



wine-dinners

11 mai 21

Bulletin 913 – François Audouze - 1

Déjeuner de famille avec des vins surprenants, achat d'un jéroboam de Romanée Conti 1961 et ouverture du jéroboam au domicile d'un ami.



Cette bouteille de **Champagne Gosset Brut 1982** fait partie d'un groupe de six bouteilles célébrant le bicentenaire de la Révolution Française. Des événements et des personnages importants sont représentés. Ici Danton.

Ma fille aînée vient avec une de ses filles déjeuner à la maison. Je sais que ma fille aime les vins du Rhône. Je cherche dans mes listings des vins de la cave de la maison un vin du Rhône assez ancien et je trouve un Côtes du Rhône A. Noiroot Carrière Domaine de Fontenouille 1959 pour lequel j'avais noté « superbe », car le niveau est parfait. C'est ce vin que je choisis.

Par ailleurs, consultant ce fichier, je remarque que j'ai six bouteilles de champagne de Gosset 1982 habillées de motifs historiques tous différents, émises à l'occasion du bicentenaire de la Révolution Française. Par quel hasard ai-je acquis ces bouteilles, je n'en ai pas la moindre idée.

Prenant en main l'une des bouteilles, je peux lire deux articles de la déclaration des droits de l'homme et du citoyen, les principaux événements des années 1792 et 1793, un dessin de la Victoire de Valmy en 1792 et un portrait de Danton. Bien sûr il y a une cocarde stylisée et le rappel que la maison Gosset est la plus ancienne maison de champagne, fondée en 1584, sous le règne d'Henri III le dernier des Valois.

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

De bon matin, j'ouvre le vin du Rhône. Le bouchon se brise en morceaux car le haut du goulot est pincé ce qui déchire le liège. Le nez à l'ouverture est particulièrement riche. Le vin sera bu cinq heures plus tard.

Vers 10 heures 30, j'extrait le bouchon du Gosset 1982 qui vient entier sans pschitt. C'est un bouchon plutôt court. L'odeur au goulot est fortement bouchonnée, ce qui est rare pour les champagnes. Je prévois un Plan B, mais j'ai l'espoir que le nez de bouchon disparaisse.

A l'apéritif, nous avons des chips, des petits crackers sur lesquels on peut mettre du tarama parfumé de wasabi, et de fines tartines recouvertes de confiture de fraise et de fourme d'Ambert. Le **Champagne Gosset Brut 1982** a une jolie couleur d'un ambre clair et une bulle discrète. Il n'y a plus aucune trace de nez de bouchon et en sentant le bouchon on peut constater que cette vilaine odeur est restée sur le bouchon.

Ce qui est frappant, c'est la jeunesse de ce champagne. Si l'on disait 2004, rien ne le contredirait, ce qui est étonnant. Le champagne est agréable surtout sur les tartines. Il n'est pas très complexe mais il est franc et d'un bel équilibre. Sa longueur est plaisante.

Le champagne accompagne l'entrée, faite de courges sphériques passées au four et fourrées au parmesan et de fines asperges vertes poêlées, les premières de l'année. L'accord est très agréable et met en valeur le champagne.

La couleur du **Côtes du Rhône A. Noiroit-Carrière Domaine de Fontenouille 1959** est assez claire et à peine tuilée. Le nez est somptueux, très expressif. Dès la première gorgée, je me demande comment il est possible qu'un simple Côtes du Rhône puisse être aussi complexe et aussi grand. Cette question va me poursuivre pendant toute la dégustation de ce vin qui, bien que rhodanien, offre un niveau de sophistication qui serait celui d'un grand vin de Bourgogne.

Le poulet cuit à basse température avec des petites pommes de terre en robe des champs est délicieux et accompagne bien ce grand vin. Si on cherchait, on trouverait qu'il n'a pas tous les galons d'un grand cru mais il est tellement raffiné qu'il mérite d'être traité de grand. Sur un fromage de chèvre il est d'une rare subtilité.

Le dessert est une crème au chocolat et au caramel qui n'appelle aucun autre vin. Voilà deux bien belles surprises en ce déjeuner dominical.

Un de mes fournisseurs de vin, un peu fantasque et parfois imprévisible, me propose d'acheter un jéroboam de Romanée Conti 1961. La bouteille a beaucoup souffert avec une étiquette déchirée mais lisible et une cire qui a été recouverte d'une seconde cire, les deux étant absentes sur le haut du goulot, un reste de cire subsistant sur le bouchon.

Le niveau est bas, ce qui peut rebuter beaucoup d'acheteurs potentiels. Le prix est étonnant, d'environ le tiers de ce que qu'on attendrait pour une bouteille parfaite. Un tel prix est tentant et j'appelle deux amis pour leur proposer que nous achetions cette bouteille ensemble, à partager à six personnes, chacun invitant un ami.

L'un des amis cherche des références sur internet et trouve que la bouteille qu'on me propose a été vendue aux enchères tout récemment à un prix inférieur à la moitié du prix que mon fournisseur me propose. Mon ami me dit que si cette bouteille a été vendue aux enchères à un prix aussi bas, c'est qu'elle doit avoir un problème et il décide de ne pas s'associer. Cela remet en cause l'achat en commun. Je demande à mon fournisseur de voir la bouteille pour me faire ma propre religion. Il m'indique l'adresse du commissaire-priseur où se trouve la bouteille.

Me rendant sur place, je rencontre le commissaire-priseur que je connaissais déjà. Il me montre un mail d'Aubert de Villaine qui indique que l'examen qu'il a fait sur photos lui permet d'affirmer que le contenant paraît authentique et il ajoute qu'il ne peut se prononcer sur le contenu, qui ne pourra être vérifié qu'en ouvrant la bouteille. Je ne m'attendais pas à ce qu'Aubert de Villaine délivre un diagnostic et je trouve cela sympathique.

Il est très difficile de voir la couleur du vin à travers le verre très épais et opaque. Nous essayons d'éclairer sous tous les angles possibles, mais c'est quasi impossible. Je sens que le commissaire-priseur est convaincu de l'authenticité de cette bouteille. J'étais venu pour voir la bouteille et je suis prêt à quitter les lieux mais le commissaire-priseur me dit : vous pouvez la prendre puisque j'ai été payé.

Naïf comme un perdreau de l'année j'accepte de prendre la bouteille, ce qui m'évitera de revenir la chercher, sans penser que le fait de la prendre signifie que j'accepte de l'acheter. Mon fournisseur me dit qu'il aimerait participer au repas que je créerais pour que l'on boive ce vin. Cela semble impliquer qu'il a confiance dans la bouteille qu'il m'a vendue.

Je contacte des amis et des personnes que j'aimerais recevoir à mes repas. L'idée est d'organiser un repas à coûts totalement partagés, ce qui veut dire que chacun, y compris le fournisseur et moi, paie sa quote-part du prix total de la bouteille. Je demande à chacun d'apporter un vin et nous partagerons le coût des victuailles. Les restaurants étant fermés pour cause de Covid, un ami propose de nous recevoir pour ce repas. Nous trouvons une date et l'événement est sur les rails.

Il se trouve que mon ami et moi sommes de fidèles clients d'un restaurant que nous aimons. Je mets au point le menu avec le chef qui va prodiguer les conseils détaillés et utiles pour que cet ami réalise le menu. Beau challenge.

Les bouteilles complémentaires doivent être disponibles chez mon ami la veille du déjeuner, afin que je puisse les ouvrir de bon matin. Mais il me semble qu'il faut ouvrir le jéroboam la veille. Je demande à mon ami s'il accepterait que je vienne la veille afin d'ouvrir le vin et s'il consentirait à me loger pour la nuit. Mes désirs sont acceptés et Olivier, mon hôte, suggère que nous fassions un dîner léger auquel il inviterait un ami commun et ma fille aînée qu'il connaît bien. Il voudrait commander des plats à un chef connu mais je plaide pour un dîner léger, de sushis par exemple qui me permettraient d'apporter des champagnes.

La veille du déjeuner où la Romanée Conti 1961 serait à l'honneur, je me présente vers 17 heures à l'appartement d'Olivier. Vers 18 heures, en présence d'Olivier, j'ouvre le jéroboam de la Romanée Conti 1961. Le verre du goulot est très épais, aussi le diamètre du bouchon n'est pas différent de celui d'une simple bouteille. J'extrais le morceau de cire collé au bouchon et j'enfonce le tirebouchon limonadier. Le bouchon paraît fragile et je vois qu'il donne l'impression d'avoir été grignoté par un ver ou des parasites. Il faut dire que la cire ne couvrait plus la totalité du bouchon, ce qui pourrait expliquer qu'un ver eût envie de l'explorer.

Avec la mèche j'essaie de remonter le bouchon qui se déchire, se fractionne et je ne remonte qu'une partie du bouchon, collé à la mèche. Je prends une seconde mèche pour extirper ce qui reste. Quelques miettes collent encore que j'extraie calmement. En inspectant la bouteille, on voit qu'aucune miette n'est tombée dans le vin. Le bouchon est quasiment illisible mais je vois très distinctement les chiffres 1, 9 et 6 du millésime.

Le grand moment arrive, de sentir le vin. Le vin sent la terre, et exclusivement la terre. Ce n'est pas la première fois que je sens cette odeur de la part de vins du domaine de la Romanée Conti. Une chose est sûre : tout dans ce vin est authentique. La bouteille est authentique, le bouchon est d'époque et ne peut pas avoir été changé, et le vin dans la bouteille ne peut être que le 1961.

La seule question qui reste est : le vin sera-t-il bon ? Il est temps de passer à table. Nous le saurons demain.

Amicales salutations de François Audouze