

Visite d'une usine de fabrication de bouchons de la société Amorim, déjeuner dans la maison familiale, interviews sur la donation de bouchons que j'ai faite, dîner chez Antonio Amorim, dégustation à la maison de Porto Niepoort avec Dirk Niepoort, ouverture des vins d'un déjeuner avec des amateurs de Singapour et d'Afrique du Sud.



**Niepoort 1943, autre Porto 1900, Niepoort 1863
Niepoort 2017** pour une dégustation amicale.

Carlos de Jesus de la société Amorim vient me chercher à l'hôtel Sheraton pour que nous allions visiter **l'usine Amorim** et comprendre comment se fabriquent les bouchons. L'usine est gigantesque. Je discute avec deux scientifiques qui étudient la structure et la chimie des bouchons pour arriver à une pureté absolue et j'en vois la concrétisation dans les opérations faites dans l'usine.

L'examen des lièges est incroyable. Les grandes feuilles de liège sont découpées en morceaux classés selon la qualité du liège. Toutes les imperfections sont détectées par des appareils qui voient, qui radiographient, et qui sentent même les lièges pour écarter ceux qui pourraient créer des goûts de bouchon. Chaque morceau de liège est donc sondé, en aspect, en profondeur et en odeur, et les tests successifs conduisent à des classes de qualités. La robotisation est impressionnante.

Quittant cette ruche industrielle nous nous rendons dans l'ancienne maison des ancêtres d'Antonio Amorim, d'une décoration raffinée, et nous nous rendons dans la grande salle d'exposition où l'on présente toutes les variétés de lièges et les phases de la fabrication et l'on peut voir une longue table basse de six mètres de long où sont exposés les plus de 4000 bouchons de ma collection, avec un panneau présentant qui je suis et un joli tableau des capsules que j'ai données. C'est beau et artistiquement fait.

Nous revenons ensuite dans la **maison de famille** où nous allons déjeuner avec des commerçants de la société. Les amuse-bouches d'apéritifs sont raffinés et les plats bien cuisinés, dont un poisson particulièrement bien cuit. Les vins que nous boirons sont un **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Blanc de Noirs 2022**, un **Taboadella Encruzado Dão blanc 2022** et un **Taboadella Touriga Nacional Dão rouge 2020**.

Ce qui est manifeste pour moi c'est que les deux vins de 2022 affichent plus le fait qu'ils sont très jeunes que leurs propres qualités. Au contraire, le vin rouge de 2020 choisi spécialement pour moi, puisque j'aime le vin rouge avec le poisson, s'exprime fort élégamment, avec une belle subtilité.

La maison familiale permet que plusieurs groupes y déjeunent. Antonio Amorim déjeunait dans une autre salle.

L'heure est venue des contacts avec des journalistes qui vont m'interviewer dans la salle où sont exposés les bouchons. **Antonio Amorim** est avec moi et répond lui aussi aux questions. L'ambiance est agréable et les journalistes compétents.

Je retourne à l'hôtel et à l'heure dite Carlos de Jesus me conduit dans la **maison d'Antonio Amorim**. Les murs extérieurs font au moins six mètres de haut. Le large portail a la même hauteur et le jardin luxuriant de plantes exotiques est d'une grande beauté. Nous arrivons au seuil d'une grande maison construite en 1605. La salle d'accueil a des azulejos très similaires à l'azulejos qui existe dans ma maison.

Antonio Amorim a invité trois des plus grands experts du porto. Un anglais expert en porto et deux propriétaires ou maîtres de chais de maisons de porto. Ce qui est fascinant c'est que dès les premiers mots, nous nous comprenons comme si nous étions amis depuis des décennies. Quel plaisir de discuter avec des experts si compétents.

La salle à manger est d'une décoration raffinée avec une table en acajou impressionnante. Les fleurs et l'agencement sont d'un goût certain. Nous commençons par un **Champagne Dom Ruinart 2010** dont Antonio nous dit qu'il a été gardé avec un élevage sur liège au lieu de capsule comme on le fait généralement. Il estime que si ce champagne a été désigné meilleur champagne de 2010, c'est à cause de l'élevage sur liège.

Les petits fours sont délicieux et le chef cuisinier attaché à la maison d'Antonio a un talent certain qui atteindra son point culminant avec un canard présenté sous une cloche en pâtisserie.

Le menu tel qu'il est écrit : le pétoncle poêlé aux trois caviars (jaune, noir rouge) (citron, esturgeon, tomate / soupe au melon et jambon croustillant / la salade russe aux crevettes / le canard sous une cloche de pain / deux fromages portugais et toasts, le S. Jorge – Azorès : affinage 7 mois, lait de vache et le Serra Estrela Nord : affinage 40 mois, lait de brebis / mousse au citron jaune / kaki de saison / café et chocolats.

Nous buvons deux vins blancs, un **Morgado de Santa Catherina Bucelas 2003** et un autre blanc de **1995**. Pour un plat de crevettes aux crèmes complexes, Antonio a prévu un **Ribeiro & Ferreira Vinho Tinto 1955**, croyant que j'aimais le vin rouge sur les crevettes, et je suis obligé de corriger en rappelant que j'avais parlé de langouste et non de crevettes. L'accord n'est pas là mais qu'importe, la richesse de nos discussions dépasse ce détail.

Nous avons ensuite un **Vinho de Collares** dont j'ai oublié l'année et un **Vinho Pera-Manca Tinto 1995** et un **Ferreirinha Tinto Barca Velha 1985**. Ces vins pour lesquels je n'ai pas de repères

montrent que le vin rouge du Portugal a de grandes qualités. Celui qui me plaît le plus est le 1955 qui prouve que ces vins rouges vieillissent bien.

Tout dans ce repas est fluide et élégant. Vient maintenant l'heure des vins doux. Le **Taylor's Vintage Port 1994 bottled in 1996** est un pur plaisir raffiné. Quelle élégance dans cette jeunesse. C'est David, mon voisin de table, qui a fait ce vin de plaisir.

Mon autre voisin de table, ancien rugbyman, n'a pas fait le **Porto Van Zellers & Co 1888**, mais ce sont ses ancêtres. Ce porto est d'un charme infini et d'un raffinement subtil inimitable.

J'ai apporté un **Vin de Chypre 1870** pour honorer Antonio. Il est sec et profond, d'une rémanence infinie. Mais mon cœur ira vers le 1888 beaucoup plus riche et joyeux.

Nous avons bavardé jusqu'à une heure du matin. Ce fut une rencontre passionnante avec des experts du porto et une réception de haute qualité.

Le troisième jour de mon séjour au Portugal est une visite de la **maison Niepoort** l'une des plus prestigieuses maisons de porto. Carlos de Jesus vient me chercher à mon hôtel et étant un peu en avance nous allons regarder la ville de Porto par les fenêtres d'un salon haut perché de l'hôtel Hilton. Nous allons ensuite rencontrer **Dirk Niepoort** de la cinquième ou sixième génération de cette maison fondée au milieu du 19^{ème} siècle. C'est un homme de haute taille, dynamique et entreprenant. Il a tenu à ce que sa cave reste dans l'esprit de ce que ces ancêtres ont voulu. Lorsque nous visitons sa cave aux trésors, je lui dis que bien souvent, j'ai l'impression que c'est une bouteille qui me demande de la choisir plutôt que mon choix. Il me répond qu'il a le même sentiment.

Il me demande ma date de naissance et après la visite de cave, nous commençons à boire un **Porto Niepoort 1943**. C'est à mon sens la définition archétypale du porto, tout en douceur, cohérent et riche d'émotion. Il est charme et plaisir. Dirk ouvre ensuite un **porto de 1900** qui n'est pas de son domaine, vin plus sec et fluide.

En un mouvement de générosité infinie Dirk ouvre un **Porto Niepoort 1863** qui a été considéré comme le plus grand du monde. En ce porto, tout est exponentiel. Il est plus frais que tout, plus vif que tout, plus expressif, plus long, plus riche. C'est la forme la plus absolue du porto. Quel aboutissement !

J'avais évoqué lors de nos discussions le 2017, que j'avais bu il y a quelque temps et qui m'avait subjugué par sa perfection et sa fraîcheur. Dirk m'a dit qu'il considère 2017 comme le millésime qu'il a le plus réussi et me propose de goûter une cuvée spéciale encore meilleure que celle que j'avais bue. Il s'agit du **Porto Niepoort Bioma 2017**. Il est effectivement riche et idéal pour un jeune porto, mais je pense que celui que j'avais bu il y a quelques années était plus frais et mentholé que celui-ci. Et le boire après le 1863 est difficile.

Un groupe de six personnes travaillant pour une société suisse de produits de luxe vient déjeuner sur la grande table et nous nous joignons à eux. Des huîtres et des tranches de jambon seront accompagnées d'un **Vinho Branco Gonçalves Faria 2013** et d'un autre vin blanc. Les plats que l'on grignote sont délicieux mais mon esprit est encore sous le charme du porto 1863 qui m'a subjugué.

Antonio Amorim vient nous rejoindre ce qui me fait un grand plaisir. J'aurai eu la chance de rencontrer ce grand dirigeant trois jours de suite. C'est un grand privilège.

Je rejoins l'aéroport de Porto l'esprit joyeux, impressionné par la générosité et la gentillesse de toutes les personnes que j'ai rencontrées. Ces trois jours ont été très enrichissants.

J'échange assez souvent avec des amoureux du vin qui s'expriment sur **Instagram**. Un jour l'un d'entre eux habitant Singapour me dit qu'il vient en France avec des amis, invité à des événements en Champagne. Il aimerait que j'organise un repas pour cinq personnes et indique des pistes de vins qu'il aimerait explorer. Parmi mes propositions, il choisit Lafite 1961, Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1992 et un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1970.

Lors d'une autre discussion il avait dit avoir été déçu par un Dom Pérignon 1952 et je lui avais répondu que s'il venait me voir, je lui ferais boire un 1952 que j'estime excellent. Gang m'annonce que ses amis et lui apporteront un Cristal Roederer 1988 et un magnum de Krug Grande Cuvée à étiquette crème, qui a plus de trente ans.

Le décor est planté et je propose que nous nous retrouvions au [restaurant Pages](#).

Il me faut maintenant trouver mes vins en cave. Le Champagne Dom Pérignon 1952 est d'une belle présentation et à travers le verre je pressens un beau champagne. Le Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1992 vient directement du Domaine, mais quand j'ai partagé ce vin il y a quelques années, apporté par Anne-Claude Leflaive, il avait montré à la dégustation du TCA (trichloroanisole), qui se caractérise par un goût de bouchon. Ceci me pousse à rajouter des vins à mon programme.

J'ai quatre Château Lafite-Rothschild 1961 dont un dans ma cave principale a un niveau bas (alors qu'il est écrit niveau haut dans mon inventaire). Je cherche les trois autres dans une autre cave, mais je ne réussis pas à les trouver. J'ai décidé d'ajouter un Château Ausone 1929 qui me semble avoir une bonne présentation.

Par ailleurs, j'ai choisi l'un des trois Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1970 que je possède. Ce sera celui qui a le meilleur niveau. Il n'a pas d'étiquette mais est clairement identifié par le bouchon très explicite.

Pour faire bonne mesure, j'ai ajouté un La Tâche 1972, de faible niveau mais de belle apparence.

J'avais annoncé quatre vins. Il y en aura six, pour parer à toute éventualité.

Le jour dit, j'arrive peu avant 10h30 au restaurant Pages pour ouvrir mes vins. Je demande au chef Ken les plats qui sont prévus et nous commençons à esquisser le menu. Deux de mes convives arrivent pour assister à l'ouverture des vins. Par un hasard agréable j'arrive à extirper tous les bouchons entiers ce qui les impressionne fortement.

Le nez du Lafite 1961 est un peu faible mais laisse un bel espoir. Celui de l'Ausone 1929 est franchement fermé. Le nez du Chevalier Montrachet 1992 s'annonce glorieux. Le parfum de La Tâche 1972 n'est pas très engageant et beaucoup d'amateurs le mettraient de côté. Au contraire celui du Richebourg 1970 s'annonce brillant.

Quelques changements se font avec le chef Ken pour tenir compte des odeurs. Il nous reste une heure trente avant que les autres convives n'arrivent. Selon la tradition nous allons boire une bière au 116, le restaurant voisin en grignotant des édamamés. Tout est prêt pour ce qui sera le 277^{ème} de mes repas.

Amicales salutations de François Audouze