



wine-dinners

29 novembre 11

Bulletin 460 – François Audouze - 1

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



La mystérieuse bouteille de l'abbaye de Saint-Vivant va être ouverte sous atmosphère d'argon par les deux scientifiques. Aubert de Villaine observe attentivement.

L'incroyable dégustation d'un pinot noir bourguignon qui pourrait être du 18ème siècle et la vente aux enchères de six bouteilles de Moët & Chandon 1911.

La nuit fut courte après le mémorable dîner au Plaza avec Moët & Chandon 1911. Car le rendez-vous est à 9 heures **à la Romanée Conti**. L'histoire qui va suivre est comme un roman policier, avec ses intrigues et ses énigmes.

Vers l'an 900 a été bâtie l'abbaye de Saint-Vivant de Vergy. Sans doute trop délabrée, elle fut reconstruite sur des plans quasi identiques sur la période 1760-1790. Elle perdit sa vocation religieuse quand elle fut vendue à un particulier. Le site étant à l'abandon une association a été créée en 1996 pour essayer de la sauvegarder, y faire des fouilles archéologiques et l'ouvrir ensuite au public. Aubert de Villaine, gérant de la Romanée Conti, est président de cette association.

Au cours des fouilles des gravats de l'une des caves, on a trouvé, au point le plus éloigné de l'entrée des caves, des tessons de plusieurs bouteilles très anciennes et - miracle - une bouteille pleine.

Lorsque j'avais rendu visite à Aubert de Villaine il y a environ six mois, je lui avais raconté la bouteille datée approximativement de 1690 que j'avais goûtee. Il a immédiatement rebondi en me parlant de la bouteille découverte pendant les travaux de l'abbaye de Saint-Vivant et j'ai pu voir lors de ma visite dans la cave du domaine cette bouteille de forme bourguignonne ancienne à l'excellent niveau. Aubert de Villaine m'avait alors invité à venir la boire lorsqu'elle serait ouverte, avec des chercheurs de l'université de Dijon, à des fins d'analyse. Le rendez-vous est ce matin.

Lorsque j'arrive, les chercheurs sont déjà là, la presse régionale aussi et l'initiateur du projet scientifique nous explique les circonstances de la découverte. La bouteille ayant été déposée au milieu de gravats et recouverte ensuite d'une grande épaisseur de gravats a été placée forcément après la construction de la nouvelle abbaye, donc après 1790. Mais on ne peut pas dire si le vin est

plus ancien ou plus jeune,. Toutefois les tessons ont déjà été examinés et des bouteilles quasi identiques trouvées en Belgique et datées ont été fabriquées sur la même période que la reconstruction de l'abbaye : 1760 - 1780. Je trouve personnellement la bouteille pleine plus fine et plus noble que ce que suggèrent les tessons. Mais l'idée qu'elle soit de cette période paraît très logique.

Lorsqu'Aubert de Villaine avait reçu cette bouteille au très beau niveau mais au bouchon rétréci, il avait demandé à ses équipes de mettre une légère couche de cire sur le haut de la bouteille, pour la protéger d'une évaporation éventuelle. Pour ouvrir la bouteille, il va falloir casser la cire et tirer le bouchon. Le scientifique voudrait faire ses prélèvements dans une atmosphère à l'argon, avec le moins possible d'air ambiant pour éviter toute oxydation. Il a apporté une sorte de housse transparente en plastique souple que l'on peut gonfler à l'argon et qui dispose de quatre inclusions étanches en forme de mains, permettant à deux personnes de travailler en manipulant ce qui est à l'intérieur de la housse. Aubert m'avait gentiment proposé d'ouvrir la bouteille, mais je me vois mal opérer de l'extérieur au sein de cette housse. Il est donc décidé que je commencerai l'ouverture à l'extérieur de la housse et que le dernier geste d'extraction se fera sous la housse. Aubert de Villaine commence à enlever la cire qui n'a pas trop durci. En continuant à enlever la cire je fais part à tous de mon étonnement : ce bouchon paraît étonnamment jeune, car le haut du bouchon est blanc, sans aucune rognure sur son contact avec le goulot. J'enfonce mon tirebouchon et la dureté du bouchon m'étonne. Les bouchons très anciens sont souvent meubles. Je commence à tirer et le pourtour du bouchon que je vois est blanc, non imbibé, et d'une folle jeunesse. Arrivé au deux tiers, j'arrête, pour que l'extraction finale, à la main, se fasse sous argon. Nous nous regardons tous, car ce bouchon est totalement neuf. L'instant devient tempête sous un crâne, car nous pouvons tout imaginer.

Le scientifique et son assistante tiennent la bouteille mise dans la housse. Le bouchon est extirpé à la main. Le bas du bouchon est presque blanc, à peine rose, et n'a même pas été imbibé. Il a donc été posé récemment. Aubert de Villaine et Jean Charles Cuvelier se regardent. Ils ont tous les deux le souvenir d'un bouchon ancien, recroqueillé. Comment est-ce possible ? L'explication la plus plausible est une mauvaise interprétation des consignes : ceux qui ont été en charge de mettre la cire, ce dont aucun des deux présents n'a été témoin, ont dû penser que mettre de la cire sur un bouchon abîmé serait stupide. Ils ont donc enlevé le bouchon et l'ont remplacé par un bouchon neuf et neutre puis ont ciré. Bien sûr, comme nous gambergeons, on pourrait craindre qu'ils aient été malveillants, au point de remplacer le liquide, mais fort heureusement, nous voyons, lorsque l'on remplit à la pipette des petits flacons semblables à ceux utilisés pour des prises de sang, que le liquide est rose pâle. Ouf, c'est sûrement ancien.

L'opération "pipette" dure suffisamment longtemps pour que nous échafaudions toutes les hypothèses possibles. Le doute existe toujours sur l'âge du vin. Lorsque la housse est rangée, nous pouvons sentir le vin. Le nez me paraît ancien. Nous sommes servis et la couleur des premiers verres est rose pâle. Aubert remplit plusieurs verres et la couleur se fonce. Nous goûtons et beaucoup attendent mon verdict.

A mon avis, le vin est très ancien, parce que le côté vinaigré est accompagné d'un léger goût de glycérine que l'on rencontre avec de très vieux vins. Le plus vieux vin rouge de Bourgogne que j'ai bu étant de 1811, je hasarde en tenant compte des similitudes que ce vin est de la première moitié du 19ème siècle. Peut-il être plus vieux, par exemple de l'année de la fin de la construction, autour de 1790 ? Ce n'est pas à écarter.

Le vin s'épanouissant dans le verre on sent qu'il a gardé du fruit. Il n'est ni déplaisant ni plaisant, témoignage d'il y a plus d'un siècle et demi. Est-il bourguignon ? Nous sommes plusieurs à répondre assurément oui. Lorsque la bouteille est vide, on voit que le verre est très foncé, d'un vert brun. Un défaut dans le verre, comme une bulle, dépasse trois centimètres de long et c'est étonnant que la bouteille n'ait pas été détruite par le verrier. Il serait bon de vérifier auprès de verriers ou de musées quelles périodes correspondent à des verres aussi fumés.

J'avais apporté à toutes fins utiles la bouteille de 1690 dont il reste la moitié, pour soumettre le vin aux mêmes analyses par l'université. Le scientifique en est absolument ravi et fait les mêmes prélèvements à la pipette mais cette fois à l'air libre, puisque la bouteille avait déjà été ouverte. J'ai versé un verre pour que des curieux puissent y goûter. A l'évidence ce vin a cessé de vivre. Je l'ai seulement humé et son odeur de vinaigre est très proche de celle de l'autre bouteille.

Pendant ce temps, le vin de Saint-Vivant est envahi par le goût de vinaigre. Il se meurt. Mais les scientifiques ont filtré le fond de bouteille pour en recueillir la lie et ce qui reste, d'un rose beaucoup plus rouge, a gardé une vivacité suffisante pour que j'y trouve du plaisir. Rêvons un peu car ça ne coûte rien. C'est une bouteille de **Romanée Saint-Vivant 1790** mise au fond de la cave en souvenir de l'achèvement des travaux de la reconstruction de l'abbaye de Saint-Vivant. Il y a 99% de chances que ce ne soit pas ça. Cette dénomination ne sera pas la part des anges, car il n'y en avait pas, la bouteille étant d'un niveau presque parfait, mais la part du rêve.

Aubert de Villaine ayant anticipé l'éventualité d'un vin peu plaisant nous présente une jolie bouteille de **Romanée Saint-Vivant Gaudemet-Chanut 1915**. Je n'ai aucune difficulté à l'ouvrir, car le vin a été rebouché sous vide au domaine de la Romanée Conti en 2009. La couleur est d'un rouge cerise assez soutenu. Le nez est magnifique de grâce. En bouche, le vin est romantique. Il pianote des notes délicates et élégantes. Ce qui est étonnant, c'est son parcours en bouche qui ajoute au fur et à mesure par petites touches des notes différentes. Le vin est très long avec un fruité remarquable, de la rose et surtout des variations incessantes pendant son parcours en bouche. Tous, nous sommes frappés par la jeunesse de ce vin. Si on disait que c'est un 1969, personne ne contredirait. La réussite de ce vin est extrême et son plaisir est grand. De plus, il conforte l'estimation d'âge de la bouteille objet de notre réunion, car il y a au minimum 70 ans et pourquoi pas plus d'un siècle d'écart entre les goûts de ces deux vins.

Quelle aventure ! Les scientifiques ont pris aussi des échantillons du vin de 1915. La suite du roman sera l'analyse de tous ces échantillons. Y aura-t-il des rebondissements ? Nous nous sommes promis de nous revoir.

Une semaine après le dîner dont la vedette était Moët 1911, **la vente** a lieu sous la conduite d'**Artcurial**. Elle est grosse de près de 1400 lots sur deux jours. Le fameux lot de six bouteilles de Moët 1911 est le lot 1076. J'avais confié des ordres pour le premier jour dont aucun n'a atteint sa cible, ce qui prouve que les enchères étaient chaudes. Le prix que j'avais offert pour des Chambertins 1919 a été multiplié par deux et celui pour une Chartreuse du 19ème siècle multiplié par quatre. Cela promet des ambiances animées pour le deuxième jour.

Je me rends en salle, et ce qui devait arriver arrive : dans l'atmosphère d'une vente, j'encheris. Mon compteur se met à tourner. Les achats servent aussi à calmer ma fébrilité car le lot 1076 approche. J'avais donné rendez-vous à un journaliste en salle, car il voulait faire un sujet sur les faux qui polluent le monde du vin. La vente du lot sera filmée.

Jusqu'à présent, les batailles sur les lots se passaient entre la salle et des enchérisseurs invisibles, présents au téléphone ou sur internet et relayés par des agents d'Artcurial. Difficile de sentir la concurrence. Le lot vedette démarre à 80% de l'estimation. Je suis en bagarre avec un téléphone qui abandonne assez vite. La bataille se poursuit dans la salle. Etant au premier rang, je veux me retourner pour voir contre qui je me bats, mais le commissaire priseur me fait remarquer d'un ton qui ne souffre pas la contradiction que mon adversaire préfère ne pas être vu. Je ne peux sentir sa résistance. On dépasse rapidement la limite que je m'étais fixée, et le cœur se met à battre plus vite.

A chacun de mes paliers, mon invisible concurrent relance sans prendre de temps, alors que j'hésite à suivre chaque nouvelle attaque. Le commissaire priseur, car c'est son rôle, me pousse à devenir fou. On arrive au double de l'estimation et je suis relancé. Je sens que mon adversaire ne cédera pas. Je tente un dernier coup de poker et la réponse est si rapide que je cède. J'abandonne à près du double de la limite que je m'étais fixée. Cela fait deux fois que je cède sur des enchères lourdes, après celle d'un vin jaune de 1774 lors de la percée du vin jaune. J'ai perdu et bien évidemment c'est un moment de tristesse.

Je me retourne et qui vois-je ! C'est un ami russe qui était venu plusieurs fois à l'académie des vins anciens qui vient d'emporter le lot. Je lui souris, je l'embrasse comme j'avais embrassé mon ami suisse qui avait pris le vin jaune de 1774. Encore une fois je suis heureux, car celui qui a gagné sur moi est un grand amateur de vins. Les bouteilles seront bues et bien bues.

Ma tristesse est atténuée par le fait qu'étant seul en lice contre cet ami, j'ai fait monter les enchères. Cela fera un heureux, l'institut du cerveau et de la moelle épinière (ICM), à qui reviendra le produit de la vente.

Le journaliste m'attend pour traiter son sujet, mais je prends le temps de trinquer avec le vainqueur. De longues embrassades ponctuent cette période qui suit de folles batailles, quand la pression et l'excitation ne sont pas encore retombées.

Je suis allé prendre mes lots au magasin d'Artcurial, filmé et questionné par le journaliste. Puis je suis revenu trinquer avec mon ami russe, avec qui nous avons imaginé de folles dégustations à venir.

Cela fait deux fois que je suis le Pouidor de belles ventes. Il va falloir changer de braquet !

Amicales salutations de François Audouze