

[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)



Cette bouteille de **Domaine de Chevalier blanc 2000** est assez exceptionnelle, car elle fait dix-sept litres, ce qui fait plus de vingt-deux bouteilles soit presque deux caisses. Elle nous a montré l'évidence de l'influence du format sur l'évolution en bouteille, la rondeur et l'équilibre étant spectaculaires.

Bulletin n° 431

Dégustation et déjeuner au Domaine de Chevalier, visite à Château Rayas et au Domaine Henri Bonneau

C'est ma deuxième journée en bordelais à l'occasion de la semaine des primeurs qui va contribuer à fixer les prix des vins de Bordeaux de 2010. Arrivant au **Domaine de Chevalier à Léognan**, je suis accueilli chaleureusement par Olivier Bernard. Dans une grande salle on peut goûter des 2010, mais aussi des vins antérieurs, aussi, par coquetterie sans doute, je vais surtout goûter les 2009.

Le **Domaine de la Solitude blanc 2009** a un nez expressif. En bouche il a un joli citron et un peu de caramel. J'aime assez, ce qui est souvent le cas du premier vin que l'on boit. L'**Esprit de Chevalier blanc 2009** a un nez plus profond, très vin de Graves. Il est plus fin, plus ciselé, au final frais. Le **Domaine de Chevalier blanc 2009** a un nez douxereux. C'est un vin plus ample, plus doux que les deux autres. Le final est très élégant de menthe et de réglisse. C'est un grand vin.

Le début des rouges se fait sur une nouvelle acquisition du Domaine de Chevalier, le **Château Lespault Martillac 2009**, très jeune, rêche mais très prometteur. C'est un joli vin assez simple au beau fruit balancé.

Le **Domaine de la Solitude rouge 2009** est moins expressif. Il y a un joli poivre, un final agréable, mais c'est un vin un peu limité. L'**Esprit de Chevalier rouge 2009** est assez flatteur. J'aime sa râpe et son beau final. C'est un beau Pessac-Léognan. Le **Domaine de Chevalier rouge 2009** est encore plus riche et bien construit. De grande pureté il a un beau final velouté. C'est manifestement un grand vin.

Olivier a prévu un déjeuner privé avec trois représentants de la famille Johnston qui sont venus en un groupe d'une quinzaine de personnes de plusieurs horizons, Suisse, Allemagne et Etats-Unis et peut-être d'autres pays. En attendant le groupe qui viendra fort tard, je picore au buffet préparé par **Marc Demund**, le traiteur qui réalise les dîners que j'ai la chance de faire au château d'Yquem. Je vais le saluer en cuisine où il prépare un redoutable brie à la truffe et à l'huile de truffe.

A l'apéritif, il y a un **Champagne William Deutz 1998** très agréable à boire qui crée avec des huîtres creuses un accord divin.

Alors que l'essentiel des invités déjeunent dans le jardin sous des pins parasol, notre groupe se rend dans la salle à manger privée d'Olivier. Nous commençons par un vin fou. Un collectionneur italien particulièrement excentrique a fait confectionner par une verrerie des bouteilles de 17 litres pour accueillir le **Domaine de Chevalier blanc 2000**. Recevant depuis lundi alors que nous sommes jeudi, Olivier a ouvert ce grand format lundi et a confectionné des magnums vite bouchés qui sont utilisés au fur et à mesure. Le vin est extrêmement doux, rond et charmeur. C'est un vin frais, léger, et Olivier nous dit qu'il deviendra immense.

Nous avons devant nous sur la table trois carafes de magnums que nous goûterons successivement. Le **Domaine de Chevalier rouge 1970** a un parfum merveilleux. C'est un très grand vin, un peu léger mais d'un équilibre rare. Le **Domaine de Chevalier rouge 1990** est encore meilleur. Quel vin ! Il est absolument excellent, au faite de sa jeunesse. Et c'est dommage d'avoir mis le **Domaine de Chevalier rouge 2000** après le 1990. Car le 2000, pour mon palais, est encore beaucoup trop jeune. Il promet, mais à côté du 1990 il fait fermé, coincé, en attente de se révéler.

Le **Château Guiraud 1998** est bon, agréable, d'un grand classicisme. Mais, trop classique, il ne dégage pas assez d'émotion. Les discussions ont été passionnantes avec ces grands professionnels. Parmi les participants à ce déjeuner, on pouvait noter une présence asiatique très importante, comme au cocktail donné par Yquem. Pékin, Shanghai, Hong-Kong, Singapour, Séoul sont très représentés. Seuls les japonais manquent à l'appel du fait des événements récents. Les asiatiques présents sont très concernés. On sent les acheteurs puissants, qui prendront une importance de plus en plus grande dans le paysage du vin.

Que dit-on du millésime 2010 autour de moi ? Qu'il s'agit d'un très grand millésime et très classique. C'est ce que j'ai pu constater pour Yquem, pour lequel j'ai le plus de repères. Les vigneron sont ravis d'enchaîner ainsi les grands millésimes. Est-ce pour cela qu'ils sont aussi généreux quand ils accueillent leurs clients ou ceux qui écrivent sur leurs vins ? Non, car l'accueil des bordelais est d'une générosité sans égale. On chuchote que les prix des 2010 ne devraient pas redescendre de leur stratosphère. Au moment où la balance commerciale de la France est gravement déficitaire, à des niveaux jamais atteints, encourageons ces chanceux vigneron à remplir les caisses de la France en exportant des caisses de vin, car la France en a bien besoin.

Rentrant chez moi quand il fait nuit, un sommeil réparateur est indispensable, car je me rends à **Châteauneuf du Pape**. La Gare de Lyon est aussi irréaliste que la circulation automobile à Bordeaux. C'est l'acceptation de la saleté et de la médiocrité. Etant déposé à la gare, je dois monter d'un gros étage avec une valise très lourde, car j'ai pris beaucoup de munitions pour les rencontres à venir. L'ascenseur est en panne et l'escalator ne fonctionne pas. Monter ma valise nécessite que je me fasse aider. Etant en avance je vais à la terrasse - si l'on peut dire, puisque le soleil n'atteindra jamais ce lieu en sous-sol - d'un café. Les sièges en simili skaï sont tous éventrés. Le café crème est honnête. Comme la SNCF n'affiche les quais qu'au dernier moment, il me faut courir jusqu'au quai qui est à plus d'un kilomètre du lieu où je suis. Le TGV part à l'heure, ce qui est appréciable. A la gare d'Avignon, je suis accueilli par Céline Sabon, propriétaire du Clos Mont Olivet qui me conduit chez un jeune couple de vigneron dont la demeure superbe est au centre de Châteauneuf-du-Pape. La bâtisse est ancienne, le jardin est de taille impressionnante au beau milieu de la cité papale et ma chambre est joliment décorée. J'arrange mes affaires et choisis les vins du dîner pour les porter chez Laurence Féraud du domaine du Pégau qui nous réglera. Céline me conduit chez Laurence et j'ouvre mes bouteilles. Parmi elles il y a Château Rayas 1978, un vin particulièrement célèbre qui, semble-t-il, aurait inspiré des faux. Comme les faux supposés ressemblent à ma bouteille, c'est une bonne occasion que de la boire avec des vigneron de Châteauneuf-du-Pape pour vérifier. Laurence inspecte ma bouteille et la trouve authentique, ce qui correspond aux autres examens visuels que j'avais fait faire par des experts.

Au nez, le vin est d'un parfum subtil et délicat, montrant un âge qui correspond à 1978. Les senteurs de feuilles sèches, de buisson sont très homogènes avec ce que doit sentir un Rayas de cet âge. Laurence confirme que cette odeur est d'une logique parfaite. Le premier examen est bon.

Laurence Féraud me conduit à la porte du **domaine Rayas** et me dépose sans entrer, car elle doit travailler en cuisine, me demandant de la rappeler pour me conduire au rendez-vous suivant. La bâtisse ne

paie pas de mine. On est ici dans la discrétion. Lorsque j'arrive, **Emmanuel Reynaud** me dit : "vous n'aviez pas confirmé votre rendez-vous. J'ai pensé que vous ne viendriez pas". Et il ajoute : "je suis occupé, je ne pourrai pas vous recevoir comme il faut". Je réponds : "c'est dommage, parce que le rendez-vous était bien pris et par ailleurs, j'ai apporté une bouteille que j'aimerais partager avec vous".

Emmanuel me lance : "vous sentez le parfum. Comment peut-on être parfumé comme ça ?". Et il ajoute, perfide : "ce doit être la dame qui vous a conduit ici qui vous a inondé de son parfum". Le décor est donc planté.

Nous descendons dans une cave hétéroclite où des fûts de chêne voisinent avec des fûts métalliques. Emmanuel me fait goûter trois vins le **Chateauneuf-du-Pape Fonsalette 2009**, le **Chateauneuf-du-Pape Pignan 2009** et le **Chateauneuf-du-Pape Château Rayas 2009**. Déguster quand on a l'impression de tomber sur un bec n'a pas la même saveur. Je suis toutefois conquis par le Rayas 2009, non encore réellement formé, mais qui promet d'être grand.

Emmanuel que j'avais appelé lorsqu'une discussion était apparue sur un forum au sujet de faux Rayas 1978, déclarés faux par lui, me demande si j'en ai goûté un de mon récent achat. Je lui dis que non, préférant ne pas mentionner qu'il sera bu ce soir. Il me lance alors : "allons goûter votre vin". Dans une cave de vieillissement aux fûts de chêne d'âges canoniques tant ils ont servi, j'ouvre un **Beaune rouge Bouchard Père & Fils 1955**. J'explique les raisons de cet apport : apporter un Chateauneuf-du-Pape à un vigneron de cette appellation n'aurait pas de sens. C'est un vin bourguignon qui créera une comparaison intéressante. Par ailleurs, 1955 est une année très brillante que j'estime et j'ai pris un Beaune "ordinaire" pour montrer que même les vins "Villages" ont un réel intérêt.

A mon grand plaisir, Emmanuel accueille immédiatement ce vin. Sous une légère acidité qui disparaît avec le temps, il a un velouté et un fruit remarquables. Le vin est trouble du fait du voyage, mais il est une preuve convaincante et je dois dire que je l'adore. Comme j'avais envisagé que ce vin soit en comparaison je lance comme un appel au secours : "vous n'auriez pas une bouteille déjà ouverte qui soit un peu ancienne, pour comparer avec le Beaune ?".

Emmanuel me dit qu'il n'a rien d'ancien qui soit disponible, mais il pointe du doigt un tas de demi-bouteilles jetées en vrac sur un sol poussiéreux. Il s'agit d'un blanc et il m'indique que plusieurs se sont révélées madérisées. Il en ramasse une, sans étiquette, qu'il faut épousseter et la pose sur le tonneau autour duquel nous dégustons. C'est alors qu'on l'appelle pour remonter au bureau et je reste là, en attente, décidant de ne pas ouvrir la bouteille tant qu'Emmanuel n'est pas là. Au bout de dix minutes il revient et me dit : "vous ne l'avez pas ouverte ?". Je l'ouvre avec mes outils. Et à cet instant, c'est une immense surprise qui nous saisit. Car le vin est absolument superbe. Sa couleur est d'un jaune doré de grande beauté. Le parfum est un régal de générosité et de plénitude. Et en bouche le vin est opulent. Emmanuel est favorablement étonné de la qualité de ce grand vin. Evidemment, il n'est pas possible de faire un pont entre le Beaune rouge 1955 et ce **Chateauneuf-du-Pape Château Rayas blanc des années 60** comme le situe Emmanuel. Mais ce vin à lui seul efface les surprises de mon arrivée. Je propose qu'Emmanuel garde le 1955 pour son dîner et que je fasse goûter ce blanc à mes convives du dîner chez Laurence Féraud. Emmanuel accepte et soudain il se radoucit. Il me propose de me raccompagner chez Laurence et que j'aïlle avec lui à Sorgues où il a une course à faire, pour que nous puissions poursuivre nos discussions.

Dans sa camionnette, nos échanges deviennent passionnants. C'est comme si j'avais subi avec succès une épreuve initiatique, consciente ou non. Nous nous sommes promis de nous revoir et de boire ensemble de grands vins.

Je suis déposé devant chez Laurence Féraud et il me faut l'attendre, car elle fait des courses pour ce soir. Elle me conduit **chez Henri Bonneau** un vigneron emblématique de Chateauneuf-du-Pape. Quel immense honneur de rencontrer ce personnage qui est porteur d'histoire comme Jean Hugel l'était pour sa région, l'Alsace. J'annonce tout de suite la couleur, cette visite, qui a duré deux heures et demie - et en 150 minutes il s'en dit des choses - est pour moi aussi précieuse et émouvante que ce que doit être une rencontre avec le Pape. Plantons le décor. La maison d'Henri Bonneau est située dans le haut de la ville, non loin du château papal. La porte d'entrée de la maison, puisqu'il s'agit d'une maison, est étroite. Elle ouvre sur un couloir. Du côté visiteurs, Laurence, Nikos, chypriote vivant à Londres, amoureux des vins

de Châteauneuf, et moi. Ceux qui jouent à domicile sont Henri, son épouse et leur fils Marcel. Dans le couloir, Henri, la casquette sur la tête, barre le passage. Il a les yeux malicieux et rit souvent. Ses affirmations claquent comme des coups de fouet. Son épouse, qui connaît ses histoires par cœur, intervient ici ou là pour corriger ou compléter telle ou telle anecdote. Marcel connaît aussi le répertoire et se concentre surtout sur la dégustation. Mais il n'en pense pas moins. Henri est visiblement heureux que Laurence soit là. Tout va se dérouler maintenant au rythme d'un ai ou d'un unau, sauf en ce qui concerne la faconde d'Henri, infatigable.

Ceux qui connaissent les sous-sols de la ville de Vézelay savent qu'ils sont impressionnants et laissent penser que la colline n'est qu'un gruyère, troué de toutes parts. Les caves successives que nous allons visiter donnent cette même impression de gruyère ou de ruche aux mille alvéoles. Chaque année se déguste dans une cave différente. Pour chaque année il y a les "G" et les "P", le G étant la **cuvée Marie Beurrier** et le P étant la **cuvée des Célestins**, la plus qualitative des deux. Nous avons goûté de fûts les **2009** G et P, **2008** G et P, **2007** G et P, **2006** seulement P et **2005** G et P. Dans les petites caves, on se demande depuis combien de générations on a utilisé les mêmes fûts. C'est aussi le cas à Rayas puisqu'Emmanuel Reynaud a acheté des fûts usagés ayant servi pour l'élevage de Costières de Nîmes. Sur ces deux visites, je n'ai pas vu un seul fût neuf, et à aucun moment les vignerons n'ont parlé de technique ni donné de chiffres. Ici, on se fiche de tout cela, on fait comme le père et le grand-père faisaient. En cave, on goûte et puis c'est tout. N'ayant pas pris de notes et ayant eu un dîner "brutal" par la suite, il ne me reste que des impressions. D'abord ces vins sont de grands vins, une sorte d'aboutissement du Châteauneuf-du-Pape, avec une mesure et une sagesse extrêmes. J'ai préféré les années impaires et parmi elles, c'est 2005 qui m'a enthousiasmé, le Célestins étant exceptionnel.

Le parcours du combattant étant terminé en cave, nous remontons dans la salle à manger des Bonneau. Nous nous asseyons autour de la table et nous buvons un **Châteauneuf-du-Pape Cuvée des Célestins Henri Bonneau 2004**. J'avoue que j'ai été bluffé, car je n'attendais pas un 2004 à ce niveau de qualité. Il est généreux, gouleyant, vin de plaisir mais aussi vin de structure et de noblesse. Une leçon. Et pendant ce temps, nous parlons, nous parlons. Enfin plutôt, Henri parle et nous buvons ses paroles. Et nous sourions, car le courant passe entre le vigneron, sa famille et nous.

Il est à noter qu'Henri qui ne boit quasiment plus, connaît l'état des vins dans ses tonneaux avec une exactitude actualisée. Une telle visite est un bonheur absolu pour moi, car je côtoie quelqu'un qui représente l'histoire du vin de Châteauneuf-du-Pape. Nous nous sommes promis de nous revoir. Faisons tout pour que ce soit le cas.

Amicales salutations de François Audouze