



wine-dinners

10 décembre 12

Bulletin 563 – 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



Le **Musigny Vieilles Vignes domaine Georges de Vogüé 1996** a été bu avec les dirigeants qui l'on fait, à Chambolle-Musigny.

Visite impromptue au kebab "Grillé" dont Hugo Desnoyer est partenaire, dégustation dans les caves du domaine Comte Georges de Vogüé, déjeuner au restaurant Le Millésime avec les dirigeants du domaine de Vogüé.

Rembobinons le film juste avant le dîner de l'académie du vin de France raconté dans le précédent numéro.

Au cœur de Paris, pour la promotion de mon livre "La France de l'Excellence", j'ai rendez-vous avec une papesse de la communication. Elle virevolte entre ses téléphones, tutoie la terre entière, brusque les uns et caresse de sa voix les autres. Entremetteuse de talent, sans le moindre souci du contenu de mon agenda, elle m'organise pour le lendemain un enregistrement sur France Culture.

Ce jonglage permanent sur les ondes hertziennes s'arrête soudain et elle me dit : "on va manger un kebab, vous m'emmenez". Elle sait que j'ai le dîner de l'Académie du Vin de France qui m'attend, mais on ne résiste pas à cet Attila en jupe.

Au coin d'une rue, il y a effectivement une **boutique "Grillé"** ouverte et lumineuse, qui fait des kebabs. On me dit que le midi, on y fait la queue tant il y a de demandes, et ce soir, nous sommes les premiers servis du premier service du soir de la boutique qui n'était active qu'au déjeuner. C'est donc le soir d'ouverture. Et là, qui vois-je ? **Hugo Desnoyer** le boucher le plus célèbre de Paris. Il est associé dans cette affaire. Quelle belle surprise ! On me donne à goûter un kebab absolument délicieux, dont la viande est excellente et la sauce verte judicieusement épicee. On peut grignoter de petites frites croquantes à souhait. Ce lieu joue la carte de la qualité et c'est franchement bon.

Ne dites pas à ma mère que je suis dans un kebab, elle me croit au dîner de l'Académie du Vin de France, où je me suis rendu toutes affaires cessantes.

A l'invitation de **Jean-Luc Pépin** je me rends au **domaine Comte Georges de Vogüé** dans la charmante ville de Chambolle-Musigny. Avec François Millet maître de chai et Eric Bourgogne responsable des vignes, nous allons goûter les vins en fût de 2012 en cave.

Il doit être dit que je ne suis pas un expert en vins jeunes aussi mes notes ne sont que des impressions de voyage, de vagabondage, qui ne prétendent pas exprimer une vérité intangible. De plus les vins que l'on boit sont parfois à des stades différents de leurs évolutions. On ne retiendra donc de ces notes que les impressions d'un amateur au palais formé ou déformé par les vins anciens.

Le **Musigny blanc domaine Georges de Vogüé 2012** évoque la noix. Il est très minéral avec des agrumes, de l'acacia et du tilleul. Il a été soutiré il y a dix jours et se montre très ouvert. Il est à noter que le Musigny blanc s'appelle encore Bourgogne Blanc, car le domaine ne veut donner le nom de Musigny qu'à un vin de vieilles vignes. Du fait d'arrachages, le dernier Musigny blanc date de 1993. Les années suivantes sont des "Bourgogne Blanc" et reprendront leur nom de Musigny dans trois ou quatre ans.

Le **Chambolle Musigny domaine Georges de Vogüé 2012** est d'une année difficile. Le nez est fermé car en cave la température est très basse. Il fait froid dehors. L'attaque est très belle et le final est assez coincé. Il y a du bonbon sucré que l'on croque et un peu d'astringence. Le vin fermé est peu charmeur.

Le **Chambolle Musigny 1er Cru domaine Georges de Vogüé 2012** est en fait le Musigny de jeunes vignes, de moins de 25 ans, qui n'aura pas l'appellation Musigny. L'âge moyen des vignes est de 16 ans. Le gap est énorme avec le précédent. Le vin est riche, il a du fruit, opulent même s'il y a une astringence finale. Les fruits rouges et noirs sont très spontanés.

Le **Chambolle Musigny Les Amoureuses domaine Georges de Vogüé 2012** a un nez raffiné. Les vignes ont été plantées en 1964 et 1974. Le vin est raffiné, élégant et cohérent. Il y a de la confiserie de framboise et du poivre blanc.

Le **Bonnes-Mares domaine Georges de Vogüé 2012** est très différent. Il est plus subtil et plus intellectuel. Le fruit est moins apparent. Il a une astringence finale. On sent la myrtille, la prunelle, la feuille verte. Il a beaucoup de fraîcheur. La couleur du vin tend vers le bleu et le violet.

Le **Musigny Vieilles Vignes domaine Georges de Vogüé 2012** est d'un parfum riche et très cohérent. Très fermé, on sent sa grande énergie. Comme c'est le plus grand, c'est celui qui aura besoin de plus de temps pour s'exprimer. Il a une consistance de fruits rouges et noirs, de cassis. Son poivre est fort et le final est le plus riche, avec beaucoup plus de réserve. C'est le vin au final le plus long, malgré une mise de trois mois plus tardive.

Les 2011 sont bus de bouteilles et non plus de fûts.

Le **Chambolle Musigny domaine Georges de Vogüé 2011** montre une très grosse différence, car le vin est déjà buvable. C'est un très beau vin accueillant, d'un millésime précoce, évoquant la gelée de fruit.

Le **Chambolle Musigny 1er Cru domaine Georges de Vogüé 2011** (jeunes vignes du Musigny) a plus de végétal. Il est moins souriant que le Villages. Il va s'épanouir. On a une sensation de calcaire en final. Au réchauffement dans les mains, le vin devient plus sympathique.

Le **Bonnes-Mares domaine Georges de Vogüé 2011** a beaucoup de richesse, beaucoup de cohérence. C'est un grand vin. Le fruit est très bien mesuré. Le vin est superbe. François dit qu'il évoque le goûter de quatre heures.

Le **Musigny Vieilles Vignes domaine Georges de Vogüé 2011** a une magnifique matière. Il y a des fruits noirs. Il y a presque du gras tant le vin est soyeux et charmant. Minéralité, densité et réserve sont ses caractéristiques de grand vin. Je sens la peau de raison. Le vin titre 12,3°.

Le **Chambolle Musigny domaine Georges de Vogüé 2010** a une belle attaque mais un final rêche. Son parcours en bouche est assez court. Je préfère le 2011 à leurs stades respectifs de développement aujourd'hui. Au deuxième essai le vin est meilleur, avec un final plus sympathique.

Le **Chambolle Musigny 1er Cru domaine Georges de Vogüé 2010** a plus de consistance. Le final est plus riche. Il est assez strict, très droit, plus épuré. Il est minéral et de grande clarté.

Le **Bonnes-Mares domaine Georges de Vogüé 2010** est riche et plus joyeux. Il a un beau fruit épanoui, entre rouge et noir. Le final est un peu léger mais c'est un grand vin très fluide et très beau.

Le **Musigny Vieilles Vignes domaine Georges de Vogüé 2010** a une grande élégance et une belle richesse. Il est assez contenu. François dit : "c'est un lac d'eau très pure", car il est fluide et de grande minéralité. Je sens des fruits très purs à petits grains. Il a beaucoup de précision. Le vin est ensoleillé.

Cette dégustation est très intéressante car j'apprends beaucoup de choses. Jean-Luc, François et Eric ont en tête les données climatiques qui leur permettent de mettre ces vins en perspective. Je n'ai que mon palais pour juger de leurs qualités immédiates, celles du jour de la dégustation de vins dont les âges sont de 1, 2 et 3 ans, ce qui crée des différences considérables.

Vite, allons déjeuner, pour boire "en vrai" ce que deviennent les si belles promesses de ce domaine prestigieux.

Nous nous rendons à pied au **restaurant Le Millésime** avec nos musettes respectives. Nous avons un salon pour nous tout seuls aussi puis-je immédiatement procéder à l'ouverture de mon vin, qui est venu en voiture avec moi et a donc été agité. Imaginant que je bénéficierais d'une verticale extensive du Musigny, j'avais pris avec moi un vin pour qu'il permette une comparaison avec les plus vieux, mais dès mon arrivée au domaine, Jean-Luc m'avait dit que les réserves du domaine sont maigrelettes et que l'âge des vins du repas ne serait pas canonique. Tant pis, il faut prendre les choses telles qu'elles viennent, sachant que la générosité est là, puisque Jean-Luc Pépin est l'un des plus généreux lors des dîners de vignerons que j'organise chaque année. Mon vin a un bouchon qui vient bien, d'une grande souplesse qui laisse penser qu'il est plutôt de 1948 / 1950 que de l'année du vin, résultant probablement d'un rebouchage. Le parfum est splendide. De peur qu'il ne s'évanouisse du fait du chahut du voyage, il sera goûté en premier.

Le menu que je choisis est : queue de cochon en robe des champs, pulpe de haricots tarbais / fusette de filet d'oie, jus aux épices du Maghreb et pulpe de pois chiches.

La bouteille que j'ai prise en cave car je l'avais repérée et j'en attendais une belle surprise est une bouteille dont on ne voit que l'année, 1918. Comme on vient de passer une semaine à ne parler que de la future commémoration de la grande guerre, j'ai eu envie de l'apporter au domaine de Vogüé, domaine pour lequel j'ai les yeux de Chimène, ces yeux pleurant parfois sur l'inaccessibilité financière des vieux millésimes. L'étiquette de mon vin est en lambeaux mais en faisant un travail de Champollion, je risquerais ce nom : **Chambertin Thomas Bassot 1918** car il y a des lettres qui rendent cette hypothèse probable.

Le nez est très joli, très doux. En bouche, le vin est très doux, il a un peu de pruneau, il est velouté. J'ai peur qu'il ne décline, mais en fait c'est le contraire qui se produit. Il se renforce, prend de la consistance tout en gardant un charme velouté et doucereux.

Le **Bourgogne Blanc domaine Georges de Vogüé 1995** a un caractère lacté. Il est capiteux, opulent et généreux et s'associe très bien à la queue de cochon.

Le **Chambolle Musigny Les Amoureuses domaine Georges de Vogüé 2007** est frais, d'un beau fruit généreux mais gracieux. C'est un vin très plaisant. Il n'a pas beaucoup de puissance mais il a la spontanéité du fruit rouge. Il ressemble au 2012 que nous avons goûté en cave.

Le blanc fait lourd et pesant après le rouge. Il a un beau fruit jaune clair mais on sent les vignes jeunes. Il y a un peu de litchi. Le vin est capiteux.

Le 2007 auquel on revient est un vin de très grand plaisir. Il a un final en coup de fouet minéral.

Le **Musigny Vieilles Vignes domaine Georges de Vogüé 1996** a un nez superbe et profond. C'est un vin intense, riche mais de très grande subtilité. Sur l'oie, il ne cherche pas à s'imposer. François évoque, et c'est vrai, la peau blanche de pamplemousse. Le vin est riche, très gastronomique, rafraîchissant.

Le 1918 progresse et progresse, prenant de l'ampleur. Le 2007 confirme sa fraîcheur extrême.

Le **Bonnes-Mares domaine Georges de Vogüé 1980** a une couleur plus tuilée. C'est Alain Roumier qui a fait ce vin de 1956 à 1985. François Millet a pris sa suite en 1986. Ce vin a des caractéristiques de vin ancien, sans doute un peu plus que ne devrait son millésime. Il a des aspects de griotte et de kirsch mais aussi de bois marin car le sel affleure.

Sur l'oie, la fraîcheur du 1918 est incroyable. En résumé, le 2007 est très frais et aérien, le 1996 a une belle puissance et un grand équilibre, le 1980 s'améliore et perd un peu de son caractère évolué et le 1918 est magnifique avec une tenue exemplaire. Sa tension est inimaginable et son fruit très vivant.

Je quitte mes hôtes à toute vitesse, car je dois participer à une émission sur France Culture qui parle de bonne chère et de bons vins, ce qui ne m'empêche pas de les remercier pour le temps qu'il m'ont consacré et pour leur générosité. Le restaurant est agréable et le service attentif. Croisant au retour Frédéric Mugnier je lui dis que c'est assez curieux qu'au cœur de l'aristocratie viticole de la Bourgogne le restaurant ne fasse pas une cuisine plus simple qui se met au service des vins si prodigieux qui l'entourent. La cuisine est bonne. Mais elle doit comprendre qu'elle est au service des vins miraculeux de sa région et de sa commune !

Cette immersion dans le monde de Vogüé, par ses vins jeunes et par ses vins plus mûrs à table fut une grande réussite.

Amicales salutations de François Audouze