



wine-dinners

10 janvier 19

Bulletin 809 – François Audouze - 1

Salon Vinapogée avec des stands où des vignerons présentent des vins anciens et un atelier que j'anime sur des vins anciens, déjeuner au restaurant Michel Rostang avec des vins inattendus.



Cet improbable **Meursault Aligoté Magnien Frères 1927** s'est montré brillant. Il faut savoir prendre des risques.



Vinapogée est un salon de vins où des vignerons font goûter des vins qui ont atteint une maturité suffisante pour donner du plaisir et pour donner envie d'attendre cette maturité, au lieu de boire des vins impubères. Dès le début, j'ai voulu apporter mon soutien à cette initiative en faisant goûter des vins anciens. L'atelier que j'anime présente deux vins dans deux années différentes. Je suis content car **David Hairion**, l'animateur et organisateur de Vinapogée, m'a fait savoir que mon atelier a été le premier à avoir fait le plein des inscriptions.

Nous sommes une bonne vingtaine dans la salle des ateliers. Dans un exposé préalable je parle de ma passion des vins anciens et de ma volonté d'aider à ce que l'on boive les vins à maturité. Je présente ensuite le Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion en deux millésimes, 1995 et 1955. L'atelier est à 14h30 et j'ai ouvert les vins à 11h30. Le **Château Canon La Gaffelière 1995** n'est pas franchement un vin jeune car il est épanoui et offre un fruit d'une rare générosité. Ce vin c'est Alain Delon quand il avait 20 ans. Le **Château Canon La Gaffelière 1955** est plus rond mais a perdu du fruit au profit de complexités plus assemblées. Il est rond et loquace. Je suis bien embarrassé de savoir lequel je préfère car les deux ont leur intérêt. J'avais pris la précaution de dire que je ne voulais pas « prouver » la supériorité des vins anciens, mais donner l'occasion à chaque participant de se trouver en face de deux « moments » d'un même vin. Les participants sont dans le même doute que moi, car les deux vins sont absolument intéressants. Ils ont pu vérifier qu'un vin de 63 ans a encore beaucoup de choses à dire.

Nous passons ensuite à deux versions d'un vin que j'adore, le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils dans les années 2003 et 1962. Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2003** est le vin bourguignon joyeux et agréable à boire. Tout en lui est naturel. Pour le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962** il y a deux bouteilles. Une a un nez un peu viandeux, mais une bouche suave, excitante. L'autre a un nez beaucoup plus civil et en bouche il est moins canaille que l'autre. Contrairement aux bordeaux je suis moins embarrassé pour choisir, car le 2003 est très jeune, mais je constate que la différence se ferait d'une façon beaucoup plus nette si l'on avait un plat sur lequel le 1962 brilleraient encore plus. Voilà

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

une idée à retenir pour le prochain Salon Vinapogée : il faut le support d'un plat pour apprécier le plus ancien.

Aux questions que j'ai eues en cours d'atelier puis après, j'ai pu constater que cette présentation a beaucoup intéressé les amateurs présents et leur a donné envie d'explorer un peu plus les vins anciens. C'est ce que je souhaitais susciter.

A côté des ateliers il y a les stands des vignerons présents. Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2002** est une merveille de fluidité. Il est noble et aussi gourmand.

Au stand du domaine René Bouvier je goûte un **Racine du Temps très vieilles vignes Gevrey-Chambertin 2005** d'une grande délicatesse et subtilité. Cela me donne envie de connaître mieux ce domaine.

Au Domaine du Clos des Fées je bois **La Petite Sibérie, Côtes du Roussillon Villages, rouge 2001**, premier millésime d'Hervé Bizeul et j'avoue que j'adore ce vin puissant et généreux qui sait être porteur d'émotion.

Au Château Guadet, le seul bordelais rouge présent, j'ai bu **Château Guadet Saint-Emilion Grand Cru 2004** que j'aime pour sa franchise. Le **Gevrey-Chambertin Les Cazetiers Louis Jadot 2007** est d'une rare finesse. Le **Chinon Les Varennes du Grand Clos Domaine Charles Joguet 1998** me montre, comme chaque année, à quel point ce domaine de Chinon fait des grands vins. J'ai encore la mémoire du 1990 exceptionnel. Ce 1998 s'inscrit dans la lignée.

La famille Devillard, propriétaire en Bourgogne du Château de Chamirey et autres vignobles a acquis récemment le domaine Rolet en Jura. Le **Poulsard Vieilles Vignes Arbois rouge domaine Rolet 1986**, en magnum est un rouge de très haute qualité. J'avoue que je ne m'attendais pas à un vin aussi réussi. Le **Côtes-du-Jura blanc domaine Rolet 1989** est plus attendu. Il est bon mais je préfère le **Vin Jaune Arbois domaine Rolet 1985** ample et gastronomique. On m'a appelé au secours pour tirer le bouchon d'un clavelin de vin jaune, beaucoup trop long pour ce type de bouteille, qui ne voulait pas sortir. Tel Zorro, je n'ai pas résisté au plaisir d'aider.

Comme chaque année je retrouve le souriant propriétaire du domaine Rolly-Gassmann dont je goûte quelques vins succulents dont un **Gewurztraminer Hagenau de Bergheim, Sélection de grains nobles, domaine Rolly-Gassmann rouge 2007** très convaincant. Le **Porto Single Harvest Taylor's 1966** a un finale d'une rare fraîcheur qui signe un très grand porto.

Le programme comportait ensuite une Paulée au restaurant Macéo avec un dîner. J'ai préféré ne pas donner suite à cette invitation car le lendemain j'ai un programme chargé. Vinapogée réunit des vignerons et des amateurs pour déguster des vins à un stade où le plaisir de boire existe. J'espère continuer à soutenir cette belle cause.

C'est par Instagram qu'un comédien célèbre m'a contacté par curiosité de ce que je fais. J'ai eu envie de le faire entrer dans 'mon' monde des vins anciens. Nous serons quatre à déjeuner au **restaurant Michel Rostang**, le comédien qui m'avait contacté, un autre comédien de ses amis, un ami belge du premier comédien et moi. Je suis arrivé à 10h45 au restaurant pour ouvrir mes quatre bouteilles de vins qui ne sont pas des 'vins d'étiquettes', et qui ont des années comprises entre 1927 et 1943. J'aime prendre des risques. J'ai aussi apporté les fonds de bouteilles des deux Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2003 et des deux Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962 que j'avais fait goûter hier dans un atelier du salon Vinapogée. Ayant fini les ouvertures à 11h20 j'attends en me promenant dans le quartier l'arrivée de mes convives. Avant que le déjeuner ne démarre vraiment, je fais apporter des morceaux de pâté en croûte pour que nous goûtions les fonds des quatre bouteilles de Beaune Grèves. Ce qui me frappe instantanément, c'est que les vins ont fortement profité de l'aération qu'a donnée ce jour supplémentaire. Les deux 2003 sont larges et souriants et les deux 1962 sont glorieux, le nez imprécis de l'une des bouteilles ayant disparu, les deux vins se montrant également brillants. Mes convives sont subjugués par la grandeur de ces **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962**.

J'avais eu le temps de réfléchir avec le chef du restaurant, **Nicolas Beaumann**, au menu qui sera : langoustines / jarret de veau / foie gras poché. Le dessert sera choisi plus tard. Le chef du restaurant, spontanément, et cela m'a plu, a proposé de simplifier les recettes des plats de la carte pour les vins.

Nous commençons par un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005**, apporté par Stéphane, le comédien qui avait créé le contact avec moi. Le parfum du 2005 est diabolique. Quelle présence dans ce nez. Ce Comtes de Champagne, dans cette année, est une vraie réussite. Il est très flexible avec les amuse-bouches aux goûts variés.

Le **Meursault Aligoté Magnien Frères 1927** avait un bouchon qui est venu entier, d'une totale perfection. Je me demande si la bouteille a été reconditionnée, mais qui s'amuserait à reboucher un meursault aligoté de 1927 ? La couleur du vin est très ambrée et très jolie. Le nez est vif et racé. En bouche l'acidité est d'une folle jeunesse. Le vin est vif, jeune, intemporel et d'une mâche agréable grâce à la délicatesse de ses complexités de fruits jaunes et dorés. Ce vin est assez irréel. Il s'adapte très bien à la langoustine reconstituée dont le croquant n'est pas assez affirmé. J'avais mis ce vin sans savoir ce qu'il donnerait, car c'est une inconnue, et il s'est révélé d'un niveau très au-dessus de mes attentes.

Le jarret de veau est généreux et remarquablement cuit. Le **Musigny 1929** de producteur ou plutôt négociant inconnu (on ne lit sur l'étiquette que « Les Vins de Bourgogne », en plus de Musigny) est d'une superbe couleur rouge sang. Le nez est intemporel et riche et en bouche on boit un Musigny hyper puissant, riche, à qui on donnerait volontiers cinquante ans de moins. Il se trouve que j'ai eu l'occasion de boire ce même vin à l'académie des vins anciens il y a une quinzaine d'années avec Aubert de Villaine qui lui reprochait d'être hermitagé. Il l'est évidemment, mais il y a prescription et ce qui est dans le verre est guerrier, puissant et plaisant.

A côté de lui, il y a le **Corton Clos du Roi L.A. Montoy 1929**. Je connaissais déjà ce vin que j'adore. Celui-ci est encore plus brillant que la mémoire que j'en ai. Il a l'opulence joyeuse que donne l'année 1929 mais il est d'une sensualité rare, très féminine, avec un fruit rouge que le Musigny n'a pas. Les deux rouges de 1929 cohabitent très bien sans se nuire, mais mon cœur va tout droit vers la délicatesse infinie du Corton. Nous buvons une bouteille sans le moindre défaut qui ferait pâlir d'envie tous les vins de moins de trente ans classés à 100 points par Robert Parker.

Le quatrième de mes apports au-delà des quatre fonds de Beaune Grèves est un **Châteauneuf-du-Pape Paul Etienne 1943**. Voilà une bouteille très rare et d'une grande beauté. Lui aussi n'a, dans sa couleur, aucune trace de tuilé. Il est rouge et beau. Le nez est aussi précis que celui des vins précédents, et la bouche est généreuse, directe, franche, solide. C'est un vin droit, courtois et de plaisir. Mes convives qui sont de solides amateurs de vins sont assez subjugués par le fait que mes quatre vins sont parfaits. François-Xavier qui pratique les bons restaurants et les bons vignerons est étonné par ce tir groupé de vins excellents. Alors, nous batissons tous les projets possibles pour nous retrouver autour de tels vins.

Pour les fromages nous goûtons à l'aveugle l'apport de François Xavier. Reconnaître Sauternes n'est pas difficile. L'année pose plus de problème mais je lance au troisième essai la bonne réponse. Le **Sauternes Nicolas 1959** est un sauternes d'assemblage fait par la cave Nicolas. Sa couleur est d'un ambre doré peu foncé et le vin est particulièrement agréable et serein. Il se boit sur des fromages aux pâtes persillées. Il est suivi par un **Muscat Clos Saint Landelin Vorbourg Sélection de Grains Nobles René Muré 2001**. Si l'Alsace se reconnaît tout de suite jamais je n'aurais donné une année aussi jeune, car ce vin fait plus ancien. Sa jolie fluidité le rend charmant et frais, malgré ses 13,5°. Là aussi il s'agit d'un très joli vin. On ne boit pas assez de vins d'Alsace, si cristallins.

Le dessert est choisi en fonction du **Porto Graham's Vintage 1977**. Il sera au chocolat. Le Porto est agréable et frais, fluide comme les grands portos. Il titre 20,7°.

Il me restait un fond de bouteille de **Marc du domaine d'Ott 1929** que j'ai ajouté pour que mes apports de 1929 soient de trois. Il est toujours aussi exceptionnel de douceur, ce qui n'est pas la qualité première des marcs.

Le service du restaurant Michel Rostang a été exemplaire pendant les plus de quatre heures qu'a duré ce déjeuner. **Baptiste** a fait un travail de sommellerie d'une exactitude parfaite.

Mes trois nouveaux amis se sont montrés des convives passionnats. Nous avons parlé de vins essentiellement et j'ai senti à quel point ils sont attentifs à ce qu'ils boivent. Je suis très content de cette rencontre et bien sûr de la performance de mes vins mais aussi de la performance de leurs vins. L'idée de faire un prochain dîner sur la scène d'un théâtre que possède l'un des trois est amusante. Explorer de nouvelles ambiances sera un plaisir de plus. Vite, remettons le couvert !

Amicales salutations de François Audouze