



Une grande surprise vient parfois de tels vins : le **Château Ferran Graves Martillac 1964** a brillé dans le 184<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners.

Dégustation de vins sur la Seine, 184<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Garance, début du voyage à Madère avec les Mad Wine Waiters, MWW.

Une agence de communication organise une dégustation des vins de trois domaines : les champagnes Henri Giraud, les vins de Sarre du domaine Egon Müller et les sakés de Ryuichiro Masuda. Cette juxtaposition est particulièrement intéressante. Je me rends sur une barge des bords de Seine pour saluer Egon Müller qui participera au dîner de vigneron traditionnel de décembre.

Egon Müller fait goûter ses vins et ceux de sa femme puisque je commence par un vin **Château Belà, Riesling de Slovaquie 2013**. Ce vin très jeune a un nez de jeunesse. En bouche il est très joliment construit et d'un bel équilibre.

Le **Scharzhof Riesling Egon Müller 2013** a plus de matière mais il est encore tout fou et non structuré. De ce fait, je préfère le vin slovaque, même si le Scharzhof est plus grand.

Le **Scharzhofberger Kabinett Egon Müller 2012** titre 9°. Il faut absolument l'attendre quelques années avant qu'il ne montre ses qualités.

J'ai l'impression inverse avec le **Scharzhofberger Auslese Egon Müller 2011** d'un charme extrême et qui est d'une grâce idéale dans sa grande jeunesse. Sa douceur lui promet une grande carrière gastronomique. Il est frêle, doux, désaltérant et rafraîchissant.

Ce qui frappe d'emblée, c'est la recherche esthétique développée par le Champagne Henri Giraud, représenté par Claude Giraud. On goûte d'abord le **Champagne Henri Giraud Aÿ Grand cru fût de chêne**. Puis le **Champagne Henri Giraud Aÿ Grand cru Hommage à François Hémart** et enfin le **Champagne Henri Giraud Aÿ Grand cru Argonne 2004**. N'ayant pas pris de notes, je ne pourrais pas donner beaucoup de détails. Ayant personnellement un appétit marqué pour les champagnes de la Côte des Blancs, je suis moins réceptif à ces champagnes, même si je reconnais qu'ils sont bien faits.

N'étant pas connaisseur de Saké, je n'ai goûté qu'un seul saké titrant 17°, **Saké Masuizumi 2005**. On n'est pas du tout dans les contrées gustatives que j'aime explorer, faute de connaissance.

Le 184ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Garance**. Nous avons réservé l'agréable salon privé du premier étage. Nous sommes sept dont deux nouveaux. J'ouvre les vins assez tard, vers 18 heures, et aucune surprise désagréable n'est à signaler. Les vins vont aimablement s'épanouir.

Tout le monde est à l'heure, ce qui est appréciable. Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1975** sert d'apéritif de bienvenue. Il est ambré, il n'a plus de bulle, mais on sent le pétillant. Ce qui est intéressant, c'est qu'il nous fait voyager dans un monde de saveurs inconnues. Son alcool est très présent et fort et l'on pense à des Xérès, à des vins jaunes, mais il change de bord d'attaque à chaque gorgée. Il est manifestement évolué mais sa complexité est très intéressante.

**Guillaume Iskandar**, le brillant chef du lieu, a comme carte de visite la brioche d'accueil. Elle change chaque jour selon ses humeurs. Elle accompagne le **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Spéciale Diamant Bleu 1979**. La couleur du champagne est jaune vert, d'une folle jeunesse. La bulle est active et dynamique. En bouche le champagne est un rayon de soleil. Il est joliment citronné mais ce qui frappe le plus, c'est sa cohérence. Tout est assemblé, agencé pour notre plaisir. Alors que quatre ans seulement séparent les deux champagnes, tout les oppose. Le 1979 est resté d'une jeunesse que l'on pourrait croire éternelle. Tout le monde est conquis par ce 1979. L'un des convives, amoureux de ce champagne, usera de toutes les ruses de sioux pour essayer de me convaincre de lui en fournir une bouteille mais le grand Manitou n'a pas eu d'influence sur moi.

Le premier plat, de girolles et autres champignons avec fregola et jus de foin accompagne à ravir le **Château Ferran Graves Martillac Béraud-Sudreau blanc 1964** qui est une immense surprise pour tout le monde. Le niveau dans la bouteille est au goulot. La couleur du vin est d'un jaune clair, d'une rare jeunesse. Et en bouche, la plénitude du vin est extrême. Il est pur, précis, évoquant mirabelle ou reine-claude, mais aussi de grandes complexités. C'est un vin qui se situe très au dessus de ce que l'on pourrait attendre. Un blanc de cinquante ans de cette tenue, c'est toujours une grande surprise.

La viande de bœuf du Limousin est ferme, d'un goût riche et profond. Elle convient à merveille à deux bordeaux très dissemblables. Le **Château Petit Gravet Saint-Emilion Grand Cru 1970** claque comme un coup de fouet. C'est un vin viril, imposant, racé et noble. Il évoque la truffe. Il a une légère amertume que corrige très bien la viande.

A côté de lui, le **Château Brane-Cantenac 1978** a la grâce féminine d'un margaux. On imagine une odalisque qui s'allonge lascivement sur sa couche. Tout en ce vin est grâce et velours. Alors, passer d'un vin à l'autre est chose difficile. Il faut repasser impérativement par la viande pour aller de l'un à l'autre. Le margaux aura la faveur des votes, mais les deux vins aux robes d'un beau sang de pigeon méritent un égal intérêt.

Le pigeon est de grande qualité et traité avec intelligence pour le vin de Bourgogne. Le **Morey-Saint Denis Grivelet Père & Fils 1976** offre au nez une séduction tétanisante. En bouche, il est tout en charme, joliment épanoui et gourmand. Comme souvent, il y aura autour de la table les Horaces et les Curiaces, les tenants des bordeaux ne comprenant pas que d'autres puissent adorer le bourgogne. Ces joutes sont toujours amicales. Ce qui est amusant au niveau des votes, c'est que sur sept convives trois ont voté pour un bordeaux et pas pour le bourgogne, trois ont voté pour le bourgogne et pour aucun bordeaux. Un seul convive a voté pour un bordeaux et un bourgogne. Ce qui montre que les préférences pour une région sont le plus souvent exclusives.

On attendait Comté et c'est Laguiole qui est venu sur notre table pour accompagner le **Vin Jaune du Château de l'Etoile Vandelle 1982**. L'accord est un peu moins percutant qu'avec le comté mais il est pertinent. Le vin jaune explose d'alcool tant il est fort. Il est tellement tranchant qu'on aimerait le confronter à des plats. Je pense qu'avec le bœuf si goûteux, il aurait créé un bel accord. Les évocations de noix de ce beau vin jaune sont enthousiasmantes.

Le **Domaine de Poulvère Monbazillac 1929** a un niveau presque dans le goulot. Sa couleur est noire, d'un acajou foncé. Le nez est délicat tout en subtilité et lorsque j'ai ouvert la bouteille, je suis allé la faire sentir à Guillaume Iskandar pour qu'il adapte le dessert à cette odeur subtile. C'est ainsi que l'on a supprimé le sorbet et le fruit de la passion pour ne garder que la pêche de vigne rouge sang et un financier à l'amande qui a créé, très certainement, le plus bel accord du repas. Car le financier fait rebondir ce liquoreux presque sec, qui a un peu mangé son sucre. Evoquant du thé, du café, du caramel, ce vin est tout en délicatesse, suggérant plus qu'imposant son message. C'est un très grand liquoreux.

Nous avons tous remarqué que la force extrême du vin jaune rendait encore plus séduisante la gracilité du 1929. Les convives, tous de la finance, ont noté le choix d'un vin de 1929, année terrible pour la finance, qui plus est sur un financier !

C'est le moment des votes. Nous sommes sept pour désigner nos quatre préférés parmi huit vins. Les votes ont été concentrés sur seulement cinq vins. Deux vins figurent dans tous les bulletins de vote, le Heidsieck 1979 et le Monbazillac 1929. Trois vins ont eu des places de premier, le Château Ferran 1964 trois fois, le Heidsieck 1979 deux fois, comme le Poulvère 1929 deux fois.

Le classement du consensus serait : **1 - Château Ferran Graves Martillac Béraud-Sudreau blanc 1964, 1 ex aequo - Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Spéciale Diamant Bleu 1979, 3 - Domaine de Poulvère Monbazillac 1929, 4 - Morey-Saint Denis Grivelet Père & Fils 1976, 5 - Château Brane-Cantenac 1978.**

Mon classement est : **1 - Domaine de Poulvère Monbazillac 1929, 2 - Château Ferran Graves Martillac Béraud-Sudreau blanc 1964, 3 - Morey-Saint Denis Grivelet Père & Fils 1976, 4 - Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Spéciale Diamant Bleu 1979.**

La cuisine de Guillaume Iskandar a été remarquable de justesse et de précision pour les vins. Les accompagnements des champignons pour le Graves Martillac ont été superbes, la chair du Limousin est intensément puissante. Le pigeon est de grande qualité et le financier un régal pour le vin. Tout a été réussi.

Si on ne change pas les équipes qui gagnent, il faudra vite recommencer.

Des sommeliers, dont deux meilleurs sommeliers du monde, se sont constitués en un groupe amical pour faire des visites sérieuses de régions viticoles et aussi pour être moins sérieux et profiter de leur amitié. Avec un petit clin d'œil aux Masters of Wine, ils se sont appelés **Mad Wine Waiters, MWW**. Joao, l'un d'entre eux, habite à Londres et est originaire de Lisbonne. Je l'avais rencontré au fabuleux déjeuner au siège du champagne Salon où avait été ouvert Salon 1943, vin de mon année.

C'était un tel cadeau dont j'avais une responsabilité indirecte, puisque j'avais la chance d'être né une année où Salon a été produit (je n'avais qu'une chance sur trois), Joao, pour me remercier, m'a proposé de me joindre à son groupe MWW pour une visite des vins de Madère. Une telle proposition ne se refuse pas.

Me voilà partant sur TAP vers Funchal, la ville principale de Madère, via Lisbonne. Sur les deux vols Paris Lisbonne et Lisbonne Funchal, la promotion de la beauté portugaise a fonctionné à plein. Et l'amabilité aussi, car les hôtes ont ces deux qualités.

Les vents qui lèchent cette île volcanique ont secoué l'avion à l'arrivée, ce qui m'a fait penser à l'arrivée sur l'île de Pâques, elle aussi volcanique, avec des reliefs de même nature. L'urbanisation est débridée et anarchique mais cette île est à taille humaine. A peine débarqués, et sans avoir eu le temps de défaire nos valises, nous partons à l'institut des vins de Madère, **IVBAM, Instituto do Vinho do Bordado e do Artesanato da Madeira**.

Au seuil de l'institut on nous dit : "vite, vite, vite, la télévision veut interviewer Joao et Olivier Poussier", meilleur sommelier du monde 2000, présent dans notre groupe. Notre dégustation sera filmée.

Nous avons devant nous quinze vins qui exhalent des parfums extraordinaires. La directrice de l'institut présente les missions de l'institut. **Rubina**, charmante et jolie experte de l'institut nous parle des vins de Madère et des réglementations qui dirigent les appellations. C'est extrêmement intéressant. Du niveau de la mer et jusqu'à 200 mètres d'altitude, on cultive surtout la banane. De 200 mètres à 700 mètres, c'est le domaine de la vigne qui pousse en pergola, en espalier ou à ras du sol. Lorsque la vigne est en pergola, il y a d'autres cultures au sol, à l'ombre de la vigne. Et lorsque la vigne est en espalier, on peut cultiver dans les allées de la pomme de terre par exemple.

Rubina précise les cépages qui interviennent dans l'appellation, l'usage de chaque cépage dans les vins à dénomination spécifique. Elle rappelle ce que sont les Colheita, Frasqueira, Vintage et selon quelles règles se font les soleiras. Chaque étape du processus de vinification est détaillé et c'est passionnant. Elle définit les dry, medium dry, medium sweet et sweet.

Elle explique la phase cruciale "estufagem" qui veut que le madère soit chauffé entre 45 et 50° pendant au moins trois mois.

Mais les papilles s'impatientent, car nous avons devant nous quinze vins dont quatre du 19ème siècle qui sont de redoutables tentations.

Ils seront racontés dans le 600ème numéro de ces bulletins.

Amicales salutations de François Audouze