



Cette bouteille de **Vin jaune du Jura 1774** était le clou de la vente aux enchères à Arbois, pendant la Percée du Vin Jaune. La bataille pour sa possession est racontée dans ce bulletin

Bulletin n° 420

Percée du vin jaune, dîner au Château de Germigney, tourisme, nouveau dîner au même hôtel, Percée et vente aux enchères.

La Percée du Vin Jaune, c'est une institution. Chaque année, les vignerons organisent une grande fête au moment où les fûts de vieillissement du vin jaune du Jura, emprisonné pendant six ans et trois mois, sont percés pour qu'enfin se révèle le millésime dont le chiffre est de sept ans inférieur. Cette fête populaire est chaleureuse et c'est un prétexte pour moi d'aller respirer l'esprit du Jura.

Mon point de chute rituel est le **Château de Germigney**, château hôtel à Port-Lesney, magnifiquement décoré. Une incitation supplémentaire est la présence à la traditionnelle vente aux enchères d'un vin jaune de 1774.

Lors du voyage au Japon, j'avais raconté cette aimable tradition à Tomo, aussi sommes nous quatre au château de Germigney, Tomo et son épouse, la mienne et moi.

Lorsque j'avais voulu prendre des chambres, on m'apprit que l'hôtel est réservé pour des journalistes car il y a un dîner de journalistes prévu à l'occasion de la Percée. Me drapant dans une dignité offensée, je remue ciel et terre pour avoir deux chambres. Mon souhait est exaucé. Ayant été nommé l'an dernier ambassadeur des vins du Jura, je devais m'inscrire au dîner des ambassadeurs. Demandant quatre places au lieu des deux normalement attribuées, j'ai senti que ce n'était pas aussi simple que cela, même pour un ambassadeur. Faute de réponse, nous n'en serons pas.

Nous arrivons à l'hôtel dont je connais chaque recoin et je suis heureux de retrouver la chambre que j'ai chaque année, comme s'il s'agissait d'un pèlerinage. Peu de temps après, Tomo qui venait d'arriver à l'hôtel m'appelle au téléphone et me demande de nous rencontrer. Tomo se présente à notre chambre et son épouse porte un magnifique bouquet de fleurs printanières surmontées d'une belle orchidée. Ce sont les senteurs de printemps que met en avant ce bouquet. Quoi de plus amical que ce premier geste ? C'est une attention charmante.

Nous allons prendre l'apéritif au caveau, belle salle voûtée de plusieurs siècles. La carte des vins est assez embarrassante, car la majorité des vins sont en demi-teinte. Il est difficile de trouver des pépites, mais nous serons ce soir de géniaux orpailleurs.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1995** est la dernière du lieu. L'étiquette est rongée et illisible. Le millésime n'apparaît pas et la contre-étiquette ne donne pas l'année. Le vin est ouvert et c'est le bouchon qui confirme 1995. Le champagne fait plus que son âge mais il est délicieux. Le nez est envoûtant et le vin est d'une grande profondeur. Si je devais exprimer ses qualités, ce serait : facilité et intensité. C'est-à-dire qu'il se boit bien comme un champagne de soif, mais il a en lui un message typé miellé, riche et profond. Sur des gougères et des petites noix caramélisées, nous sommes aux anges.

Nous passons dans la jolie salle à manger voûtée dont l'architecture est étrange. On peut imaginer une cathédrale, aux voûtes imposantes, dans laquelle on aurait mis un plancher à trois mètres du faite. Ce serait cette impression là. La décoration est délicate comme partout dans l'hôtel.

Mon choix de plats dans une carte très intelligente est : coquilles Saint-Jacques en deux services et selle d'agneau. La coquille crue est accompagnée de saveurs trop différentes qui dispersent l'attention alors que seule, la coquille est superbe. Les dernières gouttes du Taittinger se délectent de cette chair douce.

La deuxième coquille, mi-cuite, est associée à une truffe fortement trempée dans de l'huile de truffe. C'est l'occasion de se précipiter vers le **Château Gazin Pomerol 2000** qui, avant carafage, m'avait un peu rebuté par un fort modernisme, mais se civilise joliment après aération.

La selle d'agneau est divine, la chair étant d'une expressivité exemplaire. Inutile de dire que le Gazin s'en régale, car il peut briller sans la moindre retenue. Et c'est vraiment un pomerol de plaisir, un peu sculptural, mais réjouissant. Un peu de fromage permet de terminer le pomerol et c'est un morbier qui a renvoyé un signal amical au vin plus qu'un saint-nectaire pourtant hospitalier.

Nous passons au salon devant l'immense cheminée où pourraient cuire des cerfs entiers. Nous goûtons une **Grappa de Sassicaia** et un **Marc d'Arbois de Jacques Tissot 1976**. Au nez, il n'y a pas de comparaison possible, le marc est infiniment mieux dessiné que la Grappa. En bouche, le marc italien démarre de façon assez aguicheuse et finit avant même d'être apparu. Plus court, je ne connais pas. A l'inverse, le marc est pur, avec toutefois un côté écurie assez prononcé. Le cœur penche vers le marc. Nous devisons, devisons, quand arrive l'heure du marchand de sable.

Le lendemain matin, nous allons à **Arbois** au point central de la Percée. La ville grouille de gens qui finissent les décorations, fignent les façades ou mettent la dernière main aux circuits et signalisations. Nous nous échappons vite de cette agitation pour aller découvrir quelques merveilles des paysages de cette jolie région. Les cascades du Hérisson sont un émerveillement. Dans les chutes, eau et glace cohabitent, aussi, de temps à autre on entend un bruit sourd qui ressemble à celui que fait en montagne une charge de dynamite. C'est un lourd bloc de glace qui se détache de la falaise et plonge dans le torrent. L'abbaye de Baume-les-Messieurs est une étape incontournable. Restaurée en 910 elle envoya ses moines fonder l'abbaye de Cluny. Il y a là le poids de l'histoire. Les grottes et les chutes de Baume-les-Messieurs sont à ne pas manquer. Nous poursuivons notre périple par la ville de Château-Chalon qui surplombe les vignes de l'appellation que je révère. L'église de Château-Chalon, sobre mais délicate est un appréciable lieu de culte respirant l'histoire de cette commune renommée.

Passant à Poligny, c'est l'occasion de faire un crochet au magasin "Essencia", tenu par la famille Bouvret. Je vante à Tomo les vieux champagnes, vieux Yquem et vieux Tokaji. Lorsque je demande de voir deux bouteilles antiques, on me regarde comme si je voulais commettre un hold-up. Le patron appelé à la rescousse me reconnaît mais dit quand même : "à quel titre voulez-vous les voir ?". Je réponds : "mais pour les acheter bien sûr, puisque je vous ai déjà acheté quelques raretés".

La réponse claque comme un coup de fouet : "je n'ai aucune intention de les vendre, ce sera pour ma consommation". Une telle rudesse, alors que les vins sont listés et cotés dans son livre commercial, est purement inacceptable. Nous sommes sortis, abasourdis de tant d'impolitesse, puisqu'à aucun moment il n'a essayé d'expliquer pourquoi il ne vendrait pas des vins qui sont dans son catalogue.

Alors que la visite à Essencia était presque un rite, ce sera la dernière.

Nous avons commandé la veille au [restaurant de l'hôtel de Germigney](#) la volaille de Bresse pour nous quatre, parce qu'elle doit se réserver à l'avance. A l'apéritif, nous buvons la demi-bouteille reçue à titre de cadeau dans notre chambre, un gentil **champagne baptisé Germigney**, fait par Emile Leclère à Mardeuil, un peu dosé, sans grande imagination, mais très acceptable.

Au dîner, nos entrées sont différentes. La mienne est faite de pâtes, d'œuf mollet et de truffes. Le vin que nous avons choisi est un **Chassagne Montrachet Villages Domaine Ramonet 2007**. C'est la déception. Car ce vin qui n'est pas mal fait, au nez puissant, est rustaud, lourd, pataud, à l'alcool trop évident. Nous nous regardons avec Tomo et la conclusion est évidente : nous n'allons pas continuer avec ce vin. Faute d'alternative, nous nous tournons vers le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1995** qui est la dernière du lieu, ce que l'on nous avait déjà dit hier. Le champagne est toujours aussi bon. Peut-être un peu moins évolué, ce qui lui va bien, même s'il est un peu moins typé.

Nous avons commandé pour voir la réaction de la volaille de Bresse un **Vin Jaune Tissot** (lequel de la famille ?) **2002**. Le vin arrive hélas trop chaud. Mais il est clair que l'accord le plus pertinent est avec le vin jaune, qui devient brillant dès que la carafe est rafraîchie. Nous avons pu vérifier une nouvelle fois que boire une goutte du vin jaune puis ensuite le champagne donne à celui-ci une largeur et une richesse décuplée.

Le sommelier, plutôt discret, a eu la gentillesse de ne pas compter le vin de Bourgogne que nous étions prêts à payer. Ce type d'attention fidélise une clientèle.

La volaille, élevée dans le Jura mais qui a droit au label "de Bresse", est d'une tendreté exceptionnelle. Le cuisinier fait un travail d'une très belle réalisation. Il faudrait qu'en ce lieu charmant la carte des vins rehausse son niveau pour se marier à une cuisine de grand plaisir, intelligente et fondée sur de beaux produits.

Le samedi matin, c'est le début de la [Percée du Vin Jaune](#). Nous avons la chance d'accéder avant le rush. Sur deux jours, soixante mille personnes vont faire exploser le record de participation à cette grande fête populaire. Nous marchons dans la ville d'Arbois, décorée de façon naïve et amusante.

Nous allons regarder les bouteilles qui seront mises en vente et surtout le phare incontesté de cette vente, un vin jaune de 1774. Cette bouteille me trotte dans la tête de façon obsédante, car depuis de nombreux mois, lorsque j'ai été informé de sa vente, le désir de l'acquérir m'a pris. Quand nous nous promenons dans la ville d'Arbois, ma femme et mes amis se moquent de moi en disant : "là, tu n'es pas avec nous, tu es en plein dans la vente". Et c'est vrai que je ne pense qu'à ça. Les informations que j'ai grappillées sont peu réjouissantes : il y aurait en lice un anglais, un collectionneur de Singapour, des suisses et moi. Dans ma tête trotte : "je ne vais pas l'avoir, je ne vais pas l'avoir". Et la limite que je me fixe augmente à chaque minute depuis hier, voire à chaque pas.

Nous allons faire un tour au caveau où se trouvent les vins du Château d'Arlay, accueillis par Alain de Laguiche, et je goûte **un vin jaune du Château d'Arlay 2003**. C'est une très jolie surprise, car il est vraiment d'une joie de vivre et d'une intensité supérieure à ma supputation.

Nous grignotons aux divers stands appétissants, profitant d'un soleil qui réchauffe nos corps et nos cœurs. A 14h30, c'est l'heure de la vente. Il y a peu de vins très anciens, peut-être une quinzaine sur les 314 lots de la vente. De temps à autre j'achète un lot, comme pour occuper mon stress, car je n'arrête pas de bouger sur ma chaise, alors qu'à côté de moi, le compétiteur anglais est d'un flegme britannique.

Nous sommes prévenus que FR3 va filmer la vente du fameux lot à 16h30 précises. Assez vite, le britannique est éliminé de l'ascension des enchères. J'entends qu'au téléphone c'est un ami, grand collectionneur suisse de vins rares qui enchérit. Au lieu d'être dans la salle, il s'est installé au restaurant de Jean-Paul Jeunet qui est à quelques mètres de la salle des ventes. Il est aussi filmé par FR3 sur place, comme on me l'indiquera plus tard. Les échanges aussi rapides qu'au ping-pong se font entre le caviste qui représente le singapourien et Pierre Chevrier, le suisse au téléphone. J'écoute, un peu abasourdi, et, tout-à-coup, l'asiatique est muet. Vais-je entrer en lice, alors que l'on explose mes limites qui n'avaient cessé de

grimper pendant mes réflexions ? Je lève ma petite raquette portant le numéro d'enchérisseur. Et nous montons. Par deux fois, dans ce chemin de croix, je demande de réfléchir. Puis, les idées se bousculent dans ma tête. Je la veux cette 1774 dont les grappes ont mûri du vivant de Louis XV ! Mais la raison est de céder, car je sais que Pierre est encore plus têtu que moi.

Je baisse les bras, saoul de cette montée exténuante, et tellement triste de devoir abandonner cette bouteille dont je rêvais depuis des mois. Etant le seul combattant présent dans la salle, je suis interviewé, car le prix au marteau fait exploser toutes les estimations des organisateurs, la foule ayant fait des "ho" et des "ah" à chaque franchissement de seuil.

Pierre arrive, et nous nous embrassons. Comme en un combat de boxe, les deux combattants s'embrassent pour se montrer leur estime. Je suis heureux pour Pierre et je suis surtout heureux que celui qui a eu cette bouteille la boira dans de bonnes conditions.

Nous nous congratulons, nous rions, mais c'est la retombée de l'adrénaline après cette âpre bataille. Mon excitation ne s'estompera réellement que tard dans la nuit.

Nous faisons valider nos bordereaux, le mien comportant malgré tout quelques pépites de 1937, 1947 et autres beaux millésimes. Mais encore saoul de ce match que j'ai perdu, je suis presque groggy.

Les organisateurs ouvrent quelques flacons de 1973 et 1979 qui sont des queues de vente que nous partageons avec quelques habitués. Le cœur n'y est pas.

Nous retournons à notre hôtel pour nous préparer à un dîner à Salins les Bains chez un caviste qui va ouvrir quelques vins de folie.

Amicales salutations de François Audouze