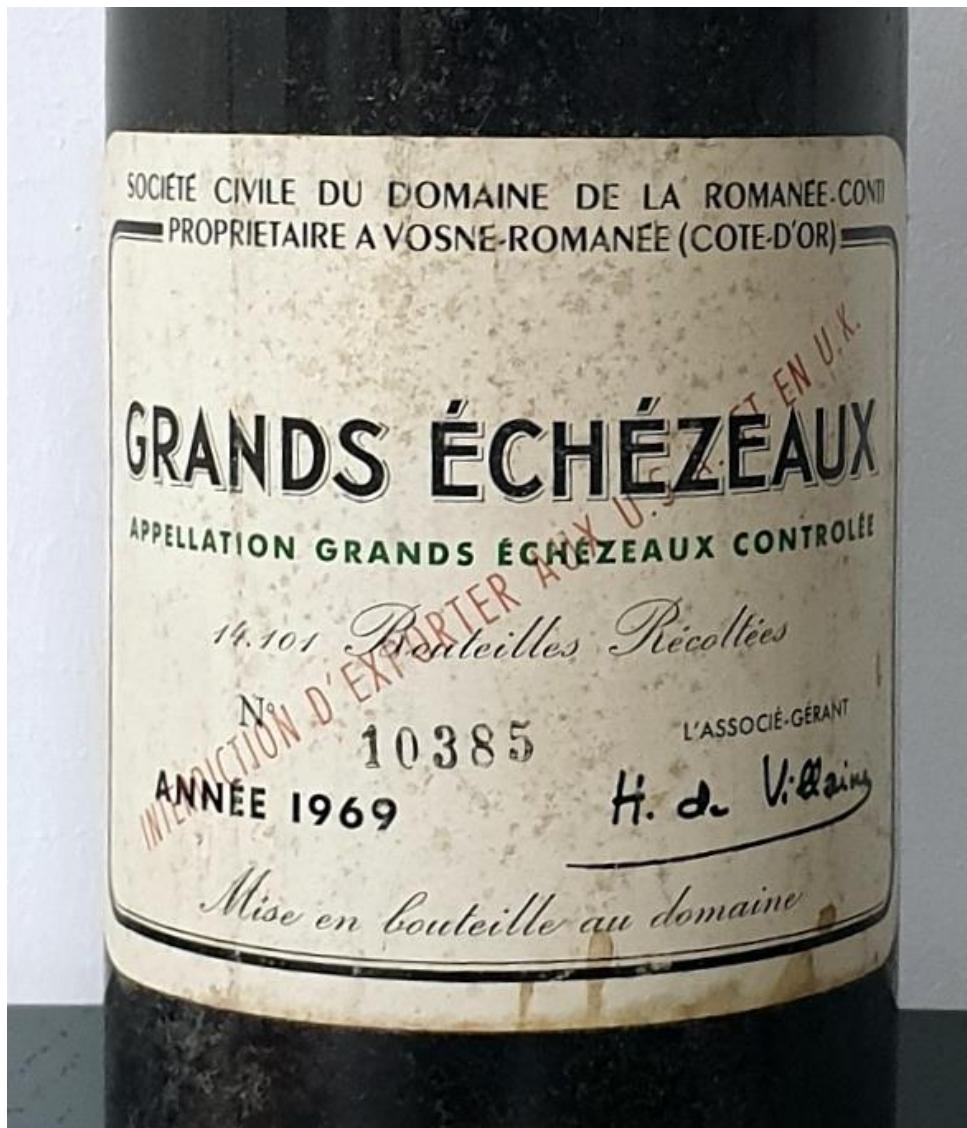


Déjeuner de conscrits au siège du Yacht Club de France, dîner de famille avec de très grands vins, déjeuner au restaurant Yam'Tcha, introduction à la dégustation des vins du domaine de la Romanée Conti au siège de Grains Nobles.



Ce **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1969** a montré tout ce qui fait la subtilité des vins du domaine.

C'est le dernier déjeuner de l'année avec mes amis conscrits, au siège du **Yacht Club de France**. L'apéritif est copieux, avec des cochonnailles de grande qualité et des rillettes de la Belle-Îloise. Il y a une 'Thoïonade', mousse de thon aux olives et câpres, une 'sardinade' aux deux olives, des rillettes de lieu au poivre de Sichuan, des rillettes de maquereau au citron vert et une mousse de homard au cognac. Tout cela est délicieux et je préfère la sardinade suivie des rillettes de maquereau, le homard en mousse étant le moins excitant. Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs sans année** d'une première bouteille me semble avoir un léger défaut. La deuxième est beaucoup plus joyeuse, vive et pimpante, champagne à l'aise sur toutes ces saveurs marines. Une troisième bouteille me semble

encore meilleure et je m'en réjouis. On me dit qu'il s'agit du **Champagne Delamotte Blanc de Blancs Millésimé 2007**. Ceci explique cela. Il est brillant.

Le menu mis au point par le directeur **Thierry Le Luc** avec le chef **Benoît Fleury** est : autour du foie gras et de la truffe / velouté de céleri aux noix de Saint-Jacques rôties, truffe et fenouil confit / fromages de la Loire d'Éric Lefebvre / assiette gourmande de Mini.

Nous attaquons le premier plat avec un **Château Suduiraut 1998** ensoleillé et doté d'une forte empreinte. Certaines des variations du plat pourraient être associées avec le champagne ou un vin rouge mais globalement, aussi bien le brick que le foie sur du pain d'épices cohabitent bien avec le sauternes puissant. Le plat est bon et l'accord se trouve.

Le plat de coquilles Saint-Jacques est probablement le meilleur plat que j'aie mangé en ce lieu et j'ai félicité chaleureusement le chef de cette réussite. Le **Château Beychevelle Saint-Julien 2009** est un vin puissant qui évoque une puissante truffe et un bois de belle noblesse. Le vin est riche, dans des tendances post-parkériennes, dont la générosité est plaisante à boire. Sa cohérence le rend aimable alors que son message est assez simplifié. Il vieillira sans doute très bien.

Les desserts sont un patchwork aux multiples facettes, comme l'étaient les variations sur le foie gras et le résultat est convaincant. On revient vers le Champagne Delamotte 2007 toujours aussi vif et plaisant.

Le repas se conclut avec un **Vieil Armagnac Sempé 1990** mis en bouteille en 2015. Ce repas au Yacht Club est particulièrement réussi, comme le service d'**Amandine**.

Il y a environ un mois, j'avais bu dans ma cave avec un ami un Tokaji 1860 apporté par lui que Christie's estimait plus probablement de 1840 et un Madère de ma cave, daté par la forme de la bouteille autour de 1740. Il restait du vin dans chacune de ces bouteilles et j'ai eu envie que mes enfants goûtent ces vins ancestraux. J'ai ajouté d'autres vins pour faire un dîner cohérent.

A 16h30 à la maison j'ouvre le Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1969 au niveau un peu bas dans le goulot, et dont l'odeur n'est pas très plaisante. Le réveil du vin aurait-il lieu, je ne suis pas encore affirmatif. Le Champagne Salon magnum 2008 est ouvert dès 17 heures car j'ai envie que ce jeune champagne soit plus large au moment de le boire. Le parfum senti au goulot est divin.

Mon fils et ma fille cadette sont présents auprès de mon épouse. Pour l'apéritif il y a une poutargue bien moelleuse que ma femme trouve salée, ce qui ne me gêne pas car le champagne apaise la bouche. Il y a aussi des chips au caviar et des tranches de boudin à la truffe juste poêlées. Le **Champagne Salon magnum 2008** est noble et fier. Il est délicieusement équilibré. En bouche, son empreinte parfaitement dosée me fait penser à Fred Astaire dansant avec Cyd Charisse car tout semble si simple et si élégant. C'est un champagne qui sera grand dans quelques années mais qui est d'un raffinement idéal maintenant. Les tranches fines de coquilles Saint-Jacques crues surmontées de caviar oscière accroissent la vivacité du champagne.

Le poulet assorti d'un gratin dauphinois est associé au **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1969** dont le parfum est devenu ce qu'il doit être, délicat et fin. La couleur du vin est d'un rouge clair en début de bouteille et plus foncé en fin de bouteille avec très peu de lie. Mes enfants se pâment car ce vin est d'une noblesse extrême. L'attaque est de fruit que je ressens rouge quand mes enfants ressentent des fruits d'automne voire un peu de sous-bois, la fin de bouche est d'un sel dosé et noble. Le vin est long, subtil. J'aime son côté râche de milieu de bouche. Le vin est l'expression aboutie des vins du domaine de la Romanée Conti, une des plus belles qui soient à ce stade de la vie du vin. Les cinq heures d'aération lente du vin lui ont été très profitables.

Aucun plat n'accompagnera les deux ancêtres. Le **Tokaji probable 1840** a une jolie couleur beaucoup plus claire que son voisin, le **Madère vers 1740** dont la couleur d'un rouge sang intense a des reflets ocres. Le Tokaji a une attaque citronnée évoquant la peau de citron et c'est en fin de bouche que l'on sent les grains de raisin pressés qui signent le Tokaji. Mais l'acidité du vin l'écarte un peu du goût traditionnel.

L'attaque du Madère est impressionnante de fruit et de joie de vivre. C'est un vin de plaisir parfaitement accompli, alors qu'il a plus de 270 ans. Il a conservé une fraîcheur incroyable. C'est un vin vif, pénétrant, beaucoup plus plaisant que le Tokaji subtil et étrange.

Lorsque j'ai dégusté le Madère la première fois, j'ai pensé qu'il était plus grand que les vins de Chypre 1845 que je vénère, mais aujourd'hui, avec un mois passé au frais, bouché dans mon réfrigérateur, je pense que les vins de Chypre ont plus de présence et un finale plus glorieux, ce qui n'enlève rien à la magie de ce vin qui a plus de cent ans de plus que les Chypre 1845.

Ma femme a acheté un Kouign Amann et nous avions eu précédemment la surprise de voir que ce dessert lourd et sucré s'accorde contre toute attente à un Yquem. J'ouvre donc un **Château d'Yquem 2002** en demi-bouteille qui confirme que l'accord existe. C'est un Yquem tranquille et expressif qui joue parfaitement son rôle car il expose toutes les facettes qui font le charme d'un Yquem jeune. Il n'est pas glorieux comme certaines années mais il est de très haute qualité et plait par son équilibre typé.

Pour mes enfants, la découverte de vins aussi anciens a été un plaisir rare. Personnellement je mets comme vainqueur de ces vins si disparates le Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1969, suivi du Madère 1740 et du Champagne Salon 2008. Ces repas de famille où l'on communie autour de vins rares sont des moments merveilleux.

Je vais déjeuner au **restaurant Yam'Tcha** avec une importatrice de thés de tous pays, qui fournit les plus grands restaurants et hôtels et donne des cours d'initiation aux thés. Elle a participé à quelques-uns de mes dîners. Le chef **Adeline Grattard** fait une cuisine élégante aux inspirations asiatiques qui s'associe aux choix de thés de son mari **Chiwah**.

Le menu unique, donné seulement en fin de repas, est ainsi composé : langue de veau et betterave / nem de légumes / héliantis et œuf de truite // pagre au sel et fumé, agrumes et carambole / bouillon de poivre des cimes et rose, fansi, crevette et encornets / entrecôte de wagyu japonais, packchoï, huîtres et algues moustaches / pintade cuite pendue, cristal balls de champignons, sauce shaoxing et vinaigre / bao stilton et cerise amarena / fromage de brebis et noix de pécan, boule de riz, coing et dattes.

Ce menu sera accompagné de thés différents à chaque plat, servis par Chiwah, et j'ai choisi un **Champagne V.O. Jacques Selosse dégorgé en juillet 2016** qui a donc un peu plus de trois ans de dégorgement, ce qui est idéal. Le champagne a une couleur qui commence à se doré, la bulle est active et fine, le nez est intense et en bouche ce champagne est ingambe, entraînant et hautement gastronomique.

Les thés sont très différents et certains accords se font, mais d'autres n'apportent rien au plat auquel ils sont dédiés. Avec la spécialiste des thés, nos avis sont souvent les mêmes et les réactions identiques. J'avoue que je n'ai pas été totalement convaincu car presque toujours, l'accord avec le champagne est plus brillant, le champagne rehaussant le plat et prolongeant sa trace en bouche alors que plusieurs fois le thé freine le goût.

Il faut dire cependant que lorsque l'accord se fait, lorsque le thé prolonge le plat, on est dans une zone de subtilités très intéressantes. Il y a en effet dans la cuisine d'Adeline de beaux raffinements.

Je suis lassé des accords terre-mer qui sont un peu trop à la mode. Qu'apporte une huître à une virile chair de wagyu ? On ne peut pas dire que ce n'est pas possible. Mais pour mon goût marqué par la recherche de cohabitation avec les vins anciens, ça n'apporte rien. Et le thé a du mal à se trouver avec des saveurs aussi dissemblables.

Les chairs sont superbes, pagre, coquilles, encornets, wagyu, pintade et les puretés sont là. Lorsque je reviendrai, le repas sera au champagne, car mon palais n'est pas encore assez asiatique pour que je succombe au thé. Ce sera pour le grand talent d'Adeline Grattard, que j'apprécie, considérant que je ne suis pas encore perméable aux talents des thés.

Chaque année, **Aubert de Villaine**, gérant de la Romanée-Conti, vient présenter au siège de « **Grains Nobles** » les vins qui viennent d'être mis en bouteille. Il s'agira du millésime 2016. Trois vins n'ont pas été produits du fait de fortes grêles, aussi seront-ils remplacés par des 2007.

Dans la cave de dégustation, **Pascal Marquet** gérant de Grains Nobles accueille les participants qui sont le plus souvent des habitués, Aubert de Villaine, **Bernard Burtschy** et Marie-Ange Gorbanovsky la réalisatrice d'un film « l'Âme du vin » qui l'a conduite à passer trois ans en Bourgogne et à recueillir les propos de nombreux vignerons dont Aubert de Villaine.

Aubert de Villaine présente le contexte du millésime 2016 : « la nature nous a causé du tracas ». L'année a eu deux visages. Un début d'année difficile, puis un printemps très difficile. Début avril il y a eu du beau temps mais le vent du nord a apporté le gel. Le 27 avril Echézeaux et Grands Echézeaux ont gelé à 90%. Le mauvais temps a continué et il a fallu lutter contre le mildiou et l'oïdium. La floraison ne s'est pas trop mal passée mais elle a duré trois semaines, ce qui a créé des hétérogénéités. A partir du 15 juillet il y a eu le deuxième visage de l'année avec un temps très beau jusqu'aux vendanges. Les orages du 15 août étaient nécessaires car il y avait une canicule. Deux pluies du début septembre ont apporté de l'humidité. La maturation a été très rapide à la fin. Le pinot noir a mûri très vite. On était prêt à vendanger dès le 15 septembre mais on a attendu et on a vendangé le Corton le 22 septembre. Les vendanges des rouges se sont poursuivies jusqu'au 30 septembre. Des 10% restants des Echézeaux et Grands Echézeaux on a obtenu des grappes qui ont fait des vins magnifiques qui seront gardés en magnums et seront « libérés » dans quelques années.

Aubert de Villaine estime que tout ce qui permet de faire de grands vins a été réuni en 2016. C'est ce que nous allons vérifier maintenant.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. J'ai vu le film l'Âme du Vin de Marie-Ange Gorbanovsky, d'une très grande délicatesse que tout amateur de vin se devrait de voir, tant le rythme du film, les images et les commentaires sont d'une grande poésie. Il faut fouiller sur internet pour trouver où il se voit.