



wine-dinners

02 juin 20

Bulletin 874 – François Audouze - 1

Pendant le confinement, plusieurs occasions de boire des vins, dont un sublime Chambertin Coron Père & Fils 1929.



Ce **Chambertin Coron Père & Fils 1929** est un vin qui frôle la perfection.

Nous sommes le 13 avril, le lundi de Pâques. Le 243^{ème} dîner était le 12 mars. J'avais décidé de faire diète et un maximum de sport. C'est ce que j'ai fait. La balance m'en a récompensé. Et en ce mois de 31 jours, j'aurai donc bu seulement quatre demi-bouteilles, dont trois de 1929 et une de 1948. Et comme j'ai utilisé ma timbale, la consommation d'alcool est infinitésimale sur cette période.

Et cela m'a donné une idée. J'ai toujours considéré que ma femme ne buvait pas, je ne boirais pas à la maison, car le vin, c'est le partage. Mais vu le nombre de bouteilles qu'il faut boire très vite car depuis de nombreuses années je ne prélevais quasiment rien dans cette cave, ça me donne envie de continuer à prélever de temps à autre une des bouteilles à risque. A suivre...

Continuant d'inventorier la cave, je prends en main une bouteille de **Vosne-Romanée Bouchard Père & Fils 1971**. Le niveau est convenable mais je vois que le bouchon a baissé dans le goulot. La moitié est dans le goulot, et l'autre dans l'air lorsque la bouteille est verticale. Il est urgent d'ouvrir cette bouteille qui est en danger.

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

Je la remonte à la cuisine et je découpe le haut de la capsule. Le bord du goulot est sale et des morceaux de poussière sont comme cristallisés. On voit dans le goulot du vin un peu sale qui est en suspension au-dessus du bouchon. J'essaie de piquer le bouchon avec la pointe d'une mèche mais rien n'y fait, le bouchon plonge dans la bouteille.

Je carafe le vin et le parfum que je sens est très conforme à ce que devrait être ce 1971. Aucun défaut évident n'apparaît. Nous verrons.

Lorsque je verse le vin dans un verre, le parfum est plus lisible et je le ressens limité. En bouche l'attaque est belle, celle d'un vin large. Le milieu de bouche montre une légère acidité que le nez ne désignait pas et le finale du vin montre une petite imprécision. Le vin est manifestement buvable, mais on est loin de ce que ce vin de ce domaine devrait offrir sur le millésime 1971. Il n'y a pas de secret, quand le bouchon est malade, le vin souffre. Je n'ai pas poursuivi au-delà de trois ou quatre verres.

Le lendemain, il est intéressant de vérifier. Le vin offre un nouveau visage. Il est plus carré et a des tonalités de vin torréfié. Il n'offre aucune émotion suscitant l'intérêt. Une fois de plus on peut vérifier que l'avenir du vin est directement lié à la bonne santé de son bouchon.

Cela fait un mois que nous sommes en confinement. Ce jour est important pour mon épouse et moi car nous fêtons notre 54^{ème} anniversaire de mariage. C'est l'occasion d'ouvrir une belle bouteille. Faisant l'inventaire de ma cave j'ai repéré des bouteilles qu'il faut boire vite. Je jette mon dévolu sur une bouteille de **Château Haut-Brion 1947** qui est à la limite basse de la zone de « basse épaule ». La couleur vue à travers le verre de la bouteille m'avait tenté.

A 16h30 j'ouvre la bouteille. Le bouchon est très sale sur le haut, au contact de la capsule. De la poussière noire colle à la capsule. J'estime nécessaire de lever le bouchon avec la grande mèche sans passer par la phase préalable de levée au tirebouchon limonadier. Je tire extrêmement doucement et j'arrive à lever entier le bouchon. Sur trois quarts de la hauteur, le bouchon est noir, comme rongé et heureusement le bas du bouchon est d'un beau liège sain. C'est étonnant que la noirceur ait envahi aussi profondément le bouchon.

Lorsque je sens le vin, un mot s'impose dans mon cerveau : pureté. Ce parfum assez discret ne semble pas avoir été affecté par la baisse de niveau. Nous verrons.

A 20 heures, nous passons à table. Après avoir grignoté quelques chips au fromage et à l'oignon, il y aura des pastillas à l'agneau, un saint-nectaire et des crêpes au sucre. Dans le verre le parfum du vin est pur, délicat et réservé. Le premier contact montre un vin délicat, noble aérien et fluide. Il n'y a aucun signe de puissance ce qui est un peu frustrant.

Mais après quelques verres, la puissance apparaît. Il y a du charbon, de la truffe noire et cette densité propre à Haut-Brion. Et progressivement il montre du charme. C'est manifestement un vin noble, mais je ne suis pas conquis. Et je comprends pourquoi. Le vin est "partage", et je n'ai pas de dialogue avec quelqu'un qui boirait le vin avec moi. Ma femme sent le vin. Elle sait interpréter les parfums, mais elle ne boit pas. Les sensations sont faites pour être partagées.

Je dirais de ce vin qu'il a la pureté, la noblesse et la fluidité, mais qu'il lui manque un peu d'extravagance, de séduction et de puissance. La lie m'a réconcilié avec lui car elle donne une expression plus intense et plus intime de ce grand vin de Graves.

Une semaine plus tard, c'est mon anniversaire. Le confinement pousse à l'audace dans les choix. En rangeant ma cave, j'ai retrouvé des demi-bouteilles de **Champagne Léon Camuset 1^{er} Cru** vinifié par la coopérative de Vertus. Je dois les avoir depuis plus de trente ans et l'une d'elles me semble indiquée pour le déjeuner. Mon grand-père avait une lointaine cousine, une Camuset, à qui il commandait son champagne, régulièrement présent sur sa table. Lorsque jeune enfant je servais la messe à la chapelle où un moine, le Père Jean venait officier en collaboration avec le curé local, cette cérémonie religieuse était suivie de bombances païennes et pantagruéliques car le Père Jean venait chercher la contribution annuelle que lui offrait mon grand-père. Bons vins, large chère, alcools, cigares et des propos de table enjoués. Mon grand-père disait toujours : lorsque je sers ce champagne

sans montrer l'étiquette, tout le monde l'adore. Lorsque je la montre, tout le monde boude ce champagne. J'imaginais donc que mon grand-père avait trouvé une pépite et plus tard, quand j'ai commencé à acheter du champagne, ce fut à cette lointaine cousine. La demi-bouteille que je vais boire est un vestige de cette époque.

Le bouchon vient sans aucun pschitt, il est très court et resserré dans sa partie basse, ce qui lui donne plus de trente ans. La couleur est d'un ambre affirmé et très beau. En le goûtant, je suis heureux car il offre une belle maturité et une acidité très agréable. Je me sens bien, comme avec une madeleine de Proust. Ce qui est confortable, c'est cette belle maturité avec une petite pointe gracieuse d'acidité. Il ne m'en faut plus pour que des milliers de souvenirs reviennent pour égayer ce déjeuner.

Pour le dîner d'anniversaire, ma femme a prévu un poulet et des oignons fourrés cuits au four. Et je finirai un saint-nectaire. J'étais descendu en cave hier. J'avais en tête d'ouvrir un Château Latour 1934 qui demande urgentement qu'on l'ouvre, mais ayant oublié le livre de cave, je tâtonne et je prends en main, par curiosité, une bouteille qui immédiatement me dit : « ce sera moi ». Il s'agit d'un **Chambertin Coron Père & Fils 1929**. La bouteille est très lourde, le cul est profond avec une petite boule. Tout indique qu'il s'agit d'une bouteille très ancienne de réemploi.

Me vient alors un souvenir qui conforte ma décision de prendre ce vin. Au 31 décembre 1999, à 23h55, j'ai servi à table pour le réveillon un Musigny Coron Père & Fils 1899 pour que l'on passe ce changement d'année avec un vin de juste 100 ans. Ce passage est extraordinaire puisque c'est la seule année de toutes nos vies que le millésime, en changeant, change aussi chacun de ses quatre chiffres, aucun n'étant commun avec ceux de l'année précédente. C'était aussi à ce moment que tous les ordinateurs devaient s'arrêter, dans une peur comme celle de l'an 1000 (mais pas pour les ordinateurs...). Ce 1929 que je prends en main est vraiment la bouteille qu'il faut pour mon anniversaire. Je la mets debout la veille et à 16h le jour dit je la remonte pour l'ouvrir.

La capsule est belle et saine. Il y a très peu de poussière sous la capsule. Le verre du goulot est extrêmement épais ce qui fait que le diamètre du bouchon est particulièrement petit. Je plante le tirebouchon limonadier pour soulever le bouchon, mais il ne relève qu'une moitié de bouchon, très noire. Je plante la longue mèche avec douceur pour ne pas enfonce le bouchon. Il remonte sans problème et je vois que le bas du bouchon est très sain. L'intérieur du goulot n'est ni gras ni sali.

La première odeur du vin est une magnifique promesse. C'est doux, discret, mais je sens la subtilité qui ne demande qu'à éclore. Je redescends la bouteille en cave pour que le vin reste au frais et s'épanouisse lentement.

Au moment prévu pour la cuisson idéale du poulet, je vais chercher le vin en cave. Je verse et la couleur me paraît très jeune. Il y a du rouge sang et à peine un peu de tuilé. Le parfum est superbe, c'est exactement ce que je souhaitais, un bouquet tout en suggestion subtile. Ma femme sent le vin. Elle est du même avis. Ce parfum est d'une précision extrême. En bouche le vin est frais, fluide et marqué par une incroyable jeunesse. Si on disait que le vin est de 1979, on ne pourrait critiquer cet avis, alors qu'un demi-siècle le séparera de la réalité. C'est une des caractéristiques de cette année magique, 1929.

Le finale est long et précis. Je crois qu'on peut parler de vin parfait. Si je devais faire une critique, à la marge, ce serait que le vin manque un peu de largeur, mais j'en aurai l'explication demain. La pureté du vin et sa fluidité sont impressionnantes. Son acidité subtile supporte son énergie. Le poulet est idéalement neutre pour laisser s'exprimer les finesse du vin.

J'ai bien visé pour mon anniversaire.

Amicales salutations de François Audouze