



Le **Champagne Salon 2002** est attendu avec impatience et envie par tous les aficionados du champagne. Il sera commercialisé en 2014. Nous avons été les premiers à le boire dans le restaurant qui vent d'être nommé premier restaurant du monde.

Ban des Vendanges à Léognan avec un dîner de 1030 personnes, déjeuner au restaurant El Celler de Can Roca nommé meilleur restaurant du monde (1ère partie).

Lorsque l'on est invité au **Ban des Vendanges** à Léognan, on ne peut pas s'asseoir dessus, car c'est sans C. C'est par un jeu de mots orthographique bien innocent que commence mon week-end à Bordeaux.

A l'aéroport, j'inaugure la dépose des bagages que l'on fait soi-même. Obligé de m'y reprendre à deux fois j'ai pu recueillir la confiance du préposé qui oriente ou repousse les voyageurs : il se fait agresser des centaines de fois par jour par des mécontents et a décidé d'adopter une zen attitude. On fait la queue en zigzag pour passer le contrôle des bagages à main. Dans l'avion de 13 heures, le repas qui est servi fait 18 grammes et 74 calories, c'est ce qui est écrit sur le sachet.

L'attente au comptoir du loueur de voitures est d'une durée égale à celle du vol. On finit par se demander si la notion de client existe encore dans ce qui est organisé en transport de masse, sans âme.

C'est un tout autre monde à mon arrivée au **château Malartic-Lagravière** où je suis accueilli par la charmante Michèle Bonnie, maîtresse des lieux. On me donne la chambre jaune, qui est sans mystère.

Lorsqu'on arrive au **Domaine de Chevalier**, une immense tente est éclairée par des spots surpuissants. La gestion du parking nécessite une organisation importante. Des petits trains conduisent jusqu'à l'entrée. Ce sont 1.030 personnes qui vont participer au Ban des Vendanges qui revêt cette année un caractère particulier puisque c'est le 60ème anniversaire du classement des Graves, le 40ème anniversaire de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et le 30ème anniversaire de l'achat du Domaine de Chevalier par la famille Bernard. Olivier Bernard qui dirige le domaine est aussi le président de l'Union des Grands Crus, ce qui fait que l'événement est de grande importance pour la famille Bernard représentée ce soir par 80 de ses membres.

Lors de la cérémonie d'intronisation à la Commanderie du Bon Temps, qui se déroule avant le dîner, le nombre des Bernard intronisés est significatif. Comme il se doit, de forts contingents d'intronisés viennent d'Extrême Orient. Rien de tel pour fidéliser les relations commerciales.

Pendant que la cérémonie se déroule, on peut goûter les vins de 2010 des membres de l'Union des Crus classés de Graves, Sauternes, Barsac. Je suis frappé par le **Château La Mission Haut-Brion 2010** dont la puissance et la force de conviction dépassent de loin celles des autres vins. Par comparaison, le **Château Haut-Brion 2010** brille par sa délicatesse. Ces deux vins sont aux antipodes l'un de l'autre. On comprend que certains palais habitués aux vins modernes préféreront le Mission, car il est gourmand. Mon inclination personnelle est pour le Haut-Brion auquel je prédis un avenir glorieux.

Le **Château Haut-Bailly 2010** est plein de charme et d'une élégance toute féminine. Le **Domaine de Chevalier 2010** est conquérant. Ce qui me frappe, c'est que tous ces 2010 montrent des qualités et des précisions qui sont remarquables. C'est de la belle ouvrage !

On peut déguster à profusion des huîtres, du jambon de Bayonne excellent, des toasts au foie gras et mille autres petits canapés délicieux pendant que la pluie tombe et retombe ! C'est un déluge qui interdit de s'éloigner des allées couvertes.

Il est temps d'aller dîner et placer 1.030 personnes n'est pas une mince affaire. La tente gigantesque est si haute qu'il n'y a pas à redouter que la température ne devienne étouffante. C'est même le contraire qui se produira et les jolies épaules largement dénudées d'une myriade de jolies femmes se cacheront rapidement sous des châles. L'un des vigneron a invité Adriana Karembeu qui dépasse de la tête et des épaules toute cette assemblée et ne peut pas passer inaperçue tant sa beauté illumine l'espace. Elle vole facilement la vedette à Alain Juppé qui fera un discours de circonstance, aux compliments savamment dosés.

Il y aura beaucoup de discours, fête officielle oblige, et celui d'Olivier Bernard sera enflammé, son cœur débordant de générosité.

Le repas est conçu et réalisé par **Jean Coussau**, le magicien du foie gras qui a deux étoiles à Magescq. Le menu : foie gras de canard des Landes chaud, aux raisins / suprême de canard, réduction aux épices, mousseline de pomme de terre et céleri, cèpes et girolles à la Bordelaise, mini-légumes étuvés / dégustation de fromages des Pyrénées / dessert au buffet avec de nombreuses délicatesses.

Ce repas est magnifique, les plats servis à l'anglaise étant à températures et cuissons parfaites. Jean Coussau venu à notre table est chaudement félicité.

Les vins blancs et rouges sont ceux de l'Union des Grands Crus classés de Graves. Ils varient à chaque table sauf deux vins qui seront servis à toutes les tables.

Le **Château Malartic Lagravière blanc 2008** est généreux et fruité. Il est gouleyant et de belle charpente, mais il faudrait l'attendre encore quelques années pour profiter de sa sérénité. A côté de lui le **Château Olivier blanc 2009** a une acidité citronnée et un goût de fruits verts qu'il m'est difficile d'aimer tant il est jeune. Le foie gras magistral s'accorde bien avec le 2008.

Le **Domaine de Chevalier rouge 1983** est servi à toutes les tables. On mesure le supplément d'âme qu'apportent trente ans de cave. Ce vin est élégant, délicat, manque un peu de force, mais nous ravit.

Le **Château Malartic Lagravière rouge 2003** est fortement charpenté, aux lourds tanins. Il a beaucoup de charme. Le **Domaine de Chevalier rouge 2003** est plus intense que le Malartic, avec une longueur respectable. Les deux vins se comportent très bien sur le canard à la cuisson parfaite.

C'est un peu dommage que le plus grand vin de la soirée offert à toutes les tables soit servi sur le fromage. Car ce vin gastronomique mériterait d'être provoqué dans une joute gustative. Le **Château La Mission Haut-Brion 1998** est spectaculaire. Il est jeune bien sûr. Mais il a déjà un équilibre et

une maturité qui lui donnent un haut niveau de plaisir. On en reprend sans cesse tant il est bon. C'est un très grand vin promis à l'éternité.

Le dessert est servi à des buffets dont certains sont dressés dehors maintenant que la pluie a cessé. Le Château Guiraud offre à goûter plusieurs millésimes de son sauternes, présentés en impériales, ce qui est impressionnant. Je bois le **Château Guiraud 2003** très riche mais encore très jeune, qui s'anime bien sur les desserts.

Un feu d'artifice éclate dans le ciel, la sono monte ses décibels et les jolies femmes sont entraînées sur la piste de danse. C'est aussi l'occasion de discuter avec des vigneron et des personnalités du monde du vin, en dégustant un **Bas Armagnac Darroze "les grands assemblages" 60 ans d'âge** de belle patine, profond, mais de relativement faible longueur. Le **Bas Armagnac Darroze "les grands assemblages" 40 ans d'âge** a moins de maturité mais plus de longueur. Je le préfère.

Le retour aux voitures est assez mouillé. Cette soirée de grand prestige, remarquablement organisée, soude la communauté des vigneron de l'Union des Grands Crus dont la génération montante est particulièrement présente en nombre. La représentation asiatique est aussi très développée ce qui montre l'importance qu'accorde le vin de Bordeaux à l'exportation. Bordeaux et la famille Bernard savent recevoir. Quand en France un secteur est aussi dynamique, généreux et amical, on ne peut que s'en féliciter.

C'est grâce à Didier Depond, président des champagnes Salon Delamotte que j'avais pu avoir une table à El Bulli. Il était tentant de recommencer pour aller à Gerone chez les frères Roca. Kim, l'importateur de Salon en Espagne trouve une table. Didier et moi prenons l'avion à Orly, direction Barcelone. Il y a bien dix degrés de température d'écart entre Barcelone et Paris. Le soleil est radieux.

Nous sommes dix à partager le déjeuner au **restaurant El Celler de Can Roca** tenu par les trois frères Roca. Je demande qu'on me laisse un espace pour ouvrir mes deux vins âgés de 117 et 157 ans. J'officie devant les convives, devant le chef sommelier Carlos et devant l'un des frères Roca. Il fait soif, aussi est-ce l'occasion pour Didier de présenter pour la première fois dans le monde le très attendu **Champagne Salon 2002**. Didier va être photographié à côté du frère Roca. Il a un doigt qui retient le bouchon. Alors que j'ouvre mes bouteilles, j'entends un grand bruit, la bouteille de Salon tombe devant mes pieds et la moitié du champagne se retrouve moussant sur mon pantalon.

La bouteille n'est pas cassée. Il en reste un peu et Didier m'en sert pour me consoler. Quelques verres sont brisés et heureusement mes vins sont intacts. Un incident de ce genre, le premier pour Didier, c'est forcément un signe de chance. Le 2002 de Salon vient d'être ainsi baptisé. Disons-le tout de suite aux amateurs qui attendaient avec impatience ce premier millésime de Salon qui commence par le chiffre 2, il tiendra toutes les promesses et tous les espoirs qu'on plaçait en lui. Il a déjà une maturité et un équilibre qui sont le signe d'un grand vin. J'ai senti des notes lactées et des fruits dorés. Mais c'est surtout l'équilibre et la profondeur qui frappent.

Pendant ce temps, même avec le pantalon mouillé, j'ouvre les deux vins qui ont des parfums absolument renversants tant ils sont puissants. Joseph Roca me demande ce que je mettrais en accompagnement de ces vins qu'il a sentis profondément. Je réponds, mais je sens que les frères feront à leur façon.

Notre table ronde est à une extrémité de la salle à la décoration sobre. On peut aligner toutes les bouteilles que nous boirons sur le meuble de présentation des verres et des vins qui nous sépare du reste de la salle. Le menu est un enchantement, c'est le magicien d'Oz. Mais parlons d'abord des vins.

Le **Champagne Delamotte magnum 1983** est un peu strict au début mais il s'anime avec les entrées d'une grande complexité. Il devient beaucoup plus imposant et fait oublier qu'il vient d'une année assez faible en champagne. Il est une agréable surprise.

Le **Riesling Cuvée des Comtes d'Eguisheim Domaine Léon Beyer 1975** est d'une précision que seul le cépage riesling peut donner. Riche joyeux, c'est un vin qui emplît bien la bouche. Il se boit avec bonheur. Il est élégant.

Le **Sancerre la Grande Côte domaine Pascal Cotat 1990** a des aspects fumés, oxydés, et fait tout sauf sancerre. Mais il a tellement de charme qu'il faut le prendre tel qu'il est, très gastronomique.

Le **Wehlener Sonnenuhr Auslese Joh. Jos. Prüm 1994** n'a pas créé de réel accord avec le plat qui lui était associé. C'est le seul vin qui m'a déçu.

Au moment où j'ai porté à mes lèvres le **Champagne Salon magnum 1971** j'ai eu le choc physique que j'ai souvent lorsqu'il se passe quelque chose. Et je me suis trouvé devant ce que j'attends de Salon. Quand je bois Salon 1988 ou 1995, j'ai deux vins différents. Quand je bois 1990 ou 1997, j'ai encore deux vins différents. Et là, je suis face à ce qui est pour moi l'âme de Salon. Je n'aurai peut-être pas le même choc si je le rebois dans quelques jours. Mais sur l'instant, ce 1971 est vraiment l'âme de Salon, celle que je recherche, comme Suzanne, désespérément. Mes voisins de table ont vu à quel point j'étais sonné par ce coup de poing au cœur donné par un champagne brillantissime.

Le **Equipo Navazos Flower Power 44 Jerez** n'a pas d'âge, car je ne crois pas que le "44" qui figure sur la bouteille soit une année. Il a un charme très particulier. Je l'aime par son côté extrême, délivrant des saveurs changeantes.

Le **Chablis Grand Cru Les Clos Régnard magnum 1992** a une richesse qui mérite d'être signalée. Il est opulent pour un chablis et le Jerez précédent, très sec, lui a rendu un magnifique service.

Dans le verre il n'y a qu'une minuscule goutte de **Cuatro Cortados Gonzales Byass 120 años Jerez**. Mais quelle goutte ! On dirait une essence de Xérès, passée mille fois dans un alambic virtuel.

C'est la première fois que je bois un Musar blanc. Le **Château Musar blanc Liban 1990** est une immense curiosité. Il est très oxydatif et ferait volontiers penser à un vin jaune s'il n'avait pas un caractère fumé. C'est un vin gouleyant de grand plaisir. Une grande et belle surprise, enchanteresse.

Je n'ai pas gardé de souvenir du **Vina Pomal Grand Reserva Rioja 1955** alors qu'au contraire, le **Marquès de Riscal Gran Reserva Rioja 1948** m'a conquis par son extrême sérénité. Tout en lui est équilibré et intégré. Il est fonceur et gastronomique.

Le **Château Sigalas Rabaud 1er cru classé de Sauternes 1896** a un parfum d'un envahissement extrême. Il est tellement charmeur. En bouche, personne ne serait capable de donner un âge à ce sauternes parfait. Il a tout pour lui. Il est rond, équilibré, puissant, généreux, à la trace en bouche infinie. Pour tous autour de la table c'est une gigantesque surprise. Car il est parfait.

J'avais déjà bu plusieurs fois ce 1896 alors que le vin qui vient est le seul que j'avais dans ma cave. C'est un **Marsala 1856**. De tels vins sont aujourd'hui introuvables. Le vin est plus puissant, plus marqué par l'alcool, mais le vin est si aérien qu'il ne doit pas avoir été muté. Il est d'une élégance incroyable, d'une complexité sans égale, mais surtout il nous emmène sur des pistes inconnues. Il est plus complexe que le 1896.

Je suis content parce que les deux vins que j'ai apportés, d'âges canoniques, n'ont pas la moindre trace de défaut, et sont d'une vivacité plus grande que s'ils avaient cent ans de moins. Ce sont des vins de légende. Alors, si je devais faire un quarté, ce serait : **1 - Marsala 1856, 2 - Château Sigalas Rabaud 1896, 3 - Champagne Salon magnum 1971, 4 - Marquès de Riscal Gran Reserva Rioja 1948.**

L'analyse des plats qui justifient le couronnement de ce restaurant et les autres commentaires seront dans le n° 556 qui paraîtra dans une semaine.

Amicales salutations de François Audouze