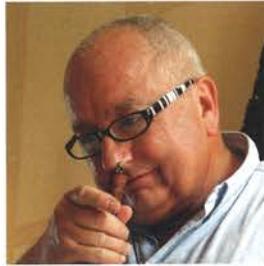


LES GRANDS VINS ANCIENS



François Audouze

Un salon dédié aux vins à maturité

Le salon Vinapogée propose une expérience inédite. Voici pourquoi c'est important...

Pour de multiples raisons on boit les vins beaucoup trop jeunes. Les consommateurs n'ont pas de cave dans leur logement ou n'ont pas les finances pour constituer des réserves de vin. Beaucoup de vigneronns veulent vendre au plus vite leur production. Les restaurateurs n'affectent plus de ressources au vieillissement des vins qu'ils serviront à table. Tout se ligue pour que le consommateur n'ait devant lui que le vin le plus récent. Ayant visité un vignoble célèbre des Côtes-de-Provence et ayant goûté ses blancs sur une quinzaine de millésimes, il apparaissait de façon évidente que les trois derniers millésimes n'apportaient qu'une image incomplète de ce que ce vin fameux peut offrir. J'ai alors demandé : « *Pourquoi ne proposez-vous pas aux restaurateurs les années A-4, A-5 et A-6 plutôt que A-1, A-2 et A-3 ?* » Il me fut répondu : « *Si on ne propose pas le dernier millésime sorti, on est rayé de la liste des fournisseurs.* »

Hervé Bizeul, le grand vigneron du Clos des Fées, partage cette analyse de la trop grande précocité des vins bus et a pris l'initiative de fédérer autour de lui un certain nombre de vigneronns qui ont décidé de faire goûter à des amateurs des vins qui sont plus anciens que ceux qui sont à la vente chez leurs agents, les cavistes ou au domaine. Ainsi naissait ce « Salon des vins matures » en décembre 2015, un succès immédiat où l'on put goûter des vins comme l'hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1998, le Clos des Cistes du domaine Peyre Rose 1996, l'altenberg de Bergheim 2001 de Marcel Deiss, le chinon Clos du Chêne Vert de Charles Joguet en millésime 1998 ou encore le Clos des Fées 2005. Le but était atteint car on montrait des vins qui, sans être véritablement vieux, étaient dotés d'une maturité significative.

Pour la deuxième séance, en novembre 2016, j'ai voulu apporter ma pierre à l'édifice en offrant de façon bénévole des vins anciens de ma cave, ce qui a fortement étonné beaucoup des amateurs présents. Les vigneronns faisaient déguster de belles bouteilles et de mon côté j'ai

pu faire goûter Château Brane-Cantenac 1978, Tertre Daugay 1961, Haut-Brion rouge 1992 en magnum, Château Chauvin Saint-Émilion 1975 en magnum, Nuits-Saint-Georges Jean Confuron & Fils 1971 (magnum), Cérons Lagrive 1961, Château de Montredon Châteauneuf-du-Pape 1978. Les amateurs ont été surpris de la fraîcheur des vins anciens. Le but était atteint. Le succès a été tel qu'Hervé Bizeul, fort opportunément, a passé le flambeau à des professionnels de ce type d'événements et le Salon des vins matures est devenu « Vinapogée », mené par David Hairion, le rendez-vous des vins à leur apogée.

Le concept du salon est de pouvoir déguster à des stands des vins matures mais aussi de participer à des ateliers de dégustation sur des thèmes variés comme champagnes et fromages à croûte fleurie, spiritueux et chocolats, ainsi que des verticales de quelques domaines. Ma participation a été de montrer dans deux ateliers l'effet de l'âge sur des maury de 1997 à 1937 et sur un sauternes de 1996 à 1926. Les participants ont été subjugués par la jeunesse du Lafaurie-Peyraguey 1926, à la complexité infinie. Cette initiative de Vinapogée de montrer que les vins qui ont atteint une certaine maturité ont bel et bien un supplément d'âme doit pousser les consommateurs et les vigneronns à donner du temps au temps.

Sur le nom : « Vinapogée »... Cela m'amuse que l'on parle de vins à leur apogée alors que je considère que le vin de garde n'a pas d'apogée. Un vin évolue et son goût va varier avec l'âge. Il va offrir d'autres complexités qui ne signifient pas qu'il décline. Si mon plus grand Yquem est un 1861, si mon plus grand vin blanc est un Montrachet 1865, où se situent leurs apogées ? Qu'importent ces discussions conceptuelles... Ce qui compte avant tout c'est que Vinapogée permet à des amateurs de goûter et d'acquiescer des vins de belle maturité dans une démarche éducative et conviviale. ❖

francois.audouze@wine-dinners.com