

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1982** a été ouvert pour donner à mon fils l'envie de revenir voir ses parents !

Dîner chez des amis, deux repas avec mon fils avant son départ à Miami, dégustation et déjeuner au château Smith Haut-Lafitte, dégustation à Cos d'Estournel.

Le temps de fin octobre dans le sud est radieux. Le soleil est fort. Je vais dîner chez un couple d'amis. Il a ouvert ce matin un magnum de Beaucastel 1996 et comme l'odeur lui déplaisait fortement, il en a ouvert un deuxième dans la foulée. Il me dit : « on devrait te statufier, car tu m'as permis d'éviter une erreur. J'aurais volontiers jeté le premier magnum, mais tu nous dis toujours de laisser au vin le temps de se reconstruire. Or maintenant, c'est celui que j'aurais jeté qui a le plus beau parfum ».

Nous sommes cinq, et nous commençons par un **Champagne Les 7 Laherte Frères** qui a la caractéristique d'être fait avec les sept cépages de la Champagne, alors que la quasi-totalité des maisons de champagne s'arrêtent à trois cépages. Le champagne est très peu dosé, voire non dosé car son final citronné est très acide. Il a une attaque plaisante, mais le final resserre les joues. C'est un champagne bien fait mais peu charmeur. Nous grignotons trois présentations de viande de cochons espagnols Belota, tranches de jambon, lomo et saucisson. C'est délicieux.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1996** a été dégorgé en décembre 2006. Le saut qualitatif est réjouissant. Il y a dans ce champagne une grande complexité et une belle mâche. La joie que nous procure ce champagne masque un peu l'analyse, car après plusieurs gorgées je me rends compte qu'une acidité anormale prend le dessus, alors qu'à l'ouverture le champagne était serein. On peut supposer que ce champagne n'a pas vieilli comme il aurait dû, ou bien que 1996 ne tient pas toutes ses promesses. A goûter de nouveau. Des toasts au foie gras poêlé font leur apparition et créent avec le champagne un accord de pure luxure, qui avantage le Bollinger.

Nous passons à table et un délicieux rouget fourré de tapenade est accompagné par un **Champagne Collection La Côte en Bosses extra-brut domaine Dehours 2005**. Si le champagne est plus léger, moins dense que le Bollinger, il apporte plus de plaisir, par sa jolie fluidité. C'est un champagne très agréable et frais, dégorgé en décembre 2012.

Nous allons nous partager quelques perdreaux chassés de peu et des confits de canard accompagnés d'une poêlée de champignons et d'une purée. C'est idéal pour les vins. Le **Châteauneuf-du-Pape**

**Château de Beaucastel magnum 1996** est un vin d'un rare confort. Il est tellement civilisé que c'est son velours qui emporte les suffrages. Très bien fait, au fruit joyeux, il est encore dans sa belle jeunesse.

Il faudra sans doute attendre avant de me statufier, car le magnum qui sentait mauvais à l'ouverture et dont le parfum surpassait à 21 heures la meilleure bouteille montre que la mauvaise odeur trouvée ce matin correspond à un vin moins équilibré que l'autre. Buvable bien sûr et qui donnerait du plaisir s'il était le seul servi, mais il n'a pas le velours et l'équilibre du plus charmant Beaucastel.

Par hasard, j'avais apporté une bouteille d'un autre 1996. J'aime que **Vega Sicilia Unico 1996** soit ouvert au dernier moment, car on profite de la générosité de l'éclosion du goût. Ce vin est extraordinaire car il a une fraîcheur mentholée rare. Tout le monde est aux anges, car ce vin puissant, au fruit lourd, arrive à nous offrir fraîcheur, jeunesse et légèreté. C'est fascinant.

Ce qui m'a plu, c'est que le retour vers le Beaucastel après avoir bu un peu du vin espagnol montre encore mieux l'élégance discrète du vin du Rhône.

L'avantage avec la situation actuelle de la France, c'est que nous n'avons pas besoin de chercher longtemps pour trouver des sujets de conversation.

Mon fils passe avec sa mère et moi le dernier jour de son séjour en France. Pour le déjeuner, je repère en cave deux bouteilles qui me tendent les bras. L'une est en danger de mort car elle a perdu près de la moitié de son volume. L'autre a un niveau assez beau. Il n'y aura pas de miracle pour le **Chambolle-Musigny Remoissenet Père et Fils 1937**. Lorsqu'un vin a perdu trop de volume, la grande faucheuse a eu le temps d'œuvrer. Il y aura bien quelques sursauts de vie dans le parfum du grand malade, mais la cause est entendue.

En revanche le **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Chartes 1947** au niveau très satisfaisant a un parfum joyeux et avenant et une bouche toute en velours. Je ressens quelques effets de l'âge mais mon fils est enthousiaste. Et il a raison car le vin est vif, complexe, avec des évocations de fruits bruns. Sur un poulet fermier goûteux à souhait nous profitons de ce vin dont un exemplaire aussi vivant avait brillé lors du 150<sup>ème</sup> dîner au château de Saran.

Le soir, nous trinquons à l'envie de nous revoir bientôt avec un **Champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1982**. Le bouchon ne veut pas venir et se cisaille. Le bas du bouchon vient, après bien des efforts, au tirebouchon. Sa couleur est claire, sans trace d'âge, la bulle est active, le nez est subtil et engageant et en bouche, ce qui frappe, c'est la belle jeunesse et l'équilibre de ce champagne de joie et de bonheur. Il est beau, fin et racé. Sur des filets d'anguilles fumées, du saumon fumé et autres harengs, il est à l'aise et vibre, apportant sa douceur au mariage avec les notes iodées des poissons scandinaves.

Ayant brodé autour d'une invitation bordelaise pour que plusieurs visites peuplent mon séjour, je prends l'avion avec trois rendez-vous prévus dans des châteaux bordelais. Il fait un temps splendide et en cette fin d'octobre, le thermomètre marquera jusqu'à 24°, donnant raison à cette rengaine : « il n'y a plus de saison ».

Arrivé en avance au **château Smith Haut-Lafitte**, j'ai la chance d'avoir droit à une visite privée pour moi tout seul. C'est d'abord avec Lise, chargée des visites, vite relayée par **Daniel Cathiard**, dont le discours me fascine et me passionne. Dans le groupe qu'il possède avec sa femme et ses enfants, les Caudalies représentent de loin le plus grand chiffre d'affaires, cette branche employant près de 800 personnes, ce qui est important. Vient ensuite l'hôtellerie, qui progresse avec une offre de restauration qui s'agrandit. A côté de cela, le vignoble a la petite part du chiffre d'affaires du groupe, dont Florence et Daniel ont gardé pour eux la gestion, les enfants étant autonomes dans les autres activités. De ce fait, les critères financiers ne sont pas les premiers et Daniel voue toute son énergie à la recherche de la perfection. Tel un restaurateur qui a obtenu les trois étoiles et fait tout pour les conserver, Daniel, qui a vu son vin couronné de 100 points Parker sur un millésime, considère que son devoir est de viser la perfection sur tous les secteurs. Sur une île qu'il possède sur la Garonne mûrissent des vignes « mères » qui seront les porte-greffes des vignes de la propriété. Le

cheval est revenu dans les vignes, mais seulement sur les terres qui le méritent. Le tri des grains est la marotte de Daniel qui ne veut que les plus ronds des grains, choisis en trois tries successives. Il a investi dans des chais tronconiques en bois dont il surveille jalousement l'usage et il a réintroduit la fabrication sur place des tonneaux, faits de merrains de toute première qualité.

Daniel a fait construire de nouveaux chais qu'il appelle « furtifs », car on ne les voit pas du ciel, car il sont neutres en termes d'énergie, celle consommée étant produite de façon naturelle sur le domaine, et parce qu'ils recyclent dans la cosmétique des Caudalies les productions de CO<sup>2</sup> émanant des barriques. Ce besoin d'une empreinte écologique neutre ou positive est à signaler.

Le rôle de Daniel est de faire en sorte que chaque phase de la fabrication du vin, si petite soit-elle, soit parfaite. Par ailleurs, comme Florence et Daniel sont passionnés d'art, de nombreuses pièces des innombrables bâtiments et les vignes aussi, accueillent des œuvres d'art. À l'instar de ce que font ses enfants en hôtellerie, le château lui-même accueille de nombreuses manifestations et fêtes.

Notre visite passionnante cesse d'être en duo car nous sommes rejoints par trois banquiers. Eh oui, chez les Cathiard, il n'y a pas de temps perdu, et le déjeuner sera un déjeuner d'affaires. Avant cela nous allons en salle de dégustation goûter le **Château Smith Haut-Lafitte 2011**. Il a un nez de marc, avec des évocations de noir comme le cassis et de vert comme le fenouil. La bouche est riche, très cassis. Mais il y a aussi de la feuille verte et un final épicé. Ce qui m'intéresse, c'est le bouquet de feuilles vertes, artichaut, fenouil et anis. C'est un joli vin.

Tout-à-coup, comme dans un film de science-fiction, le plancher se soulève, deux panneaux s'ouvrent sur un escalier qui nous permet de descendre dans une cave où Daniel a reconstitué une « bibliothèque » de vieux millésimes, en les achetant aux enchères, puisque la mémoire de ce vin n'existait pas au château lors de la reprise du domaine en 1990.

Je remplis mes yeux de ces beaux flacons, dont un Smith Haut-Lafitte 1878 écrit « Lafite », du célèbre Café Voisin qui avait à l'époque une cave aussi prestigieuse que celle de la Tour d'Argent aujourd'hui, dont j'ai quelques bouteilles mais pas de Smith Haut-Lafitte.

Nous nous rendons dans la demeure privée de Florence et Daniel et l'apéritif est consacré à goûter un produit que l'on m'a demandé de garder secret, qui fait l'objet de ce déjeuner de travail. Nous passons à table dans la grande cuisine où j'avais naguère goûté de grands vins et sur un déjeuner campagnard simple et de bon goût, nous buvons deux Smith Haut-Lafitte.

Le **Château Smith Haut-Lafitte 1998** a un nez très riche, opulent et chatoyant. Il a un très bel équilibre et du velours. Il n'est pas très long et le final est marqué d'une légère amertume. C'est surtout l'attaque de ce beau et grand vin qui est riche et joyeuse, et le final est plus strict.

Daniel pensait prendre en cave un Château Smith Haut-Lafitte 1961 dont l'étiquette presque disparue est illisible mais en fait il s'agit d'un **Château Smith Haut-Lafitte 1966**. Le millésime est bien visible sur le bouchon. L'attaque est très belle, affirmée et le final est un peu strict. L'impression générale du vin est très positive. C'est amusant de constater que le parcours en bouche est très proche de celui du 1998, avec une attaque joyeuse et un final plus strict. On retient du 1966 qu'il est joyeux, franc, avec une astringence qui le rend frais. Le nez est discret, un peu vineux, l'attaque est fluide. C'est un grand vin qui n'a pas le coffre d'un 1961 mais qui est beau. Quand le vin s'échauffe un peu, le final devient plus grand.

**Florence Cathiard** est toute en énergie quand elle présente et défend son projet devant les banquiers qui connaissent le monde du vin. Souhaitons longue vie aux vins du château Smith Haut-Lafitte qui sont entre les mains d'entrepreneurs dynamiques qui visent la perfection.

Je me rends à Saint-Estèphe au **siège de Cos d'Estournel** où je suis attendu par **Carole Valette**, directrice de la « Chartreuse » ensemble hôtelier de luxe qui jouxte le château connu du monde entier pour ses pagodes et ses décorations indiennes. **Dimitri Augenblick**, le gendre de Michel Reybier qui est propriétaire de Cos d'Estournel depuis 2000, m'accueille avec Carole. On me montre ma chambre d'un grand confort, car Michel Reybier possède de nombreux hôtels de très grand luxe et la

Chartreuse s'aligne sur ce niveau : les chambres ont été conçues par Jacques Garcia. Je dépose la bouteille que j'ai prévu d'insérer dans le dîner que nous partagerons et Dimitri me fait visiter les installations de Cos qui ont été rénovées en 2006 sur les suggestions de Jean-Guillaume Prats qui dirigeait alors le domaine, et avec les créations de trois architectes, dont Jean-Michel Wilmotte et Jacques Garcia. C'est grandiose, avec les évocations de l'Inde qui est le fil rouge du domaine. Dimitri me conduit vers une cave psychédélique. La hauteur des étagères doit bien atteindre dix mètres et les rayonnages sont supportés par des éléphants de pierre, comme ceux qui abondent en divers endroits de la propriété. Je découvre des millésimes qui font rêver, dont plus d'une vingtaine d'avant 1920. Je reste en arrêt devant cette cave hors du commun. Dans un immense hall d'entrée qui peut accueillir des centaines de personnes, face aux splendides chais, Dimitri a fait disposer des verres pour que nous dégustions quelques vins.

**Les Pagodes de Cos 2011** est fait de 65% de merlot. Son nez est celui d'un vin souple. La bouche est agréable. Le vin est enveloppant, pas très long mais gourmand. C'est un vin agréable. Le vin n'a pas beaucoup de complexité mais il se boit bien.

Le **Cos d'Estournel 2008** est du premier millésime qui a été réalisé dans les nouveaux chais. Il a 85% de cabernet sauvignon, ce qui est le plus gros pourcentage historique de ce cépage dans Cos. Le nez est élégant, très jeune. La bouche est encore très jeune, le fruit est clair avec une belle acidité. Le vin titre 13,5°. Le final n'est pas encore formé. Le vin est crayeux, dit Dimitri. Il est astringent mais élégant.

Le **Cos d'Estournel 2003** a un nez plus ouvert et généreux. La bouche est très fraîche. Le vin est fluide, presque léger. Le final est très frais, proche de celui du 2008 pour l'astringence. Il y a 70% de cabernet sauvignon, 27% de merlot, 2 % de petit-verdot et 1% de cabernet franc. Le vin est très agréable à boire et s'annonce gastronomique. Il a une belle acidité, une grande fraîcheur et une astringence qui en fait un vin serré. Il a une belle trame et une belle puissance.

Le **Cos d'Estournel blanc 2011** est une nouveauté puisqu'il existe seulement depuis 2005. Il a 30% de sémillon et 70% de sauvignon blanc. Le nez très présent évoque le litchi et les fleurs blanches. La bouche agréable et douce évoque les fruits blancs mais aussi le lait. Ce vin très jeune, frais avec une acidité marquée dans le final, avec des fruits confits suggérés semble gastronomique. L'essai se justifie. Il faudra voir comment il évolue.

Nous retournons à la Chartreuse pour le dîner prévu pour Carole, Dimitri et moi.

Amicales salutations de François Audouze