

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

DOSSIER SPÉCIAL

Où va le vin en France ?

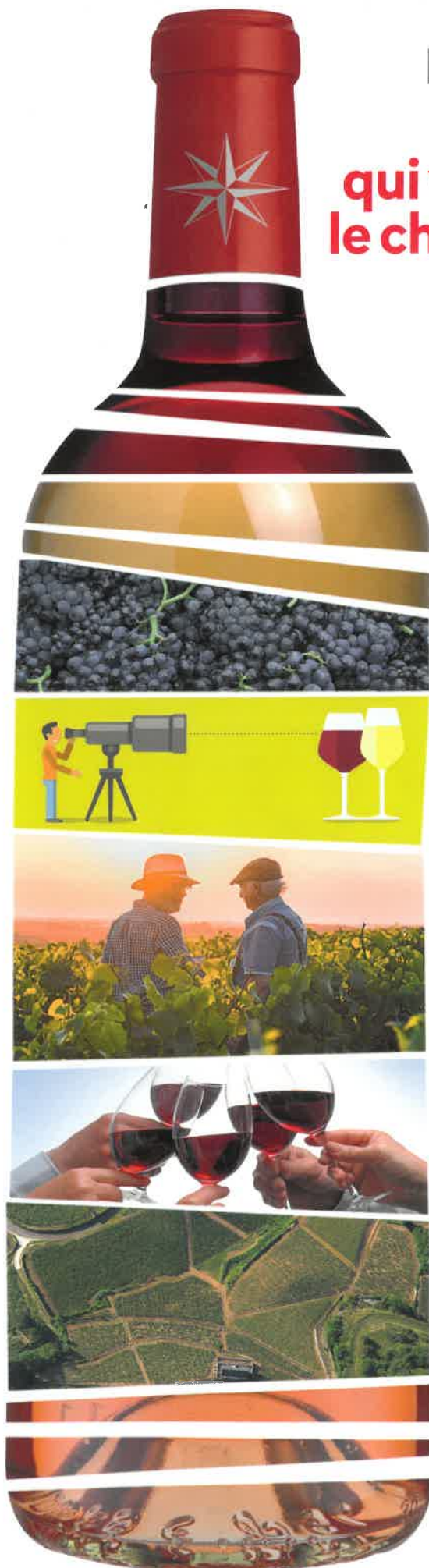
Évolution du goût des vins,
baisse de la consommation,
environnement, hygiénisme...

BORDEAUX POUR RÊVER

Ces grands crus
qui subjuguent
nos dégustateurs

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Quels rouges
vieillissent
le mieux ?



BANC TEST
Les verres
qui valorisent
le champagne

BARCELONE

10
spots
pour boire
du vin

**ROSÉS
DE GARDE**

50
bombes
à mettre
en cave



Mémoire collective d'un vignoble sans égal

Ces bordeaux qui nous ont fait rêver

Par Jérôme Baudouin, Pierre Casamayor, Pierre Citerne, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Romain Ittis, Pascaline Lepeltier, Alexandre Ma, Christian Martray, Laurie Matheson, Roberto Petronio, Olivier Poels, Jean-Emmanuel Simond, Jean-Baptiste Thial de Bordenave, Karine Valentin et Pierre Vila Palleja

Chers lecteurs, vous avez pour habitude de trouver dans La Revue du vin de France datée du mois de mai, le compte-rendu de nos dégustations primeurs du dernier millésime récolté à Bordeaux. Au regard des contraintes sanitaires exceptionnelles auxquelles la France a dû s'adapter cette année pour lutter contre le Covid-19, il ne nous a pas été possible de réaliser ces dégustations. Nous reviendrons

donc, dès que cela sera possible, sur les vins du millésime 2019.

En lieu et place des primeurs, nous avons choisi de nous plonger dans nos souvenirs et de rendre hommage aux grands vins de Bordeaux qui ont marqué notre existence. Pour cela, nous avons demandé aux membres du Comité de dégustation de La RVF de raconter trois vins qui resteront à jamais imprimés dans leur mémoire.

Chaque dégustateur, amateur ou professionnel, a tout au long de sa vie rencontré des vins "décisifs". Des bouteilles qui servent de repère, qui provoquent la réflexion ou ouvrent de nouveaux horizons. Des vins qui bousculent, émeuvent, interpellent. Parmi ces cuvées qui ont marqué notre vie de disciples de Bacchus, il y a évidemment les grandes légendes, les mythes, que tout amoureux du vin rêve

Les Dégustations Bordeaux de légende

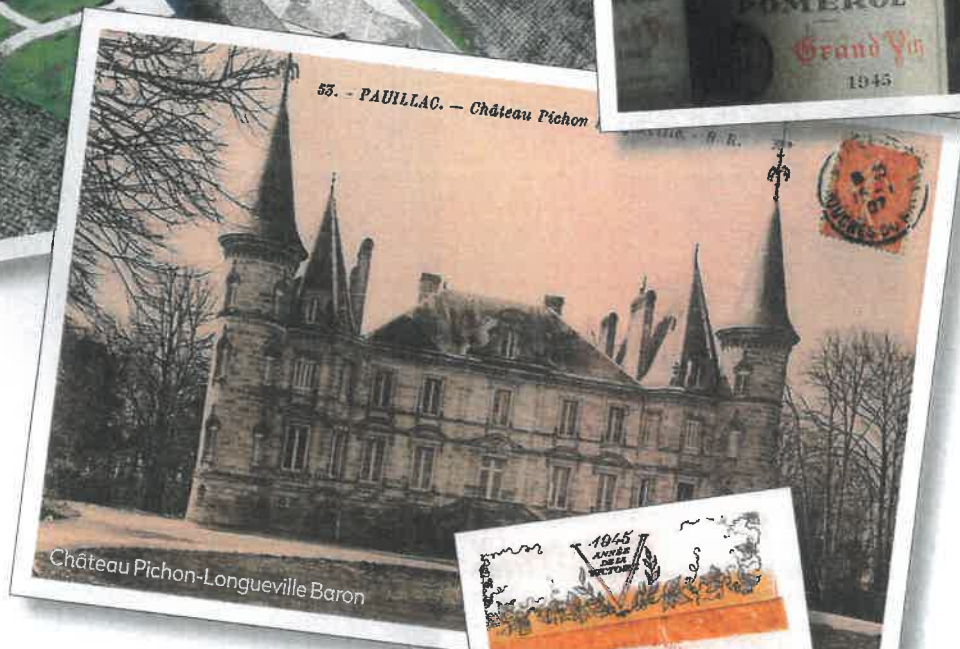


Château Haut-Bailly

de vendanges
Château Montrose
des années 60.



55. - PAULLAC. - Château Pichon



Château Pichon-Longueville Baron



de déguster. Comment ne pas évoquer l'un des plus grands vins jamais produits à Bordeaux, Château Mouton Rothschild 1945, que Roberto Petronio a eu l'immense chance de savourer lors d'une fin de soirée à Vienne et qui se montra à la hauteur de sa réputation... Fantastique millésime 1945 évoqué aussi par Jérôme Baudouin au travers d'une bouteille de Pichon Baron renversante. Le château Haut-Brion 1934, dégusté par le sommelier Pierre Vila Pallega, à l'époque en plein service au restaurant *Lasserre*, fait aussi partie de ces vins cultes.

DES HOMMES ET DES LIEUX

Au-delà de ces crus d'exception, des vins plus modestes, plus inattendus ont eux aussi laissé des traces dans notre mémoire. Tel Château Camus 1985, un graves assez méconnu qui fit chavirer Pierre Citerne, le saint-émilion La Fleur de Lisse 2018 qui, loin des canons traditionnels bordelais, joue une partition à

Des légendes, des vins à part, des millésimes anciens...

part et a touché Alexis Goujard ou encore La Closerie des Moussis, ce médoc original que nous décrit Pascaline Lepeltier.

Quant aux vieux millésimes, ils ont souvent la capacité de nous émouvoir et d'entrer au panthéon de nos plus belles émotions. Jean-Emmanuel Simond évoque ainsi Haut-Bailly 1918, un vin produit pendant la Première Guerre mondiale et toujours en pleine forme. Émouvant ! Fêru de flacons anciens, Jean-Baptiste Thial de Bordenave loue de son côté les vertus surprenantes d'un Lynch-Moussas 1955 d'une fraîcheur exemplaire.

Et puis, nous ne saurions déconnecter les vins des circonstances ou des personnes qui ont accompagné nos moments de dégustation. Ainsi Christian Martray n'oubliera pas de sitôt les saveurs d'un Yquem 1988 bu au château lors de sa première visite dans ce lieu magique, de même que jamais ne s'effacera de ma mémoire le goût du Haut-Marbuzet

1982 généreusement offert par un homme attachant, le grand Henri Duboscq, et que Romain Iltis sera toujours marqué par le Roc de Cambes 1998, symbole de sa première rencontre avec la famille Mitjavile, ces grands stylistes de la Rive droite.

Voici donc une sélection éclectique de vins de Bordeaux qui ont tous en commun d'avoir marqué les palais des dégustateurs de La Revue du vin de France. Il ne s'agit pas forcément des plus grands crus, des bouteilles les plus rares ou les plus prestigieuses, mais de vins qui ont la plus grande des qualités, celle de nous avoir émus.

Olivier Poels

Rive gauche Graves ou sauternes, ils ne les oublieront jamais

Issus de millésimes mythiques ou injustement oubliés, de propriétés et d'appellations célèbres ou au contraire méconnues, ces vins ont marqué et parfois guidé la vie de nos dégustateurs.

LES VINS DE GRAVES

Graves

CHÂTEAU CAMUS 1985 Un souvenir de l'extrême sud bordelais

Le Château Camus n'est pas le plus connu des vins de Graves. Je l'ai moi-même découvert à la table d'un ami langonnais, intime du vigneron. Ce dernier, Jean-Luc Larriaut, disparu il y a quelques années, avait repris le domaine familial sans que la conduite d'une exploitation viticole soit une vocation.

Peut-être faisait-il un vin à contrecœur, je ne sais, il le faisait certainement à contre-courant : peu extrait, tannique pourtant, mince, sans aucune marque d'élevage, avec une prédominance du cabernet-sauvignon et cette matrice chlorophyllienne que l'on appelle aujourd'hui "végétal noble" après l'avoir vouée aux gémonies pendant des années. Des vins qui, dans les millésimes de belle maturité, ont admirablement vieilli, sans rides, dégageant la persévérance du fruit et la distinction du sol. Tel ce 1985 goûté à deux reprises, truffé, svelte, vif même, évolué mais encore très net dans ses contours et ses parfums. Indéniablement racé, ce vin auquel le temps a donné raison n'a rien à envier aux crus de l'appellation Pessac-Léognan et montre tout le potentiel du sud de la région des Graves qui possède de magnifiques croupes graveleuses (allez faire un tour du côté de Saint-Pierre-de-Mons...).

Il m'est agréable, en des temps qui sont difficiles pour les appellations moins célébrées de Bordeaux, de saluer la mémoire d'un vigneron modeste et incompris dont les vins, trente ans après, montrent encore ce qui pourrait être la voie à suivre pour cette région déjà plus gasconne que véritablement bordelaise, riche en terroirs méconnus. P. Ci



Jean-Emmanuel Simond a été subjugué par un Haut-Bailly 1918 dégusté en 2008.

Pessac-Léognan

CHÂTEAU HAUT-BAILLY 1918 Ce centenaire n'avait rien perdu de sa superbe

En décembre 2008, Yves LeGrand, caviste parisien réputé, organise une soirée "Hommage aux Poilus" autour de vins des années 1914 à 1918. Dégusté juste après Latour 1916, dont l'usure trahit son grand âge, Haut-Bailly 1918, inattendu à ce niveau, porte à leur paroxysme les qualités d'un vénérable grand bordeaux. Sa robe rubis très claire est étonnamment peu évoluée. Le bouquet est extraordinaire : roses, fleurs séchées... tout est aérien, élégant, raffiné, d'une très grande

fraîcheur. Élançée, svelte, la trame du vin se déploie autour d'un fruit moelleux et fin qui se prolonge longtemps, avec une exceptionnelle intensité aromatique. Les tanins sont encore perceptibles. Les convives sont tous bluffés par la quasi-perfection de cette bouteille.

Véritable révélation, ce vin en état de grâce a su déjouer l'usure du temps et prouve que le vieillissement harmonieux ne résulte pas forcément d'une structure tannique ferme. La mention "Cru exceptionnel" qui figure sur l'étiquette semble pleinement justifiée pour ce vin qui, jusque dans les années 30, s'est vendu au même niveau de prix que les premiers grands crus classés. Haut-Bailly a la réputation d'être un vin plutôt tendre, au profil charmeur et gracieux, relativement accessible dans sa jeunesse, avec des tanins fins. J'ai toujours eu pour ce cru une inclination particulière, incarnation d'un classicisme raffiné qui a toujours su déjouer les excès des modes et s'affirme d'une régularité sans faille depuis des décennies. Les 1986 et 1990, bus récemment, sont magnifiques. J.-E. S.

CHÂTEAU HAUT-BRION 1934, MISE POUR LE RITZ

Demi-bouteille

Un grand vin plein d'enseignements

Lorsque j'étais jeune sommelier, j'ai eu la chance de travailler dans l'une des plus belles caves de son époque : le restaurant Lasserre à Paris. Ce joyau caché derrière le Grand Palais regorgeait de flacons somptueux, notamment de grands bordeaux achetés pendant l'âge d'or par monsieur René Lasserre. Lors d'un service chahuté, un client demanda un flacon qui m'intriguait depuis quelque temps : une demi-bouteille de Haut-Brion 1934. Je n'avais jamais dégusté ce vin, mais connaissais la réputation légendaire du millésime. J'émettais toutefois des doutes quant à sa conservation du fait du format.

Un collègue sommelier me conseilla avec insistance de décanter ce vin, ce qui me surprit car un vin de cet âge, conservé de plus en petit format, risque d'être fatigué : le décanter pourrait accélérer son oxydation. Je suivis son conseil. D'abord, j'ouvris la bouteille. Un bouchon parfait, entier, d'une taille minuscule en sortit. Le vin sentait divinement bon. Je pris le soin d'en prélever quelques gouttes pour vérifier sa tenue. Un vin d'une robe noire, d'une densité extrême se plongea dans mon verre. Le nez était renversant. Il oscillait

Les Dégustations Bordeaux de légende



La dégustation du millésime 2013 du château Les Carmes Haut-Brion a su convaincre Alexandre Ma de l'énorme potentiel de certains crus non classés.

entre le grand vin de Bordeaux assagi par le temps, avec l'humus, le tabac, la truffe, et un vin fringant, jeune, avec la tombée de fruit noir, les épices douces, le pot-pourri. Mais c'est la bouche qui m'étonna le plus : pleine, riche, savoureuse, aux tanins encore alertes. La finale saline apporta une longueur d'émotion. En bref, un très grand vin, qui pouvait encore vieillir longtemps. J'appris par la suite que ce lot fut acheté par M. Lasserre au Ritz pendant les années 60... Incroyable !

Mon enseignement fut multiple. D'abord, toujours déguster le vin pour ce qu'il est. Ensuite, qu'à cette époque, les bouchons étaient de très grande qualité, que les vins n'étaient pas assemblés pour homogénéiser la production, mais des barriques étaient spécialement sélectionnées par des acheteurs aguerris. Et que le sommelier du Ritz de l'époque et monsieur Lasserre au moment de son achat avaient vraiment du nez ! P. V. P.

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 1961

Pas le plus grand des 1961 mais mon premier

Automne 1986, c'est ma première "Vie de Château", je viens de prendre la suc-

cession de Michel Dovaz pour cette rubrique, la plus ancienne de La RVF. Premier sujet : La Mission Haut-Brion. Je commence très fort, mais remercie Chantal Lecouty, rédactrice en chef de l'époque, pour sa confiance.

Jean Delmas m'accueille avec bienveillance, il me fait visiter le chantier du chai inox avec sa température régulée et automatisée - une révolution à l'époque -, me conte l'histoire du château et son sauvetage par Haut-Brion, le cru devait disparaître sous une autoroute ! Vient la dégustation, avec un style qui s'impose : autant le grand frère Haut-Brion est subtil, racé, tout en finesse aristocratique, autant La Mission est puissant, un vin de chair et de structure, plus ouvert de prime abord. On me dit que La Mission l'emporte dans les millésimes difficiles et que Haut-Brion reprend son rang dans les grandes années.

Mais ce jour-là, j'apprends une chose capitale. Je n'osais espérer que l'on me fasse déguster Laville ou Haut-Brion blanc, espoirs douchés lorsque je découvre la série de vins rouges alignés sur la table. Ma surprise fut grande lorsque, après une vingtaine de vins rouges, on apporta les blancs. Bien évidemment, après la charge tannique de cette série qui imprégnait la bouche, le premier vin blanc apparaissait comme rafraîchissant et le contraste lui allait fort bien. Depuis ce jour, je demande toujours de déguster les blancs

après les rouges. Le grand souvenir est cependant ce 1961, volumineux et puissant, avec une cohorte aromatique faite de cuir, tabac, réglisse et fruits rôtis, un vin en pleine apogée, sapide et profond, étiré sur une belle complexité. Ce n'était pas le plus grand des 1961, mais c'était mon premier ! P. C.

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION 2013

Une très belle leçon de vie

Le vin est un produit magique qui apporte non seulement le plaisir, mais livre aussi des enseignements. Voici une leçon que j'ai apprise d'un grand vin de Pessac-Léognan : ne jamais abandonner, l'espoir vient souvent d'un désespoir.

C'était au printemps 2014, le temps était humide et sombre, j'allais déguster les vins premiers 2013 de Bordeaux. Au fil



Les Carmes Haut-Brion 2013, éclatant et juteux.

de la dégustation, je compris que c'était un millésime très difficile. Je tournais entre les différentes appellations et mon humeur était grise comme le ciel. Tout à coup, je fus rattrapé par un cru non classé : ce vin dévoilait une fraîcheur végétale bien agréable qui me fit penser à la vendange entière. Pour moi, c'était une nouvelle expérience sur la Rive gauche. Le fruit, éclatant et juteux, révélait l'élégance inoubliable du cabernet franc. Je fus touché par ce vin, je sentais un grand potentiel.

C'est le premier millésime où le château Les Carmes Haut-Brion a utilisé davantage de cabernet franc que de merlot dans son assemblage. Depuis, la qualité de ses vins s'améliore année après année, et tout particulièrement en 2015 et 2018. Retour sur le passé, Château Les Carmes Haut-Brion 2013 nous a apporté une nouvelle possibilité et peut être un nouveau style, mais aussi un nouvel espoir. A. M.

LES VINS DU MÉDOC

Haut-Médoc

CHÂTEAU SOCIANDO- MALLET 1990

Ultra racé, il faisait
jeu égal avec les
ténors de Bordeaux

Tout amateur de Bordeaux possède des bouteilles de Sociando-Mallet dans sa cave. Pour ma part, j'ai commencé à en acheter au début des années 90. Le vin avait très belle réputation, méritée, et était surtout accessible en matière de prix : 70 francs la bouteille environ à cette époque.

J'avais entendu parler du 1990 qui, disait-on, était au niveau de bien des crus classés prestigieux. En 1999, il avait d'ailleurs surclassé à l'aveugle tous les ténors de Bordeaux lors d'une dégustation du Grand Jury, créant la surprise. Le problème, c'est que je n'en avais pas en cave. L'opportunité d'en acquérir vint quelques années plus tard, lors d'une vente aux

enchères. J'ai acheté une caisse de douze bouteilles à un prix très modéré. La dégustation du premier flacon fut à la hauteur de mes attentes. Quel vin ! Un haut-médoc ultra racé et classique, aux senteurs de cèdre, de cigare qui impressionnait surtout par son allonge et sa fraîcheur en bouche.

Il me vint alors deux questions : pourquoi cet immense vin ne jouissait-il pas, sur le plan international, d'une plus grande réputation et pourquoi la cote de ce 1990 était-elle si raisonnable au regard de la qualité du vin ? Sociando est une marque largement diffusée en France (et au Benelux). Jean Gautreau, homme visionnaire qui fut si habile pour produire, dès les années 80, des vins de très haut niveau, n'eut pas le même engagement pour communiquer. Finalement, tant mieux pour l'amateur-buveur que je suis, j'ai ainsi pu continuer à acheter Sociando à un prix accessible. O. Pls

CLOSERIES DES MOUSSIS, BARAGANE 2016

Ah, la vitalité
des cépages oubliés !

L'an dernier, je retournai à Vinexpo Bordeaux pour la première fois en huit ans. Je ne pouvais y passer qu'une journée, entre Paris et Londres, présentant dans les trois villes des séminaires sur la viticulture de l'État de New York. Mais je voulais profiter de l'occasion d'être dans le sud-Médoc pour aller visiter Closieries des Moussis, le domaine de Pascale Chaume et Laurence Allias dont tous les vins m'avaient impressionnée par leur délicatesse et leur toucher lors de dégustations professionnelles. Une cuvée se distinguait par sa complexité, Baragane.

Je me rendis à Arsac et Laurence me conduisit dans la parcelle de ce vin qui m'avait tant parlé. Je découvrais quelques rangs de vieilles vignes préphyloxériques, franches de pied, tordues par les années, où se mêlaient une dizaine de cépages, pour la plupart oubliés. Les vignes, magnifiques, respiraient de vitalité, régénérées par le travail en biodynamie. Une bouteille du 2016 fut débouchée par Pascale dans la cour, derrière le petit garage simplement aménagé en cave. Dans ce millésime, davantage de rafles avaient été gardées, l'élevage discret venant juste relever la matière tannique et



Une valeur sûre
que tout amateur
doit avoir en cave.



D.R.

rajouter encore à l'allonge de bouche saline. Et quelle sensation de croquer dans des baies sauvages acidulées, expérience que je ne connais que dans ces vins issus de centenaires non greffées. Cette cuvée révèle le potentiel de ces variétés indigènes longtemps méprisées qui, aujourd'hui, offrent des solutions futures, et un exemple de viticulture portée par deux admirables vigneronnes. P. L.

Margaux

CHÂTEAU MARGAUX 1982

La révélation dans
une cave en Alsace

J'ai eu mes premiers rapports avec les vins de Bordeaux à *L'Auberge de l'Ill*, à Illhaeusern en Alsace, où j'étais stagiaire sommelier en 2004. Au restaurant, je découvrais cette région au travers de quelques gouttes que je pouvais déguster avant de proposer la bouteille au client.

Un soir de repos, Pascal Leonetti qui était en pleine préparation pour devenir deux ans plus tard Meilleur sommelier de France, m'emmena chez un ami vigneron alsacien à la cave très pourvue, qui n'hésitait pas à ouvrir ses trésors pour des entraînements de

Les Dégustations Bordeaux de légende



Souvent occulté par le mythique 1982, le millésime 1983 du château Rauzan-Ségla, deuxième cru classé de Margaux, mérite d'être redécouvert. Et pas uniquement à la Saint-Valentin !

dégustation à l'aveugle. Une dizaine de grands noms du vignoble français, mais parmi eux, le Château Margaux m'avait frappé, sans savoir ce que je buvais ! Ce vin qui avait évolué pendant une vingtaine d'années m'a fait découvrir des notes d'encens, de mine de crayon que je n'avais jusque-là jamais croisées : une révélation ! J'ai alors observé les dégustateurs avertis ; très vite, ils ont reconnu la patte élégante de ce château, mais les hésitations portaient sur le millésime.

C'était pour moi le premier vrai verre d'un grand cru classé et il était né en 1982, comme moi. Quelle chance d'appréhender ces vins par leur potentiel de vieillissement ! Il ne me restait plus qu'à visiter le Médoc, mais les moyens de transport de l'Alsace vers Bordeaux étant rares ou très longs à cette époque, c'est une région que je ne connaissais pas et que j'allais découvrir trois ans plus tard seulement, lors de Vinexpo 2007. C. F.

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 1983

Une si romantique Saint-Valentin !

Un de mes très proches amis travaille à Hong Kong, où il déniché souvent des bouteilles rares. Pour célébrer mon anni-

versaire, il m'a offert une vieille bouteille de Rauzan-Ségla dont le millésime est resté inconnu car son étiquette était très abîmée. Je l'ai conservée en attendant de la boire pour une belle occasion.

Ma femme me dit souvent : « *Le vin est ton seul romantisme* ». J'avoue ne pas être très romantique, et à part lui offrir de belles bouteilles, je n'ai pas d'autres idées de cadeau. J'ai donc décidé d'ouvrir ce mystérieux flacon pour fêter la Saint-Valentin. Au dîner, fébriles et intrigués, nous voilà prêts à vivre cette nouvelle aventure. J'ai décanté le vin à l'avance, une inscription sur le bouchon a fini par dévoiler son millésime : 1983. Son expression aromatique était tendre et délicate. Il offrait une attaque douce de poivron grillé et de pétale de rose séché, les fruits noirs séduisants s'intégraient dans la forêt où les sous-bois se trouvaient partout. La bouche s'exprimait dans une harmonie de finesse et d'ampleur qui se terminait dans une texture raffinée et veloutée. À la lumière de la bougie, ce verre de Château Rauzan-Ségla 1983 était parfait. Le romantisme a sûrement parlé aussi.

À mon avis, ce millésime à Margaux a été sous-estimé dans les pays asiatiques, le charme de 1983 étant caché derrière le légendaire 1982. J'aurai plaisir à partager mes impressions avec vous quand l'occasion se présentera à nouveau de déguster des margaux 1983. Tchiiii ! A. M.

CLOS DU JAUGUEYRON, NOUT 2014

J'ai senti l'énergie d'un lieu particulier

La plus vaste des appellations médocaines naît sur un sol vertueux de très vieux cailloux roulés par les siècles, protégé par la forêt et par l'estuaire qui repousse les nuages. Margaux, adoubée d'un classement commandé par Napoléon III en 1855, compte 21 crus classés, un premier et les autres... Parmi ces autres, une pépite de huit petits hectares perdus dans la forêt d'Arzac et un couple, Michel Théron, transfuge du Minervois, et Stéphanie Destruhaut, fille du coin.

Lorsque je suis arrivée pour la première fois dans l'aïrial du Clos du Jaugueyron, une prairie comme celle des vieux dessins animés de Walt Disney, une maison en bois ouverte sur la nature, une cave minimaliste, j'ai senti l'énergie d'un lieu particulier et je savais déjà que j'allais aimer les vins. Les cuvées transpirent le terroir margalais travaillé en biodynamie depuis le début, donnant aux vins un petit supplément d'âme qui les rend inoubliables. Tout le boulot à l'extérieur et rien ou presque en cave : le margaux ne tire pas uniquement son originalité de sa caste des "sans-grade", mais d'une patine au tanin vibrant, au style aérien qui se lit déjà dans le nom de cette superbe cuvée, Nout, déesse égyptienne du ciel. K. V.



Caroline Furstoss fut initiée aux crus classés de Bordeaux avec Château Margaux 1982.

Pauillac

CHÂTEAU LATOUR
1999

Le charme d'un
millésime oublié

On ne présente plus ce Premier Grand cru classé de Pauillac. J'ai eu le privilège d'organiser en janvier 2006 une dégustation de prestige pour une quarantaine de personnes issues du "gratin" de la sommellerie alsacienne. Frédéric Engerer, directeur de Latour, était à la manœuvre et avait apporté plusieurs millésimes, tous plus aboutis les uns que les autres. Déjà, lors du déballage des vins, une certaine sacralité s'était installée. Voir autant de millésimes d'un vin mythique devant soi est toujours un moment particulier. Nous avons ainsi eu le privilège de déboucher et déguster une dizaine de millésimes du grand vin et des Forts de Latour, le second vin, parmi lesquels 1990, 1988 et 1985. Chaque bouteille était contrôlée par M. Engerer, qui nous expliquait le millésime et son ressenti.

Au cours de cette dégustation, c'est le 1999 qui m'a interpellé. Ce millésime souvent oublié, car situé entre les excellents 2000 et 1998, était le plus charmeur et le plus abordable. Je me souviens de ses notes de cendre, de cuir qui agrémentaient un nez d'une très grande finesse. La structure de bouche, veloutée et suave, sollicitait l'ensemble des papilles gustatives avec la précision et l'intensité que l'on connaît de ce pauillac. Mais c'est indéniablement sa longueur qui demeure le plus nettement dans ma mémoire. Complexes et intenses, les notes de fruits noirs, de balsamique, de gentiane, de truffe s'étiraient avec *maestria*. J'ai eu la chance d'ouvrir trois fois cette bouteille depuis et mes impressions d'alors n'en ont été que confirmées. R. I.

CHÂTEAU LAFITE
ROTHSCHILD 1959

Un voyage au pays
de la race "lafitienne"

Parmi les Premiers crus classés du Médoc, Lafite Rothschild est parfois le plus dis-



DR
Coincé entre deux très grands millésimes, Latour 1999 a enchanté Romain Iltis.

tant, un sphinx qui vous impressionne. En 1999, Éric de Rothschild et Charles Chevallier me reçoivent avec Jo Gryn, ami et complice, lui pour un journal bruxellois, moi pour La RVF. Ils nous ont préparé une dégustation verticale qui restera à jamais dans nos mémoires : 22 millésimes de 1959 à 1998, un voyage au pays des plus grands.

Les millésimes se succèdent, avec leur lot de confirmations ou de surprises. Il y a les petites années comme 1980, 1984 ou 1987, avec des matières légères mais toujours cette élégance aristocratique, un peu hautaine, qui constitue l'ADN du cru - « *des Lafite pour le déjeuner* », dit Éric de Rothschild avec malice. Il y a les superbes réussites telles 1988, 1989 et 1990, un trio d'anthologie. Il y a les sommets comme le 1996, avec un équilibre parfait entre un fruité opulent et une fraîcheur follement vibrante. Il y a enfin le vin d'anthologie, comme on en rencontre peu dans sa vie de dégustateur : le 1959 que, ce jour-là, Éric de Rothschild avait préféré au 1961.

Je ne résiste pas au plaisir de vous faire partager mon commentaire de l'époque (La RVF n° 447, janvier 2000) : « *Comment décrire l'indesc-*

ription ? Le nez s'avère exceptionnel, avec une gamme de fruits confits, d'épices, de minéral, de truffe et de bois précieux, un condensé de la race "lafitienne". La bouche présente encore une densité de matière, une richesse profonde, une trame de velours, des tanins d'anthologie, une longueur qui n'en finit pas de finir sur un feu d'artifice aromatique. Un très grand Lafite qui résout l'impossible équation : puissance et finesse peuvent se conjuguer ». Fermez le ban ! P. C.

CHÂTEAU
LYNCH BAGES 2010

Ce grand vin du Médoc
côtoie l'élite

C'est au sein de l'équipe de La Revue du vin de France que j'ai pu m'initier à la dégustation des primeurs de Bordeaux en mars 2011. Un exercice compliqué dans les premiers temps pour moi qui n'avais l'habitude de goûter que les vins en bouteille. Un voyage en Médoc de long en large qui nous fait parcourir les propriétés et dompter au fur et à mesure ce fameux millésime 2010 dont il était question.

C'est à Pauillac, en compagnie de Jean-Charles Cazes, que j'ai eu l'un des coups de cœur de cette campagne primeur. Ce vin

fondé à 80 % sur le cabernet-sauvignon avait une trame fine dans une structure charpentée, avec un milieu de bouche onctueux ; les tanins étaient bien sûr dans la dureté, mais le fond du vin lui promettait un avenir radieux !

C'était une expression finalement "classique" de ce cru, déjà terriblement séduisante. Une injustice du classement de 1855 aussi, car pour moi Lynch Bages, ce cinquième cru classé, est au niveau de l'élite. Sorti au prix primeur à un peu plus de 60 €, il représente pour moi le grand vin à prix abordable qu'il ne fallait pas rater. Au fil des ans, j'ai eu l'occasion de recroiser ce vin, et il se précise avec grâce et race, un très gros canon, à boire dès maintenant ou dans les prochaines décennies... C. F.

CHÂTEAU
LYNCH-MOUSSAS 1955

Sa fraîcheur reste gravée
dans ma mémoire

Il y a quelques années de cela, alors que je déambule dans les rues du vieux Bordeaux avec un ami restaurateur, nous tombons nez



Château Lynch Bages, un cinquième cru classé au niveau des plus grands.

Les Dégustations Bordeaux de légende

à nez, au détour d'une rue, avec un nouveau bar à vins sobrement appelé *Le Wine Bar*. Conscience professionnelle oblige, nous décidons de tester ce nouvel établissement et nous ne sommes pas déçus. Nous y découvrons une des cartes des vins les plus folles qu'il m'ait été donné de voir. Elle comporte un nombre incalculable de grands vins de Bordeaux dans des millésimes anciens proposés pour quelques dizaines d'euros : Haut-Brion 1956 à 120 €, Château Petit-Village 1990 à 70 €, Château Margaux 1976 à 140 €... Incroyable !

Au milieu de ces trésors, un vin m'intéresse : Château Lynch-Moussas 1955, l'un de mes millésimes anciens préférés, vendu pour la somme dérisoire de 80 €. Nous demandons au propriétaire à voir la bouteille, qui présente un niveau quasi impeccable. Nous décidons donc sans hésitation d'en acquérir une sur le champ pour la déguster, et quelle surprise ! Le vin fait preuve d'une vigueur et d'une fraîcheur incroyables. Aucune trace de "poussière humide" que l'on peut trouver sur des vins d'un tel âge, mais encore des fruits rouges, du miel, de la prune, le tout porté par une belle trame acide agrumée. Il aurait été facile

de lui donner vingt ou trente ans de moins à l'aveugle. Ce Lynch-Moussas 1955 reste gravé dans ma mémoire comme le parfait exemple du potentiel de garde incomparable des grands vins de Bordeaux. **J.-B. T. de B.**

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1945

L'eucalyptus et la menthe me font douter

En février 2004, je suis invité à Vienne, en Autriche, par Dorli Muhr, l'ex-épouse de Dirk Niepoort (vins portugais du Douro). Le séjour est axé sur plusieurs événements, dont la vente de vins d'un collectionneur américain à l'hôtel du Palais Coburg. Visites du vignoble autrichien et dîners autour de quelques très beaux vins doivent s'enchaîner durant trois jours. Petér Pühringer, un homme d'affaires allemand propriétaire du Palais Coburg, possède une magnifique collection de grands vins du monde entier. À l'issue de l'un des dîners, nous sommes conviés à rejoindre ses appartements privés. Une poignée de journalistes, la chef du département international du vin de Sotheby's, Serena Sutcliffe, et moi-même atterrissons sur le toit-terrasse du Palais.

Tout en admirant Vienne de nuit, on nous sert un Mouton Rothschild 1945. Je n'en crois pas mes yeux. Sa robe couleur ébène trahit son âge, il embaume plus l'eucalyptus et la menthe que les notes de havane et de bois précieux si caractéristiques des grands paullacs. Serena Sutcliffe, qui a bu maintes fois ce vin de son année de naissance, est tout aussi dubitative quant à l'origine de ce nectar qui a plus l'accent d'un vin américain que d'un médoc. De passage au château Coutet en septembre 2019, je croise Aline Baly, directrice marketing de Mouton Rothschild, qui a récemment dégusté ce Premier cru classé de Pauillac. Elle me confirme que ce légendaire 1945 sent bien l'eucalyptus et la menthe. Ouf ! c'était bien un authentique Mouton Rothschild 1945 que nous avions dégusté. **R. P.**

CHÂTEAU PICHON- LONGUEVILLE BARON 1945

Magnum

L'un de mes plus beaux moments de plénitude

En 2010, avec Olivier Poels, nous réalisons une dégustation verticale du Château



Roberto Petronio a été très intrigué par ce Mouton Rothschild 1945 dégusté à Vienne.

Pichon-Longueville Baron, à Pauillac, afin de mesurer les progrès considérables réalisés par ce deuxième cru classé depuis son rachat par la société Axa Millésimes en 1987. Le château nous a alors ouvert quinze millésimes, de 2009 à 1995. Puis, au cours du repas, Christian Seely, le gérant de Pichon Baron, et Jean-René Matignon, son directeur technique, nous réservent une sacrée surprise : trois vieux millésimes du cru qu'ils nous servent en magnum, à l'aveugle. Charge à nous d'identifier le millésime.

Si 1961 a très vite été trouvé, nous avons eu plus de mal à identifier le millésime 1959. Mais c'est avec la dernière bouteille, que nous pensions être un 1969 ou un 1971, que la surprise a été totale. C'était un 1945 d'une jeunesse incroyable, aux notes de fruits confits, d'épices, de cigare, avec une texture de bouche d'un très grand velouté. Chaque gorgée nous apportait un nouveau déploiement d'arômes et de sensations.

Mais ce qui nous a le plus émus, c'est sans doute l'émotion qu'a procuré ce vin à Jean-René Matignon, qui n'avait jamais eu l'occasion de le goûter auparavant. « Lorsque j'ai ouvert le magnum dans la matinée, j'étais persuadé que le vin était déjà passé. Je l'ai laissé reposer, s'aérer et après deux heures, il a retrouvé vie et s'est magnifié », nous raconta Jean-René Matignon, comme s'il venait de ressusciter un mort. Ce vin magique demeure pour moi le paullac qui m'a procuré l'une des plus belles sensations de plénitude. **J. B.**



D.R.

Les coordonnées des domaines en page 140

Saint-Estèphe

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 1982

Ce vin a marqué ma vie de jeune dégustateur

C'était en 1992, j'avais 21 ans et une passion grandissante pour le vin. Profitant de quelques jours de congé, j'avais organisé mon premier voyage à Bordeaux, plus pré-

cisément dans le Médoc qui représentait à mes yeux l'eldorado œnologique. Le château Haut-Marbuzet jouissait déjà, à l'époque, d'une excellente réputation ; c'est donc tout naturellement que j'y ai sollicité et obtenu un rendez-vous pour une dégustation.

C'est un petit homme affable, au regard malicieux et pétillant, qui me reçut. Henri Duboscq avait le verbe haut, l'esprit aiguisé et un grand sens de la générosité. Après m'avoir fait déguster le dernier millésime en bouteille, comme le veut la coutume, et visiblement ravi de nos échanges et des questions que je lui posais, il disparut quelques minutes avant de revenir avec une bouteille poussié-

reuse et dépourvue d'étiquette. Sitôt ouverte, sans protocole pompeux, il m'en servit un verre, en annonçant fièrement : « *Haut-Marbuzet 1982!* ». Les premiers effluves furent un choc. Un nez envoûtant et complexe aux notes de fruits noirs, d'épices, de délicat fumé. Je m'en souviens encore. La bouche, tout en délicatesse, en rondeur, exprimait la suavité qui a toujours fait la réputation du cru. Aucun doute, ce vin avait marqué ma vie de jeune dégustateur. Il allait longtemps servir de "mètre étalon" à mes dégustations : j'ai eu l'occasion par la suite de déguster ce vin à plusieurs reprises, dont un magnum acquis récemment qui s'est montré d'une très belle expression, toujours émouvant. O. Pls

Incontournable à Saint-Julien, le château Beychevelle reçoit quelque 20 000 visiteurs chaque année, dont notre dégustatrice Laurie Matheson à l'été 2019.



D.R.



Dégusté à quinze ans d'intervalle, il n'a pas bougé.

CHÂTEAU MONTROSE 1990

Il a bouleversé mes convictions

La première scène se passe en 2004. Alors jeune dégustateur plein de certitudes et fou de Bordeaux, je participe à un dîner entre amis au cours duquel de grands vins sont dégustés à l'aveugle. Une bouteille balaye tout sur son passage et crée l'unanimité : Château Montrose 1990. Ce vin change alors ma perception et mes convictions. Un nouveau continent de compréhension du vin s'ouvre à moi, car j'ignorais qu'un bordeaux pouvait développer une telle puissance et intensité. C'est un tango vibrant entre puissance et grâce, avec une densité folle de fraîcheur d'eucalyptus et de réglisse, un pur velouté de fruits noirs avec des notes de cuir, de boîte à cigares et un équilibre parfait. Ce vin devient alors pour moi une référence dont peu se sont approchés depuis.

Quinze ans plus tard – il y a donc quelques mois –, l'excitation est à son comble : j'ai l'occasion de goûter à nouveau ce vin, apporté par un ami dans un restaurant de Bordeaux. Hasard de la vie, alors que nous sommes à peine attablés, entre dans l'établissement un des participants du dîner de 2004 ! Je ne peux évidemment m'empêcher de l'inviter à partager cette bouteille avec nous. Dès les premiers effluves, nous nous dévisageons, choqués : le vin est exactement comme dans nos

Les Dégustations Bordeaux de légende

souvenirs. Après l'avoir goûté, il lâche : « C'est dingue, il n'a pas bougé ! ». En effet, ce Montrose 1990 est comme les plus grands vins de Bordeaux : il a su rester figé dans l'excellence pendant de nombreuses années. J.-B. T. de B.

Saint-Julien

CHÂTEAU BEYCHEVELLE 1998

Magnum

La délicieuse harmonie d'une journée estivale

Vivant à Paris, je suis en manque de vignobles. Toutes les occasions sont bonnes pour m'y rendre. Été 2019, après une matinée culturelle à la Cité du Vin de Bordeaux, nous prenons notre temps pour rentrer à Soulac-sur-Mer au nord du Médoc, où nous sommes en vacances avec des amis qui découvrent la région. Aucune urgence pour rentrer puisqu'au menu du soir, un duo de jeunes est aux commandes. J'ai tout de même un programme à tenir, car nous sommes convenus que je donnerai des petits cours avec accords mets et vins. Le principe étant qu'un chef tiré au sort et son commis achètent et préparent le repas de l'apéro au dessert, selon un budget. Établi depuis quelques années, ce challenge familial permet à tout le monde de profiter des congés !

Le magnum décanté le matin nous attend. Nous voilà donc à faire des pauses sur les parkings devant les grilles de Palmer et Margaux. Prendre la route de Beychevelle pour voir le château du bord du fleuve avec ses carrelats. Puis Pichon Comtesse, Baron et Latour, et cap sur le port mélancolique de Pauillac. Flâner dans les jardins de Mouton, poursuivre la route pour apercevoir Lafite, direction Saint-Estèphe, avec Cos si étonnant... Pour parfaire enfin l'harmonie de la journée en nous régaland d'un magret de canard poêlé et petits farcis à la ricotta. Le vin est à maturité, avec de la réserve. Il dévoile des notes d'épices douces, sous-bois et prune confite. Élégant, puissant, complexe, d'une belle texture et longueur. Un grand et délicieux saint-julien. L. M.



F. Lesclapart

Pas de doute pour Olivier Poels, Las Cases 2016 marquera l'histoire des grands vins de Bordeaux.

CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2016

Ce millésime reste "ma" référence

Je n'en ai jamais fait mystère, parmi les grands vins de Bordeaux, je voue une passion à ce cru de Saint-Julien d'une régularité absolue depuis près de quarante ans. J'ai eu la chance de déguster tous les grands millésimes produits ici, dont les 1986, 1989, 1990, 1996, 2001, 2005, 2009, 2010... Des vins d'une profondeur et d'une intensité qui me parlent particulièrement.

Mon premier contact avec le 2016 remonte au printemps 2017, au moment des dégustations primeurs. On pourrait dérouler les superlatifs pour commenter ce vin. Pour ma part, je le considère (avec quelques autres crus) comme ce que Bordeaux a produit de plus grand dans son histoire. Je n'ai aucun doute sur le fait que ce 2016 marquera, par son équilibre et sa définition, l'histoire des grands vins de cabernet-sauvignon. Un alignement parfait des planètes, conjonction entre une climatologie idéale, des connaissances techniques



Olivier Poels voue une passion pour ce grand saint-julien.

abouties (ce qui n'était pas encore le cas dans les années 80), des rendements maîtrisés, du matériel de pointe et des moyens d'opérer des sélections strictes. Dès les dégustations primeurs, j'identifiais donc un vin immense.

Dégusté à plusieurs reprises après mise en bouteilles, il ne m'a jamais déçu, faisant à chaque fois montre d'une puissance et d'un équilibre parfait. L'histoire nous dira si l'évolution climatique, le développement des techniques viticoles et œnologiques à venir permettront d'aller encore plus loin... D'ici là, ce 2016 demeure "ma" référence. O. Pls

DOMAINE DU JAUGARET 1996

Gagné par la mélancolie du gardien de phare

Les chais en terre battue, où l'on sent le vin organiquement lié à la terre, il n'y en a plus beaucoup à Bordeaux. Me vient forcément à l'esprit celui du château Tertre Roteboeuf, à Saint-Émilion, dont la visite à chaque fois m'enchant, bol d'air (im)pur après tant de lieux de vinification et d'élevage architecturés, ripolinés, cliniques.

Un chai en terre battue, j'en ai connu un autre à Saint-Julien, prestigieuse commune médocaine devenue fief monopolistique des grands crus classés. Enquêtant pour La RVF en 2013 sur les "insoumis" de Bordeaux, j'étais allé à la rencontre de Jean-François Fillastre, septuagénaire cultivant à peine plus d'un hectare de vigne, au cœur du village. Arrivé sous la bruine et dubitatif, je fus peu à peu pris par le personnage, qui m'évoquait un gardien de phare paysan au milieu des déferlantes capitalistes, par le lieu faiblement éclairé, ses émanations, par les vins sincères et artisanaux que je goûtais à la barrique (des cuvées régulièrement rejetées à l'agrément). J'oubliais le poids du puissant voisinage et me laissais gagner par un sentiment d'éternité vigneronne.

Puis nous sommes allés déjeuner au Lion d'Or, à Arcins. Monsieur Fillastre avait sous le bras un 1996, ouvert sitôt que nous fûmes attablés. Un vin à l'abord réservé, sobre, solide comme son géniteur, mais d'une grande richesse de sève, s'épanouissant au fil du repas jusqu'à paraître velours absolu au dernier verre. La compagnie pure et mélancolique de ce moine vigneron, cette auberge délicieusement surannée, les landes de bruyères traversées me rappelèrent que si, à Saint-Émilion, nous sommes déjà en pays romain, presque méditerranéen, le Médoc est un finistère, une Écosse des vignes pleines de légendes et de romantiques tragédies. P. Ci



T. Legacy

Alexis Goujard : « N'attendez pas quarante ans pour vous régaler d'un sauternes ! ».

SAUTERNES ET BARSAC

CHÂTEAU D'ARCHE 1998

Une surprise pour nos enfants

C'était il y a douze ans, début août, lorsque mon fils était plus jeune, nous sommes allés avec des amis au parc accrobranche sur le Ciron, à Bommes. Nous avons aussi fait du kayak sur la charmante rivière, source des brumes matinales si précieuses aux vins de la région ; incroyable ! Je trouvais magique de pouvoir m'amuser en famille dans l'ombre de ce vignoble majestueux et solennel. Après ces moments de joie, nous avons pris la route des châteaux, en ne croisant quasiment personne par cette chaleur estivale. J'étais toute surprise de ne pas voir de touristes, lorsque Saint-Émilion, bondé, n'est qu'à une heure de route de Barsac et Sauternes. Notre destination était le château d'Arche pour

passer dire bonjour à mon amie, en profiter pour acheter du vin à l'occasion de l'anniversaire que nous fêtons. Quel bel endroit ! Les bâtiments bourgeois du XVII^e siècle, les vignes tombant en cascade vers l'église et le village.

Nous avons offert à nos fils, tous deux nés en 1998, une bouteille à mettre en cave pour plus tard... Et, secrètement, une troisième, une surprise pour s'en délecter le soir même. Les garçons ne voulaient plus quitter leur trésor des yeux, les bouteilles furent portées dans les chambres et posées tout près des lits en arrivant à la maison. Je me souviens qu'ils s'épiaient pour voir si l'autre n'allait pas toucher le précieux coffret bois de l'autre... Quelle joie lorsque nous leur avons dévoilé le secret en ouvrant la dive bouteille pour en boire « un petit peu » ! C'était riche, gourmand, c'était bon ! Leurs bouteilles sont toujours en cave... L. M.

CHÂTEAU CLIMENS 2001

Ce que Climens m'a appris sur la dégustation

Climens est pour moi l'un des plus grands vins liquoreux de la planète par son éclat et la palette aromatique très complète qu'il dévoile avec une pureté et une fraîcheur exceptionnelles. C'est un vin qui transcende. En 2002, je goûtais les bordeaux primeurs du millésime 2001 avec Michel Bettane et Thierry Deseauve. Un millésime d'anthologie à Climens, né sous les meilleurs auspices climatiques. Je revenais de plusieurs années en Asie et mes sens étaient encore très inspirés par les pays que j'avais traversés.

Pour les primeurs, Bérénice Lurton est la seule propriétaire à Bordeaux à ne pas faire goûter un assemblage prédéfini du millésime, mais à proposer de déguster directement à la barrique les différentes tries. Un exercice extrêmement intéressant qui illustre tout le travail de trie mené pendant les vendanges par l'équipe de Climens. Ainsi, à mesure que nous dégustions les lots en cave, nous pouvions nous rendre compte, dans le vin en cours d'élevage, de l'influence des épisodes climatiques, de l'évolution de la maturité du sémillon et des variations aromatiques.

Dans l'un des lots, je perçois un arôme parmi d'autres qui me fait penser inmanquablement aux



V. Bettane

2001, l'un des plus grands millésimes de Climens.



dattes de Bam, que j'ai mangées fraîches et avec gourmandise dans le sud de l'Iran. J'en fais part à Michel Bettane qui, ne connaissant pas ce type de dattes, me reprend : « En dégustation, ne fais jamais référence à quelque chose que personne ne connaît. La dégustation doit rester un langage universel et compréhensible de tous ». Michel avait parlé avec raison. Je n'ai jamais oublié ce conseil et les arômes de dattes se sont évanouis dans la complexité de ce remarquable Climens 2001 qui a mis du temps à s'ouvrir, mais qui, aujourd'hui, est peut-être l'un des plus beaux millésimes du château. J. B.

L'EXTRAVAGANT DE DOISY-DAËNE 2002

Il m'a dévoilé le style des grands liquoreux

Le sauternes, c'est le grand mal-aimé de Bordeaux : mévente qui perdure, rejet des vins liquoreux par les consommateurs, difficulté et coûts élevés de production... Pourtant, quand ce vin atteint un équilibre souverain, quelle parfaite intégration des

Les Dégustations Bordeaux de légende



Bâtiments du XVII^e siècle, vignes tombant en cascade vers l'église et le village : la magie du château d'Arche ne peut que vous gagner.

sucres, quelle richesse de saveurs et d'arômes ! C'est le cas de L'Extravagant de Doisy-Daëne, une exceptionnelle cuvée que je rétiens pour illustrer la grandeur de ce chef-d'œuvre en péril qu'est Sauternes. Buily a trois ans, ce vin s'est inscrit dans ma mémoire et a agi comme le révélateur de la variété et de la complexité des styles que les grands liquoreux bordelais peuvent offrir.

Doisy-Daëne, propriété de Barsac voisine de Climens, appartient à la famille Dubourdiou qui y élabore des vins toujours fins et précis. À côté de la cuvée classique, à dominante de sémillon, L'Extravagant n'est produit que dans les meilleurs millésimes, issu d'une trie beaucoup plus riche, souvent plus tardive, de raisins pleinement botrytisés, avec souvent une proportion de sauvignon plus importante dans l'assemblage. Ce 2002 est frappant par son caractère très suave, empreint d'une grande fraîcheur, avec un botrytis subtil et très fin.



Fargues : sa production relève de l'orfèvrerie.

Il étonne par sa vivacité et sa délicatesse, qui évoque plus certaines vendanges tardives ou grands beerenauslese allemands. L'acidité apportée par le sauvignon contrebalance la quantité importante de sucres résiduels (230 grammes). Une friandise magistrale, à boire avec recueillement. J.-E. S.

CHÂTEAU DE FARGUES 2006 Le réconfort d'un jeune sauternes

À l'écoute des annonces terribles de la pandémie du coronavirus et à l'appel au confinement des Français, il fallait une grande bouteille pour retrouver de l'optimisme. L'envie d'un beau liquoreux se dessine. Pourquoi attendre plus de quarante ans qu'un sauternes "mange" ses sucres pour le boire ? La richesse suave d'un jeune liquoreux nous love immédiatement dans un grand confort. Le 2006 du château

de Fargues m'a semblé convenir parfaitement à la situation.

Cette année-là, le château de Fargues a produit une demi-récolte habituelle. Quatre tries drastiques étalées du 8 septembre au 2 octobre ont été opérées pour se débarrasser de la pourriture acétique sur les raisins provoquée par les redoutables drosophiles. Le résultat de cet assemblage à dominante de sémillon avec du sauvignon est une prouesse. Le temps fait évoluer paisiblement les arômes de fruits exotiques, d'orange confite, une touche safranée et une sensation d'acidité volatile élevée rehaussant l'ensemble. La bouche conserve une liqueur intense à l'enveloppe charnelle incomparable. Voilà l'archétype d'un grand vin liquoreux dont la production relève de l'orfèvrerie. En effet, un pied de vigne peut offrir héroïquement l'équivalent de quelques verres de vin. De plus, il faut entretenir un rapport particulier à la dégustation avec lui. C'est l'anti-glouglou, le contraire des vins fruités et légers à la mode que l'on boit à la régale. Il faut laisser venir ce Fargues. Le sentir tranquillement, le boire par petites gorgées et jouir de sa finale interminable. A. G.

CHÂTEAU D'YQUEM 1937

L'expérience de la durée selon Bergson

L'été 2005 ensoleille Paris. Je finis le stage diplômant pour mon Master en management de la restauration chez le traiteur parisien Potel et Chabot. Ne pouvant être en cave, je m'occupe du planning des maîtres d'hôtel. L'un d'eux, connaissant mon amour grandissant du vin, arrive un vendredi après-midi d'août, juste avant que je ne reprenne mon train pour rentrer à Angers. « Tu dois goûter ça », dit-il en me tendant un flacon bleuté au verre ancien, bullé. L'étiquette de la bouteille, à moitié pleine, indique Yquem 1937. Le directeur du département me montre la pile de gobelets à café ; nous n'avions pas de verre. J'en remplis six pour l'équipe, quelques centilitres. Puis je goûte, et le temps s'arrête.

Tout se dilate, le vin est si complexe, si subtil, je n'avais jamais rien dégusté d'équivalent, où autant de qualités, de nuances se fondent tout en projetant une fulgurance d'images mentales. Bergsonienne de formation, je me dis que ça doit être cela, l'expérience de la durée. À la première gorgée, je sais que, dorénavant, ma voie doit être le vin. J'embarque avec moi le reste de la bouteille offerte et redéguste le vin le lendemain avec celui qui allait devenir mon maître à goûter, Patrick Rigourd, dans



En 2018, Lafaurie-Peyraguey a fêté ses 400 ans autour d'une exceptionnelle verticale de ses vins.

R. Petronio

sa cave angevine. La magie est là, intacte. Je commence ma formation en sommellerie avec lui quelques semaines après. Les grands liquoreux de botrytis purs, sans corruption artificielle de cette magie naturelle, relèvent des grands chefs-d'œuvre de l'histoire du vin. Sauvons-les. P. L.



CHÂTEAU D'YQUEM 1988

Un accord fusionnel avec ce nectar

Inoubliable dans la vie d'un sommelier, ma première visite au château d'Yquem a eu lieu précisément le 26 novembre 1988, un jour de brouillard, parfait pour favoriser l'indispensable *botrytis cinerea* qui complexifie les grands vins de Sauternes. C'était un millésime très tardif, même s'il est arrivé de rentrer des raisins d'Yquem en décembre. J'étais accompagné de Jean-Bernard Bravo, ancien copropriétaire du cru classé château Caillou à Barsac. Nous avons d'abord rendez-vous au domaine contigu, château Raymond-Lafon, propriété

La magie d'Yquem 1988 a marqué Christian Martray.

de Pierre Meslier, maître de chai du château d'Yquem. Puis il nous dévoila les coulisses du précieux nectar qui coulait des pressoirs verticaux, un moment qui permet de réaliser le travail et la fragilité dans l'élaboration d'un grand vin de botrytis.

Presque vingt-cinq années plus tard, au *Hameau Albert 1^{er}*, je réunissais comme chaque mois nos clients autour d'un domaine qui venait présenter ses vins à mes côtés. Pour la cinquantième de ces déjeuners œnologiques, château d'Yquem et château Cheval Blanc nous avaient fait l'honneur de leur présence, avec Sandrine Garbay pour Yquem et Pierre-Olivier Clouet pour Cheval Blanc. Entre autres trésors, Yquem 1988 fut servi sur une clémentine soufflée et une crêpe Suzette safranée... Les participants s'en souviennent encore ! La magie d'Yquem 1988 opérait, la sensation de sucrosité s'estompait avec le temps et l'accord avec le safran et les agrumes de ce dessert était fusionnel ! C. M.

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 1906

Une verticale d'anthologie pour les 400 ans du château

En décembre 2018, une verticale d'anthologie est organisée au restaurant de Lafaurie-Peyraguey pour fêter les 400 ans de

ce Premier cru classé de Sauternes : 25 millésimes entre 1906 et 1945 sont servis lors d'un dîner exceptionnel. Silvio Denz, propriétaire depuis 2014, reçoit pour l'occasion une quinzaine de personnes, amis, responsables du château et journalistes spécialisés. En charge de la carte des vins du restaurant de Lafaurie-Peyraguey, je participe à cette dégustation. Tandis que nous sommes installés à table, des séries de quatre millésimes nous sont servies, en verticale croissante, accompagnées de plats raffinés du chef Jérôme Schilling.

J'avais déjà eu l'occasion, comme mes compagnons d'un soir, de déguster des vieux sauternes, preuve si besoin du potentiel de garde incroyable de ces liquoreux. Ce qui marque les convives ce soir-là, c'est la capacité de chaque millésime à garder une personnalité, une gamme aromatique ou une liqueur qui lui est propre. Parmi les 1913, 1920 et autres 1929, tous de très grands vins, j'ai retenu le 1906. Un livret de présentation détaille les caractéristiques de chaque millésime. Commentaire sur 1906 : « *Un millésime d'une rare puissance, avec du corps et du volume, des vins qui doivent s'affiner* ». Un sourire m'échappe : un vin de 112 ans qui doit encore s'affiner... Eh bien, oui ! Ce vin pourrait s'affiner. Certes, son nez de réglisse, de tabac et de bois de santal était envoûtant. La bouche était marquée par une grande acidité, un velouté charmeur et des notes de mirabelle, de gelée de coing et de mangues séchées. Mais quel potentiel encore ! Unanimement, ce vin conquit, surprit et donna le ton à cette soirée. La concentration se fit d'un coup, l'attention s'intensifia, le moment était prêt à s'inscrire dans notre mémoire. R. I.

Rive droite

De Clinet à Roc de Cambes, ils les ont étonnés et séduits

Si les vins de Saint-Émilion et Pomerol sont les plus cités, d'autres cuvées issues d'appellations plus simples se sont elles aussi imprimées à jamais dans la mémoire de nos dégustateurs.

POMEROL

CHÂTEAU CLINET 1988

Servi en Bourgogne, ce pomerol fut un enchantement

Une journée qui ne débutait pas comme les autres, où l'on a le plaisir et le privilège de déguster au domaine de la Romanée-Conti. Nous étions en Bourgogne avec quelques amis sommeliers. Dégustation le matin, un cérémonial immuable : d'abord les vins jeunes en fûts, puis de vieux millésimes et, en bouquet final, nous sont servis par le maître de la cave, le grand Bernard Noblet, la romanée-conti 1965 et le Grand cru Montrachet 1993. Nous par-

tions ensuite déjeuner chez l'organisateur de cette visite, le regretté Jean-Claude Pion, alors agent de la Conti. Notre hôte nous montrait un bel esprit d'ouverture, puisqu'il nous servit quelques bouteilles de Château Clinet 1988. Ce fut un enchantement, une révélation ! Ce vin était traversé jusque dans sa chair par des saveurs marquées de truffe noire d'une telle intensité ! Arômes que l'on doit à la présence dominante de merlot, dont on parlait dans les livres mais que je n'avais pas eu l'occasion de constater dans un pomerol né sur un grand terroir. Ces subtils effluves m'avaient envoûté. Cela se mariait à la perfection avec une épaule d'agneau rôtie dont j'ai encore le souvenir.

À plusieurs occasions, j'ai dégusté Château Clinet sur des millésimes plus récents et toujours constaté qu'il lui fallait quinze à vingt ans pour exprimer ces notes tertiaires si caractéristiques et si plaisantes à nos palais. Je retrouvais récemment ces notes truffées avec l'excellent fronsac Château La Rousselle 2001 et avec Château Lacroix-Lartigue (Castillon-Côtes de Bordeaux), deux vins plus accessibles. C. M.

PÉTRUS 1953

Magnum

C'était un faux !

Hiver 2010. Lors d'un voyage en Asie, avec Bernard de Laage De Meux, l'ex-directeur export de château Palmer, j'ai la chance de croiser un grand collectionneur à Macao, Louis Ng Chi Sing. Il nous reçoit à l'hôtel-casino *Grand Lisboa* de Macao. Au menu : cuisine italienne. Durant le repas, des vins plus somptueux les uns que les autres nous sont servis : champagne du domaine Jacques Selosse, Montrachet 1988 du domaine de la Romanée-Conti, Châteaux Palmer 1966, puis un Château La Mission Haut-Brion 1961 avant de clôturer par un splendide La Tâche 1971.

Peu avant la fin du repas, Louis Ng Chi Sing demande à Bernard de Laage son année de naissance. Il me convie à venir voir une infime partie de sa collection où trônent de magnifiques flacons dont un magnum de Pétrus 1953

avec lequel nous revenons à table. Une fois le repas achevé, il fait servir ce vin icône. Dès le premier nez, je ne retrouve pas les notes de truffe caractéristiques d'un grand pomerol à son apogée, ni toute sa complexité. Doutant du flacon, je glisse à l'oreille de Bernard : « *J'ai l'impression que c'est un faux* ». Bernard abonde dans mon sens. Je pressens un moment délicat qui va chahuter soit mon expertise, soit mon savoir-vivre. Je tranche en éclairant notre hôte de mon ressenti. Ni une ni deux, il fait débarrasser les verres et la bouteille. Une atmosphère glaciale vient figer cette fin de soirée. Bernard me murmure alors à l'oreille : « *Je pense que son fournisseur va entendre parler de lui, dès demain !* ». R. P.

CHÂTEAU TROTANOY 1994

Un vin touché par la grâce

Nous étions trois compagnons de table lors d'un déjeuner de juillet 2017. L'un venait accompagné d'une côte de bœuf, une race croisée d'Angus et Salers mûrie 90 jours. Les deux autres se chargeaient de trouver les vins pour épouser au mieux la belle pièce de viande. Parmi les quelques flacons ouverts, le Château Trotanoy 1994 me laisse un grand souvenir.

La bonne compagnie de mes francs buveurs et la position parfaite des planètes ont certainement contribué à l'immense plaisir que cette bouteille m'a procuré ; ce millésime ne s'inscrivait en effet pas parmi les plus inoubliables de Bordeaux. Une partie de la vendange a d'ailleurs été généreusement arrosée par la pluie, donnant naissance à des vins souvent maigres. Les merlots de Trotanoy s'en sont sortis à merveille.

À cette date précise du déjeuner, ce vin est touché par la grâce en étant à parfaite maturité. Tout en nuance, en rien démonstratif, pas trop puissant, avec une pointe de rugosité comme s'il avait souffert d'une météo difficile, de fines saveurs de réglisse et de cédrat prolongeant une bouche soyeuse. D'une gourmandise splendide ! Une certaine sérénité se dégage de ce petit cru appartenant à la famille Moueix et magnifié par l'intuitif Jean-Claude Berrouet. A. G.



Trotanoy 1994 : une gourmandise splendide.



En visite à La Romanée-Conti, Christian Martray garde un souvenir ému d'un Château Clinet 1988 servi sur une épaule d'agneau rôtie.

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 1993

L'habit ne fait pas le moine

Un joli vin est souvent un vin de circonstance. En 2011, alors que j'étais commis sommelier à l'Hôtel de Crillon à Paris, je travaillais avec mon chef-sommelier de l'époque, David Biraud, pendant un service du déjeuner. Un client régulier, que David connaissait bien, lui demanda un conseil pour un vin de Bordeaux souple, pouvant accompagner son plat de viande et lui permettre de travailler l'après-midi. Ce type de demande était courant. David me demanda de lui préparer une bouteille de Vieux Château Certan 1993. Je suis un fan absolu de cette propriété, mais force est de constater que la modestie (sur le papier) de ce millésime un peu maigre ne pouvait révéler la superbe de ce château.

Je pensais même que David voulait punir ce client avec ce flacon, alors que je n'avais jamais dégusté ce vin.

Mais lorsque je décantai ce flacon, je me rendis compte du plaisir parfait de ce vin au millésime modeste. Le nez était envoûtant, plein de fruits noirs juteux, de cèdre et de papier d'Arménie. La bouche était typique du château, crémeuse, aux tanins enveloppants, et son niveau modeste le rendait très sapide. La longueur était peut-être en dessous de celle d'un millésime plus bâti, mais le plaisir et la gourmandise étaient au rendez-vous. Le client était ravi. David me confia avoir acheté ces bouteilles en primeur et être tombé amoureux de ce vin, à un prix modeste au regard du cru. Mon enseignement me rappela que l'habit ne fait pas le moine et qu'il faut toujours écouter un sommelier bienveillant et aguerri. P. V. P.

VIEUX CHÂTEAU CERTAN, LA GRAVETTE DE CERTAN 2017

Une passionnante dégustation pour accompagner Brueghel

J'ai récemment coanimé une soirée à Bruxelles pour une centaine de convives



Un vin envoûtant dans un millésime réputé faible.

lors de l'exposition de tableaux de maîtres anciens. Matthieu Fournier, commissaire-priseur chez Artcurial, commentait les scènes religieuses, portraits et esquisses pendant que nos convives se régalaient les yeux et les papilles.

Nous avons dégusté des vins français ayant eu un lien commercial historique avec la Belgique. Un bordelais pour Anvers au Moyen Âge et un bourgogne pour la présence au pouvoir des ducs de Bourgogne au XIV^e siècle. Trois natures mortes magnifiques ont été mises en lumière. Les éléments peints servant à illustrer une symbolique, parfois sans cohérence saisonnière. Passionnant ! De lecture parfois facile, la pomme indique l'amour, le raisin et le vin la renaissance et l'eucharistie. Et un peu moins pour la fleur de pavot qui indique le sommeil, un fruit frais l'abondance, un fruit pourrissant la vanité, un citron en partie pelé le temps qui passe et un papillon l'âme ou la vanité et sa beauté éphémère...

L'apothéose de notre soirée se déroula devant une toile figurative peinte par Pieter Brueghel le Jeune (1564-1638), intitulée *Le Roi boit !*. Une scène d'épiphanie païenne festive dans la Flandre austère de l'époque. L'œuvre montre le roi du jour qui porte une couronne et lève son verre, entouré de joyeux drilles. La richesse du discours accompagnait à merveille celle du vin. Grâce au merlot dominant dans son assemblage, malgré son jeune âge, il s'est révélé tout en élégance et gourmandise, quel bonheur ! L. M.

SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU AUSONE 1982

Le style si particulier de Pascal Delbeck

Ce sont les derniers millésimes de Pascal Delbeck, avant qu'Alain Vauthier ne reprenne les manettes de ce cru historique, en lui imprimant un virage stylistique d'avantage tourné vers l'air du temps. Pendant longtemps, un conflit a opposé les familles copropriétaires, mais Pascal n'a jamais dévié d'un iota dans son respect de ce terroir magique, à peine 6,5 hectares sur la côte calcaire de Saint-

Émilion, avec une philosophie du naturel et du millésime, la recherche du point de maturité optimale, en évitant les surmaturations.

Ausone est un cru taillé pour des gardes éternelles, une célèbre dégustation de 1988 est remontée jusqu'au XIX^e siècle, avec d'étonnantes révélations comme un 1831 encore vivant ou un 1945 qui faisait figure de jeune homme ! Lorsqu'on dit qu'un vin s'étoffe avec l'âge, Ausone en est l'exemple le plus éclatant : il commençait sa carrière un peu fluet, structuré sans excès, charnu mais sans lourdeur, il pouvait être dédaigné dans les dégustations à l'aveugle à une époque où quelques haltérophiles tenaient le haut du pavé.

Dans la verticale proposée à l'occasion de ma rubrique "Vie de Château" en 1992, c'est le 1982 qui m'avait ébloui, avec une complexité inouïe, faite de fruits rôtis, épices et bois exotiques, avec une bouche riche et suave, une richesse tannique égayée par une fraîcheur tonique, une finale d'anthologie tant elle était équilibrée, le vin n'était pourtant pas encore à son apogée. Plus tard, en recevant mon co-auteur Hubert Monteilhet, j'ai servi Ausone 1985 et 1986 sur des bécasses rôties. Si le 1986 épousait le côté saignant du volatile, le 1985 se mariait avec la "rôtie", entrailles et foie gras mixés, sorte de toast magique à la fois canaille et raffiné. Il est hélas aussi difficile de se procurer des bécasses que des bouteilles d'Ausone ! P. C.



Les Dégustations Bordeaux de légende

CHÂTEAU JEAN FAURE 2018 Un saint-émilion décalé et inspirant

Certains vins, très rares, sont capables de préfigurer des styles en devenir, de montrer une voie possible au-delà du cadre de l'appellation, et c'est sans aucun doute le cas de Jean Faure. Ce cru classé de Saint-Émilion, situé à proximité des châteaux Cheval Blanc, La Dominique et face à L'Évangile à Pomerol, est conduit en biodynamie avec brio par son propriétaire, Olivier Decelle, admirablement secondé par Marie-Laure Latorre. Depuis son rachat en 2004, l'homme a métamorphosé le cru par des choix judicieux qui lui ont permis de progresser très rapidement, sur une ligne stylistique originale. Je le suis avec attention depuis des années.

Olivier Decelle aime les vins élancés, au fruit naturel et préservé, sans maquillage et il a un goût affirmé pour le cabernet franc, qui représente plus de la moitié de l'encépagement des 18 hectares de Jean Faure. Le millésime 2018 voit une bonne partie des merlots touchés par le mildiou. Si bien que ce millésime a été éla-

Ausone, Figeac, Pavie Macquin, La Mondotte...

Saint-Émilion est une source intarissable de grands vins qui ont marqué nos dégustateurs.



boré avec 65 % de cabernet franc. Or, cela préfigure en réalité l'encépagement à venir de la propriété, grâce aux nouvelles plantations en cours. L'ayant dégusté à plusieurs reprises, en fin de vinification, puis en cours d'élevage, j'ai pu constater que ce 2018 livre déjà une partie de l'avenir de Jean Faure. Ce saint-émilion élancé, ciselé, au fruit croquant et frais offre un profil presque ligérien. La vinification en cuves béton, avec très peu de soufre, renforce encore l'éclat du fruit, souligné par des tanins vibrants en bouche. Ce vin vivant, délié et complexe tutoie déjà, malgré sa jeunesse, son terroir argileux mêlé de crasse de fer. Jean Faure 2018 révèle une autre vision des vins de Saint-Émilion, très pertinente, décalée et inspirante. J. B.

CHÂTEAU FIGEAC 1971

Pierre Desproges l'avait tant aimé

Goûté en compagnie de la famille Manoncourt, propriétaire du domaine, et de Frédéric Faye, son directeur, lors d'un déjeuner au château, ce vin brillait de mille feux. Pourtant, les millésimes servis à ses côtés étaient des plus relevés : 2001, 1998, 1990, 1989, 1982, 1966, 1961, 1959, 1949... Moins coté, 1971 fut pour moi le point culminant de cette farandole de vins merveilleux qui illustrent tous la spécificité de Figeac, certes construit sur les cabernets, comme les vins du Médoc, mais d'une distinction d'arômes et de texture qui lui sont propres. Si la robe a bruni, le bouquet est sublime, palpitant, musqué et "féminin", une indéfinissable "odor di femina"... Malgré la profondeur du nez, la richesse de la bouche est inattendue, avec un fruit suave, presque sucré, qui conserve cependant une extrême délicatesse jusqu'à la flamboyante finale.

Ce vin extraordinaire parvient à mettre sous l'éteignoir le sublime 1982 qui le précédait. Que possède-t-il de plus que les autres ? C'est le millésime de Pierre Desproges ! « J'avais commandé un Figeac 1971, mon saint-émilion préféré. Introuvable. Sublime. Rouge et doré comme peu de couchers de soleil. Profond comme un la mineur de contrebasse. Éclatant en orgasme au soleil. Plus long en bouche qu'un final de Verdi. Un vin si grand que Dieu existe à sa seule vue. » Difficile d'imaginer plus somptueuse description ; inclinons-nous ! Elle est tirée de L'Aquaphile, saynète des *Chroniques de la haine ordinaire* où le narrateur déjeune avec une commensale possédant toutes les qualités jusqu'au moment où elle versa de l'eau dans le divin breuvage.



Au milieu d'une verticale de Figeac, le millésime 1971 « brillait de mille feux » selon Pierre Citerne.

« Je ne l'ai plus jamais aimée. » Je pensais alors à la mère de Thierry Manoncourt, qui pouvait reconnaître chacun des millésimes de son cru, à condition de les couper d'eau. C'est du moins ce qu'on m'a raconté... Je pensais aussi que l'assiette que j'avais devant moi – un énorme pâtisson (du potager de Figeac) généreusement farci de chair à saucisse, sorte de soucoupe volante vert tendre, mamelonnée, gratinée, posée sur un lit de coulis de tomate – s'associait au 1971 dans une joyeuse incongruité, visuelle et gustative, qui n'aurait peut-être pas déplu à l'écrivain. P. Ci

CHÂTEAU FIGEAC 2003

Avec lui, j'ai enfin percé Le secret d'un tiers

Par une matinée bien ensoleillée, dans le village de Suze-la-Rousse, dans la Drôme, un grand cru de Bordeaux a livré un secret au jeune élève chinois bien décidé à consacrer sa vie à l'univers du vin que j'étais. Ce jour-là, un ami organisait une dégustation chez lui. Parmi les belles bouteilles exposées, j'ai tout de suite été attiré par une bouteille endormie dans une chaussette toute noire... Quel vin se cachait dans cette bouteille ? Face à un tel mystère, je me suis empressé de le déguster. La robe brillait sous le soleil avec un reflet légèrement tuilé, son ampleur aroma-

tique mêlait les fruits noirs et les fruits secs torréfiés doucement, une note d'épices se dévoilait lentement en bouche et j'y ai trouvé la note mentholée que je découvre souvent dans les cabernets franc et sauvignon. Les tanins étaient riches mais bien poudrés, indiquant probablement une grande proportion de barriques neuves pendant l'élevage.

« Rive gauche, c'est certain », ai-je dit à mon ami. Il a souri et m'a répondu : « Alex, tu crois que je proposerais un vin si facile à identifier ? ». C'était Château Figeac 2003. Un cru de la Rive droite bordelaise. Ce jour-là, je n'ai pas trouvé la bonne réponse, les autres participants non plus. J'étais si étonné : comment expliquer qu'un vin de la Rive droite évoque l'âme des crus de la Rive gauche ? Un an plus tard, après avoir découvert le sol du château Figeac, plus argileux sur la parcelle de l'ouest, moins graveleux en bas de croupe, j'ai enfin compris le "secret d'un tiers" (cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot) : Figeac a écouté son terroir en choisissant cet assemblage, c'est la nature qui a créé ce chef-d'œuvre. A. M.

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE 2018

Le plaisir de découvrir de nouveaux talents

Contrairement à la bien-pensance snob d'une part du monde du vin, la viticulture et l'œnologie bordelaises ne sont pas

sclérosées. De fins stylistes émergent chaque année. Le Château Fleur de Lisse 2018 m'a beaucoup touché, car il illustre à merveille ce qui anime notre métier de dégustateur : détecter le potentiel de nouveaux talents dont la sensibilité et la vision mènent au fil des millésimes à créer leur identité et à l'ancrer parmi les plus beaux vins de leur secteur.

Propriétaire du château La Loubière en Bordeaux, la famille Teycheney investit les bas de coteaux de colluvions limono-calcaires de Saint-Étienne-de-Lisse en 2016, au château Fleur de Lisse, en appellation Saint-Émilion Grand cru. Patrick Teycheney laisse les manettes à sa fille Caroline. Venue du monde de l'horlogerie de luxe, la jeune femme appréhende peu à peu la terre. Elle nomme Nicolas Géré, passé à bonne école chez Jean-Louis Chave, directeur technique de la propriété. Lors d'une visite à la propriété à l'automne dernier, le tandem me présente ses trois premiers millésimes : 2016, 2017 et 2018. En trois ans, le bond de finesse et d'éclat du vin est impressionnant. Le bouquet subtil de fruits noirs et de réglisse du 2018, sa matière concentrée extraite en douceur, portée par des tanins établis tout en finesse, sont remarquables. Ce millésime commence à dessiner la vision stylistique du château, témoignant du passage en bio (certification en 2020) avec des pratiques biodynamiques, une part généreuse de cabernet franc (50 %), garant d'un grain frais particulier, et un affinage en barriques et jarres de terracotta. Un domaine à suivre de près. A. G.

CHÂTEAU PAVIE MACQUIN 1998

Un grand millésime signé Maryse Barre

L'énorme chène du château Pavie Macquin se dresse au faite du plateau calcaire de Saint-Émilion. C'est là qu'il y a plus de vingt ans, je rencontrais Maryse Barre. Elle dirigeait le château pour le compte des propriétaires héritiers d'Albert Macquin, le fondateur, ingénieur agronome qui vulgarisa le plant greffé pour sauver le vignoble du phylloxéra. Avec son sourire bienveillant et sa douceur, Maryse fut mon mentor en biodynamie. Elle m'enseigna comment observer la terre, à juger de sa bonne ou mauvaise santé rien qu'à sa couleur, m'expliqua les constellations, la dynamisation... C'était aux balbutiements. Nicolas Joly prêchait encore dans le désert, mais moi, tout de suite, j'adhérais à la philosophie.

Jamais depuis je ne me suis véritablement séparée du château Pavie Macquin. Maryse Barre est partie à la retraite, Nicolas Thienpont, propriétaire du domaine, l'a remplacée. Il a dû faire des choix, abandonner la biodynamie, mais les calcaires du plateau ne s'en laissèrent pas compter, faisant toujours passer dans la structure très particulière de ce Premier cru classé l'extraordinaire présence du terroir. Parmi les plus grands millésimes du château, 1998 est un symbole, la référence du *fan club* auquel j'appartiens. Son faux air

C'est en Suisse en 1997 que le sommelier Christian Martray a découvert le formidable saint-émilion de La Mondotte, une propriété jusque-là inconnue.



Les Dégustations Bordeaux de légende



Pour Pierre Casamayor, Château Ausone est un cru « taillé pour des gardes éternelles ».

cistercien et sa présence saline touchent. La même présence dans le 2017, marqué par la dynamique des jeunes cabernets francs issus de sélections massales et plantés sur les calcaires affleurant du plateau mirobolant. K. V.

LA MONDOTTE 1996 Ce jeune merlot pur m'avait bluffé

J'étais chef-sommelier au Relais et Châteaux *Ermitage des Ravet*, en Suisse, en mars 1997. Je participais à Saint-Gall à une grande dégustation d'un importateur au choix très pointu de vins du monde entier. Il en profitait pour faire découvrir en avant-première quelques primeurs de Bordeaux. Parmi les domaines présents, Stephan Von Neipperg faisait déguster en personne son grand cru classé de Saint-Émilion Château Canon-la-Gaffelière 1996, mais aussi une propriété voisine alors inconnue, La Mondotte.

La dégustation montrait une nette différence entre ces deux vins. La Mondotte 1996 était remarquable, sa concentration, sa texture de bouche, un boisé effectivement marqué, mais la pureté et l'équilibre de ce jeune merlot pur m'avait bluffé. Je me souviens avoir dit au propriétaire du restaurant où j'officialisais, Bernard Ravet : « Nous devons prendre un maximum de bouteilles de cette Mondotte 1996 ! ». Lui me suggérait de prendre Canon-la-Gaffelière, qui serait plus facile à vendre (car plus connu) bien que plus cher que La Mondotte. Après avoir insisté, nous avons confirmé cet achat de Mondotte 1996.

Quelques mois passent, Robert Parker lui attribue 97/100 et La RVF le note 19/20 ! L'importateur m'appelle pour me demander de réduire notre commande car ses clients veulent tous acheter cette rarissime La Mondotte... Il était jubilatoire de décliner cette proposition et réjouissant d'avoir fait le bon choix ! Ce fut l'occasion d'entendre parler de Stéphane Deroncourt, qui faisait ses débuts à La Mondotte. Rappelons qu'il accéda au rang de Premier Grand cru classé de Saint-Émilion en 2012. C. M.

BORDEAUX ET CÔTES, SATELLITES DE SAINT-ÉMILION

Bordeaux

DOMAINE DE CAMBES 2001

Ce "simple" bordeaux me revigore

Bordeaux ne doit pas être réservé aux grandes occasions ou aux étiquettes prestigieuses, et l'attractivité en berne des vins de la région doit hélas beaucoup à un certain conformisme œnologique qui a sévi – et sévit encore – pour gommer l'individualité des styles.

En début de confinement pour cause de coronavirus, en écrivant ces lignes, je choisis d'aller fouiller dans ma cave pour aller chercher un vin "modeste", de simple appellation Bordeaux. Mon goût personnel pour les vins à maturité me fait choisir un Domaine de Cambes 2001, qui offre un bouquet complexe et très expressif, associant fruits rouges légèrement confits, notes de tabac et tonalité finement poivrée, avec ce marqueur si caractéristique de végétal mûr des cabernets bien nés. Sa matière charnue et fraîche, d'une délicate souplesse, présente un fruit gourmand et mûr, mis en valeur par des tanins fondus. Avec son allonge salivante, ce vin s'avère parfaitement digeste, revigorant même,

et prouve que des terroirs modestes, bien mis en valeur, offrent des résultats remarquables.

Propriété de la famille Mitjavile, ce vin est le petit frère de Roc de Cambes et Tertre Roteboeuf, dont il partage la personnalité inimitable, fondée sur des raisins très mûrs, longuement infusés, donnant au vieillissement des expressions singulières et affirmant une vision bien différente de la doxa bordelaise habituelle. Ce style peu consensuel m'enchantait, et cette bouteille me convainc une fois de plus de la pertinence des choix ici à l'œuvre. Ajoutons que le prix de ce vin, bien qu'élevé pour l'appellation Bordeaux, reste très attractif à ce niveau de qualité. J.-E. S.

Montagne-Saint-Émilion

CHÂTEAU FRANC BAUDRON, MIRANDE 2018

Cette bouteille n'a pas fait un pli !

C'est la bouteille que j'ai ouverte le 7 mars 2020, lorsqu'on venait d'apprendre la fermeture des écoles dans ma région du Haut-Rhin. C'était le point de départ concret du Covid-19, qui allait affecter notre quotidien. Toute la famille autour de la table, nous étions en train d'organiser les jours à venir, sans nous douter encore d'un confinement à venir... Puis cette bouteille a pris le relais et les discussions se sont centrées sur le vin : « Il a quelque chose, il est original ! », « C'est puissant, mais pas agressif », « Il faudrait le carafe, non ? ».

Ce vin moitié merlot, moitié cabernet franc, sans soufre ajouté, met en avant le plateau calcaire de Mirande. Une cuvée très confidentielle, travaillée tout à la main et au pied, en hommage au grand-père Nelson Guimberteau. La nouvelle génération qui gère aujourd'hui le domaine est convaincue par le bio et les vignes sont certifiées depuis plus de dix ans. Les galères climatiques (gel, grêle) n'entament en rien la motivation de la famille et j'admire leur travail. Ce vin montre un nez concentré et profond de mûre, avec une touche de sucre muscovado. En bouche, il garde un fruité capiteux, avec de la puissance mais des tanins souples et



Domaine de Cambes : singulier et convaincant.



Pour Roberto Petronio,
Château Le Puy
pourrait réconcilier
les plus récalcitrants
avec les vins girondins.

F. Poincet

riands. Voici le style de bordeaux que j'aime, accessibles à tous (moins de 15 € pour la plupart des cuvées) et qui procurent des émotions. Ce soir-là, la bouteille n'a pas fait un pli ! C. F.

Canon-Fronsac

CHÂTEAU LA FLEUR CAILLEAU, CUVÉE 43 2005

Il peut défier les plus grands

Lorsque je m'occupais d'une partie de la Rive droite de Bordeaux pour le *Guide des meilleurs vins de France* de La RVF, j'ai eu la chance de visiter un domaine qui fait partie des locomotives des appellations Fronsac et Canon-Fronsac : Paul Barre. L'humilité de Paul cache une détermination et une énergie incroyables. Il cultive en biodynamie ses vignes depuis 1990 et multiplie les essais pour connaître au mieux sa propriété. Cette énergie et cette détermination ont été transmises à Gabriel, son fils, et Édith, sa belle-fille, dignes successeurs du domaine.

En 2018, ils m'ont proposé de déguster la gamme, et un vin m'a renversé : la Cuvée 43 2005 de La Fleur Cailleau. Initiée en 1996, cette sélection des meilleures barriques du millésime est élevée deux années afin de révéler au mieux les nuances calcaires de cette petite croupe qui domine la Dordogne. Ce qui interpelle dans ce vin, c'est cette combinaison d'intensité fruitée, de noblesse et de profondeur minérale. La texture de bouche,

entre rondeur et fermeté, est poursuivie par une longueur incroyable et un grain de tanin millimétré. Cette bouteille peut défier les plus grands de la Rive droite... À glisser lors d'une dégustation à l'aveugle ! P. V. P.

Francs-Côtes de Bordeaux

CHÂTEAU LE PUY Ce vin me procure un plaisir immense

Après avoir quitté son restaurant *La Régalade*, situé à la sortie de Beaune en direction de Dijon, Maria Goncalves a ouvert en 2011, en plein cœur de Beaune, dans une superbe bâtisse du nom du Chalet Saint Paul, *La Régalade de Maria*. Sa cuisine généreuse et haute en saveur, plus bistronomique que gastronomique, n'avait qu'un seul défaut : ses prix stratosphériques. Le restaurant a depuis fermé ses portes.

Si son fameux pâté en croûte façon Dumaine était l'une de ses spécialités, Olivier Poels, Denis Saverot et moi sommes allés nous délecter, l'année de l'ouverture du restaurant, d'une magnifique côte de veau dont Maria maîtrisait parfaitement la cuisson. Pour accompagner cette viande épaisse et imposante dans l'assiette, en pleine cité bourguignonne, notre choix s'est porté sur un délicieux bordeaux, Château Le Puy.

Je n'ai pas retenu le millésime. Qu'importe, car j'ai encore en mémoire la douceur et la franchise de son fruit. Un bordeaux délicieux, précis, sans artefact, sans barrique outrancière et sans tanins racoleurs. Juste un fruit d'une douceur sereine. Un vin équilibré, juteux à souhait, au caractère atlantique affirmé, un bordeaux qui réconcilierait les plus récalcitrants avec les vins girondins. Un rouge intense et digeste transpirant l'âme vigneronne comme je les aime. Il fait partie de ces magnifiques vins de soif qui me procurent un plaisir immense à chaque fois que j'ai l'occasion d'en boire une bouteille en bonne compagnie. R. P.



Un liqueux
d'une immense
complexité.

Sainte-Croix-du-Mont

CHÂTEAU LAURETTE 1945

Il vola la vedette à Latour !

L'été dernier, me voici dans ma cave à Bordeaux pour choisir une bouteille en vue d'un dîner. D'habitude, l'exercice ne me pose pas trop de difficultés, mais cette fois le choix est compliqué : il s'agit en effet d'un dîner à Los Angeles en présence d'un grand amateur américain vivant à Irvine, et je connais déjà les autres bouteilles qui seront servies : Screaming Eagle, Château Latour, Schrader... Je ne peux objectivement pas rivaliser. Je choisis de privilégier un

Les Dégustations Bordeaux de légende

autre type de rareté : un millésime mythique dans une appellation sous-cotée par rapport aux vins extraordinaires qu'elle produit, Sainte-Croix-du-Mont. Ce sera donc un Château Laurette 1945, que je m'étais procuré aux enchères pour quelques dizaines d'euros.

Un mois plus tard, nous voilà attablés au restaurant *La République*, à Los Angeles, pour cette dégustation. Mon vin est servi en dernier : il s'avère d'une immense complexité avec des notes de menthe exotique, de thé à la pêche, d'encens, d'abricots secs et de subtiles épices, le tout porté par un velouté splendide. Tout le monde est subjugué et le silence se fait. Le sommelier de l'établissement, qui n'en revient toujours pas, me demande alors l'autorisation de le faire goûter à une table de grands amateurs. Après quelques instants, tout le monde se réunit et ne parle plus que de ce petit sainte-croix-du-mont qui aura finalement volé la vedette, le temps d'un soir, aux vins les plus chers du monde... J.-B. T. de B.



T. Legoy

Karine Valentin a juré de ne jamais passer à côté d'une bouteille du domaine de l'A.

Sainte-Foy-Bordeaux

CHÂTEAU DU CHAMPS DES TREILLES, VIN PASSION 2016

Je veux défendre ce type de blanc à l'ancienne

Je trouve magique le duo sémillon-sauvignon, parfois complété de la rare muscadelle, quand les raisins sont mûrs et les bouteilles assagies par quelques années de garde. Loin des interprétations thiolées, aux acidités vertes et aux finales bloquées que je goûte peu, cet assemblage n'est malheureusement pas très en vogue et peu compris. Je me trouvais ainsi récemment à un séminaire international de sommeliers sur les blancs de Bordeaux quand fut dégustée, au milieu d'une série de vins creux aux notes artificielles de levures aromatiques, une des références qui me suit dans tous mes restaurants, le Vin Passion du château du Champs des Treilles, ce jour-là dans le millésime 2016. Produit sur les argilo-calcaires de Sainte-Foy par Corinne et Jean-Michel Comme, adeptes précoces de la biodynamie dans le Bordelais, c'est un vin dans lequel richesse et tension se répondent avec des notes d'oxydo-réduction complexes de pâte d'amande, fleur de pêcher, safran, zeste d'orange, rehaussées de pointes fumées. Une bouteille de gastronomie, au prix dérisoire.

Le vin était délicieux. Il provoqua pourtant une levée de boucliers : pas de fraîcheur, des

notes évoluées, trop lourd, il ne correspondait pas aux canons du bordeaux blanc. J'en fus si effarée que je pris le micro et me lançai dans une défense de cette expression unique d'assemblage historique, vinifiée à l'ancienne, sans maquillage, loin des vins anémiques, réducteurs et impersonnels. Plus que jamais, je compris ce jour-là la nécessité de défendre la dégustation comme éducation à la géographie culturelle du terroir et à la complexité du goût vivant. P. L.

Castillon-Côtes de Bordeaux

DOMAINE DE L'A 2009 Ce millésime m'a donné l'envie de faire du vin...

Ma première rencontre avec Christine Derenoncourt fut assez brève et plutôt silencieuse. Stéphane, son mari, débutait dans le conseil et tous les deux avaient un désir de vigne, de vinification, de transmission. C'était en 1999, ils créent alors le domaine de l'A à Sainte-Colombe, à l'est du plateau calcaire de Saint-Émilion, grâce à une souscription avant même que le *crowdfundings* soit inventé. Certains leur firent confiance, à raison : le domaine a aujourd'hui 2 étoiles dans le *Guide des meilleurs vins de France* de La RVF.

Je devais les rencontrer une poignée d'années plus tard, je goûtais leur vin et me jurais alors de ne jamais passer à côté d'une bou-

teille de l'A sitôt que j'en aurais l'occasion. Elle se présente souvent, et même si désormais je connais le vin, la rencontre me surprend à chaque fois par la capacité qu'ont ses merlots à s'approprier les argiles du terroir. J'aime en particulier les formes onduleuses d'une structure dont on se souvient longtemps après avoir bu le vin dans la fraîcheur évocatrice des calcaires du lieu. J'ai surtout en mémoire un 2009 goûté lors d'une dégustation à l'étranger au milieu d'une ribambelle de crus d'exception, dont un châteauneuf-du-pape de Beaucastel, un saint-émilion Grand cru de Jean Faure, un condrieu de Georges Vernay, quelques grands d'Alsace et de Bourgogne... Malgré le soleil de son année de naissance, le Domaine de l'A 2009 brillait plutôt par la fraîcheur d'un équilibre irréprochable. K. V.

Côtes-de-Bourg

ROC DE CAMBES 1998

Ce vin m'a guidé vers la sommellerie

Ce vin marque mon entrée active dans le monde de la sommellerie, du vin. C'est en 2002 que je l'ai découvert pour la première fois sur la carte d'un restaurant. Lors de mon stage de fin d'étude en mention sommellerie, alors que mon ambition de carrière était tournée vers la cuisine, je goûtais lors d'un service mon premier Roc de Cambes. Ce n'était pas le premier bordeaux que je dégustais, mais ma jeune mémoire olfactive avait comme étalon le saint-émilion Grand cru que mon père ouvrait lors du repas dominical. Malgré la goutte que j'ai pu déguster ce jour-là, le style, la patte de la famille Mitjavile m'ont littéralement transporté. Jamais, dans un bordeaux, les tanins ne m'avaient semblé aussi pulpeux, aussi tendres. Le fruité, gourmand malgré son jeune âge, avait cassé les codes et rendait l'ensemble frais et enjoué. Surprenant dans ce millésime que je ne savais pas encore austère.

L'enthousiasme a opéré et ce vin est resté gravé dans ma mémoire. Quelques mois plus tard, j'ai réussi à acquérir trois bouteilles à un prix abordable pour ma bourse de jeune travailleur et je l'ai fait goûter à mes amis amateurs. Il y avait, au-delà du plaisir renouvelé de ce vin, l'idée d'avoir déniché un cru d'exception sur une appellation peu reconnue. Cet état d'esprit m'anime encore aujourd'hui. Ce vin reste pour moi, malgré sa singularité, l'approche émotionnelle et initiatique des grands bordeaux. R. I.

Les coordonnées des domaines en page 140