

Un Chambertin 1929 le jour d'après, dîner avec un Chambertin 1934, un bourgogne aligoté à l'étiquette étonnante et un dîner avec deux demi-bouteilles exceptionnelles de 1955 et 1960.



Ce **Chambertin Charles Viénot 1934** même imparfait
est porteur d'émotion

N'ayant pas tout bu du **Chambertin Coron Père & Fils 1929**, j'avais remis un bouchon et laissé le vin en cuisine. Le lendemain midi, le parfum est toujours aussi parfait. Hier le vin avait été bu juste après sa remontée de cave. Là il est servi à la température de pièce et je le trouve beaucoup plus large, glorieux, accompli. Je retrouve le côté généreux du chambertin. J'étais heureux hier et je le suis aujourd'hui. Il n'a pas bougé d'un pouce par rapport à hier mais a gagné en largeur à cause de la température de service. Quel grand vin !

Pour un gâteau au chocolat j'ai sorti pour ma femme et moi une goutte du **Madère 1740** ouvert il y a cinq mois et qui a encore de très beaux restes, et j'ai bu, mais après le chocolat, une goutte d'une

Chartreuse jaune qui doit bien avoir plus de 40 ans. Une contre-étiquette indique qu'il faut la boire glacée. C'est ce que j'ai fait et à ma grande surprise, on ne perd pas le gras de cette liqueur inspirée.

Continuant à ranger ma cave, je trouve plusieurs bouteilles d'un même vin qui ont des niveaux très bas. Il convient de faire un rapide retour en arrière. Il y a plus de 25 ans, une vente aux enchères a été organisée pour la première fois en simultanéité entre Paris et New York, et peut-être avec une autre capitale. C'est Pierre Cardin qui vendait une partie de la cave du restaurant Maxim's. Il y avait eu un tapage médiatique qui me faisait supposer que les prix seraient stratosphériques. Malgré cela, pour voir, j'ai remis des ordres aux commissaires-priseurs. Les prix ont effectivement dépassé les valeurs de l'époque, notamment pour des Mouton-Rothschild 1945, et malgré tout, j'ai obtenu un lot de 12 bouteilles de Chambertin Charles Viénot 1934. Les premières que j'ai bues m'ont beaucoup plu car Charles Viénot était l'un des grands vignerons de l'époque. Depuis que j'ai une autre cave, je me suis moins soucié de la cave « maison » et les 1934 qui restent ont des niveaux bas. J'en prends un pour le boire ce soir. C'est sans illusion.

Le bouchon se déchire en des centaines de petits morceaux car, comme cela arrive avec des flacons anciens, le cylindre du goulot n'est pas régulier et l'extraction déchire le bouchon. Le parfum du vin est incertain. Il n'y a pas de nez de bouchon, mais on ressent quelque chose d'assez plat. Je n'attends pas trop de miracles, mais quatre heures d'aération peuvent changer les choses.

Au moment du repas le parfum est assez neutre, mais pas rebutant. L'attaque en bouche est extrêmement charmante et donne un fruit que je n'attendais pas aussi présent. Le finale du **Chambertin Charles Viénot 1934** n'a pas une totale précision mais au global le vin me plaît et me donne envie de le boire.

Curieusement un petit goût de bouchon apparaît, qui n'était pas perceptible jusqu'alors, mais sans conséquence sur le goût, si ce n'est un peu de sécheresse. Mais je suis heureux et j'ai envie de boire toute la bouteille. Ce vin me fait penser à Serge Gainsbourg. Il n'est pas beau, mais il a beaucoup de charme. Et en fin de compte, ce vin, je l'aime et je le bois jusqu'à la lie, peu épaisse. Je n'aurai peut-être pas toujours autant de chance avec des vins qui ont perdu autant de volume.

Lors de mes rangements j'ai trouvé une bouteille si curieuse que je ne résiste pas au plaisir de la raconter. C'est un **Bourgogne Aligoté, appellation contrôlée, Sélection des Peulons, Sté Poinsot & Fils – Vermenton 1964**. Le texte qui accompagne le dessin est : « à la nuit tombante, alors qu'ils s'étaient portés en masse, malgré la pluie, à l'entrée du village dans l'espoir d'assister au passage du régiment du 6ème Lanciers, les habitants crurent être récompensés de leur longue attente en voyant un mouvement se dessiner à l'horizon... lorsqu'un éclaireur revint en criant : « c'est pas le 6ème, c'est les lanciers Peulons » (vignerons chargés de leurs instruments, au retour des travaux) ». Et l'on voit sur le dessin un groupe de gens qui se promènent et qui voient à l'horizon un autre groupe qui n'est pas le régiment attendu mais des vignerons. Un lecteur de mon blog a donné la définition de Peulons : nom des vignerons de la région d'Auxerre qui retournaient la terre avec une pelle-bêche (une peule). Il a ajouté que si au sud de la Bourgogne on parle de paulée, à Chablis, on parle de "peulée" ! Voilà une bouteille qui avait bien des choses à dire. Il faudra que je la boive.

J'arrive en fin d'inventaire des vins de la cave de ma maison. Comme elle n'a pas été utilisée depuis des années, les niveaux de nombreuses bouteilles ont baissé, mais il y a aussi de belles surprises de bouteilles anciennes de très beaux niveaux et de bouteilles que j'avais complètement oubliées. En ce dernier jour d'inventaire, je prends en main une demi-bouteille de Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1960 dont le bouchon est descendu dans le goulot et a toutes chances de tomber, car il est en biais. Il faut vite la boire. Je prends ensuite en main une demi-bouteille de Château Cheval Blanc 1955 dont le niveau est à 2 centimètres sous le niveau du bas de l'épaule. Dans les catalogues de vente, on appelle cela « vidange ».

C'est une excuse pour organiser un repas impromptu avec ces deux demi-bouteilles que je remonte de cave pour les ouvrir. Le bouchon du vin blanc est très descendu. Normalement il va tomber dès que

je vais essayer de pointer la longue mèche. Je m'arme de patience, et avec des gestes très lents, j'arrive à piquer la mèche dans le bouchon. Mais je n'arrive pas à le remonter car il tourne dans le vide. Je pique avec l'autre mèche que j'ai toujours en réserve et en tirant très fort, j'arrive à soulever le bouchon qui vient entier. Le parfum du vin me surprend car il est d'une belle pureté et offre des fruits rouges ce qui est rare pour un vin blanc.

Le bouchon du Cheval Blanc est très dur à tirer et c'est un sujet qui m'étonne souvent : les bouchons qui ont laissé s'évaporer beaucoup de liquide résistent plus que les autres. Pourquoi, je ne saurais l'expliquer. Le haut du bouchon est retiré en petits morceaux pour alléger son adhérence au goulot. L'essentiel vient en un seul morceau. Le parfum m'étonne, car c'est exactement le parfum que j'aimerais sentir d'un grand Cheval Blanc. Nous verrons.

Deux heures plus tard, le repas est prêt, de truite fumée, de risotto au parmesan et de jambon fumé. Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1960** a gardé cet irréel parfum de fruit rouge, plaisant et séducteur. Le vin est un Chevalier-Montrachet académique, très éloigné de ce qu'offrirait un Bâtard-Montrachet. Il est opulent, large, dynamique et offre une belle finesse. Si vraiment on voulait lui trouver un défaut, mais est-ce nécessaire, c'est qu'il a certainement été plus vif lorsqu'il était plus jeune. Mais il compense par sa sérénité.

Le parfum du **Château Cheval Blanc 1955** est la perfection du parfum d'un saint-émilion. En bouche, c'est comme si je recevais un uppercut d'un Joe Frazier. Ce vin a le charbon et la truffe d'un grand saint-émilion et il a ce qui fait la grandeur d'un Cheval Blanc du plus haut niveau, racé et riche. Il m'évoque le sublime 1945, plus que le 1947 moins conventionnel. Je suis aux anges car le vin est parfait. Comment est-il possible qu'un vin en demi-bouteille avec une forte perte de volume puisse donner un vin aussi brillant, c'est une énigme et la magie du vin.

En revenant du vin rouge au vin blanc je mesure à quel point le Chevalier-Montrachet a une énergie triomphante. Des deux vins, c'est le bourgogne blanc qui est le « mâle dominant ». C'est comme si une bombe m'explose en bouche. Jamais je n'aurais imaginé que ces deux vins puissent atteindre un tel niveau. Les vins ne cessent de m'étonner et agrémentent le confinement.

Amicales salutations de François Audouze