



Ce **Château Pétrus 1948** est l'un des plus grands Pétrus que j'aie bus, ce qui prouve que la mise en bouteille par le négoce n'est pas forcément un handicap.

Bulletin n° 401

Dîner chez des amis japonais, dégustation des champagnes Selosse aux Caves Legrand, vins brésiliens, dégustation de cognacs et dîner au restaurant Laurent.

Tomo est cet ami japonais avec lequel nous avons ouvert deux Romanée-Conti, une 1996 et une 1986, lors d'un reportage filmé suivi d'un déjeuner mémorable au Grand Véfour. Tomo et son épouse vont cornaquer un voyage que nous ferons à quatre à Tokyo, Kyoto et Fukuoka dans un mois.

Tomo nous invite à dîner chez lui pour préparer le programme de nos festivités au Japon. Sans savoir ce qui se passerait, je lui dis qu'il me ferait plaisir d'apporter une bouteille à ce dîner. Tomo me propose de choisir des vins que j'aimerais goûter chez lui, et dans la liste il y a le Champagne Clos d'Ambonnay Krug 1995. Cette bouteille est aujourd'hui, et de loin, le champagne le plus cher à sa sortie de cave. S'agit-il d'un coup de marketing ou d'une réelle perle, il est tentant de le vérifier. J'indique donc mon désir de boire ce vin.

Mon voeu étant accepté, il me semble indispensable d'apporter quelque chose de rare. Et mon choix porte sur un Château Pétrus 1948 Ricard et Doutreloux négociants à Bordeaux. La mention "château" n'est pas de moi, elle figure sur l'étiquette qui n'a rien à voir avec les mises du domaine. La bouteille est coiffée d'une cire verte, le verre est teinté d'orange brun. Voilà une curiosité à découvrir ensemble.

A 17 heures, nous nous présentons au domicile de Tomo. Je porte un lourd bouquet de fleurs d'automne composé avec l'aide d'une fleuriste qui m'a suggéré des tendances qui plairaient à un couple de japonais vivant en France. Le bouquet plait. La fleuriste a eu raison. Les roses odoriférantes d'automne ont touché le cœur d'Akiko.

L'ouverture des vins m'attend. Le Pétrus 1948 a un nez tellement extraordinaire que je remets son bouchon pour fermer le goulot et garder intacts les parfums voluptueusement truffés de ce vin. Le Bonnes Mares Collection du docteur Barolet 1933 a une couleur clairette qui fait soupçonner qu'une partie du pigment est tombée dans la lie. Le nez est incertain. Il est trop tôt pour savoir ce que ce vin va devenir.

Dans la foulée, j'ouvrirais bien un Vosne Romanée Henri Jaye 1972, mais Tomo m'arrête, car nous ne sommes que deux à boire.

Nous allons au salon pour étudier le programme du voyage, et Tomo nous sert le **Champagne Clos d'Ambonnay Krug 1995**. Ce vin est un blanc de noirs aussi les évocations du Bollinger Vieilles Vignes Françaises (VVF) abondent car ce champagne rare est aussi un blanc de noirs. Le champagne est riche, très intellectuel, comme les VVF. Il y a une belle acidité, un fruit jaune délicat, mais on s'interroge : où est l'énigme, où est l'émotion ? Car nous buvons un champagne scolairement parfait, mais qui ne dégage aucune étincelle de génie. Je demande à Tomo si un peu de nourriture pourrait l'exciter. Il revient avec un saucisson truffé qui n'est pas exactement ce qui réveillerait cet éphèbe endormi. Pendant ce temps notre programme japonais s'affine. Tomo qui cuisine ce soir va préparer les coquilles Saint-Jacques. Il manque un blanc. Nous hésitons entre les nombreux vins alléchants qu'il me propose. Nous retenons un **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1/2 bouteille 2000**. Nous le goûtons avant son entrée en scène, et il y a plus d'émotion dans ce vin que dans l'Ambonnay.

Nous passons à table et les coquilles Saint-Jacques sur un lit de légumes en dés avec une sauce au Xérès sont délicieuses. Le riesling est serein. Ce n'est pas une grande année, mais il est si bien fait que le plaisir est au rendez-vous. C'est sa finesse de trame combinant le citronné délicat et les fruits blancs qui est remarquable.

Sur le foie gras poêlé au potimarron, le **Bonnes Mares collection du docteur Barolet, Henri de Villamont négociant éleveur 1933** n'arrive pas à survivre. Comme tous les mourants il aura de temps à autre des signes de vie. Mais le vin est mort, et c'est sans appel. Aussi le **Vosne Romanée Henri Jaye 1972** apparaît au bon moment, porteur d'un message authentiquement bourguignon. Ce n'est pas un grand cru, c'est un "Villages", mais il a la patte d'un grand. L'année 1972 a fait des vins subtils. Celui-ci est dans le lot. Je le préférerais volontiers à l'Echézeaux Leroy 1972 bu il y a moins de deux jours.

Tomo a cuit une pièce de bœuf aux pommes de terre, dont la sauce est faite avec les vins les plus rares, Echézeaux ou chambertins. Les tranches fines de truffe blanche recouvrent le plat, explosant leurs saveurs dans nos narines. Le **Château Pétrus Ricard et Doutreloux négociants à Bordeaux 1948** épouse la truffe blanche, même si sa structure olfactive est faite de truffe noire. L'accord avec le plat est naturel et convaincant. La couleur du vin est noire, avec un rouge sang qui n'a pas la moindre trace de vieillissement, et ce vin en bouche conduit au paradis. Si les marins ont la manie de faire des phrases, celle qui me vient immédiatement à l'esprit est que ce vin synthétise tous les Pétrus que j'ai bus. Il a la perfection des Pétrus anciens et la fougue des jeunes Pétrus, avec une truffe noire qui sert de colonne vertébrale. A cet instant d'émotion, il m'apparaît évident que ce Pétrus mérite le 100/100 Parker, car il atteint la plénitude absolue de Pétrus. Tomo vibre autant que moi. Nous savons que nous goûtons un vin exceptionnel, la définition absolue de Pétrus. Alors, il est tentant de prolonger l'instant, ce que nous faisons.

Tomo nous présente un Mont d'Or et c'est l'occasion de revisiter deux vins. L'accord avec le Vosne Romanée 1972 se trouve très bien. Avec le champagne 1995, l'accord est très joli. Le champagne n'arrive pas à se départir de son acidité. On trouve des fruits jaunes et une structure très ciselée. Mais nous n'avons pas l'étincelle qui nous aurait permis de l'adorer.

Les dernières gouttes du Pétrus sont versées dans mon verre, et s'il fallait une preuve de l'existence de Dieu, elle serait dans ce verre. Le nez est parfait, sans âge, le vin est riche, ciselé, et je succombe à son charme. Une densité comme celle-là n'existe pas.

Une glace à la truffe blanche me permet de finir le champagne qui aura attendu le dernier moment pour révéler du charme. Tomo me tente avec une **Fine de Bourgogne Domaine Georges de Vogüé** puis un **Hibiki 30 ans d'âge, whisky Suntory japonais** qui a des accents de rhum. Le point final est le **cognac Richard**, véritable perle du cognac.

Notre programme de voyage se précise. Le Pétrus 1948 d'une mise de négociant bordelais s'est montré l'un des plus brillants Pétrus de ma vie. Tomo a cuisiné comme un vrai chef des produits de grande qualité. Tout cela présage un beau voyage au Japon.

Les **Caves Legrand** organisent de façon régulière de belles dégustations avec de grands vignerons. Je n'allais pas manquer la présentation de champagnes Selse par **Anselme Selse**, vigneron atypique et emblématique de sa région.

Il commence son propos en nous disant que nous allons "travailler" en atelier, pour participer à des questions qui se posent. Il rappelle que les caves Legrand ont été le premier caviste qui a cru en Selse. Il indique qu'ayant été en biodynamie de 1995 à 2001, il a pris un peu de distance par rapport à cette vision. Il dit que parfois on est enfermé dans un système, et l'on ne se pose plus la question de faire ou ne pas faire. Anselme réfléchit chaque année et à chaque instant à ce qu'on doit faire, et s'il faut le faire. Sa volonté est d'adopter le "juste geste". Il estime que le vin ne doit pas être le concept d'un homme. Les hommes passent et le terroir reste. Il veut que l'on voie l'originalité du lieu dans le vin et non pas un concept humain. Originalité et singularité sont dans sa recherche.

Six vins sont versés dans nos verres avec un petit décalage dans le temps, pendant qu'Anselme Selse parle. Nous dégustons à l'aveugle et je n'ai pas modifié d'un iota ce que j'ai écrit.

Le vin n° 1 a un nez assez extraordinaire de complexité. Le premier contact est toujours très significatif et il est normal que je le magnifie. La couleur est celle du coing, que l'on retrouve aussi dans le nez. En bouche, le vin est très original, de coing, de thé, légèrement fumé, mais pas trop. Le vin est délicat, tout en finesse, avec un fruit jaune et brun. J'aime beaucoup. Pendant ce temps, Anselme parle pour une deuxième fois de "geste juste".

Le vin n° 2 a une couleur plus claire. La bulle est très présente car le vin est servi un peu chaud. Le nez est plus intense mais moins large. Le vin est un peu aqueux, toujours dans les fruits jaunes et bruns; il a un final rêche et un peu moins d'ampleur.

Le vin n° 3 a une couleur plus dorée que le n° 2. La bulle est active, le nez est plus doux. Là aussi, le vin est aqueux, fluide, minéral, plus vin que fruit. Le final est plus imposant.

Le vin n° 4 a une couleur de pêche dorée; le nez est plus discret de fruits jaunes. Le goût est beaucoup plus plaisant, affirmé et puissant. Il n'est plus du tout aqueux mais riche. Je l'adore. C'est un vin de belle puissance.

Le vin n° 5 est d'un or cuivré. Le nez n'est pas très affirmé. En bouche il y a de l'ascétisme. Il est un peu rêche. Pendant ce temps, Anselme nous dit qu'il fait le vin selon son goût. Il ne veut pas mettre sa griffe, mais laisser son empreinte. Il essaie de donner au vin une texture qui ressemble à la craie du sol qui le fait. Anselme dit que dans le compagnonnage on ne donne pas la réponse aux questions, mais on donne les clés pour trouver la réponse. C'est ce qu'il essaie de faire.

Le vin n° 6 a une or cuivré (il est à noter qu'avec l'éclairage ambiant, il est assez difficile de juger des couleurs, car il n'y a aucun fond blanc qui permettrait de le faire avec précision) Le nez est très riche, opulent. La bulle est fine. C'est un beau champagne, un peu rêche mais au fruit plein. Son final est très pur.

Dans mon examen, je classe le 4 puis le 6 puis le 1. Anselme nous donne la clef. Il s'agit du même vin, venant de **Mesnil sur Oger**, tout en **2003**. Les seules variations sont celles du dosage, qui sont en centilitres et dans l'ordre : **0,00 - 0,06 - 0,12 - 0,18 - 0,24 - 0,30**. Et Anselme nous annonce que le vin qu'il a retenu pour faire son 2003 est celui dosé à 0,18 cl, c'est-à-dire le n° 4 que j'ai préféré. Et, comme moi, il préfère ensuite le n° 6 plus dosé et le n° 1 non dosé. Je suis content de cette similitude de vues. J'ai remarqué que si la variation d'un vin à l'autre est constante : 0,06 cl, le saut gustatif entre le non dosé et le premier est beaucoup plus fort que les variations entre deux autres vins voisins.

Anselme dit qu'il attend de son équipe qu'ils aient de l'enthousiasme et la notion du beau. Il dit qu'un terroir, c'est une société harmonieuse. Il fait une jolie digression sur la comparaison étymologique entre saveur et sagesse.

Nous avons maintenant cinq vins, servis décalés et à l'aveugle.

Le n° 7 est un vin très clair, blanc. Le nez est discret mais profond. Le goût est radicalement différent des six premiers. Il est très pur, très strict, "sans concession", à la Selosse.

Le n° 8 a un nez très intense. Il est de couleur plus foncée. C'est un champagne plus riche, plus rond et je note pour moi : attention, je mange du parmesan, ce qui change évidemment l'appréciation. Si le 7è est droit le 8è est rond, riche et ample.

Le n° 9 est d'un or léger, au nez fermé. La bulle est active. C'est un très beau champagne épanoui, très élégant. Pour mon goût, c'est un très grand champagne.

Le n° 10 est jaune clair, au nez vineux et puissant. C'est un beau champagne évolué déjà. Il est plein et grand. J'aime beaucoup ce champagne qui coule bien en bouche, fluide, clair et grand.

Le n° 11 a un nez puissant. Comment imaginer qu'il n'est pas dosé (car Anselme a levé un coin de la solution) avec ce nez riche et cette bouche de vin riche, beau, plein et épanoui.

Il s'agit de cinq Selosse millésimés des années **2005 - 2003 - 2002 - 1999 - 1998**. Ils ont tous été dégorgés hier et sont tous **non dosés**. Comme le dernier millésime commercialisé de Selosse est 1999, les plus jeunes sont en vieillissement. Ils viennent tous de **deux parcelles d'Avize**.

Je préfère le 1999 et le 2002 mais d'autres amateurs dans la salle préfèrent le 2005. Anselme explique que dans ses vins il y a de l'amertume qui provient d'un pressurage lent. Il trouve le 1999 plus facile à comprendre. Il pense que le 2005 a des arômes qui vont lui permettre de grandir encore, le 2003 étant plus strict et le 2002 très vivace.

Anselme Selosse est passionnant. C'est intéressant de l'entendre exposer ses interrogations, ses réflexions. Il a une vision du champagne qu'il essaie de pousser le plus loin possible avec humilité et conviction. Les champagnes que nous avons bus sont convaincants, rendus encore meilleurs par le dosage intense de sa passion.

L'ambassade du Brésil organise à **l'Office International du Vin** une dégustation de vins brésiliens. Des professionnels étudient consciencieusement les vins de cinq ou six producteurs. Je butine ici et là et certains vins sont très forts en alcool, boisés, et lourds. C'est le goût international qui s'exprime. Parfois les vins sont bien faits et un merlot m'est apparu vraiment plaisant, avec une belle délicatesse. Je m'éclipse avec mon fils avant les discours afin de rejoindre ma femme pour dîner au **restaurant Laurent**. Nous sommes en avance, aussi Philippe Bourguignon nous propose de goûter des **cognacs Groperrin**, cognacs de collection d'un "courtier-collectionneur".

Le **1958** est un modèle de cognac. Sa légèreté et son final en fraîcheur sont enchanteurs. Un deuxième cognac est fait de **1922** à faible teneur alcoolique mélangé à du **1924** qui a rehaussé le degré d'alcool. C'est un cognac assez joli, mais dont le final n'est pas tonitruant. Le cognac de **1914** est extrêmement plaisant pour moi, car l'on sent tout ce que l'âge apporte de sérénité. J'adore ce cognac équilibré, calme et engageant. L'atmosphère étant à partager de belles émotions, M. Groperrin sort religieusement de son coffret un cognac de **1820** mis en bouteilles en 1919. Ce cognac a tout d'un rhum. Il est d'un charme fou. Ce parfum de près de deux siècles m'enivre et me conquiert. C'est fou, atypique et émouvant.

Nous quittons la dégustation au moment où ma femme arrive. Nous dînons toujours aussi agréablement dans ce restaurant que nous aimons en compagnie d'un **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1995**. Son fruité est extrêmement marqué. Ce riesling bien dessiné est riche et élégant. Il a accompagné une salade de homard et un turbot de bien belle façon.

Amicales salutations de François Audouze