



wine-dinners

19 avril 11

Bulletin 427 – François Audouze - 1

[tél. 01.48.45.17.50](tel:01.48.45.17.50)

uze@wine-dinners.com

emiedesvinsanciens.org



Roger Sir Winston

des champagnes que je
cuisine de Jean François

iliaux de tradition » à
d'Antinori au Royal
égustation à l'Institut
de l'hôtel Thoumieux,
s des 2008.

Chaque année "[Les Domaines Familiaux de Tradition](#)" de Bourgogne présentent un nouveau millésime. Aujourd'hui c'est 2008. Alors que j'arrive assez tôt, la grande salle du rez-de-chaussée du Pavillon Ledoyen est noire de monde. Il faut dire que cette présentation de vins est "le" grand moment du monde du vin. Voici quelques impressions picorées de-ci, de-là.

Le Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2008 est comme toujours un vin précis et de grande sécurité. Le Corton Grand Cru rouge Bonneau du Martray 2008 est un vin que j'apprécie beaucoup. Il va falloir qu'il s'ouvre encore pour montrer la forte personnalité que j'aime.

J'ai beaucoup apprécié le Morey-Saint-Denis 1er cru Les Monts Luisants domaine Dujac 2008, alors que le Clos de la Roche domaine Dujac 2008, plus grand dans l'absolu est dans une phase un peu ingrate. Le Mazis-Chambertin domaine Faiveley 2008 est d'une belle fraîcheur. C'est un vin que j'aime pour son élégance. Le Pommard 1er Cru Grands Epenots Michel Gaunoux 2008 est bien agréable. Le Clos Vougeot du Château de la Tour 2008 est solide et relativement classique.

Les trois blancs du domaine des Comtes Lafon le Meursault, le Meursault Clos de la Barre et le Meursault Charmes 2008 sont de solides gaillards, en pleine possession de leurs moyens. Par contraste la puissance des vins du domaine Leflaive est assez spectaculaire : le Puligny-Montrachet, le Puligny-Montrachet Clavoillons et le Puligny-Montrachet Pucelles 2008.

Le Clos Vougeot Méo Camuzet 2008 est un beau vin bien construit. Le Pommard Les Rugiens domaine de Montille est un vin dont j'aime la délicatesse qui ne cède à aucune mode.

Tous les vins du domaine Georges Roumier sont des modèles de précision, même s'ils ne sont pas tous dans le même état d'épanouissement. Le Chambolle Musigny est bon, le Morey-Saint-Denis Clos de la Bussière est un peu en dedans, j'aime beaucoup de Chambolle Musigny les Cras et le Bonnes Mares Georges Roumier 2008 est très prometteur.

Tout me plaît dans le domaine Rousseau, même le Gevrey-Chambertin villages qui est très gourmand. J'aime beaucoup le Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques de beau caractère, un peu moins le Charmes-Chambertin moins épanoui, et j'adore -évidemment - le Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2008.

Sur les fromages de la fromagerie Loiseau, je goûte un Beaune Clos des Mouches Jospeh Drouhin 2006 fort plaisant.

Autour de moi les commentaires sont mitigés, plusieurs personnes critiquant les rouges de ce millésime. Mon impression est plutôt que les vins sont remarquablement faits, car tous ces domaines travaillent merveilleusement bien, mais que plusieurs vins sont encore dans une phase ingrate et s'épanouiront progressivement. Il me semble qu'on se félicitera naturellement de ce millésime en blancs, mais que ce sera aussi le cas pour les rouges dans quelques années.

Sortant du Pavillon Ledoyen je vois des vignerons qui se demandent où ils vont déjeuner. Un groupe est prêt à se former. Nous pensions être cinq, mais en fait nous ne serons que trois à déjeuner au **restaurant Laurent**.

Je choisis la palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicees et un dos de cabillaud cuit au naturel, brandade truffée. L'un des vignerons veut choisir un Saint-Joseph 2009 mais voyant ma moue devant la jeunesse du millésime il porte son choix sur une **Côte Rôtie R. Rostaing Côte Blonde 2004**. Personne ne dit rien, mais le vin est assez décevant. On dirait un vieux bourgogne qui a mal vieilli. Il n'a franchement pas grand-chose à dire, manquant de précision et relativement amer. Les légumes sont bons mais la sauce assez vinaigrée n'est pas l'amie des vins, alors que le cabillaud est magistral et cohabite bien avec le vin rouge qu'il réveille. Nous avons évidemment parlé de vins, et ce fut un bien agréable déjeuner impromptu avec deux grands vignerons.

A peine sorti du restaurant je me présente à **l'hôtel Royal Monceau** où Piero Antinori présente les vins de son domaine, le **domaine Antinori**. La décoration de l'hôtel est toute récente, et comme dans beaucoup d'hôtels nouveaux, ce sont les tons de bois marron qui dominent, les éclairages créant les atmosphères recherchées. Des hôtesses au port de déesses sont vêtues de marron pour que seul le rouge de leurs lèvres illumine le chemin à suivre vers les salles de réception. Leurs stilettos rehaussés de semelles épaisses les font apparaître encore plus grandes. La présentation générale des vins est pour tous les invités, mais les V.I.P. du monde du vin sont reçus dans une salle de dégustation où à chaque place de nombreux verres de dégustation très efficaces et très coûteux sont alignés. L'atmosphère est studieuse.

Piero Antinori explique qu'il représente la 27ème génération de sa famille à la tête du domaine Antinori. Cette constance familiale vaut à son entreprise d'être classée parmi les Hénokiens, mais il m'explique qu'il s'en est un peu écarté car il s'occupe d'autres organisations de vignerons.

La première dégustation porte sur les **Tignanello** situés au cœur du Chianti Classico. Nous goûtons **1997, 2001, 2004 et 2007** après avoir bu un blanc, un **Castello Della Sala 1999** de la région d'Ombrie. Le vin blanc a un nez très riche, très "vieilles vignes". Ce vin lourd au fort alcool est typé et très minéral. L'âge lui donne de l'équilibre.

Pour les rouges, ma préférence va vers le plus jeune, vin gourmand, marqué par la douceur.

Alors que nous étions en train de déguster les vins, Philippine de Rothschild vient s'asseoir à l'une des tables pour participer à la dégustation. Elle nous explique qu'elle est venue pour témoigner son amitié à Piero Antinori. C'est une attention toute particulière et d'une grande amitié et c'est assez surprenant de voir la baronne assise comme une écolière, puisque la disposition des tables donne l'ambiance d'une salle de classe.

On nous demande de prendre une pause d'un quart d'heure pour permettre la mise en place de la salle pour la deuxième dégustation, celle des Solaia. Ne pouvant pas rester puisque le devoir m'appelle, je triche en me faisant verser un **Solaia 2001**. Quel grand vin ! Le saut qualitatif est immense et ce vin me plaît. Il fait partie des grands vins italiens.

Ayant promis d'aller à une **présentation de vins d'Alsace**, je me précipite à **l'hôtel d'Evreux**, sur la place Vendôme, magnifique bâisse. Dans une grande salle, le nombre de vignerons est très important. Et, comme les alsaciens ont le sens de l'accueil, les victuailles typiquement alsaciennes sont de grande qualité.

Il est évident que le riesling est un vin blanc d'une immense noblesse. Sa précision et sa fraîcheur donnent des vins de plaisir. Les variations selon les terroirs sont considérables, mais il faut réserver son coeur à ce cépage divin.

Jean-Michel Deiss est toujours aussi passionnant à écouter parler avec passion des vins de son domaine. J'ai butiné rapidement sur quelques stands, saluant des vignerons que je connais.

Et très vite, je quitte une assemblée joyeuse et nombreuse pour aller à **l'Institut Supérieur du Marketing du Luxe** pour animer une conférence-dégustation sur les vins anciens.

Le directeur a fait les choses avec un grand sérieux, car les 25 élèves présents ont dû, pour être acceptés à cette séance, argumenter et justifier leur envie de participer. Les étudiants se présentent, et il y a dans cette assemblée très cosmopolite beaucoup de beaux projets et d'expériences. La semaine précédente, j'étais allé à la Maison du Chocolat pour choisir deux chocolats, un plus amer et un plus typé. Et je présente deux vins, un **Rivesaltes 1974** et un **Maury 1947 des vignerons de Maury**. Et l'idée de l'expérience est de comparer les deux vins bus seuls, puis bus avec chacun des chocolats.

Il est apparu que bus seuls, c'est le Maury qui plait le plus du fait de l'équilibre que lui donne son âge, le Rivesaltes évoquant le pruneau, quand le Maury évoque la griotte. Le Rivesaltes s'associe bien avec le premier chocolat et profite de cette association. Le Maury s'associe mieux avec le second chocolat, mais n'en profite pas tant que cela, car nous préférons le Maury seul. Une grande unanimité est apparue à chaque vote, ce qui n'est pas si fréquent.

J'adore converser avec des jeunes qui représentent des forces d'avenir, et ont envie de réussir. Certains d'entre eux participeront à la prochaine académie des vins anciens.

Trois fois par an, nous nous réunissons pour déjeuner, ma sœur, mon frère et moi. Aujourd'hui, pour le 102ème anniversaire de la naissance de notre père, c'est à mon tour d'inviter. Ce sera au **restaurant Jean-François Piège** de l'hôtel Thoumieux, que je visite pour la première fois. Arrivant peu après midi, on me fait comprendre que le restaurant gastronomique n'est pas encore ouvert. J'attendrai donc en silence. Je vais aux toilettes, qui ne sont pas en état pour ce service, et quand je demande la carte des vins, on me répond qu'elle n'est pas disponible. A ma deuxième demande, on me dit que c'est parce que l'on est en train de mettre à jour les prix. N'ayant rien d'autre à faire, je sors sur le trottoir en me disant que ce premier contact n'est pas idéal. Lorsque nous sommes au complet, il faut récupérer les manteaux, car nous sortons sur le trottoir pour entrer par une porte voisine au restaurant gastronomique du premier étage. Lorsque l'on pénètre dans la salle du restaurant, on se demande : "est-ce bien là", car aux tables déjà occupées, les gens sont attablés, sans nappe, sans couverts et sans verre. Nous sommes quatre à une belle table fermée par deux canapés profonds et nous nous calons avec des coussins. La décoration est très originale et elle me plait. Deux petites nappes sont posées sur notre table et le service se montre attentionné. La carte des vins est très complète et mérite des compliments, car si certaines bouteilles sont margées lourdement, il y a de quoi trouver de bonnes pioches dans toutes les régions.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998** est d'une sérénité redoutable. Il est aussi confortable que nos canapés profonds. On se sent bien, ravis de goûter un champagne qui est l'archétype du grand champagne. Il est fruité, emplit la bouche de mille saveurs sans faire perdre le confort. Les amuse-bouches sont délicieux. Ils sont la carte de visite de Jean-François Piège car on y voit tout le talent du chef. L'articulation du menu est très intelligente, puisque sur la base de sept plats, on peut composer un menu avec des plats plus ou moins nombreux. L'idée est bonne. Jean-François Piège venu nous saluer nous suggère un vin blanc, de simple appellation, dont il pense qu'il deviendra grand. Nous suivons la suggestion du chef. Le **Bourgogne Aligoté Anne Boisson 2008** aura du mal à faire oublier qu'il est jeune et vert, mais Jean-François a eu raison de le suggérer, car son fruité est très agréable. Je ne l'aurais évidemment pas choisi sans cette suggestion.

Les asperges sont divines, croquantes à souhait, et s'accordent bien avec la verdeur du vin blanc. Les langoustines sont merveilleusement préparées, avec des arômes débordants de générosité. Le foie gras poêlé qui accompagne est une pure gourmandise, fondant à souhait.

J'ai eu peur que les légumes verts qui accompagnent le bar n'empêchent de profiter de l'accord avec le **Pommard 1er Cru les Pézerolles domaine de Montille 2006**. J'ai donc demandé qu'on mette le bar sur une assiette séparée pour que l'on profite d'un Pommard d'une délicatesse infinie, jouant sur sa pureté et son authenticité. Tout en lui est délicat, et tellement loin de certaines tendances qui font oublier qu'un vin léger peut aussi être racé. En fait, la sauce truffée permet à la salade de s'accorder au vin.

Les desserts sont très élégants et raffinés. La cuisine du chef est d'un épanouissement serein. On sent qu'il aime ce qu'il fait. Il est bien chez lui. Matthieu a fait un beau service ainsi que notre jolie serveuse. En quittant le restaurant, le seul commentaire qui s'impose est : "on y revient !".

Sortant de table à une heure qui est presque encore politiquement correcte, je me rends au ministère de l'agriculture où **l'union des crus classés de Graves** fait goûter ses 2008. Entrer dans des lieux où les ors le disputent aux trésors architecturaux en se disant "c'est nous qu'on paie" donne des envies de Grand Soir. L'esprit citoyen reprend le dessus et dans une belle salle plus haute que large aux peintures agrestes et aux lambris lourds, des vignerons prestigieux font goûter leurs vins. Je commence par serrer des mains, comme si j'étais déjà en campagne pour les présidentielles, et le premier vin que je bois, à tout seigneur tout honneur, est le **Château Haut-brion rouge 2008**. C'est objectivement un très grand vin. Par contraste le **Château La Mission Haut-Brion 2008** est beaucoup plus rond, plus fruité et déjà très agréable à boire. On a donc deux vins qu'il est inutile de comparer, puisqu'ils n'ont pas appuyé sur la pédale de l'accélérateur au même moment. Tous les rouges que je bois, **Haut-Bailly, Carbonnieux, domaine de Chevalier, Malartic Lagravière**, sont remarquablement faits, avec bien évidemment des différences, mais avec une constante : en cette année 2008, les vins sont élégants et n'en font pas trop, ce qui les rendra à terme extrêmement plaisants. Je suis très impressionné par leurs belles qualités, car j'aime moins les vins jeunes qu'une année puissante extrémisme. Le seul blanc que je bois me suffit, car il est tellement riche et complexe que je n'ai pas besoin de le confronter. C'est **Château Laville Haut-Brion 2008**, un très grand vin.

Trois jours à peine après avoir goûté les plus grands des vins de Bourgogne de 2008, ces grands crus classés de Graves de haut niveau me montrent que l'année 2008 correspond à mon tempérament, en offrant des vins qui n'en font pas trop et jouent sur la délicatesse et l'élégance.

Amicales salutations de François Audouze