



wine-dinners

14 juin 11

Bulletin 438 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Avec ce **Vin inconnu vers 1690** je peux parader !
Car j'ai bu des vins sur cinq siècles, le 21^e, le 20^e, le 19^e, le 18^e, et aujourd'hui le 17^e..

Découverte d'un vin du 17^e siècle.

Ce matin, je me suis réveillé d'humeur extrêmement fébrile. En préparant mon petit déjeuner, mes mains tremblent et le souvenir qui me vient immédiatement, c'est celui de mes examens et concours, du temps de mes études. L'excitation des concours est particulière, car il faut être le meilleur. Comme pour les sportifs, ce sont des années d'ascèse et de sacrifice pour un seul but, gagner le jour J. Cette journée qui commence est de même nature. Car j'ai rendez-vous avec une bouteille qui pourrait représenter un des sommets importants de ma passion du vin.

Alors, comme on dit que le moment le plus important en amour, c'est quand on monte les escaliers, j'ai envie de profiter de mon excitation. Que vais-je penser lorsque je vais ouvrir cette bouteille, puisque son propriétaire m'a autorisé à l'ouvrir et à la partager avec lui ?

Un flash back s'impose sur la genèse de ce grand jour. Joël, appelons-le ainsi, est passionné de vieilleries de tous horizons, mais surtout de ce que l'on remonte des épaves. Il achète, je ne sais pas s'il revend de façon sporadique ou systématique, mais je lui ai acheté il y a plus d'un an une bouteille provenant d'un bateau coulé en 1739. La bouteille est pleine mais Joël m'avait prévenu : le contenu n'est plus du vin. C'est donc un symbole que j'ai acheté, bouteille du vivant de Louis XV.

Récemment Joël m'a écrit : "je viens d'acheter une bouteille du 17^e siècle, très probablement en provenance d'un bateau coulé, mais qui a séjourné dans une cave londonienne pendant un temps indéterminé. Elle est au trois quarts pleine. Je vous dirai le goût qu'elle a lorsque je l'aurai goûtée".

Mon sang n'a fait qu'un tour et je le supplie de m'associer à cette découverte et de me laisser ouvrir la bouteille avec mes outils. Je ne sais pas comment Joël peut certifier que la bouteille est du 17^e siècle, mais le lien avec le catalogue de la vente aux enchères indique que la bouteille est présentée comme étant du 17^e siècle. Alors rêvons un peu. Nous sommes sous Louis XIV, dans une France qui n'a pas l'ombre d'un point commun avec celle d'aujourd'hui. Peut-on comparer des humains aux espérances de vie qui ont

plus que doublé, une royauté et une religion omniprésentes, des castes sociales figées par la naissance, mais aussi Molière, Corneille et Racine qui m'ont appris la grandeur de la pensée française. S'imaginer la France du 17ème siècle, c'est voyager sur une autre planète quand on pense à la stature du Roi-Soleil et au "casse-toi pauv'con" de notre époque si primitive malgré quatre siècles de progrès inimaginables et inenvisageables pour les vivants de cette époque.

Ce qui me fascine dans cette plongée dans les abysses de l'histoire, c'est qu'il y a à peu près autant de distance temporelle entre la bouteille qui sera ouverte ce jour et mes vins de Chypre de 1845 qu'il n'y en a entre ces Chypre et aujourd'hui. A l'échelle du temps, c'est complètement fou. Les plus vieux vins et alcools que j'ai bus sont un cognac de 1769, un xérès 1769, un Lacrima Christi colline de Naples 1780, un malaga de 1780 mais qui est une solera et un vin de Constantia Afrique du Sud 1791 cadeau posthume de Jean Hugel. Le curseur des plus vieux breuvages va reculer de l'ordre de 80 ans, ce qui, pour imager, est la distance entre 2011 et 1931. Un monde !

Alors, on pense au goût. Que sera-t-il ? Joël a reçu la bouteille à Rennes où il habite, peu de temps après nos échanges. Il me signale que le transport a fait perler une goutte. Il m'écrit : "Je l'ai examinée de plus près. Elle est pleine d'un bon deux-tiers, presque les trois-quarts, le verre est clair mais le vin est impénétrable à la lumière, dans le transport, elle a fui un peu car il y avait une tache à l'intérieur du paquet, j'ai senti la tache, aucune odeur, sans doute plus d'alcool. J'ai appuyé légèrement sur le bouchon, une goutte marron a perlé, aucune odeur non plus, je l'ai sucrée, il m'a semblé ressentir un goût de vieille écorce d'orange salée. Le certificat stipule qu'elle a été trouvée dans une vieille cave mais qu'on ignore son histoire exacte. Il y a une cire synthétique qui recouvre le bouchon, elle-même sans doute vieille de plusieurs décennies (en me basant sur le goût de la goutte, mon avis personnel est qu'à la base elle provient d'une épave et qu'elle a séjourné des décennies dans cette cave où son niveau a dû baisser). Suite à ces informations je comprendrais très bien si vous vous décommandiez, vous seriez néanmoins le bienvenu pour ouvrir le flacon. A vous de voir".

Je suis donc prévenu et il est inutile de fantasmer. Je boirai plus de l'histoire que du vin. Mais j'estime que c'est suffisant pour entretenir mon envie et mon excitation. Il était exclu que j'annule mon voyage. Je suis parti.

Etant en avance, je prends un café dans les alentours, et ma tasse tremble, parce que l'excitation atteint des sommets.

J'arrive dans un quartier plutôt populaire et propre de Rennes. Joël habite au onzième étage d'un immeuble où les portes coupe-feu sont innombrables. Il vit dans un appartement aux pièces exiguës mais à la vue infinie. Joël m'explique qu'il travaillait dans le bâtiment et qu'il s'est tourné maintenant vers le monde hospitalier où il est infirmier. Il est rejoint par Benjamin, son ami de toujours, qui fait une formation de comptabilité. Ce que m'avait proposé Joël, c'est que nous buvions quelques gouttes du vin et qu'il le rebouche d'une cire hermétique pour revendre ensuite la bouteille. Comme tous les gens gourmands et mauvais joueurs de poker, j'expose mes projets. Je lui dis que j'ai l'intention de lui acheter la bouteille et de l'apporter en Bourgogne, pour qu'elle soit analysée et bue en même temps que la bouteille bourguignonne trouvée dans la cavité d'un mur et que j'ai vue dans la cave de la Romanée Conti.

Je n'ai toujours pas vu la bouteille. Joël va la prendre dans son carton et c'est un magnifique oignon qui est devant moi, rempli aux deux tiers, et avec une cire très proche de celle de mes Chypre 1845. Il m'explique qu'il a interrogé l'expert de la vente qui affirme catégoriquement que jamais la bouteille n'a été dans l'eau. Elle provient d'une cave ancestrale anglaise et, bien qu'il n'y ait aucune traçabilité possible, il affirme que la bouteille est du 17ème siècle. Joël me confirme que cette forme d'oignon n'a été utilisée qu'entre 1650 et 1720.

La charge de l'ouvrir m'incombe. Avant de l'ouvrir, je propose de régler l'achat de sa bouteille. Joël me propose un prix et je l'accepte. J'ouvre donc la bouteille d'un vin devenu mien. Tous mes outils sont posés sur la table comme pour une chirurgie. Je prends un Laguiole pour exciser la cire et à peine ai-je amorcé ce geste que l'ensemble, cire plus bouchon sortent ensemble. Le bouchon est tout ratatiné, et, chose horrible, il est recouvert d'une moisissure verte. Il sent la moisissure, et le goulot sent affreusement le moisir.

Ma première pensée est de me traiter d'imbécile, car si je n'avais pas voulu jouer les généreux, je n'aurais pas stupidement acheté une bouteille qui ne vaut rien. Que faire ? J'ai quand même le souvenir d'un Haut-Brion blanc 1936 putride bu il y a deux jours qui s'est révélé plus que buvable. Mais de la moisissure verte, c'est la première fois que j'en rencontre.

J'avais apporté avec moi mon verre à boire, du 18ème siècle, qui me semblait indispensable pour cette occasion et je verse deux verres. Deux choses fondamentales nous frappent. La première, c'est que la couleur est jolie. C'est celle d'un vin blanc un peu âgé et clairet. Le vin n'est pas trouble, ce qui est remarquable. La seconde, c'est que le vin ne sent absolument pas la moisissure. Et il y a une raison à cela : une bouteille oignon est toujours stockée debout. La moisissure du bouchon n'a pas contaminé le liquide. Elle n'a pu toucher le vin que pendant quelques secondes lors du transport.

Venons-en aux odeurs. C'est dans le verre INAO de Joël qu'on les sent le mieux. Joël voit de l'absinthe là où je vois plutôt de la Chartreuse. Car il y a des odeurs végétales et certaines herbes fortes que l'on retrouve dans la Chartreuse. Il y a même du mentholé. Et en humant de nombreuses fois, on sent un parfum sympathique, qui n'est atteint par aucune moisissure.

Mon verre est le plus sale, car le premier vin versé a léché le goulot, sale des poussières accumulées. Aussi je me verse un verre INAO de ce vin. Vient l'instant de boire et je laisse Joël boire en premier puisqu'il est l'inventeur de ce trésor. Joël aime bien. Ce qu'il aime c'est que ce vin est authentique et n'a jamais donné lieu à la moindre addition. Il boit du 100% 17ème siècle. Je bois un peu et même si rien n'est désagréable, je préfère cracher les deux premières gorgées. J'ai bu toutes celles qui ont suivi.

Que dire ? La première impression est assez désagréable, comme de l'eau mélangée à du plâtre car le goût est très calcaire. Puis, le milieu de bouche est tout-à-fait étonnant, car c'est du vin, équilibré, faiblement alcoolisé - pas plus qu'une bière - et ce qui frappe, c'est l'équilibre. Et enfin le final est un vrai final, étonnamment précis, c'est-à-dire qu'au contraire du Haut-Brion 1936 dont les blessures apparaissaient dans le final, il y a ici un final précis sans blessure, qui signe un vin atténué, mais qui est du vin.

Jamais un vin qui aurait séjourné dans l'eau n'aurait pu avoir cette pureté. Alors, dans mon cerveau, c'est la chamade, car je ne regrette plus du tout d'avoir parlé trop vite. C'est fou de se dire que je bois un **vin de - disons - 1690**, et de constater que c'est encore un vin, un vrai vin, sans trace de vinaigre ni d'acidité, moche à l'attaque mais serein et pur en milieu de bouche et au final. Quelle sensation !

Pourrait-on imaginer une région ? C'est purement utopique, aussi, par boutade, nous avons dit que comme je voudrais présenter ce vin en Bourgogne, c'est "forcément" un blanc de Bourgogne, disons un Montrachet. Au-delà de la boutade, c'est une hypothèse possible. La vérité ne pourrait venir que d'une analyse chimique, si elle est réalisable.

En tout cas, si on demande à Joël et à moi : "avez-vous bu du vrai vin ?", la réponse est sans ambiguïté : "oui".

Joël m'avait dit qu'il voulait ouvrir quelque chose pour ma venue, mais comme il n'a rien qui pourrait satisfaire un palais comme le mien (c'est lui qui parle) il a décidé de me faire goûter quatre gueuses, sur des pâtisseries bretonnes. L'idée me plaît, d'autant plus que les bières vont aider à revenir sur le 1690. Lecteur, imaginez cette phrase : "ensuite, on revient au 1690". Complètement fou. Les gueuses ont des noms qui sont de vraies professions de foi : "Mort Subite, la Foudroyante, Faro et Kriek". J'adore la Foudroyante et tout en grignotant les lourds gâteaux, je me dis que c'est quand même un peu fou de juxtaposer quatre gueuses et un vin aussi ancien. Le vin oscille entre éveil et possibilité de mort subite (c'est le cas de le dire) aussi est-ce prudent de reboucher la bouteille que je vais emporter chez moi.

Il est temps que j'ouvre la bouteille que j'ai apportée. C'est la plus vieille des bouteilles de **Madère** que j'ai dans ma cave et je la date **entre 1780 et 1840**, car elle a la même bouteille que le Lacrima Christi 1780 que j'ai déjà bu. Joël, passionné de vins ultra vieux, confirme la probabilité du 18ème siècle. En fait la passion de Joël pour le vieux ne concerne que le vin et pas les pièces d'épaves comme je le pensais, et son autre passion est de piloter des avions de chasse et des jets pour simuler des combats. J'adore ces passions atypiques.

Le bouchon se brise en morceaux quand je le lève et le parfum est diabolique de perfection. La couleur est d'un or magnifique, comme l'armure d'un empereur romain, et le vin est inouï. Il est encore meilleur que le madère 1850 bu il y a deux jours. Sa force alcoolique est ahurissante, et en bouche comme avec le 1850 récent, c'est la danse des sept voiles, car le goût oscille en permanence entre le citron, l'alcool, les fruits confits et des traces légères de pâtisserie. Le final est dans la catégorie "no limit" et personne ne pourrait donner un âge à ce vin qui est éternel, c'est-à-dire que je suis sûr qu'il serait strictement le même dans quatre cents ans. Il est extrêmement sec et l'hypothèse xérès me semble possible, puisque ces vins que j'ai achetés n'ont pas d'étiquette. Des amis me confirmeront peu de temps après que c'est bien un madère.

En jetant un œil sur la table, le mot qui vient à l'esprit est folie. J'adore ce happening. Car il y a mes outils qui n'ont pas servi, quatre ou cinq tartes et des gâteaux bretons, quatre bières belges délicieuses, un bouchon mangé par la moisissure, un bouchon totalement en miettes, une bouteille de la fin du 18ème siècle au parfum qui envahit la pièce et une bouteille oignon du 17ème siècle qui a libéré un vrai vin. Et ce petit casse-croûte improvisé où la carpe côtoie le lapin, j'adore.

Je remballe mes affaires, je serre la main de Joël et Benjamin. Et quand je les ai quittés j'ai le sourire benêt de "Lou Ravi", car je viens de vivre un des moments les plus uniques de ma vie. Pour se rendre compte du côté ahurissant de la chose, je me vois disant : "j'ai bu un excellent 90". Et si on me pose la question : "1990 ou 1890 ?", je répondrai : "ce n'est ni 1990, ni 1890, ni 1790, mais 1690". Il n'y a qu'un mot : fou !

Amicales salutations de François Audouze