



wine-dinners

11 décembre 18

Bulletin 805 – François Audouze - 1

Dîner à Beaune au restaurant Le Conty, dégustation des 2014 de la maison Bouchard Père & Fils, dîner à l'Orangerie du château de Beaune avec un sublime 1918.



Le **Beaune Clos de la Mousse Bouchard Père & Fils**

1918 apporte la preuve, s'il en était besoin, que les grands vins sont éternels.

Le 17 novembre aura lieu le traditionnel dîner au château de Beaune où la maison Bouchard Père & Fils invite des amis juste avant la vente aux enchères des Hospices de Beaune. C'est la même date qui a été choisie par le mouvement spontané des « gilets jaunes » pour manifester sous une forme encore inconnue contre la politique du gouvernement. N'ayant aucune envie de me trouver bloqué sur les autoroutes par des manifestations non contrôlées j'ai préféré venir la veille du dîner prévu.

Heureusement j'ai une chambre, mais il n'y a rien d'inscrit à mon programme. Les événements des jours qui précèdent se succéderont si vite, je n'ai pas eu le temps de passer les coups de fil qui m'auraient permis de me joindre à des manifestations programmées par d'autres maisons. J'arrive donc à **l'hôtel de la Paix** vers 16h30 avec un agenda vide jusqu'au dîner du lendemain. Le concierge me dit que tous les grands restaurants vont être complets. Par un froid d'hiver je me dirige vers le centre-ville tout proche. Je passe saluer le patron du restaurant Ma Cuisine qui est très affairé et ne pourra pas m'inclure en passager clandestin à l'une des tables. Je vais alors rendre visite aux délicieux propriétaires de l'hôtel des Remparts où j'ai été maintes fois logé et avec qui j'entretiens des relations très amicales. Une collaboratrice de l'hôtel passe un coup de fil et réserve une table au **restaurant Le Conty**.

Bien qu'ayant la réservation, et ne connaissant pas du tout ce restaurant, je préfère m'y rendre. Il est autour de 18 heures. Le lieu est simple mais sympathique et je demande la carte des vins. Elle est

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25,](tel:0607814825) [email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

fournie et certains vins sont à des prix très convenables. Je scrute et mon choix sera un Clos de Tart 2009. Je demande à Johan de payer tout de suite la bouteille pour qu'on puisse l'ouvrir et je reviendrai dans une heure et demie la boire. **Johan** ouvre la bouteille et le parfum de ce vin est émouvant. Il y a une race sauvage dans ce vin tellement jeune. Je paie la bouteille et je retourne à mon hôtel heureux d'avoir trouvé ce que j'estime un bon plan.

Les rues de la ville sont très animées car partout c'est la fête. Les stands de dégustation se sont installés dans les rues que l'on a condamnées. Ainsi le restaurant Le Conty qui possède deux entrées distantes de quarante mètres sur la même façade, l'une pour le caveau et l'autre pour le restaurant, a installé entre les deux portes, le long de la façade, une broche qui doit bien faire entre quatre et cinq mètres. Sur la broche, on cuit le « bœuf de Beaune » qui a été élevé à la gêne de raisins des hospices de Beaune. Je ne connaissais pas la gêne (eh oui !) et on m'explique que c'est l'ensemble des résidus secs résultant du pressurage ou du foulage des raisins. C'est la rafle, mais un peu plus.

Je m'assis à la table réservée et décide de prendre douze escargots de Bourgogne, puis le bœuf de Beaune rôti à la broche par le chef **Laurent Parra**. Le **Clos de Tart 2009** servi à la température idéale est un vin de grande race. Il a une belle râpe qui évoque le fait que des rafles seraient restées dans le vin et n'auraient pas été utilisées pour éléver le bœuf de Beaune. Il soutient très bien la force convaincante des escargots et même leur tient tête. Pour la viande trois sauces sont possibles heureusement servies dans des pots et ne se mélangent pas à la viande délicieuse, goûteuse et fondantes. Je n'en utiliserai aucune.

Ayant pris pour dîner une très belle bouteille, le chef a ajouté pour moi des lamelles de truffe qui conviennent bien au vin. La générosité a toujours une réplique et j'offre au chef un verre de mon vin. Il est sympathique et bon vivant et passe son temps ce soir à la broche car des passants de passage (eh oui !) peuvent eux aussi s'offrir des tranches de cette belle viande.

Ce Clos de Tart est un grand vin magnifiquement fait, précis, droit, généreux et de grande longueur et la râpe lui donne de la noblesse. Je suis aux anges. Etant seul, il reste beaucoup dans la bouteille, aussi je commande un demi-pigeon cuit avec une sauce aux vins de Beaune et avec des girolles. Ce qui arrive sur table n'est pas un demi-pigeon mais un pigeon entier car le chef voulait me gâter. La viande est goûteuse, mais la sauce effarouche le vin. Je finis calmement le vin qui reste sans plat et sans dessert et j'en profite au moins autant qu'avec un plat car le vin est de cette Bourgogne noble et sauvage que j'adore. Sa longueur est la signature d'un très grand vin.

En rentrant à l'hôtel, j'ai un sourire de contentement profond, car le hasard m'a souri. J'aurai très certainement le sommeil des gens heureux.

Le lendemain, veille de la 158^{ème} vente des vins des Hospices de Beaune, la ville de Beaune fourmille de gens venus de toute la planète pour cette fête du vin. C'est aussi le jour des gilets jaunes. A 18 heures, la **maison Bouchard Père & Fils** reçoit une cinquantaine de personnes en son siège pour une dégustation de millésimes récents avant le dîner qui se tiendra dans l'orangerie du château de Beaune. D'habitude, pour la dégustation des vins récents, nous sommes assis et nous pouvons prendre des notes. Pour cette fois la dégustation se fait debout, ce qui entraîne que l'on est plus enclin à bavarder avec des invités qu'à juger et de plus écrire sur les papiers qui ont été fournis lorsque l'on est debout avec un verre en main est chose difficile. Aussi mes commentaires sur ce qui a été bu seront très succincts et incomplets.

Le **Savigny-lès-Beaune Les Lavières Domaine Bouchard Père & Fils 2014** est très rond, doux, agréable et de belle longueur. C'est le premier vin que je bois et mon avis est positif car je reconnais le talent de la maison Bouchard Père & Fils.

Le **Volnay Les Caillerets Ancienne Cuvée Carnot Domaine Bouchard Père & Fils 2014** a un nez strict mais en bouche une belle douceur. Il est un peu plus rêche mais il est grand.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Domaine Bouchard Père & Fils 2014** est un vin que je chéris tout particulièrement à la fois pour son histoire et pour son goût splendide. Ce 2014 est magique, tout doux et grand. Je l'adore.

Le **Pommard Les Rugiens Domaine Bouchard Père & Fils 2014** est un peu râche mais il est ample. Il est puissant et je le considère comme une heureuse surprise par rapport à ce que j'attendais.

Après les premiers crus et avec le **Corton Domaine Bouchard Père & Fils 2014** on passe maintenant aux grands crus, et ça se ressent dans ce vin très racé, tout en finesse et très long.

Le **Bonnes-Mares Domaine Bouchard Père & Fils 2014** a un nez très doux et une belle mâche. **Frédéric Weber**, maître de chai, qui présente les vins nous signale les goûts de violette et de myrtille qui sont les marqueurs des Bonnes-Mares.

Le **Chambertin Clos de Bèze Maison Bouchard Père & Fils 2014** a beaucoup de charme et de délicatesse. C'est un vin de Bouchard que j'aime particulièrement.

On nous sert ensuite le même vin mais de 2017. Le **Chambertin Clos de Bèze Maison Bouchard Père & Fils 2017** est tout aussi délicat, mais l'ambiance étant à discuter, je n'ai pas eu l'occasion d'analyser les différences entre les deux millésimes.

Chez Bouchard on déguste les vins blancs après les rouges et c'est une bonne chose « blanc sur rouge, rien ne bouge, rouge sur blanc, tout fuit le camp » dit l'adage. Ainsi le premier blanc paraît délicieux, comme si le palais l'attendait. Le **Beaune Clos Saint-Landry Domaine Bouchard Père & Fils 2013** a beaucoup de charme après les rouges et il a un nez très parfumé.

Le **Meursault Genevières Domaine Bouchard Père & Fils 2013** me plaît beaucoup. Il est délicieux et grand.

Le **Meursault Perrières Domaine Bouchard Père & Fils 2013** a un nez très soufré, pétrolé. En bouche il a beaucoup de caractère.

Les grands crus viennent maintenant. Le **Corton-Charlemagne Domaine Bouchard Père & Fils 2013** n'est pas le plus puissant des Corton-Charlemagne mais il est agréable et très fluide.

Le **Chevalier-Montrachet Domaine Bouchard Père & Fils 2013** est puissant et très grand. Le **Montrachet Domaine Bouchard Père & Fils 2013** est encore plus grand, il a la majesté d'un vin fabuleux.

Le **Chevalier-Montrachet Domaine Bouchard Père & Fils 2017** est un beau vin mais très jeune. Il est subtil et parfumé.

Après cette dégustation de grands vins au cours de laquelle nous avons plus bavardé que réellement analysé, nous traversons la rue pour nous rendre au **château de Beaune**. Nous sommes une cinquantaine, tous proches des dirigeants des maisons Henriot et Bouchard. L'apéritif dans le salon intimiste au parquet marqueté en bois précieux se prend avec le **Champagne Henriot Cuvée Hemera 2005**. La Cuvée Hemera est le nouveau champagne de prestige de la maison Henriot et 2005 est le premier millésime de cette cuvée, appelée à remplacer la cuvée des Enchanteleurs avec une philosophie différente fondée sur la fraîcheur et la légèreté, selon la formule de la maison Henriot : « le temps devient lumière ». Il est fait par moitié de pinot noir et de chardonnay.

Ce grand champagne est encore meilleur après la dégustation que nous venons de faire. Je le sens promis à un bel avenir. Il est délicieux sur les gougères traditionnelles du lieu.

Nous passons à table dans **l'Orangerie du château**. Le menu est : ravioles de foie gras, consommé de bœuf à la truffe / magret de canard, jus aux baies de cassis / assiette de fromages / saint-honoré.

Sur les ravioles nous avons deux vins. Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Domaine Bouchard Père & Fils 2008** est d'une parcelle, la Cabotte qui est incluse dans le territoire du Montrachet et mériterait d'en avoir l'appellation. C'est un vin que j'adore, complexe, riche et généreux. Le 2008 est encore bien jeune.

Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Domaine Bouchard Père & Fils 1998** a une couleur plus ambrée que le 2008, d'un ambre léger. Le vin montre une belle maturité. Il est beaucoup plus large et puissant que le 2008. L'accord avec le plat délicieux est surtout trouvé sur le consommé subtil et gourmand qui réchauffe les arômes du vin.

Le **Corton Domaine Bouchard Père & Fils 1988** me paraît dévié et Frédéric Weber qui est à ma table confirme que la bouteille n'est pas parfaite. On en apporte une seconde qui est bouchonnée, aussi va-t-il va lui-même chercher une bouteille qui soit parfaite, et elle l'est. Le vin est vif, profond, très long. Il est très expressif. La sauce du magret de canard est trop marquée pour le vin rouge et lorsque j'essaie ce plat avec La Cabotte 1998, l'accord se fait plus naturellement.

Le **Beaune Clos de la Mousse Bouchard Père & Fils 1918** est le clou de ce dîner, car c'est un vin qui a juste cent ans. Sa couleur est superbe, d'un rouge sang. Le vin est marqué par une belle acidité et les fruits rouges qui apparaissent sont riches. Le vin est gourmand. Autour de la table les avis sont partagés et Sylvain Pitiot l'ancien directeur du Clos de Tart ne met pas ce vin en premier dans son classement alors que je le mets premier comme d'autres convives autour de la table. C'est une question de goût. J'ai eu la chance de boire la lie qui est d'une richesse extrême. C'est l'âme du vin et je suis sous son charme.

Le **Champagne Henriot Rosé sans année** accompagne le dessert superbement exécuté. Mais il n'est pas le mieux adapté au dessert. J'aurais bien vu une cuvée des Enchanteleurs assez ancienne pour soutenir le beau dessert.

Le thème du dîner était les années en 8 pour accompagner la vedette, un vin de cent ans. La générosité de la maison Bouchard et de son président **Gilles de Larouzière** est extrême. Ce dîner et l'ambiance sont des souvenirs précieux.

Amicales salutations de François Audouze