



wine-dinners

24 mai 11

Bulletin 432 – François Audouze - 1

[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)



L'idée de mettre dans un dîner avec des vigneron de Chateaneuf ce **Châteauneuf-du-Pape Emile Costes "Vins en Gros" à Nanterre 1947** me plaisait beaucoup. Il a su se montrer à la hauteur aux côtés de vins plus prestigieux

Bulletin n° 432

Dîner chez Laurence Féraud du domaine du Pégau, plusieurs ateliers au salon "les printemps de Chateaneuf-du-Pape".

Pendant que nous goûtions les vins d'Henri Bonneau à Chateaneuf-du-Pape, Laurence Féraud ne cessait de recevoir des appels lui disant que ses invités attendaient devant sa porte. Je lui suis reconnaissante de ne pas avoir précipité notre départ, tant écouter Henri est un bonheur d'amateur de vins. Nous arrivons **chez Laurence Féraud du domaine du Pégau** pour trouver tous les convives qui piétinent mais gardent le sourire.

Il y a dans notre groupe : Céline Sabon, propriétaire avec sa famille du Clos Mont Olivet, Philippe, œnologue et vigneron, Marc, écrivain du vin belge qui tient un blog "les cinq du vin", Michel, président du syndicat des vigneron de Châteauneuf du Pape, Nicos, amateur de vins chypriote, Laurence Féraud, notre hôtesse, et Dan, l'importateur américain des vins de Laurence du domaine du Pégau.

Je dois à la vérité de dire qu'au domaine d'Henri Bonneau, les vins étaient tellement bons qu'ils n'ont pas tous été recrachés et que ce soir nous allons boire l'équivalent de quinze bouteilles à huit. Comme je n'ai pas pris de notes, il est facile d'imaginer qu'il y aura des trous dans la couche d'ozone de mon récit. Je situerai le plus souvent les vins par rapport à ce que j'en attendais.

Le **Champagne Billecart Salmon Brut Réserve sans année** est meilleur que mon attente. C'est un champagne sans prétention mais très correctement dessiné.

J'attendais beaucoup plus du **Champagne Jacquesson cuvée 733** qui est fait de vins de 2005 qui est plat et sans vigueur. Il s'agit certainement d'un problème de bouteille.

Le champagne que j'ai apporté est **Champagne Dom Pérignon 1976**. La couleur annonce le futur plaisir car elle est extrêmement jeune. Le champagne est séducteur et raffiné. C'est un Dom Pérignon que je situe au dessus de ce que j'attendais. Je me mets à penser qu'il pourrait être le vin gagnant ce soir. Mais ce n'est pas si sûr, car Nicos a apporté un **Meursault Charmes Les Tessérons de Lafite négociant à Bruxelles 1969** qui est époustouflant. Je suis sous le choc, car ce meursault est merveilleux de complexité, avec une belle jeunesse, un citronné précis et une longueur extrême. Jamais je n'aurais pensé que ce meursault atteindrait ce niveau.

Nous buvons ensuite le **Chateaneuf-du-Pape blanc Rayas vers années 60** ouvert il y a quelques heures dans la cave de Rayas. Il confirme la noblesse perçue en cave. C'est un grand vin.

Le **1969 Auslese Mosel Wein** de Nicos est plaisant, mais il joue un peu à contre jeu et je n'en capte pas toutes les vertus.

Le **Chambolle Musigny Morgan Fürze à Londres 1969** est une jolie surprise au nez extrêmement bourguignon. Le **Corton Louis Jadot 1979** est une petite merveille, d'une précision de senteurs et d'arômes qui correspondent à la noblesse de l'année 79.

C'est alors qu'arrive le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1978**, dont j'annonce d'emblée devant ce parterre de palais affûtés la problématique : est-ce un vrai ou un faux Rayas ? Pas l'ombre d'un doute n'est exprimé par les convives. Nul n'a dit : "attendons un peu que je me prononce". Il était évident pour ceux qui ont des points de comparaison que ce vin est un Rayas 1978. De plus il est purement magnifique, la quintessence d'un Châteauneuf-du-Pape qui aurait des tendances gustatives bourguignonnes. C'est la pureté de son nez qui m'a convaincu qu'il ne pouvait pas s'agir d'un faux. Et quelqu'un a lancé : "de toute façon, si ça devait être un faux, achetez les tous, car c'est diablement bon".

Nous goûtons un **Châteauneuf-du-Pape Clos Mont Olivet magnum 1984** qui est un solide Châteauneuf-du-Pape que j'ai peu mémorisé, car la soirée avance ainsi que la fatigue. Le souvenir que j'en ai est d'un Châteauneuf-du-Pape classique très équilibré. S'il y avait des symboles dans le vin que j'ai fait goûter à Emmanuel Reynaud à Rayas, il y en a aussi dans le choix du vin que j'ai apporté : **Châteauneuf-du-Pape Emile Costes "Vins en Gros" à Nanterre 1947**. J'adore faire goûter des vins fantassins. Il s'agit ici d'une mise en bouteille de caviste d'une très grande année. Et la démonstration est convaincante, car ce Châteauneuf-du-Pape dont on ne sait d'où il vient est sublimé par l'année grandiose et respire la joie de vivre. C'est un vin de bonheur.

Et c'est bien qu'il soit suivi du **Châteauneuf-du-Pape domaine du Pegau 1981** d'une plus belle origine, car aucun des deux ne nuit à l'autre. J'aime beaucoup ce 1981 assagi, calme et serein. Laurence m'ayant demandé avant le repas quelle année de sa cuvée da Capo créée en 1998 je souhaitais boire, j'avais répondu 1998. Nous buvons donc le **Châteauneuf-du-Pape cuvée da Capo domaine du Pégau 1998** et c'est un honneur et un bonheur. Le da Capo est célèbre dans le monde entier, car le 2003 a eu les honneurs d'une note de 100 dans l'échelle de Robert Parker. C'est un des premiers Châteauneuf-du-Pape à avoir obtenu 100. Je suis heureux de constater que le premier millésime de da Capo puisse être aussi sage et élégant, car quand j'avais goûté pour la première fois le da Capo 2003, ça pulsait un max !

Nous finissons notre débauche par un **Châteauneuf-du-Pape domaine du Pégau blanc 1989** au nez superbe mais moins glorieux en bouche.

Le repas élaboré par Laurence fut excellent, permettant des accords solides et cohérents. La joie d'être ensemble et de partager des grands vins mais aussi des vins plus ordinaires de qualité ainsi que des conversations enflammées ont permis de passer un dîner mémorable.

Si je devais classer les vins, ce serait : **1 - Meursault Charmes Les Tesseron de Lafite négociant à Bruxelles 1969, 2 - Champagne Dom Pérignon 1976, 3 - Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1978, 4 ex aequo le Corton Louis Jadot 1979 et le Châteauneuf-du-Pape blanc Rayas vers années 60**. Le fait de mettre dans mon classement les vins du début de repas donne une idée de ma clairvoyance en fin de repas. Merci Laurence d'avoir suscité ce grand moment.

Le lendemain matin, un samedi, s'ouvre la deuxième édition du salon "**Les printemps de Châteauneuf-du-Pape**". Il se tient sur deux jours. Dans une très grande salle les vigneronnes feront goûter leurs vins, à l'extérieur des stands de victuailles nourriront les visiteurs et à cent mètres de là, dans la maison des vigneronnes se tiendront quatre ateliers sur deux jours de dégustations à thèmes. La raison de ma présence est que le dernier atelier sera consacré au vieillissement des Châteauneuf-du-Pape et donc aux vins anciens. C'est Laurence Féraud qui a eu l'idée de m'inviter.

Après une nuit qui avait gardé la pesanteur de l'événement de la soirée, et après un agréable petit-déjeuner dans la grande cuisine rustique de Gaëlle, mon hôtesse, je me rends à pied au premier atelier dont le thème est : "**découvrir les terroirs des Châteauneuf-du-Pape à travers des vins 100% grenache**". Georges Truc, oenogéologue nous parle des différents terroirs de Châteauneuf du Pape qui vont des calcaires crétacés aux basses terrasses du Rhône en passant par des sables et des terrasses aux alluvions à

accumulation caillouteuse. Je n'imaginais pas une telle diversité de terroirs. Certains bancs de grès ne disposent que de moins de 3% de terre sur une épaisseur de dix mètres, ce qui impose à la vigne de profiter de toutes les failles, travail qui lui prend des décennies.

Nous goûtons huit vins pour essayer de sentir les différences de terroirs : le **Châteauneuf-du-Pape Grand Tinel grenache 2010** et le **Châteauneuf-du-Pape domaine du Caillou grenache 2010**, les deux sur des terroirs de sables. Puis **Châteauneuf-du-Pape domaine des 3 celliers grenache 2010** et **Châteauneuf-du-Pape domaine de la Gardine grenache 2010**, tous deux sur des terroirs calcaires. Viennent ensuite le **Châteauneuf-du-Pape domaine Jean Royer grenache 2010** et le **Châteauneuf-du-Pape domaine Giraud grenache 2010** tout deux sur des versants à galets roulants. Enfin le **Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean grenache 2009** et le **Châteauneuf-du-Pape Bosquet des Papes grenache 2010**, les deux sur les hautes terrasses caillouteuses.

Il me semble que si l'intention didactique est louable, mettre des 2010 a faussé le jeu. Car ces vins sont encore ingrats et les différences de stades de développement sont plus importantes que les différences de terroirs. J'admire ceux qui ont été capables de les sentir sur ces bambins de vins. Beaucoup de vins sont élégants, certains sont doucereux. Tous promettent, mais ne montrent même pas un dixième de ce qu'ils peuvent devenir. L'atelier fut une belle occasion de découvrir des vins intéressants.

Le salon se tient dans une grande salle et 77 vigneron·nes font goûter leurs vins de plusieurs millésimes. J'en goûte quelques uns et je déjeune à l'une des tables installées dans un petit pré attenant. Cela donne l'occasion de rencontrer des visiteurs de plusieurs nationalités. Les buffets sont tentants et de qualité. Le soir tous les vigneron·nes et leurs familles et amis se retrouvent dans la grande salle du **château de Châteauneuf-du-Pape** qui surplombe la ville. Pour y accéder, la pente est rude et les marches d'escalier irrégulières coupent les jambes. De l'esplanade du château, on a une vue impressionnante. Et en regardant ces vieilles pierres, on comprend toute la relativité du mot « neuf », car ce château dit « neuf » a huit cents ans. Dans cette immense salle presque millénaire, les vigneron·nes et leurs épouses grignotent d'un buffet de belle qualité et partagent les vins qu'ils ont apportés. C'est pour moi l'occasion d'être présenté à beaucoup de grands vigneron·nes. La sono s'anime et les jolies femmes commencent à se trémousser, Laurence n'étant pas en reste. Le niveau sonore devenant rapidement intenable, je quitte cette chaleureuse assemblée pour un sommeil réparateur.

Le troisième atelier (j'ai manqué le second) est consacré à "**accords mets et vins 'Asie'**". C'est une idée extrêmement originale que d'avoir voulu innover dans la façon de marier les Châteauneuf-du-Pape.

Le **Châteauneuf-du-Pape domaine Juliette Avril blanc 2010** est associé à une nigui saumon. Il est très vert, très jeune mais l'accord se fait naturellement. Le nigui rehausse le vin. Le **Châteauneuf-du-Pape domaine Jas de Bressy blanc 2005** est associé à un nigui dorade. En bouche ce vin est élégant et racé. C'est un beau vin que le nigui n'avantage pas particulièrement. Le **Châteauneuf-du-Pape Font de Michelle blanc 1994** est accompagné d'un nigui TNT qui ne veut pas dire explosif, mais est au thon avec une sauce épicée. Le nez du vin est hyper puissant, la bouche est généreuse faite de pêche et d'un léger fumé. Le TNT crée une opposition piquante. L'accord est trop brutal. Le **Châteauneuf-du-Pape La Charbonnière rouge 2007** est associé à un nigui anguille. Le vin est très riche, magnifique, tout en fruit, et l'accord est saisissant. Je ne peux pas m'empêcher de me souvenir que j'avais fait avec Christian Le Squer le chef du restaurant Ledoyen un accord de Châteauneuf-du-Pape Audibert & Delas 1949 rouge avec une anguille qui avait été sublime. C'était il y a deux ans. Si cette voie est aussi explorée, cela montre que l'audace des organisateurs de cet atelier a des ressorts communs avec la mienne.

Deux vins vont être associés à un délicieux nem confectionné par une amie de Laurence Féraud et de Céline Sabon. Un **Châteauneuf-du-Pape La Janasse blanc 2009** au nez très puissant et pur, au goût caramel, crème, beurre et poivre. Le nem donne de l'ampleur et de la longueur au vin. Le **Châteauneuf-du-Pape domaine Barville rouge 2009** a un nez très riche. La bouche est plus calme que le nez; la persistance aromatique est forte. Le nem arrondit le vin. La mise en valeur est plus forte pour le rouge que pour le blanc. Les deux accords sont naturels, le plus élégant étant sur le blanc.

Le **Châteauneuf-du-Pape domaine de Cristia rouge 2009** est associé à un filet mignon de porc et champignons parfumés selon une recette taïwanaise. Le vin picote, très poivre, alors que le nez est

doucereux. Le plat fait ressortir l'alcool. Il va mieux avec le Barville et pas avec La Charbonnière. Laurence Féraud présente son **Châteauneuf-du-Pape domaine du Pégau rouge 2006** sur un poulet caramélisé qu'elle a préparé elle-même aux aurores. Le nez du vin est riche et sensuel, mais raffiné aussi. En bouche, il est très doux et fruité, pas très long. Sur le filet mignon, le Pégau ne va pas alors que sur le poulet très cuit, il devient rond et délicieux. Le Cristia devient plus tendre avec le poulet.

Cet atelier a été extrêmement convaincant, ouvrant des pistes où les Châteauneuf-du-Pape s'exprimeront avec bonheur. Ça bouge à Châteauneuf-du-Pape et c'est une bonne chose.

Le dernier atelier est un "**atelier vieillissement**". Nous goûterons quatre rouges et cinq blancs. Je n'en connaissais aucun avant que l'atelier ne démarre, alors qu'on m'a demandé de l'animer avec des vignerons présentant leurs vins. Pour chaque série, on va crescendo.

Le **Châteauneuf-du-Pape Vieux Donjon blanc 2010** est très gourmand malgré sa jeunesse. Je le trouve profond. Le **Châteauneuf-du-Pape domaine Fines Roches blanc 2004** a un nez discret. Il évoque le miel et l'acacia. Il est entre deux phases de sa vie. Le **Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe blanc 1993** a une couleur ambrée et un nez un peu évolué. Le goût est superbe, de noix, de fumé et de fruits jaunes. Le final est superbe de fruits confits. Le **Châteauneuf-du-Pape domaine de Beurenard blanc 1982** a un nez grandiose. Le vin est grand et équilibré, avec des fruits secs. C'est un vin très agréable et gastronomique de fruits confits et noisette. La démonstration sur les blancs est très convaincante, car les plus anciens ont largement plus de complexité, liée à leurs qualités mais de façon évidente au vieillissement.

Le **Châteauneuf-du-Pape La Barroche rouge 2004** fait très évolué, avec beaucoup d'alcool. La couleur tuilée au départ s'est éclaircie et le vin s'épanouit. Le **Châteauneuf-du-Pape domaine Marcoux rouge 1994** a un nez évolué. Le vin est plus évolué qu'il ne devrait. La bouteille que nous avons n'est pas plaisante. Le **Châteauneuf-du-Pape Les Clefs d'Or rouge 1985** a un nez fruité et un peu dévié. Il a du fruité mais caché sous la poussière. Je me dis que ça commence mal pour les rouges. Le **Châteauneuf-du-Pape Clos du Mont-Olivet rouge 1976** provient de vignes plantées en 1904. La couleur est intense. C'est un vin joyeux. Il est frais et agréable et va continuer de bien vieillir. Le **Châteauneuf-du-Pape Château Mont-Redon rouge 1971** est d'une belle couleur et d'un nez intense. Il est parfait, superbe et goûteux vin joyeux de grande élégance. Là aussi la démonstration est sans appel, car comme pour les blancs, ce sont les deux derniers, donc les plus vieux, qui sont de loin les plus complexes, les plus riches et les plus agréables.

Répondant à des questions, j'ai parlé de l'extrême capacité au vieillissement des Châteauneuf-du-Pape blancs et rouges. L'atelier fut une réussite. Rejoignant le salon j'ai pu constater que les visiteurs étaient nombreux. Raccompagné au TGV, j'ai pu dire à Céline Sabon, l'une des organisatrices de ce salon que "les Printemps de Châteauneuf-du-Pape" dont c'est la deuxième édition deviendra un incontournable rendez-vous des amoureux des vins de cette région. Longue vie au salon. Vive Châteauneuf-du-Pape.

Amicales salutations de François Audouze