

Dîner avec Château Conseillante 1943, dîner avec mon chouchou superlatif, le Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin Père & Fils 1915, dégustation réelle avec un groupe virtuel du Champagne Ruinart 2011.



Ce **Château Conseillante 1943** a une étiquette d'une rare beauté. De plus, il fut bon.

L'exploration de bouteilles de la cave de ma maison, qu'il vaudrait mieux boire rapidement, continue. Je prends en mains une bouteille de Château Conseillante Pomerol 1943. Spontanément, j'aurais écrit Château La Conseillante, dénomination utilisée le plus souvent dont sur un millésime 1946 très proche et un 1949, alors qu'une bouteille de 1928 a aussi oublié le « La ». Le « La » serait-il apparu entre 1943 et 1946 ? Ce serait cohérent avec ce que j'ai pu vérifier en regardant les photos de ce vin sur mon blog.

En main la couleur du vin n'est pas très nette, un peu trouble, ce que je n'aime pas. A la lumière le rouge sang du vin est assez beau. Le niveau dans la bouteille est basse épaule, ce qui justifie que je la boive. Le bouchon vient entier même s'il subit des déchirures, et le haut du bouchon est sec. Le milieu du bouchon est noir mais peu gras et le bas du bouchon est d'une belle couleur de liège sain.

Je sens des fruits prometteurs et ma femme sent en premier un nez de bouchon qui ne m'avait pas alerté. Comment le vin va-t-il se comporter, nous verrons bien.

A l'heure du dîner prévue par ma femme je remonte la bouteille de **Château Conseillante 1943** de la cave, déposée là car il faut chaud en cette fin de mois de mai. J'apprends que le poulet au four aura du retard. Pour occuper mon attente je découpe de petites tranches de comté et je me sers un verre. La

question d'un éventuel nez de bouchon ou goût de bouchon ne se pose pas. Il n'y a pas l'ombre d'une trace. La couleur me plaît beaucoup, sans aucun trouble et avec un sang de pigeon signe de jeunesse. Le nez m'apparaît un peu vieux. En bouche, le vin est droit et clair, mais sans grand intérêt. Il n'est pas inspiré. Je suis à deux doigts d'écartez ce vin sans âme, mais le poulet arrive.

La transformation est spectaculaire. Est-il possible que ce soit le même vin ? Est-il imaginable que le comté ait eu un tel pouvoir de neutralisation du vin ? Toujours est-il que c'est un vin superbe qui se montre maintenant, dont je reconnais la noblesse truffée du pomerol. Est-ce que le vin avait besoin de plus d'aération ? Il y a sans doute un peu des deux, comté et besoin d'aération. J'ai eu envie de vérifier en gardant un tiers de la bouteille pour le lendemain. Sur le poulet j'ai bu un vin qui ne pouvait pas masquer son âge, mais qui s'est comporté comme un grand vin.

Le lendemain au dîner, le parfum du vin est plus intense et plus amical. Le vin semble plus concentré, ce qui est compréhensible puisqu'il s'agit du bas de la bouteille. Le vin est plus large, plus plaisant à boire. Il a un petit soupçon de torréfié, ce qui est logique car il y a l'influence de la lie, présente sans être abondante, car une bonne partie est restée collée au verre de la bouteille. Le plaisir est plus grand, ce qui indique que le vin aurait pu profiter hier d'un temps d'aération de plus de quatre heures avec bonheur. « La » Conseillante, qui s'appelait alors Conseillante est un grand pomerol.

Allant dans ma cave principale, puisque nous sommes déconfinés, j'ai envie de choisir quelque chose de grand. Je vais me faire assassiner par plusieurs de mes amis et je vais expliquer pourquoi. Cela se passe il y a une vingtaine d'années. Un ami expert en vins avait l'habitude de me rendre service en allant participer aux enchères en salles de vente à ma place. J'avais remarqué que je me laissais aller à acheter trop lorsque j'étais en salle. Pour éviter mes excès, nous étudions les catalogues, cochant les vins qu'il faudrait essayer d'acheter et nous fixions les prix limites. Le jour d'une de ces ventes, je recevais dans un de mes entrepôts plusieurs centaines de clients dans une opération portes ouvertes, avec des buffets tentants et des vins choisis pour étonner voire émerveiller les clients de ma société industrielle. L'ami expert, tout excité, me rejoint après la vente et me raconte ce qu'il a acheté pour mon compte. Et il me dit qu'il avait transgressé mes instructions, espérant que je lui pardonnerais, en achetant 16 bouteilles de Nuits Cailles Morin Père & Fils 1915, pensant que je ne devrais pas passer à côté de ces merveilles que nous n'avions pas cochées. Il m'en montre discrètement une ou deux, car je suis attablé avec des clients. Je l'absous immédiatement tant les bouteilles sont belles.

Je chuchote à l'oreille de quelques clients de me rejoindre à une table pour que nous goûtons un des 1915 avec mon ami expert. Le vin fut sublime. J'en ai bu douze, dont huit dans des dîners. Ils ont toujours été classés dans les trois premiers vins de chaque dîner, sauf dans le 200^{ème} dîner où la compétition était trop forte. Mais chaque fois, ces 1915 se sont montrés de très grands vins. Lors du transfert de ma cave en 2012 et 2013 d'un local exproprié, vers le local actuel, les bouteilles difficilement lisibles n'ont pas été toutes inventorierées et j'ai donc dit à mes amis qui auraient voulu boire à nouveau ce vin magique : « je n'en ai plus ». Alors, s'ils lisent que j'en ai bu une, ils vont me maudire de ne pas l'avoir bu avec eux. Ils me pardonneront sans doute quand ils sauront qu'il m'en reste encore une ou deux.

La bouteille de **Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin Père & Fils 1915** que j'ai choisie a un niveau à environ dix centimètres sous le bouchon, mais l'examen de la couleur du vin à travers le verre de la bouteille me rassure. La bouteille est soufflée à la bouche, très lourde et probablement plus ancienne que 1915. La capsule se découpe facilement. Le bouchon se déchire à la levée au tirebouchon, mais c'est normal parce que le cylindre du goulot a des surépaisseurs qui empêchent la levée sans que le bouchon ne se brise. Noir en haut, le bouchon est sain en bas et le goulot est propre, sans gras. La première odeur à 16 heures est plus proche du camphre que de la vieille armoire, mais cela ne m'affole pas.

Lorsque je remonte le vin de cave où je l'avais laissé car il fait très chaud, le parfum est intense mais un peu strict. Le premier contact est impressionnant. Le vin a une très grande puissance, des fruits généreux, et montre des aspects torréfiés ce qui est vraisemblablement lié au niveau bas. La couleur

est rouge sang comme celle d'un vin jeune. Le vin est fluide, généreux et on pourrait penser à un vin des années 60, ce qui ferait une erreur d'appréciation d'un demi-siècle.

Ma femme a préparé une pièce d'agneau avec des pommes de terre sautées et des aulx. Le vin perd alors toute suggestion torréfiée et devient large et fruité, gourmand. C'est un pur plaisir.

Sur un épooises, le torréfié revient, au point que je ressens du café. Sur un saint-nectaire, beaucoup plus adapté au vin, le Nuits gagne en pureté, fraîcheur, et authenticité d'un grand vin des Côtes de Nuits. Il est fort, large et profond et donne un grand plaisir. Et les fruits sont là ! Il n'y a quasiment pas de lie.

Un tel vin est la récompense de ma passion, car une telle vivacité à 105 ans justifie tous mes propos. J'ai bu toute la bouteille, sans en garder pour le lendemain tant ce vin est gourmand.

Le confinement a multiplié les visio-conférences d'une façon impressionnante. Dans une de ces conférences, le directeur d'une grande maison de champagne a dit qu'il a parlé depuis deux mois et demi de confinement à autant d'amateurs et de professionnels que lors de deux ans de voyages.

La maison Ruinart, à l'initiative du maître de cave **Frédéric Panaïotis**, organise une dégustation en vidéo conférence du Champagne Ruinart 2011. Nous sommes plus d'une trentaine d'amateurs et professionnels reliés par internet. Chacun de nous a reçu par la poste une bouteille du champagne, avec un verre de dégustation et un carnet de notes. La bouteille que j'ai reçue a été gardée au frais, entourée d'un nouvel habillage qui garde le frais, protège de la lumière et allège l'emballage des vins de 320 grammes par bouteille, ce qui réduit l'empreinte écologique de ce vin. Frédéric est très fier de cette innovation.

Le champagne est fait de 51% de chardonnay et 49% de pinot noir, il est dosé très bas mais n'est pas nommé extra brut, et il a été dégorgé en février 2019. Frédéric nous parle des spécificités particulières de 2011, année qui n'a pas été vinifiée par toutes les maisons de champagne.

A la dégustation, le **Champagne Ruinart 2011** est très frais, avec un nez engageant. Je sens de la pâtisserie, mais c'est lié au fait que j'avais bu un café juste avant la liaison avec le groupe virtuel. Peu après, de belles notes végétales apparaissent, nobles. Il y a aussi la présence d'épices et Frédéric parle d'anis et de fenouil que je ne vois pas si prononcés. Ce 2011 a une belle consistance.

Lors de cette dégustation, faite entre 11 heures et midi, je l'ai apprécié, imaginant des accords gastronomiques possibles. Ceux suggérés par la maison Ruinart, autour de poissons et de fruits de mer sont judicieux. J'étais un peu anxieux, craignant que les échanges par internet soient un peu froids en comparaison avec les contacts « en chair et en os ». Mais cet exercice s'est très bien passé et peut encourager à le recommencer, car l'empreinte carbone est particulièrement faible, puisque personne ne se déplace. Le confinement va donner de nouvelles idées.

Ayant gardé la bouteille, j'ai bu ce champagne le soir. La fiche donnée par la maison Ruinart dit que ce champagne en dentelle se déguste à l'apéritif et ce jugement est justifié. C'est plus un champagne d'apéritif que de repas, car il manque un peu de largeur. Il est globalement très plaisant et se boit bien maintenant, sans nécessité particulière de le laisser vieillir plus.

Ce type de dégustations, en prévoyant peut-être un peu plus de dialogue entre les participants, est appelé à un bel avenir, et je m'y joindrai volontiers.

Amicales salutations de François Audouze