



Faute de grive, j'ai pris un gros merle. Si je n'ai pas eu la bouteille de vin jaune de 1774, j'ai acheté une bouteille de **Château Chalon Jean Bourdy 1865** qui est, selon l'avis du père de Jean-François Bourdy, la plus grande année de tous les temps en Château-Chalon.

Bulletin n° 421

Dîner chez un caviste brocanteur de Salins-les-Bains, achats et tourisme, dîner au restaurant de Jean-Paul Jeunet à Arbois. Achats aux Caves Jean Bourdy.

J'ai connu philippe Chatillon lorsqu'il dirigeait le Domaine de la Pinte à Arbois. Il fut l'un des premiers à accompagner ma quête de connaissance des vins du Jura. Ayant quitté ce domaine, il s'est installé comme **caviste et brocanteur à Salins-les-Bains**.

Pensant que j'étais seul dans le Jura pour chasser la 1774, il me propose de me joindre à un dîner qu'il organise dans sa boutique avec quelques vins. Il ne savait pas que nous étions quatre. Il donne son accord pour que nous venions en force.

L'esprit encore chaviré par l'échec des mes enchères sur le vin jaune 1774, je rentre avec mon épouse et mes amis japonais dans la boutique de Philippe. Il y a là une vingtaine de personnes attablées à une seule table toute en longueur. Nous serons à une extrémité. Philippe n'ayant demandé à personne de se présenter, nous passerons ce repas dans l'ignorance des participants. Quand nous entrons, un des convives, historien de son état, raconte des histoires sur les cépages jurassiens. Ses interventions furent toutes passionnantes.

L'apéritif se prend sur des gougères avec un **Champagne Duval-Leroy en magnum non millésimé**, d'avant 1999 puisqu'il est habillé d'or pour le passage de l'an 2000. Ce champagne à la très jolie bouteille se boit avec plaisir et l'effet magnum joue à plein pour le rendre agréable.

N'ayant pas pris de notes et étant encore dans le tourbillon de la vente aux enchères je serai succinct sur les appréciations des vins du repas.

Le **Chardonnay ouillé Château d'Arlay 1989** est un joli vin qui évoque le toast, le miel. Il accompagne une rilette de lapin au raifort et des toasts au foie gras et à la confiture d'airelle.

Le **Trousseau domaine Rolet magnum 1983** est un joli vin rouge que l'on apprécie dix fois mieux dans sa région. En effet, on sait ce que l'on va boire. On y est préparé. Il a des notes de sous-bois et de

framboises du plus bel effet. Il se boit sur un croque-monsieur à la saucisse de Morteau et au comté qui donne au vin des notes de fumé. Ce vin est fort plaisant.

Le **Côtes du Jura rouge Port-Lesney Jean Luc Maire 1973** est un assemblage de vieux cépages de trousseau et pouslard. Il se boit sur un saumon aux lentilles noires préparé par un chef qui s'est joint à notre table et qui venait d'être membre du jury du concours de cuisine de la Percée, comme je l'avais été l'an dernier. Entre "collègues", nous avons plusieurs fois parlé cuisine au cours de ce repas. C'est un grand bonheur que d'échanger ainsi avec un chef aux réflexions pertinentes.

Philippe, qui n'arrête pas d'ouvrir des bouteilles, présente maintenant un **Savagnin ouillé d'Arbois 1955**. Le vin est superbe, profitant des effets d'une année exceptionnelle. Il accompagne une volaille au vin jaune faite par Philippe qui nous annonce le nombre de litres de vin jaune qui entrent dans la recette. Ce n'est pas une noyade, c'est une plongée abyssale qu'a subie la chair du poulet totalement imbibée.

Nous avons un intermède avec une **Montilla-Moriles** de 15° dont le cousinage avec les vins du Jura est tel que personne n'a nommé ce vin espagnol à l'aveugle.

Un **Château Chalon 1959** sans étiquette accompagne deux comtés, un de 18 mois et un de trente mois. Ce moment a autant d'intensité qu'en ont le fromage et le vin.

Un **Macvin du Château d'Arlay 1989** accompagne un dessert aux pamplemousses blanches et roses, avec une gelée de coing. Ce vin est nettement meilleur quand il est bu à ce moment du repas que lors d'un apéritif. La combinaison avec les pamplemousses se fait élégamment, grâce à la gelée.

Nous nous faisons surprendre encore une fois avec un vin dans une bouteille bordelaise à la couleur d'un vieux sauternes. C'est un **vin de paille domaine de la Rectorie 1989** de 17°, vin doux naturel de banyuls au goût de raisin séché absolument charmant.

Nous finissons par un **vieux marc de savagnin d'Arbois** élevé en fût qui a un goût de marc exacerbé et lui aussi plaisant, malgré sa virilité.

Ce dîner est bon enfant et débonnaire, marqué par la générosité de Philippe qui ouvre des vins plus fous les uns que les autres. L'ambiance était chaleureuse. Alors que je ne savais pas quel serait le programme, ce fut pour mes amis japonais une étonnante immersion dans un groupe de passionnés dirigés par un homme généreux à la moustache à la Vercingétorix, car il aurait aimé qu'Alésia soit jurassien.

Le lendemain matin, nous retournons à **Salins-les-Bains** dans la boutique de Philippe, car au cours du repas, nous avons repéré dans sa cave de quoi justifier ce retour.

La boutique est installée dans des murs qui abritaient autrefois une banque. Aussi, la cave aux trésors est-elle protégée par des murs épais et par une porte exagérément blindée. C'est assez amusant. La boutique est ouverte et des visiteurs goûtent quelques vins. Philippe va chercher quelques vieilleries qu'il me demande d'ouvrir. Les vins sont morts, et ne reviendront jamais à la vie. J'ai oublié leurs âges, mais ils étaient très vieux.

Tomo fouine dans les recoins de la cave et arrive à dégoter des raretés. Je me fais guider par Philippe qui oriente mes bras vers des blancs du Jura de 1906, un blanc de 1929 et un vin de paille de 1858. Nous ramassons de quoi faire un carton pour Tomo et un carton pour moi. Nous remercions Philippe de son accueil et par un soleil resplendissant, nous préférons arpenter la ville de Salins que celle d'Arbois, envahie par une foule immense pour le deuxième jour de la Percée. Aussi bien dans cette ville que dans d'autres du Jura, le patrimoine ecclésiastique se dégrade à vue d'œil.

L'après-midi est consacré à une petite collation au caveau du Château de Germigney et à une sieste bien utile, car nous aurons un grand repas ce soir.

Sur un forum, j'ai conversé avec un amoureux des vins et de la gastronomie qui est présent à la Percée. Après avoir fait connaissance virtuelle sur la Toile, nous choisissons de nous retrouver au **restaurant Jean-Paul Jeunet** qui a deux étoiles Michelin, où j'avais déjà fort bien dîné. L'inconnu que nous allons rencontrer est un habitué de ce lieu. Nous sommes cinq à dîner.

Jean-Paul Jeunet avait vécu de près les enchères de Pierre Chevrier pour la bouteille de 1774, puisque Pierre qui logeait sur place, avait enchéri en cet endroit, filmé par FR3. Aussi quand je me présente en déclinant mon nom, Jean-Paul sourit et me dit que je n'ai pas besoin de me présenter. Il y a quelques années nous nous étions battus pour enchérir sur quelques flacons. Je dois dire que la joie de nous revoir m'a montré la chaleur humaine de ce grand chef.

Nous avons pris le grand menu qui peut être associé à des vins suggérés. Nous avons fait notre propre choix sur la carte des vins.

Le menu : *Foie gras de canard cuit au jus de racines et sauge, un sablé de gaudes et trompettes, caramel au poivre de Tasmanie / écrevisses, scorsonères et jeunes pousses d'herbes, justes glacées en vinaigrette à la cardamome, gelée émulsionnée au vin jaune et curcuma / consommé de royale de poule, œuf de caille poché aux épices de sous-bois, émulsion vin jaune / truffe noire de Tricastin et rattes des sables, en nuances de textures et saveurs, spaghettis Parmentier / féra de lac sur une fondue de jeunes navets, quelques herbes rares étuvées au beurre de savagnin, laits crémeux aromatiques / sorbet au vin jaune et Massala / poularde de Bresse et morilles, riz mélangés de différents pays aux herbes épicées / pressé de morbier, vinaigrette aux noix et curry / pomme "belle-fille de Salins" au vin jaune épicé, gelée naturelle et sorbet à l'écrasée de pomme, un biscuit moelleux aux noix / déclinaison sur la morille, cerfeuil tubéreux en confit et crème glacé, "tube" genièvre croustillant / quelques gourmandises.*

La cuisine du chef est absolument remarquable. C'est la chair de la féra qui m'a procuré la plus belle émotion. Le service en revanche n'est pas du niveau de deux étoiles. Et ce n'est pas lié au nombre de serveurs, même si le restaurant était plein. C'est un problème d'efficacité qu'il doit être facile de corriger. Alain le sommelier, assailli de toutes parts était toujours en retard d'une bataille. Et pourtant, notre choix de vins aurait dû mériter quelques attentions particulières.

L'apéritif se prend sur un **Champagne Krug Clos du Mesnil 1988**. Quel grand champagne ! Même arrivé trop froid, il montre d'emblée des fleurs et des fruits roses et blancs. Sa complexité est extrême. L'acidité jouant sur les notes fruitées. Il y a aussi des notes de crème et de pâtisserie. Le champagne est raffiné, complexe, au sommet de son art.

C'est Tomo qui a insisté pour que nous choissions les deux vins qui suivent. Le **Corton-Charlemagne Domaine G. Roumier 1980** est une grande surprise. La couleur est très jeune, d'un jaune encore vert. Le nez est puissant, beaucoup plus que ce qu'on attendrait. Et, sans avoir l'ampleur d'un Coche-Dury, ce Corton Charlemagne est passionnant, d'un message clair, minéral, de grande fluidité et au beau final. Nous avons aimé ce vin qui s'est montré au dessus de ce qu'on pouvait attendre.

Le **Chambolle-Musigny les Amoureuses Domaine G. Roumier 1971** est une découverte et un enchantement. Il est merveilleusement bourguignon, de cette Bourgogne qui ne veut pas séduire et attend qu'on la comprenne. Car il y a une amertume qu'il faut savoir apprivoiser. Ce vin me rappelle les Richebourg du domaine de la Romanée Conti. Car on a cette distinction sur un fond assez strict que j'adore. Nous prenons un plaisir sans mélange avec un vin au raffinement infini, au boisé d'une justesse extrême, à l'amertume contrôlée et au fruit délicat. C'est un vin de haute tenue.

C'est Jean-Paul Jeunet qui est allé chercher dans sa cave une pépite, le **Vin Jaune Marcel Blanchard propriétaire récoltant à Montain 1959**. Il est au sommet de son art, car l'année 1959 est opulente et sereine. Il n'a pas le coffre d'un Château Chalon, mais le plaisir n'est pas altéré. Sa présence en bouche est un régal.

Nous avons passé un excellent dîner avec la belle cuisine d'un chef en pleine réussite. Les vins étaient superbes. C'est un grand moment de notre séjour.

Le lendemain matin, avant notre retour vers la Capitale, nous faisons une halte aux **Caves Bourdy à Arlay** où je passe à chacun de mes séjours. **Jean-François Bourdy** nous reçoit avec le sourire. Il nous raconte l'histoire du domaine qui est dans la même famille depuis plus de quinze générations, aux alentours de 1450. Il a des anecdotes passionnantes et on sent que la volonté est affirmée de conserver les mêmes stratégies tout au long de l'histoire. Le domaine est en biodynamie. Les visiteurs peuvent entrer dans un musée de la vigne et du vin où tous les appareils proviennent du domaine, ou dans un musée de la

bouteille de vin avec des exemplaires du 15ème siècle de Vieille-Loye et de tous les siècles suivants dont toutes les pièces proviennent du domaine. Mais ils peuvent aussi prendre un chemin qui passe à travers les vignes, qui dure un peu plus d'une heure et explique toute la démarche de la biodynamie. Jean-François est très pédagogique et intarissable tant sa passion transpire.

Nous contemplons les trésors de la cave dont la plus vieille bouteille est de 1781 et nous sommes filmés par une chaîne locale qui savait que ce rendez-vous aurait lieu. Nous dégustons trois vins, choisis dans des années que Jean-François apprécie. Ses parents viennent nous saluer, et nous sommes heureux de les retrouver. C'est auprès du père de Jean-François que j'avais participé à une dégustation de 120 vins du Jura. Il m'avait confié que l'année 1865 est la plus grande de tous les temps. C'est elle que je vais acheter aujourd'hui, la dernière disponible puisque la restante sera gardée pour la famille.

Le **Côtes du Jura rouge Jean Bourdy 1942** est un vin de connaisseur. Sa couleur est assez étonnante, car sa vivacité est extraordinaire. Le vin brille comme un rubis foncé. En cave, le nez est discret d'autant que le vin est froid. Mais en bouche il sait se montrer subtil, délicat, vin fait pour des poissons de rivière. Les vins rouges du Jura sont peu charmeurs. Si l'on sait l'accueillir, ce vin d'une grande année dans le Jura et accompli, devient un vrai régal.

Le **Côtes du Jura blanc Jean Bourdy 1953** est d'une belle couleur dorée et presque ambrée, ce qui est normal pour l'année. C'est fou comme l'âge embellit ce vin. Il est plus vin blanc que vin du Jura, précis, élégant, fait pour une gastronomie de haut niveau.

Paradoxalement, alors que je l'adore, c'est le **Château Chalon Jean Bourdy 1934**, de l'une des plus grandes années du siècle, qui m'étonne le moins. Car ce vin bu en cave a besoin d'une aération et d'un réchauffement. Et quand on a serré le verre dans ses doigts, l'éclosion d'un grand Château Chalon est spectaculaire. Là aussi, c'est la pureté et la précision qui caractérisent ce vin qui n'a pas du tout la noix prégnante que l'on trouve dans les vins d'autres domaines. Tomo est aux anges, ravi d'accéder à des vins de ce calibre.

Nous faisons nos emplettes, dans des années que Jean-François donne avec parcimonie pour perpétuer l'histoire du goût des vins de son domaine.

Nous repartons vers Paris, avec des émotions et des sensations qui créent de grands souvenirs. Vive la Percée du Vin Jaune et tous les émerveillements qui s'y rattachent.

Amicales salutations de François Audouze