

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Deux Phélan Ségur, un 1961 et un 1955 absolument exceptionnel, bus au château Phélan Ségur.

Dîner au château Phélan-Ségur avec une belle verticale de vins anciens, confrontation de plusieurs Carbonnieux dont en rouge un 1929 et deux 1928 lors d'un déjeuner au château Carbonnieux.

Nous sommes huit au **château Phélan-Ségur** et nous venons de faire une petite verticale de 2006 à 2013 de ce vin. Dans le très joli salon du château, **Thierry Gardinier** nous invite à prendre l'apéritif. L'un des convives, Pierre, a apporté un **Champagne Lanson 1975** dont la bouteille a la caractéristique forme de quille du passé de cette maison. Lorsque le bouchon est enlevé, aucune trace de pschitt. Le vin est très ambré. Il n'a plus de pétillant. Il pourrait être agréable s'il n'était amer. Il est oublié au profit d'un **Champagne Lanson Noble Cuvée 1985** pétillant, vivant et de belle expression. C'est un vin stylé.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses magnum 1986** fait partie des grands Clos des Goisses. Il a tout, la vivacité, l'épanouissement, la joie de vivre. Il est très beau. Je le trouve généreux et superbe.

A côté de lui on a mis le **Clos de la Coulée de Serrant Savennières Mme A. Joly 1970** que j'avais apporté. Voilà un vin extraordinaire dont on peut dire qu'on n'arrive jamais complètement à le connaître. Car il est changeant, énigmatique, kaléidoscopique. C'est un très grand vin d'une complexité folle, mais la cohabitation avec le champagne ne lui profite pas vraiment. Il aurait fallu un plat pour qu'il montre tout son talent. Nous avons toutefois apprécié ces deux grands vins, le Philipponnat et le Savennières particulièrement brillants.

Nous passons à table et le menu prévu par le chef du château est : rognons de veau dorés au sautoir, pommes rattes et piquillos / Pithiviers de tradition au canard, foie gras et truffes noires / fromages affinés de Maître Xavier / tarte au chocolat, glace vanille Bourbon et crème au café.

Les vins sont servis à l'aveugle mais nous savons que ce sont des Phélan-Ségur.

Pour la première série, je me suis joyeusement trompé sur les années, mettant le curseur à des années de plus. Le **Château Phélan-Ségur 1981** est un vin immense et étonnant de grandeur. Par rapport aux jeunets que nous avons bus dans la salle de dégustation, il y a un monde. Nous sommes frappés par les couleurs profondes de tous les vins.

Alors que sur le papier, j'aurais dit que le **Château Phélan-Ségur 1971** gagnerait face au 81, c'est le contraire. Le 1971 est grand, très charpenté. Mais le 1981 est plus éblouissant.

Dans la série qui suit, que de surprises ! Le **Château Phélan-Ségur 1991** est d'une année que personne n'aurait soupçonné à ce niveau. Il est associé à deux vins qui vont nous surprendre.

Un **Château Phélan-Ségur 1961** a été ouvert deux heures et demie avant le repas et carafé tout de suite alors qu'un autre **Château Phélan-Ségur 1961** a été ouvert au même moment et carafé quelques minutes avant le service. Que constate-t-on ?

Contre toute attente, le 1991 est meilleur que les deux 1961. Bien sûr, le 1991 n'a pas la matière ni la vigueur des 1961, mais on sent très nettement que les deux 1961 n'expriment pas la grandeur de l'année. Le 1961 carafé depuis plusieurs heures est meilleur que le 1961 carafé récemment. Peut-on en conclure quelque chose ? Ce n'est pas évident, car l'écart entre deux bouteilles peut jouer plus que l'écart de temps au carafage. Mais c'est intéressant.

Le Pithiviers est probablement un plat un peu lourd pour mettre en valeur ces vins subtils. Mais le plat n'a gêné en rien notre approche de ces vins.

Il ne sera pas difficile de choisir le vainqueur des vins rouges de ce soir. Car le **Château Phélan-Ségur 1955** est éblouissant. Il a tout pour lui, le charme, l'élégance, la puissance et la joie de vivre. C'est un vin au sommet de sa forme, comme cela arrive souvent avec les 1955. Le fruit est beau et généreux.

De ces Phélan-Ségur d'années en 1, celui qui gagne est celui qui n'est pas en 1, le 1955. Mon deuxième chouchou est le 1981. Le 1991 aura le prix de la plus belle surprise.

Le **Château Chalon Fruitière Vinicole de Voiteur 1959**, deuxième vin "Curnonskien" que j'ai apporté est immense. Il est au sommet de son épanouissement, riche, claquant sur la langue et donnant un accord divin avec le Comté. C'est un très grand Château Chalon avec une plénitude unique. Quand il emplit la bouche, c'est de l'or fondu.

Le **Quinta do Noval Porto Tawny Colheita 1964** est gourmand mais je trouve qu'il manque un peu de fruit, emporté par sa puissance alcoolique.

En revenant au Clos des Goisses, je suis conquis par ce champagne superbe.

C'était un dîner d'amis et relations du Château. Ce fut l'occasion d'ouvrir des années rares de Phélan-Ségur dont certaines venant des caves des convives puisque le château n'en a que très peu. Et la démonstration est concluante : Phélan Ségur est un vin élégant, traditionnel, qui jamais ne force son talent. On s'aperçoit que les vins récents s'inscrivent dans la ligne d'excellence des millésimes anciens de ce beau Saint-Estèphe.

Un château qui est capable de produire un 1955 de cette trempe ne peut pas ne pas être un grand vin. Longue vie à ce château.

L'histoire commence par la **revue Vigneron**. Oriane Nouailhac me fait le plaisir et l'honneur de me demander d'écrire un article dans chaque livraison de cette prestigieuse revue. Le thème de mes billets est de raconter en une page un vin ancien porteur de souvenirs. J'ai déjà écrit dans plus d'une dizaine de numéros. Pour le prochain sujet, je choisis Château Carbonnieux rouge 1928, vin que j'ai bu plus d'une douzaine de fois avec grand plaisir. En compulsant mes notes, je constate que j'ai bu le 1929 une seule fois et j'ai eu ce commentaire : "ce 1929 est meilleur que les 1928 que j'ai bus". Cette remarque m'étonne et il faut que j'en aie le cœur net. J'appelle **Philibert Perrin** qui, avec son frère Eric et sa sœur Christine ont pris les rênes de ce domaine à la suite du décès de leur père Anthony Perrin que j'avais bien connu. Je lui raconte le contexte et je lui propose que nous nous retrouvions

pour vérifier si oui ou non le 1929 est supérieur au 1928 que j'ai adoré. L'idée lui plait et rendez-vous est pris pour une confrontation de ces deux années de légende.

J'arrive au **Château Carbonnieux** et suis accueilli par **Christine Perrin**. Philibert m'avait prévenu qu'il ne serait pas présent à mon arrivée et il était convenu que j'ouvrirais les vins en son absence. Philibert a sorti de son "caveau" les rouges de 1927, 1928 et 1929 et les blancs de 1937 et 1940. Je me vois mal ouvrir tous ces vins sans son aval, car nous serons peu nombreux à table, aussi j'ouvre seulement les 1928 et 1929. Alors que Philibert avait prévu que la comparaison se ferait avec ses vins, j'ai apporté un 1928 que j'ai acheté aux enchères il y a bien longtemps, en provenance des caves Nicolas. Ma bouteille est venue avec moi par avion hier, a fait le voyage vers Saint-Estèphe et ce matin vers Léognan. Elle a donc été chahutée. Son niveau est entre mi-épaule et basse épaule. Les 1928 et 1929 du château ont été rebouchés en 2007 et ont des niveaux parfaits, puisque les bouteilles ont été complétées avec des bouteilles de leur millésime.

Le nez du 1928 Nicolas est éblouissant de richesse fruitée. C'est une explosion de charme. A l'inverse les parfums des vins de la cave du château sont fermés, stricts et trop discrets. L'ouverture leur fera du bien. Philibert arrive et décide que nous ouvrirons tout. Le 1927 a un nez plus engageant que les 1928 et 1929. Pour les blancs, le 1940 a un nez désagréable et le 1937 a un nez d'une pureté extrême.

Nous prenons l'apéritif dans l'un des nombreux salons de cet immense château de grand charme. Le chef qui a préparé le repas et les amuse-bouche est familier du lieu et officie aussi régulièrement pour Jean-François Moueix. Il sait ce que vin ancien veut dire. Nous sommes quatre, Christine, Philibert, un ami de la maison, grand négociant en vins et moi. La mère de mes hôtes nous accompagnera de temps en temps, à l'apéritif et au dessert.

Le **Château Carbonnieux blanc 1940** est trop ambré pour nous plaire. Le nez est désagréable, poussiéreux et dévié. En bouche, on pourrait imaginer ce qu'il voudrait dire, mais, trop oxydé, avec des senteurs de champignons et de poussière, il ne peut pas entraîner notre adhésion.

Il est vite remplacé par le **Château Carbonnieux blanc 1937** pour lequel je dirai au moins dix fois : "ce vin est un miracle". La couleur est encore claire, l'ambre étant plus que discret. Ce vin a été reconditionné en 2013. Le nez est beau, mais la bouche est encore plus belle. Il y a du pomelos, du citron confit, et l'acidité du vin est merveilleuse. Ce vin est frais, équilibré, savamment dosé. C'est un régal qui se confirmera sur les coquilles Saint-Jacques.

Le 1940 au fil du temps va perdre un peu de ses tendances poussiéreuses. Il pourrait devenir agréable, mais le côté oxydatif est trop marqué.

Devant nous, nous avons quatre vins rouges : le 1928 du château, le 1928 de ma cave, le 1929 et le 1927. La première chose qui frappe, c'est l'incroyable jeunesse des couleurs de ces quatre vins. Ils sont d'un sang noir prononcé. La plus belle couleur est celle du 1928 de ma cave, mais c'est une différence infime.

Les nez des trois vins du château sont stricts, presque fermés, alors que celui du 1928 de ma cave est d'un charme rare. Ce qui va étonner Philibert et son ami au plus haut point, c'est que le 1928 Nicolas ne va pas bouger d'un iota pendant tout le déjeuner et conserver une séduction particulièrement marquée.

La plus belle évolution, spectaculaire, est celle du 1928 du château, qui, strict au premier contact a pris de l'ampleur et de la consistance. Le **Château Carbonnieux 1928** du château a un nez discret, une matière énorme et une pesanteur de bon aloi. Le **Château Carbonnieux Caves Nicolas 1928** a plus de charme, plus de séduction instantanée mais un peu moins de matière. Il est plus primesautier, fait plus l'école buissonnière, alors que son conscrit joue sur sa profondeur.

Le **Château Carbonnieux 1929** a un nez assez fermé. On sent qu'il pourrait avoir une matière plus complexe que celle des deux 1928. Mais il joue en dedans. Il ne veut pas s'ouvrir et l'on dirait qu'il a

le pied sur le frein. C'est un grand vin qui nous ravirait s'il était seul, mais qui n'a pas voulu jouer la compétition.

Le **Château Carbonnieux 1927** est une immense surprise. Cette année est introuvable et je n'ai bu aucun bordeaux rouge de 1927. Il fait presque jeu égal avec le 1929 mais bien sûr il n'a pas une étoffe aussi belle. Il tiendrait sa place à haut niveau s'il était seul sur un repas.

Nos commentaires ont évolué pendant le repas surtout à cause de la spectaculaire progression du 1928 du château. Le classement de Philibert et aussi de Romain, maître de chai venu nous rejoindre en fin de repas est : 1928 du château, 1928 de Nicolas, 1929 et 1927. Ce classement est normal car ils retrouvent dans le 1928 du château ce qu'ils ont l'habitude de boire.

Mon classement diffère du leur pour la même raison. Je retrouve dans le 1928 Nicolas ce goût prononcé de truffe que j'ai adoré de multiples fois. J'ai classé : 1928 Nicolas, 1928 château, 1929 et 1927. Nous avons tous été frappés par la jeunesse et la présence de tous ces vins. Le fait que le 1928 chahuté dans les transports et de niveau bas se comporte avec une telle constance sur plus de deux heures est une preuve de la solidité des vins anciens de Graves.

Là où nous nous retrouvons tous, c'est pour dire que dans le classement final, c'est le Château Carbonnieux blanc 1937 qui est le premier, car il représente une forme ultime du grand vin blanc de Graves.

Les vins rouges ont été accompagnés par une pièce de bœuf aux petits légumes dont la sauce au vin était trop appuyée pour l'exercice auquel nous nous sommes livrés.

J'avais apporté avec moi un **Château d'Yquem 1987** qui a accompagné à merveille un carpaccio d'ananas aux fines lamelles d'orange confite. Le nez du vin est un peu lourd, mais en bouche, le vin est tout simplement parfait. J'adore cette année d'Yquem qui donne des vins distingués, racés et élégants, avec une merveilleuse fraîcheur de fin de bouche.

A l'issue de ce repas, nous avons l'impression d'avoir vécu un grand moment. Et j'ai la réponse qui conforte mes amours passées, les deux 1928 ont tenu la dragée haute au 1929 qui m'a donné l'impression de refuser le combat.

Merci Philibert Perrin d'avoir permis cette belle exploration d'un vin rouge cher à mon cœur, le Château Carbonnieux.

Amicales salutations de François Audouze