



Horeca
1634 La Roche
026 565 22 73
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 6'700
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 10
Surface: 36'357 mm²

VERDUN-SUR-LE-DOUBS J'Y ÉTAIS!

PIERRE CHEVRIER PVPC@GMX.NET

C' était le 6 juillet 2013, à l'Hostellerie Bourgignonne, honorable demeure sise à Verdun-sur-le Doubs, entre Beaune et Chalon-sur-Saône, par une magnifique journée d'été. Vous avez compris, ce n'est pas Verdun où coule la Meuse et où coula beaucoup de sang franco-allemand en 1916. Cette rencontre épicurienne et pacifique voyait se faire face douze amateurs éclairés conviés par Sébastien Messager, amphitryon de circonstance, à plus de quarante bouteilles couvrant une période de 1735 à 2010... Il faut l'avouer, seul le vin peut permettre des photographies de famille comptant autant de générations! J'aimerais vous donner quelques impressions fortes de cette journée et surtout tirer quelques enseignements de cette dégustation de bouteilles rares pour la plupart d'entre-elles.

La première salve fut champenoise et l'ordonnancement des flacons alla du plus jeune au plus ancien, ce qui se révéla un choix judicieux: Moët & Chandon 1975, Brut Impérial, nez beurré et iodé, bulle très présente et persistante; Alfred Rothschild 1964, Réserve Grand Trianon, toasté, belle complexité en nez et en bouche; Henry de Laval 1955, Brut Blanc de Blancs, belle rondeur mais manque de persistance; Perrier-Jouët 1966 Rosé, beau volume et longueur en bouche; Moët & Chandon 1914, Brut Impérial, fraîcheur, pomme verte, toasté au nez, remarquable volume en bouche et belle acidité qui lui

confère une réserve de vie... Très belle bouteille. Je regroupe une bouteille bue en fin de dégustation pour requinquer des papilles certes fatiguées mais jamais émoussées: Moët & Chandon 1977, Silver Jubilee Cuvée, mise en l'honneur de la reine Elisabeth II, fraîcheur, corps et belle longueur en bouche. L'idée de voir

dans le champagne un vin à boire jeune est totalement erronée et la distinction de la bulle doit être la marque des grandes maisons, de même que le millésime et la cuvée créée pour une occasion particulière. Il faut cependant que la cave soit au niveau des bouteilles!

Servie en sixième position et attendue comme le Messie, l'Arbois 1735, la doyenne des bouteilles, ne fut pas la moins discutée. Sans étiquette, le bouchon ciré, elle ne comporte, sur un petit rectangle de papier, que la mention manuscrite du millésime, apocryphe

selon moi et quelques hôtes. Pour ma part, seul le verre est du XVIII^e siècle, soit une bouteille champenoise de deuxième ou troisième choix provenant du lieu-dit La Vieille-Loye près de Dole. Si on se réfère aux Vins Jaunes 1774 de la famille Vercel, dont on connaît toute l'histoire depuis le règne de Louis XV, cette bouteille qui, de plus, n'a pas au nez et en bouche la typicité d'un Jaune ne peut être authentique. L'amateur de vins doit savoir qu'il existe un véritable second marché pour les bouteilles anciennes vides et que certains escrocs n'hésitent pas à leur donner une deuxième vie!



Horeca
1634 La Roche
026 565 22 73
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 6'700
Parution: 4x/année

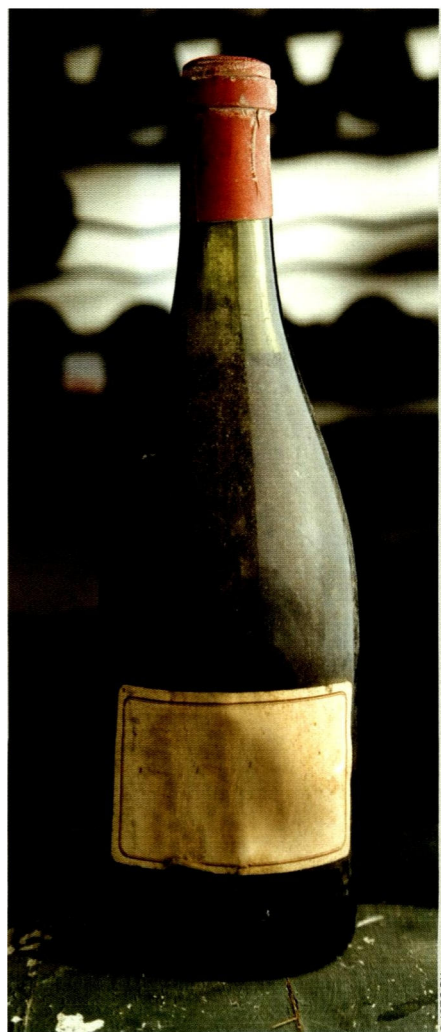
N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 10
Surface: 36'357 mm²

La section des grands crus bordelais rouges proposait des millésimes allant de 1860 à 1909. Comme souvent au XIX^e siècle, on comptait des mises du Château, mais aussi celles du négoce et plus rares, des mises de restaurants. Parmi celles-ci, un Pontet Canet, daté 1860 avec la mention: Restaurant Henry, Place Gaillon sur l'étiquette et la capsule. Ce cru n'avait pas pris une ride et était parfait au nez et en bouche. Il nous faisait resurgir l'époque que Marcel Proust décrivait ainsi: «Est-ce Henry? demanda mon père qui nous avait rejoints et appréciait beaucoup le restaurant de la place Gaillon où il avait à dates fixes des repas de corps». Boire une bouteille dont le Docteur Adrien Proust, père de Marcel, a peut-être, bu la même, je trouve cette réminiscence très excitante et lève rétroactivement ce verre pour vous souhaiter mes vœux chaleureux et sincères au seuil de 2014.



**Le Vin d'hier,
vins historiques
et d'exception**

Ed Slatkine
Pour recevoir le bon de
commande, contacter
pvpc@gmx.ch



© ISTOCK