l'habitude, Jean-Claude dirigeant le ballet des serveurs avec une bonne humeur légendaire.

Nous prenons l'apéritif debout avec un **Champagne Taillevent non millésimé**, que je trouve beaucoup plus agréable que lors du dîner que j'avais organisé ici il y a moins de cinq jours. Il se boit bien, et la coupe est souvent resservie, les gougères servant de multiplicateur d'envie.

Le menu composé par **Alain Solivérès** est : épeautre du pays de Sault en risotto au homard / mignon de veau de lait de Corrèze rôti aux cèpes de châtaignier / tourte de canard tradition Taillevent / fromages / cannelloni de pomme caramélisée parfumée au cidre.

Les vins sont servis par groupes de quatre ou cinq et longtemps avant le plat. Le plaisir n'en est que plus grand lorsqu'on peut enfin confronter ces grands vins avec les délicieux plats de la cuisine chaleureuse du chef.

Le **Meursault Charmes Faiveley 2007** est un vin ciselé, d'une précision extrême. Le final est profond. Le vin est lourd, citronné et va bien avec l'amuse-bouche qui fleure bon la carcasse de homard. On sent le fruit confit dans ce vin élégant. C'est un grand vin, frais, au beau final. Cette dégustation démarre bien. J'aime l'équilibre entre la fraîcheur, le citronné, le fruité et la profondeur.

Le **Bâtard Montrachet Faiveley 2008** a un nez doux et équilibré qui évoque le beurre. Plus Bâtard que ce vin là me semble impossible. Il en a la typicité absolue. Il y a beaucoup de poivre et une belle trace alcoolique.

Le **Corton Charlemagne Faiveley 2008** a un nez élégant et discret. Passant après le Bâtard, il est vraiment discret, mais l'entrée va le révéler. Son citronné est joli mais je le trouve un peu fermé, ce qui sera contredit plus tard, car il gagne en élégance. Il est jeune et de grande fraîcheur. Le **Corton Charlemagne Faiveley 2006** a un nez très riche, expressif et puissant. On voit que le bébé devient adolescent, avec seulement deux ans de plus que le précédent. Bernard Hervet évoque des saveurs de lard fumé. Il précise qu'il y a environ 2% de grains botrytisés dans le vin, ce qui lui donne cet aspect chaleureux et profond. Il est frais, citronné avec du fruit. Le Corton Charlemagne Faiveley 2008 gagne en élégance. C'est lui qui s'accorde le mieux à l'épeautre et le Bâtard se marie le mieux au homard.

Les blancs ont été servis un peu chauds, ce qui limite l'expression de leur précision. La grâce du Corton Charlemagne 2008 est extrême.

Le **Latricières Chambertin Faiveley 2008** a un nez d'une incroyable jeunesse. Je trouve ce vin très pur. Le **Latricières Chambertin Faiveley 2007** a un très joli parfum, très équilibré. Il est beau. Il possède une belle astringence, et il met en valeur le plus jeune. Le 2007 donne l'impression de ne pas avoir été éraflé. Ces deux Latricières très différents sont deux belles expressions ascétiques du grand vin de Bourgogne.

Le **Chambertin Clos de Bèze Faiveley 2007** est beaucoup plus doux et séducteur que les Latricières, ce qui met d'autant plus en valeur la typicité des Latricières. Ce Chambertin est adorable d'équilibre. Le vin est très beau avec une belle balance entre l'alcool et la pureté.

Le **Corton Clos des Cortons Faiveley 2008** a un nez charmeur, doux et équilibré. En bouche il est beaucoup plus astringent que ce que promet le nez. Il a une grande puissance et une complexité extrême. Il déroute, mais ça me convient bien. Même s'il est très vert, sa complexité me plaît. Pendant ce temps, le Clos de Bèze devient de plus en plus profond et riche. Le **Corton Clos des Cortons Faiveley 2007** est beaucoup plus doux et facile que le 2008. Il est délicat mais avec un fruit énorme. Malgré tout, je préfère le 2008. Il est parfait et surtout, malgré son jeune âge, je lui trouve des accents et des complexités de vin ancien. Bernard Hervet dit que le 2007 ressemble à l'année 1979. Je préfère le 2008.

En revenant au Clos de Bèze 2007 qui ne cesse de s'ouvrir, on perçoit mieux la rose que nous a signalée Michel Bettane en verve, qui connaît chaque parcelle de Bourgogne quasi mieux que les vignerons !

Le **Mazis Chambertin 1996** a un nez curieux qui combine la verdeur et le fruit rouge. Le verre sentant le verre, une odeur de vieille armoire me dérange. Très asséchant, ce vin ne me plaît pas.

Le **Latricières Chambertin Faiveley 1993** commence à me faire entrer dans le monde des vins aux âges que j'aime. Le nez est fruité. En bouche, même si l'expression est prude, évoquant la rafle, le vin est extrêmement plaisant et j'adore, car il a le « charme discret de la bourgogne ».

Le **Chambertin Clos de Bèze Faiveley 1990** a un nez un peu poussiéreux. Est-ce le verre ? L'alcool est très présent. Ce vin est bon, rassurant et peu complexe. J'attendais un peu plus de cette grande année.

Le **Gevrey Chambertin La Combe aux Moines 1935**, rescapé de caches de guerre de la famille Faiveley, a une couleur très jeune. Le nez est très précis et très jeune lui aussi. Le vin est long, avec un beau final de fraîcheur. Il n'est pas exubérant, car l'année ne l'est pas, mais il plaît beaucoup. Je retrouve dans le 1993 la salinité bourguignonne que j'aime. Le 1990 me semble un peu trop « facile ». Le 1935 combine complexité et longueur.

Il faut bien des 2005 pour faire contrepoids à la lourde tourte de canard, une institution du restaurant, toujours délicieuse. Le **Mazis Chambertin 2005** a une couleur qui évoque la densité. Le nez est très grand. Le vin très tannique est rempli de fruits rouges. Il est riche avec une amertume très faible. Le **Latricières Chambertin Faiveley 2005** a une couleur plus orangée. Il est plus astringent. Autour de moi il n'y a que des experts et les vignerons. Ils préfèrent tous le Latricières au Mazis, ce qui n'est pas mon cas. Je ne périrais pas sur le bûcher pour défendre cette croyance. Le **Chambertin Clos de Bèze Faiveley 2005** a une belle couleur. Le nez est racé. Le vin est équilibré et très rond, mais Bernard Hervet tempère notre enthousiasme en disant que les trois vins ont connu des problèmes de fûts.

Pour les deux fromages, un comté de 36 mois et un brie, Bipin a voulu un vin blanc. C'est donc le tour du **Corton Charlemagne Faiveley 2001**. Ce vin a un nez grandiose. C'est un vin glorieux, divin. Il a tout pour lui.

Le dessert est accompagné d'un **Château Coutet Barsac 1990**, mais je pense que ce serait plutôt un 1999, car les accents un peu glycélinés n'appartiennent qu'aux très jeunes. Ce vin qui n'est pas encore assemblé est assez difficile à boire après la série des bourguignons.

Bernard Hervet toujours aussi passionné nous a parlé avec flamme des progrès qui sont en cours, qui promettent de très grands vins, avec des évolutions dans la ligne de ce que nous avons constaté. La maison Faiveley fait des vins purs, peu séducteurs, jouant plus sur la précision pour convaincre. La personnalité de Bernard Hervet s'inscrit parfaitement dans cette ligne historique. Erwan Faiveley, qui poursuit un MBA à New York peut étudier tranquille : son domaine, dont Michel Bettane a vanté la qualité des terroirs, est dans de bonnes mains.

J'ai fait mon vote sans le divulguer : **1 - Corton Charlemagne Faiveley 2001, 2 - Gevrey Chambertin La Combe aux Moines 1935, 3 - Latricières Chambertin Faiveley 1993, 4 - Corton Clos des Cortons Faiveley 2008.**

Ces dégustations thématiques sont d'un grand intérêt. Dans le cadre prestigieux de Taillevent et une cuisine élégante et rassurante, s'y ajoute le plaisir.

De jeunes amateurs, disons de 25 à 35 ans, se réunissent périodiquement pour boire de grandes bouteilles. Ils m'ont contacté pour que je participe à leurs agapes. Leurs choix de vins ont de quoi me séduire, mais j'ai tendance à refuser de telles invitations du fait d'un emploi du temps chargé. J'ai essayé de les tenter de venir à l'académie des vins anciens, mais rien n'y fit. Une opportunité se présentant, je me suis joint à eux d'autant que le plaisir de revoir Hidé, le patron du **restaurant Le Petit Verdot** ajouterait beaucoup à cette rencontre. J'ai connu Hidé comme sommelier à Cordeilhan Bages, puis comme directeur d'Hiramatsu lorsque ce restaurant était dans l'île Saint Louis et ensuite au Petit Verdot. Grand amateur de vin, il a un jugement très sûr.

Arrivant plus d'une heure en avance, la tentation est grande d'ouvrir les bouteilles déjà livrées, même en l'absence de leurs apporteurs, ce que je fais. Le parfum du Haut-Brion 1985 est inouï de puissance et de grandeur. Le nez du Margaux 1985 est d'un charme envoûtant de fruits délicats. Sous la capsule du Lafite 1943, on sent la terre de cave et le nez du vin, qui n'est pas influencé par cette poussière noire de haut de bouchon, est d'une grande délicatesse encore discrète.

Le petit groupe se forme lentement. Nous sommes sept et Hidé viendra de temps à autre goûter les vins, nous gratifiant de commentaires très pertinents.

Nous commençons par un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** du restaurant, très jeune, qui développe son charme quand il est bien frappé. C'est un champagne de soif agréable. J'ai apporté pour la comparaison un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle que je date de la fin des années 60**, et le bouchon confirme cette hypothèse. La couleur est ambrée, le nez est intense, et la bulle est très active. Ce vin nous emporte dans un ballet de saveurs où l'attaque est douceuse et le final est salé. Si la longueur est un peu faible, elle s'affirmera progressivement au cours de la dégustation. Il y a un peu d'amer, mais très joli. C'est un champagne déroutant de grand plaisir.

Hidé a prévu au programme un amuse-bouche fait de différentes carottes et un jus de cacao que j'ai trouvé assez osé, une lotte rôtie avec un ris de veau, absolument superbe, une cuisse de lapin désossée au jus de cuisson, un foie gras poêlé aux cèpes, un carré d'agneau rôti à basse température et des navets poêlés, Stilton et Aisy cendré puis un soufflé aux fruits de la passion et sorbet. Ce fut magistral.

Au contraire du 'vieux' champagne, avec le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1986** on s'installe comme en un canapé profond. Ce vin est exactement ce qu'un Corton Charlemagne doit être, et il ne montre aucun défaut. La balance entre l'équilibre, la précision et le charme est exemplaire.

Le **Château Margaux 1985** représente ce qu'on attend d'un Margaux. Il a le charme féminin, selon une image mille fois ressassée mais qui exprime réellement ce que l'on ressent, et son fruit rouge est d'une

grande beauté. A l'inverse, le **Château Haut-Brion 1985** expose ses saveurs derrière un voile de poussière. Je le signale, mais à peine l'ai-je fait remarquer que le Haut-Brion, tel un plongeur du Grand Bleu, fait un retour à la vie qui nous surprend tous. Alors que le Margaux surclassait le Haut-Brion, le Haut-Brion va nous époustoufler par son expression aboutie, terrienne, solide et maintenant parfaite. C'est un vin immense.

L'attitude de tous a été exemplaire, pour accueillir le **Château Lafite-Rothschild 1943** en ne s'arrêtant pas à ses défauts. Il est certain que nous avons pu prendre un grand plaisir avec ce vin qui évoque la grandeur de Lafite. Mais c'est quand même un vin fatigué qui ne permet pas de goûter un plaisir complet. La truffe, les roses séchées se sont bien exprimées sur le délicieux foie gras.

Sans le vouloir, le **Richebourg Mongeard Mugneret 1990** a donné un coup de poignard au Lafite, car l'insolence de sa jeunesse éclipse tout sur son passage. Le parfum du vin est envoûtant et ce vin résume la beauté du vin bourguignon, avec ses aspects de champignons des bois, de sel, et de légère amertume convaincante. C'est manifestement un grand vin.

Le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 1998** qui lui est associé s'exprime plus discrètement. On sent que sa définition est plus belle, plus riche. Mais il joue en finesse un ton au dessous du glorieux Richebourg. C'est mon deuxième apport à ce dîner que j'aurais aimé plus conquérant.

Le **Château Filhot 1942** est d'une couleur quasi noire, dans sa bouteille au verre bleuté. Le parfum est un miracle. Il résume tout ce que le sauternes ancien a de grandiose. Ce sauternes riche, sans l'ombre d'un défaut sera mon champion au moment des votes. Il est très au dessus de ce qu'on attendrait de son année.

J'ai apporté, sans l'annoncer, une curiosité. J'ai acquis au fil des années beaucoup de vieux Monbazillac. Ils se situent généralement dans les années 20. Mais la bouteille de ce soir est là car elle m'a intrigué. Sa contenance ne dépasse pas – à l'œil – les 55 cl. La bouteille est de verre soufflé qui ne peut être que du 19^{ème} siècle, car j'ai des bouteilles d'Alicante de 1870 qui sont quasi identiques. Enfin, la bouteille est cirée avec une cire cassante comme on n'en trouve sur des bouteilles du 19^{ème} siècle. Alors nommons cette bouteille : **Monbazillac probable # 1890**. La couleur est d'un jaune clair qui ne semble pas marquée par l'âge. Le nez est tentant. En bouche le vin est gentiment doux, mais il est marqué par une simplicité incroyable. Il est doux et puis c'est tout. Il est agréable à boire, mais on est loin des complexités du sauternes.

Des membres du groupe étant passionnés de rhums, nous avons goûté un **Rhum JM 1994** et un **Rhum La Favorite, Cuvée de la Flibuste**, rhums très différents en termes de charme et de teneur alcoolique. C'était un appel aux cigares qui ont parfumé l'amitié naissante et ont mis en valeur ces rhums de grandes qualités.

Il a fallu voter pour les neuf vins de ce dîner, car c'est le désir de ce jeune groupe, le premier champagne et les rhums ne participant pas aux votes, ce qui donne ceci :

Vote du consensus : 1 - **Château Haut-Brion 1985**, 2 - **Château Filhot 1942**, 3 - **Richebourg Mongeard Mugneret 1990**, 4 - **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle fin années 60**, 5 - **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1986**, 6 - **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 1998**, 7 - **Château Lafite-Rothschild 1943**, 8 - **Château Margaux 1985**, 9 - **Monbazillac probable # 1890**.

Mon vote : 1 - **Château Filhot 1942**, 2 - **Château Haut-Brion 1985**, 3 - **Richebourg Mongeard Mugneret 1990**, 4 - **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1986**, 5 - **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 1998**, 6 - **Château Margaux 1985**, 7 - **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle fin années 60**, 8 - **Château Lafite-Rothschild 1943**, 9 - **Monbazillac probable # 1890**.

Ces jeunes amateurs sont des mordus sympathiques qui visent l'excellence. Hidé a réalisé une cuisine d'un très haut niveau, adaptée aux vins. Avec des jeunes amateurs de cette qualité, l'amour des vins mûrs sera solidement perpétué...

Amicales salutations de François Audouze