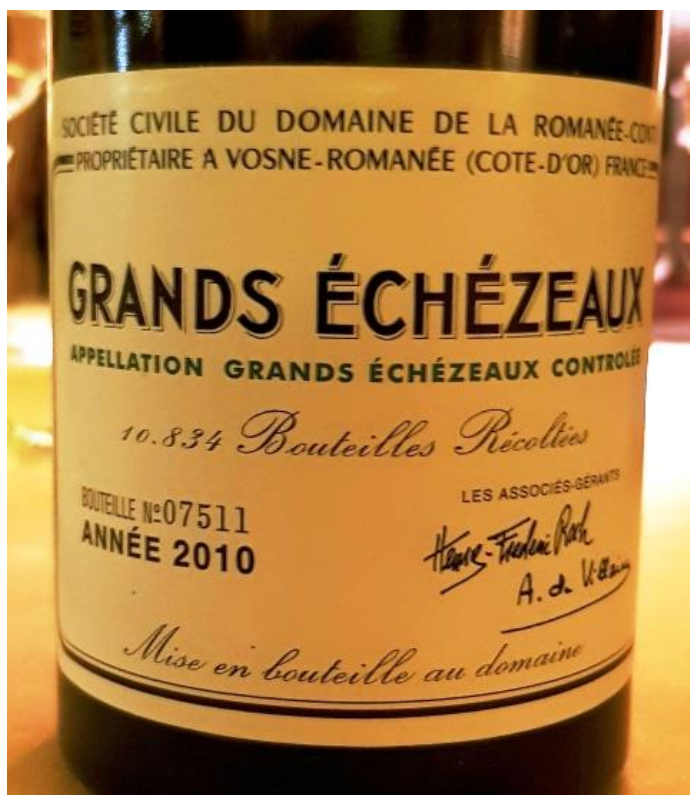


Déjeuner impromptu avec ma fille, dîner de la Saint-Valentin au restaurant l'Ecu de France, de belles surprises lors de deux repas avec mon fils, de vins de 'bas niveaux'.



Ce **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2010** est un vin idéal pour fêter la Saint-Valentin



Depuis quatre jours la France s'est parée de blanc. La neige recouvre tout et le monde entier se gausse de l'incapacité de notre beau pays à s'organiser pour que la vie continue. Les municipalités sont plus promptes à verbaliser qu'à saler les réseaux routiers. Mais on se débrouille. Ma fille cadette vient déjeuner chez moi avec ses deux enfants. Il y aura des petits fours salés et du poulet. Sans aucune idée préconçue je choisis en cave une demi-bouteille et une bouteille de vins rouges.

Le Château Pichon Baron de Longueville 1970 a un très beau niveau, à la base du goulot. A l'ouverture peu avant midi, le beau bouchon vient normalement. La première odeur est un peu fermée, avec une petite pointe d'acidité.

Le Corton Bouchard Père & Fils 1964 en demi-bouteille a un niveau qui a un peu baissé mais de façon normale pour son âge. Le bouchon est très beau et bien souple. Le parfum du vin est immédiatement plaisant, réjouissant et très bourguignon. On sent déjà qu'il sera grand.

Le **Château Pichon Baron de Longueville 1970** est servi presque deux heures après ouverture, ce qui a laissé peu de temps au vin pour s'épanouir. Les premières notes de ce vin sont poussiéreuses. Il y a un peu d'acidité et le vin est assez fade, sans vibration. Tout change au deuxième verre qui est servi. C'est assez incroyable car le vin offre maintenant un fruit qu'il n'avait pas auparavant. Il devient beaucoup plus généreux et son fruit me plaît. Il accompagne les petits fours salés mais surtout le délicieux poulet de bien belle façon. On ne peut pas dire que c'est un grand vin car il manque de panache. Mais c'est un bon partenaire du repas. Lorsque l'année 1970 était apparue, on annonçait un très grand millésime pour les bordeaux rouges. Pendant plus de dix ans, on a attendu que ce millésime s'ouvre, et ça ne venait pas. Jamais n'ai-je entendu quelqu'un dire : « ça y est, 1970 arrive ». Il y a bien sûr quelques belles exceptions, mais on pourrait qualifier ce millésime de « rendez-vous manqué ». Nous n'avons pas boudé notre plaisir, sans cependant être émus.

**Le Corton Bouchard Père & Fils 1964** en demi-bouteille est beaucoup plus avenant, chaleureux, agréable. C'est le vin bourguignon accueillant, gratifiant et souriant. Il a un peu vieilli, mais il sait offrir suffisamment de charme pour qu'on l'aime. Il y a des Cortons de Bouchard qui sont beaucoup plus riches et profonds, comme le 1934, le 1947 ou le 1959, mais celui-ci est un bon compagnon de repas impromptu.

Un test intéressant est celui du repas du soir. Le Pichon a perdu de son fruit mais a gagné en opulence. Il s'oriente plus vers la truffe et devient plus imposant. C'est manifestement un vin qui a un bel équilibre et une belle prestance auquel il manque seulement une vibration que l'année 1970 ne lui donne pas.

Le Corton est devenu plus velouté. Son velours est extrêmement plaisant. C'est un vin de charme, pas totalement parfait mais de grand plaisir. Ces deux vins pris au hasard en cave se sont révélés de bonnes pioches.

La Saint-Valentin, c'est la Saint-Valentin, ça ne se discute pas, comme la saucisse de Morteau, le lièvre à la Royale ou la crêpe Suzette : lorsque l'on est face à face, il est interdit de se dérober. C'est ma femme qui a le choix des armes et ce sera le **restaurant l'Ecu de France**. On pourrait penser que nous aurions une table sans difficulté mais **Madame Brousse** m'annonça que le restaurant est complet et me passa au téléphone son mari qui eut la bonne réaction : « on s'arrangera ». Lorsque nous nous présentons à 20 heures, le parking du restaurant est déjà bien rempli. **Monsieur Brousse** nous accueille et nous dit : « je vous ai attribué la table que vous aimez ». Elle est tournée vers la Marne et malgré la nuit nous voyons que le niveau de l'eau est très élevé, ayant masqué une bonne partie du jardin. La cave a été inondée, mais comme les Brousse sont habitués aux crues hivernales, les bouteilles sont à l'abri et celle que je prendrai ce soir est impeccable.

Nous nous asseyons à notre table et le menu de la Saint-Valentin est ainsi composé : amuse-bouche, homard en habit rouge / foie gras truffé au caramel de betterave, espuma de mangue / velouté de potimaron, coquille Saint-Jacques et langoustines rôties, confiture de rose, caviar de hareng / baronnade de pigeonneau truffé, beurre Suzette au piment d'Espelette / pomme d'amour confite en coque de chocolat et praline rose, glace à la rose et au litchi.

L'idée de mettre des tons de rouge ou de rose sur tous les plats est charmante. **Peter Delaboss** le chef, est né en Haïti et sa cuisine généreuse s'est épanouie. Il garde ses penchants exubérants mais les plats sont très cohérents, fondés sur de bons produits. Le homard enveloppé dans de fines tranches de betteraves rouges arrive un peu froid, mais le plat est bon. Le foie gras est superbe, goûteux et gourmand, les coquilles dans le velouté sont parfaites. Le pigeon est d'une chair idéale, et le foie qui l'accompagne, très différent du premier, est d'une rare gourmandise. Quant à la pomme, elle est exquise. Tout fut grand, charmant, joyeux. C'est ce qu'il faut pour une Saint-Valentin.

Avant de commencer le repas, je prends un **Champagne Bollinger sans année** au verre. Comme la bouteille a été ouverte il y a un certain temps, le champagne est large et très plaisant, paraissant plus vieux que son âge ce qui lui convient. Il se boit bien.

J'ai choisi un **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2010**. La bouteille arrive froide et **Hervé Brousse** me demande si je souhaite qu'on carafe ou qu'on réchauffe le vin. Je préfère laisser faire la nature pour que le vin s'ébroue à son rythme. Le premier contact est effectivement froid. Le nez exhale d'abord l'alcool du vin et en bouche on ne reconnaît pas le domaine. Comme une rose qui s'éveille au soleil du matin, le vin va progressivement me conquérir. Je dis « me » car je suis seul à boire. Ma femme qui a un nez pertinent pour jauger les vins sans les boire, va commenter avec moi l'éclosion du vin.

La première approche est assez dure, car le vin est froid. L'alcool est sur le devant de la scène. Ensuite viennent des fruits discrets et délicats. L'amertume est marquée, annonçant que les grappes entières sont abondantes, non éraflées. Puis progressivement, on ouvre les portes de la Romanée Conti. Le sel combiné au goût de rafle, sont les premiers marqueurs du domaine et je commence à me sentir bien. Le vin prend la bonne température et comme le chef a eu l'heureuse idée de mettre de la rose dans presque tous les plats, j'attrape au vol les beaux symboles de la Romanée Conti, la

rose et le sel. Je me sens de mieux en mieux et le vin s'épanouit et devient joyeux. Attention, c'est une joie très intérieure car dans ce domaine on n'extériorise pas ses sentiments. Je bois un vin d'une rare élégance et d'une rare délicatesse. C'est si élégant et raffiné que la question de l'âge ne se pose même pas. Le vin est là, à cet instant béni par le calendrier, et mon plaisir est total.

Je verse un verre pour qu'Hervé Brousse le goûte. Hervé s'empresse d'en faire goûter à son père et je vois que le verre se retrouve sur la table d'un habitué, bien connu des Brousse.

Pour finir mon vin je demande un peu de fromage avant le dessert qui exclut tout accord et un Brie fourré à la noix est un très beau compagnon des derniers verres. C'est alors qu'arrive sur ma table un verre de **Château Latour 1975** servi en demi-bouteille. C'est l'ami des restaurateurs, d'une table lointaine, qui avait goûté le bourgogne. Il me renvoie la balle avec ce bordeaux. Les deux vins ne s'excluent pas, quel que soit le sens de la dégustation. Le bordeaux est plus carré, solide, concentré. Le Grands Echézeaux a la narine plus frémissante. Le bordeaux est un seigneur en arme, le bourgogne est un poète romantique. Pour ce soir, c'est le bourgogne qui pianote de rares complexités qui emporte mon cœur, mais le Latour est un beau vin, de belle charpente et de belle vibration.

Avant de partir nous allons chaudement féliciter le chef qui a réalisé un repas très sensible, généreux, au cœur innombrable. Bravo au chef et à la famille Brousse d'avoir permis que nous passions un repas de grand bonheur.

Mon fils fait son habituel voyage en France pour gérer les sociétés qu'il dirige. Le rituel du premier dîner chez ses parents laisse peu de place à l'improvisation. Il y aura un pâté de tête, puis un poulet avec une purée à la truffe, suivi de fromages dont un camembert Jort à boîte bois, et enfin les meringues rondes saupoudrée de fines pépites de chocolat qui nous plaisent d'autant plus que leur nom originel est interdit par le politiquement correct.

L'apéritif se prend avec une bouteille de **Champagne Krug Private Cuvée probablement des années 50** au niveau très bas car le court bouchon n'a pas joué son rôle sur la durée. La bouteille en verre vert ne permettait pas d'estimer la couleur du champagne aussi est-ce une belle surprise de voir un liquide à peine ambré. Le bouchon totalement rétréci ne laissait aucune possibilité de pschitt, et le champagne au parfum discret mais droit fait nettement sentir son pétillant. L'amertume est belle, la longueur est belle tant le champagne est imprégnant. Si le champagne n'est pas parfait, il a gardé une force de persuasion. Avec le pâté de tête, on se régale.

J'ai ouvert il y a moins de deux heures une bouteille illisible, sûrement du 19<sup>ème</sup> siècle compte tenu du verre de la bouteille, de l'usure de l'étiquette, de la désagrégation de la capsule et de la charpie du bouchon. C'est franchement vieux. Le niveau est à la limite entre basse épaule et vidange et ce qui m'a surpris, c'est que l'odeur à l'ouverture soit aussi sympathique. On sent un vin qui ne demande qu'à s'ouvrir.

Il va nous manquer les deux heures d'aération supplémentaire que je n'ai pu donner. Le vin servi dans le verre a une couleur acceptable. Ce n'est pas flamboyant, mais il y a quand même des ébauches de sang de pigeon. Dans le verre, on sent beaucoup plus qu'à l'ouverture un nez de bouchon, mais qui n'altère pas la bouche. Le vin est vieux, bien sûr, mais très intéressant. Je vois poindre des évocations de fruits rouges sympathiques qui confortent mon sentiment que deux heures d'aération de plus auraient transformé ce vin en un grand vin. Sur le poulet et surtout sur la purée à la truffe, le vin se tient très bien. On oublie la trace de bouchon pour ne garder que le fruit délicat. L'étiquette est illisible mais les rares lettres que l'on croit lire pourraient faire penser qu'il s'agit d'un **Gruaud-Larose # 1890**.

Pour le fromage, j'ouvre une deuxième bouteille de **Champagne Krug Private Cuvée probablement des années 50** dont le niveau est meilleur que celui de la première bouteille. La couleur est plus claire et le champagne est plus ensoleillé que le précédent. Les amertumes d'agrumes confits sont les mêmes, mais il y a plus de joie de vivre et de soleil dans ce deuxième champagne.

Ce que j'aime en dégustant avec mon fils c'est son ouverture d'esprit pour savoir lire au-delà des brumes d'imprécisions. Tant qu'il y a un message dans des vins anciens, il convient de l'écouter si,

bien sûr, le plaisir est là. Il le fut. La 'tête' de 'meringue chocolatée' s'est mangée pour elle-même puisque le sucre n'est l'ami d'aucun vin. Nous avons laissé une chance à des vins d'âges canoniques. Ils nous ont remerciés en exhumant de belles complexités.

Lorsque j'avais choisi les vins pour mon fils, je voulais essayer les deux Private Cuvée aux niveaux bas car j'en avais acheté plusieurs. La plus pleine a été parfaite et la plus basse bonne. J'avais pris ensuite, dans un endroit de ma cave où je range les bas niveaux le bordeaux très ancien, non répertorié dans mes fichiers et j'ai pris un Chambolle Musigny Les Amoureuses 1926 de niveau bas mais possible, au sein d'un lot de ce vin. Le bordeaux s'étant révélé meilleur que prévu, le bourgogne sera pour le dîner du lendemain.

A 17 heures, je descends en cave pour prendre d'autres vins. Dans une case il y a trois bouteilles de bas niveaux. Nous ferons donc un dîner de bas niveaux, avec l'incertitude inhérente à un tel exercice. Je commence par ouvrir le Chambolle 1926. En enlevant la capsule dont l'intérieur est très sale, l'odeur est assez vinaigrée, ce qui n'est pas bon signe. Le bouchon vient en mille morceaux avec d'extrêmes difficultés. Cela vient du goulot qui a une surépaisseur au niveau de la moitié du bouchon. Sortir le bouchon a pris plus de dix minutes. Une fois le bouchon enlevé et le goulot essuyé, les parfums sont nettement plus engageants.

J'ouvre ensuite un Rausan-Ségla Margaux 1934. Le bouchon vient aussi en de nombreux morceaux. L'odeur est plus incertaine. C'est au tour de l'Ausone 1947 au niveau bas. Son bouchon est plus ferme avec moins de déchets et le parfum me plaît beaucoup. Il est donc inutile d'ouvrir la troisième bouteille que j'avais remontée, un Clos Fourtet 1955.

Le dîner sera très simple, tagliatelles et foie gras poêlé et fromages. Le bordeaux d'hier fait notre apéritif avec un peu de fromage. Le **supposé Gruaud-Larose # 1890** a encore un nez de léger bouchon mais ce qui est assez surprenant, c'est que le goût du vin ne montre aucun effet du bouchon. Le vin est équilibré, avec de belles évocations de fruits rouges. Ce n'est pas un grand vin mais il tient sa place de façon très honorable. On l'aime au point de finir la bouteille sur du Salers.

Le **Château Rausan-Ségla Margaux 1934** est comme torréfié, cuit, bridé. Les défauts sont mineurs, mais le vin n'exprime rien. Nous n'insistons pas car le plaisir n'est pas là, contrairement au vin de plus d'un siècle.

Le **Château Ausone 1947**, malgré son niveau bas, ne montre aucun défaut, au contraire. Le nez est engageant, le vin offre un joli velours mais aussi le caractère d'un grand vin. On sent la force d'un 1947 et l'expression solide d'un beau saint-émilion avec un joli goût de truffe et un beau fruit rouge. Le vin est grand et le foie gras poêlé adouci par les tagliatelles permet au vin de bien s'exprimer. Nous jouissons de ce grand vin qui – c'est étonnant – ne montre aucune blessure.

C'est le tour du **Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1926**. Le nez est superbe. La couleur est claire. En bouche, c'est un magnifique bourgogne, avec une belle râpe et une expression saline très plaisante. Ce bourgogne m'enthousiasme. Il a une présence absolument claire, un alcool bien affirmé et tout ce qui fait la délicatesse de la Côte de Nuits. Ce sera mon gagnant.

Pour finir la soirée, je sers à mon fils le **Marc de rosé du domaine d'Ott 1929**. La bouteille est magnifique. L'alcool a une robe de couleur de pêche rose. Le nez est à 100% celui d'un marc, très sec. Et en bouche l'alcool est souple, suave, séducteur, d'une rare douceur. Il est immense.

Bien sûr, je ne passerais pas ma vie d'amateur à ne boire que des bas niveaux, mais nous avons profité de vins qui n'auraient aucunement à rougir devant des vins de bons niveaux. Ce fut le cas du deuxième Krug, de l'Ausone 1947 et du Chambolle 1926. Il faut toujours donner une chance aux vins blessés et respecter les règles d'ouverture des vins anciens.

Amicales salutations de François Audouze