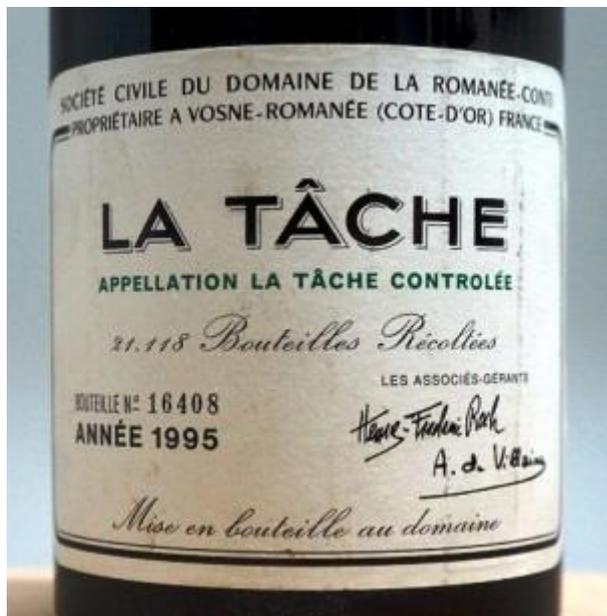


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25](tel:06.07.81.48.25), [fax : 01.48.45.17.50](tel:01.48.45.17.50)

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

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



Pour faire plaisir à ma fille, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1995** nous a procuré une grande émotion.

Dîner à l'Orangerie du Château de Beaune, présentation des vins du groupe Vega Sicilia au restaurant de la boutique Lavinia, dîner chez ma fille avec de grands vins.

La veille de la traditionnelle vente aux enchères des Hospices de Beaune, la 154^{ème}, **Joseph Henriot**, son épouse et l'équipe de Bouchard reçoivent à l'Orangerie du **Château de Beaune**. Les invités sont nombreux et la représentation étrangère est plus large que d'habitude, avec des suédois, des norvégiennes, une lettone, et des représentants de pays hors Europe, d'Asie notamment.

L'apéritif se prend dans le délicieux salon du château, avec un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998**. Le premier verre que je bois est marqué par une forte présence alcoolique, inhabituelle pour ce champagne. Le vin est bon, mais excessif. Avec une deuxième bouteille je retrouve la personnalité attachante de ce beau champagne, d'une spontanéité agréable. Ce champagne se boit avec plaisir, présent, fluide, et ample en final avec de beaux fruits jaunes.

Nous bavardons en français et en anglais et les conversations vont bon train avec des gens que je ne connais pas. Nous passons à table et j'ai la chance et l'honneur d'être placé à la droite de Dominique Henriot, la maîtresse de céans. Michel Bettane est un tel puits de science que tout le monde l'écoute avec le sentiment d'apprendre des choses que peu de gens savent.

Le menu préparé par le chef attaché au château est : royale de foie gras au pain d'épices / langoustines rôties, champignon du moment, émulsion cèpes et truffe de Bourgogne / filet de veau servi rosé, artichaut en farigoule, potiron, jus à la noisette croquante / plateau de fromage / dôme mandarine-marron sur un lit de dacquoise, râpé de citron vert.

Le **Beaune premier cru Clos Saint Landry blanc Bouchard Père & Fils 2008** a une belle attaque épicée. Le vin est riche et pénétrant. Le final est vineux, très puissant. Le vin est frais, friand, immédiatement plaisant. Ce vin provient d'une parcelle achetée en 1791 par un ancêtre Bouchard. Christophe Bouchard ajoute : « c'est un vrai clos, ceint de murs. Cette parcelle était plantée de pinot blanc et c'est une rare parcelle bourguignonne à être plantée de blanc depuis deux cents ans ». La maison Bouchard est particulièrement fière d'avoir réussi les blancs de 2008. Ce Beaune est très beau, à boire maintenant mais il vieillira bien, grâce à un équilibre rare et une belle acidité.

Avec Dominique Henriot, nous avons tous les deux peur du pain d'épices annoncé sur le menu. Fort heureusement on ne le sent pas ce qui rend l'accord avec la royale de foie gras très agréable.

Ayant gardé un peu du champagne, je constate à quel point le foie gras accentue l'énergie de l'Enchanteur 1998.

Le **Chevalier-Montrachet Grand Cru La Cabotte Bouchard Père & Fils 2003** crée un accord superbe avec le plat de langoustines, surtout avec les champignons et avec la lourde émulsion. Il faut en effet un plat puissant pour s'accorder avec ce vin gras mais frais, très percutant, fruité et gourmand. Le final est superbe. Le vin est atypique, noble, imposant, vin de plaisir. Et c'est une réussite de l'année 2003. La Cabotte est un de mes chouchous, qui joue dans la cour des Montrachets sans en avoir le titre.

Le **Beaune premier cru Clos de la Mousse Bouchard Père & Fils magnum 1990** a un nez superbe, subtil, qui anticipe la qualité du travail que l'on va retrouver en bouche. L'accord avec le veau est magique. Le vin a un peu d'amertume, le bois est présent et je lui trouve un petit côté salin, très bourguignon. Il n'a pas de signe d'âge et son final est joliment épicé. Michel Bettane dit que ce vin doit dépasser les 14° et qu'on lui trouve des accents de Châteauneuf-du-Pape, alors que je le voyais bien bourguignon. J'aime ce vin délicat et subtil.

Le **Beaune-Grèves premier cru Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1961** a un nez qui montre son alcool, comme la première bouteille de champagne. Michel Bettane et moi avons instantanément la même réaction : ce n'est pas le vin que nous attendons. Une deuxième bouteille nous plaît car on a le velouté si caractéristique de ce grand vin. Ce vin est généreux, de grande pureté, de grande classe, avec l'amertume exactement dosée. Une troisième bouteille est aussi superbe mais très différente. Il y a moins de velours, mais plus de tension. Tout le monde à notre table préfère le second, ce que je comprends, mais j'ai un petit faible pour l'énergie du troisième, même si le second est plus dans la ligne historique du Beaune Grèves que nous aimons. Le vin a été associé à de beaux fromages de la région mais la subtilité du vin serait peut-être mieux mise en valeur par une viande.

Le délicieux dessert a été accompagné d'eau, car Joseph et Dominique n'aiment pas boire de champagne au dessert.

Le repas a été superbe et les accords particulièrement réussis. Les quatre vins sont si différents qu'il serait difficile de les hiérarchiser. S'il faut en choisir un, ce sera le Chevalier-Montrachet La Cabotte 2003 qui est aussi responsable du plus bel accord.

L'atmosphère au château de Beaune est toujours aussi amicale. Ce fut une belle soirée.

Xavier Ausàs œnologue et directeur technique de Vega Sicilia présente des vins du groupe Vega Sicilia au **restaurant de la boutique Lavinia** à Paris. Vega Sicilia, la célèbre maison qui produit l'emblématique Vega Sicilia Unico, a été fondée en 1864. En 1991 elle a commencé à commercialiser le vin Alion, en 1993 elle a commercialisé les vins de Tokay d'Oremus en Hongrie, en 2001 elle a créé Pintia et en 2009 elle a fondé une association avec une branche de la famille Rothschild pour exploiter les vins Macan dans la Rioja.

Xavier Ausàs nous fait découvrir plusieurs vins du groupe, donnant des perspectives sur ce que nous goûtons.

Oremus Dry Mandolas 2001 est un Tokay Dry, fait de 100% furmint. La couleur d'un jaune clair est belle. Le nez est fruité et très doux. En bouche le vin est bien sec, avec l'alcool présent, des évocations de pâte de fruit. En première approche il est assez court. Il a du poivre, une amertume agréable, un goût de pierre à fusil. Minéral, sans concession, strict, il ne cherche pas à flatter. Il a une belle acidité, des fleurs blanches et citronnées. Son final est celui d'un bonbon acidulé. Je le trouve moins étoffé que le 2007 que j'avais bu au siège de Vega Sicilia.

Alion 2011. Ce vin ne sera commercialisé qu'en 2015. Nous le goûtons donc avant mise sur le marché. Sa couleur est noire. Le nez est de cassis et de poivre. Il a toutes les caractéristiques d'un vin moderne, vif et élégant. On sent des feuilles de cassis et il est rêche comme une feuille d'artichaut. Il

est agréable à boire avec un final gourmand et gastronomique. La bouche est ample, même si le vin est rêche.

Macan Clasico Rioja 2010. Contrairement à d'autres appellations, le Clasico (avec un seul « s ») est le second vin du Macan. 2010 est la seconde année faite sous la direction de Vega Sicilia, ce qui fait que l'on n'est pas encore au niveau de qualité que recherche Xavier Ausàs. La couleur est noire, le nez est très doux. La bouche est gourmande. On sent les fruits de cassis broyés. Le final est rêche et assèche la bouche. Il est très astringent. C'est un vin avec une belle attaque et un final rêche.

Macan Rioja 2010. La couleur est noire. Le nez est plus vif et plus cinglant, évoquant la feuille de cassis. En bouche l'attaque est plus stricte que celle du second vin, plus légère. Le vin est plus aérien. Le final est aussi astringent. Ces deux Riojas sont des vins poivrés qui « mangent les joues ». Le Macan est plus profond que le Clasico, plus long. Xavier nous dit que ces deux vins sont plus minéraux, plus fins et plus soyeux que le reste de la gamme de Vega Sicilia. L'association avec les Rothschild est venue du fait que les deux maisons font partie des Primum Familiae Vini, familles qui détiennent leurs propriétés viticoles depuis plus d'un siècle.

Valbuena 5° 2009. Alors que les deux Macan sont à 100% tempranillo, le Valbuena est à 95% tempranillo et 5% merlot. Le nez est extrêmement élégant, tout en subtilité. L'attaque est d'une grande ampleur et le final est beau. Le vin est rêche, mais derrière cet aspect se dégage un charme très convaincant. L'attaque est gourmande, la feuille de cassis est présente, avec du poivre. Lui aussi il mange les joues !

Vega Sicilia Unico 2004. La couleur est très noire mais sur le disque on voit une infime trace de tuilé. Le nez est profond, rassurant, car on pressent la richesse à venir. Le nez est ensorcelant, au point que j'hésite à porter le vin en bouche. L'attaque du vin est opulente, presque grasse. Le vin est noble. Il envahit la bouche. On se sent bien, car il n'y a pas d'excès, pas d'astringence et le final est gourmand. Le vin est tellement bon, jeune et léger, plein de grâce et de fluidité. Il transcende les vins que nous avons bus auparavant. C'est du velours. Bien sûr, il faudra attendre au moins dix ans avant d'en boire toutes les potentialités.

Une discussion s'instaure car Xavier considère que Valbuena n'est pas un second vin de Vega Sicilia Unico mais un vin autonome, alors que ce vin ne provient pas de parcelles bien déterminées mais d'un choix qui est fait en goûtant les vins des différentes parcelles. On est plutôt dans l'acception française d'un second vin. Ce qui est fascinant, c'est la vision à long terme de Xavier, qui se projette toujours dans le futur. Par exemple, pour Macan dont c'est seulement le deuxième millésime sous son autorité, il dit : le travail sera réellement accompli dans vingt ans. A un autre moment il dit : il faudra juger de la pertinence de nos choix dans cinquante ans. Je partage son opinion quand il dit que les meilleurs Vega Sicilia Unico à boire en ce moment sont ceux des années soixante.

Il nous dit que le 2004 est d'une très grande année, la plus grande qui fait suite à 1970. A bon entendeur ... Le menu de Lavinia qui nous permet de revenir sur les différents vins est : jambon Pata Negra à partager / bavette accompagnée de pommes de terre grenaille et champignons / fromage manchego / bavarois à la framboise. C'est simple, c'est bon, et nous nous régalons.

Les deux vins qui ressortent de ce déjeuner, c'est évidemment Vega Sicilia Unico, le seigneur, puis l'Alion, dont la vivacité et le sens gastronomiques s'expriment bien. C'est d'ailleurs ce vin qui s'exprime mieux sur la viande au goût prononcé que le Vega Sicilia qui a besoin de nourritures plus douces pour délivrer ses subtilités.

Xavier Ausàs est passionnant, comme je l'avais déjà constaté en visitant Vega Sicilia en Espagne. Sicilia est en fait une écriture déviée de Cécile, la sainte patronne des musiciens. La musique de l'Unico chante à mon cœur.

A l'occasion de l'anniversaire de ma fille cadette, nous lui avons offert des Silex de Dagueneau, vins qu'elle adore. Elle a envie d'en ouvrir un pour nous et nous invite chez elle. Le prétexte est idéal pour que je sorte de ma cave une grande bouteille.

Le **Pouilly-Fumé Silex de Louis-Benjamin Dagueneau domaine Didier Dagueneau 2011** a un nez superbe de fruits blancs. En bouche il est tranchant comme un silex – justement – et se montre très civilisé. C'est du plaisir avec des sensations très minérales, une acidité superbe et bien dosée et un final long et cohérent. Le vin se boit avec beaucoup de plaisir. Il n'est pas trop l'ami des olives et de la poutargue. Il s'accorde bien avec le pain des amis, celui qu'utilise David Toutain. Je suis frappé par la gourmandise de ce blanc bien dessiné.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1995 a un nez qui promet monts et merveilles. Il est très évocateur de délices. En bouche, il faut s'habituer pour entrer dans un univers de subtilité, un peu comme lorsqu'on entre dans une cathédrale. Venant d'un monde païen, il faut du temps pour communier avec un monde de ferveur. C'est un peu cela, l'approche de cette Tâche, dont on peine à faire le tour de toutes les complexités. Alors, on se concentre, on écoute le message du vin. J'y retrouve petit à petit toutes les vibrations des vins du domaine. Le sel est là, discret, les fruits roses noirs délicats et les variations gymnopédiques à la Eric Satie. Ce n'est pas une Tâche qui passe en force, même si elle a du volume, c'est une Tâche sérieuse qui suggère. Le mieux à faire c'est d'écouter et de capter tout ce que l'on est capable de saisir. Sur un gigot d'agneau juste rose, des pommes de terre rissolées et des champignons, se crée une atmosphère paysanne que La Tâche aime bien. Les champignons conversent bien avec ce grand vin. Autour de la table le silence se fait car nul ne voudrait manquer la moindre once du message. J'ai plus reconnu ce qui fait la richesse suggestive du domaine que la spécificité de La Tâche car ce vin demanderait quelques années de plus pour prendre l'assurance qui sera la sienne.

Les amis ont apporté des tombereaux de pâtisseries plus engageantes les unes que les autres, dont un paris-brest qui nous entraîne sur des rails de bonheur. Le **Vin de Paille La Vignière Côtes du Jura Henri Maire 1999** est un vin frais, sucré, sans lourdeur, gourmand comme une compote de raisins de Corinthe, qui accompagne agréablement les desserts.

Que dire des vins ? Si l'on juge sur la noblesse et la complexité, La Tâche reçoit la palme. Mais si l'on juge du plaisir immédiat et gourmand, c'est le Silex qui gagne. Les amis que je verrai le lendemain chez Michel Rostang pour un dîner de truffes blanches sont émus par La Tâche. C'est le Silex que je retiens. Mais le plus fort est bien la chaude atmosphère de ce dîner avec ma fille, ma femme et des amis.

Amicales salutations de François Audouze