





ÉLÈVE D'UN SOIR

C'EST TRÈS BON, LE CHAMBERTIN

Vous ne demandez qu'à comprendre la différence entre charmes-chambertin et chambertin tout court ? Rendez-vous aux cours de dégustation et d'œnologie de Legrand Filles et Fils... Par **Grégory Pons**

Sous la houlette de Jean-Emmanuel Simond le cours de dégustation et d'œnologie peut commencer.

direction la galerie Vivienne, où passe encore les ombres de Lucien de Rubempré et de Vidocq, qui possédait un logis dont le magnifique escalier s'ouvre en face du nouvel espace de dégustation de Legrand Filles et Fils. Colette adorait flâner dans cette "ruelle intérieure digne de Venise". Ce soir, il sera plus question de vin que d'eau... 20 heures. En quelques minutes, le bar de l'espace dégustation s'est garni. Perchés sur de hauts tabourets recouverts de rotin, quelques dames, des managers venus de la Bourse ou de la Banque de France qui ont visiblement du mal à décompresser, un Anglo-Saxon à cheveux blancs, des gens bien élevés qui ont suspendu cartables et sacs à main à la patère placée devant leur tabouret. Moyenne d'âge : trente-cinq ans. Legrand Filles et Fils a ouvert ici sa vitrine vers 1880. Sous nos

Ce "nez" révèle après plusieurs passages des arômes de fruits confits, d'épices, d'amande, de pain grillé, de cuir...



Quelques-uns viennent pour la première fois. D'autres ont déjà suivi les séances d'initiation, où ils ont appris à distinguer le sucré (sur le bout de la langue) et l'acide (gencives et dessus de la langue) et du salé (autour de la langue).

Certains vins se présentent dans leur bouteille. Les plus intéressants ont été carafés. Dans le verre, on apprécie la couleur, pardon la "robe" : rubis plus ou moins profond, pourpre plus ou moins brillant, grenat plus ou moins intense. "Bigarreau sombre aux reflets bleutés", relève un cadre bancaire porté sur le lyrisme. Puis on évalue le "nez" de chaque vin, en plongeant son propre nez dans l'ouverture du verre, après y avoir soigneusement fait tourner le liquide. Tantôt charmeur, tantôt exubérant, ce "nez" révèle après plusieurs passages des arômes de fruits (rouges ou noirs, on en discute encore), de pruneaux confits, d'épices, d'amande, de pain grillé, de cuir et, bien entendu, cette franche émanation de réglisse qui signe les vrais chambertins. C'est incroyable ce qu'on peut trouver dans un vin. Oh, la tricheuse, qui a sournoisement bachoté avant de venir ! Son commentaire est littéralement "pompé", au mot près, dans un site Internet que j'ai pris la précaution de consulter avant de venir ! Notre déesse de la dégustation n'a pas osé nous faire le coup de la "groseille trop mûre écrasée au fond d'un panier en osier chauffé par le soleil"...

Jean-Emmanuel relance les uns, détaille pour les autres, décoince les timides et tempère les bavards. Manifestement, l'Anglo-Saxon grisonnant est un "pro" de la dégustation, qui semble avoir passé la moitié de sa vie à visiter la Côte de Nuits. On saura par la suite que la jolie Nippone qui prend des tas de notes est une élève sommelier qui s'occupera de Legrand au Japon. Quand arrive l'instant de goûter, anxiété et soulagement. Il s'agit d'exprimer la "bouche" du vin, du moins les sensations qu'il procure en bouche. Après tout, on est ici pour déguster, mais parviendra-t-on à apprécier et à raconter intelligemment son plaisir ? C'est plus une question de mots que d'ivresse : avec une bouteille pour quinze, même à raison de huit vins pour la séance, on doit pouvoir reprendre le volant sans risquer de se faire délester de son

pieds, des caves réputées chez les amateurs parisiens. Devant chaque "dégustateur", une batterie de verres : on les hume pour vérifier qu'ils n'ont goûté ni de torchon, ni de liquide vaisselle. Sur le comptoir, quelques indications sur le terroir étudié (ce soir, Gevrey-Chambertin), une carte et la liste des vins à déguster. Fermant le U du bar, Jean-Emmanuel Simond, l'animateur de Legrand (cave, épicerie fine, bar, librairie et boutique arts du vin). Beau gosse et beau parleur, il sait à peu près tout sur le gevreychambertin, mais surtout il sait le raconter, même les différences entre les colluvions limoneuses, les calcaires bathoniens et les marnes bajociennes du sous-sol. Les dégustatrices prennent des notes. Les garçons opinent de la tête. Il ne s'agit pas d'un cours magistral, mais d'une conversation pour donner des éléments d'appréciation.

permis. Cracher ou pas cracher ? Normalement, on est ici pour tester, pas pour "picoler" : les crachoirs sont disponibles aux quatre coins du comptoir. Pour les premiers vins soumis à notre sagacité, c'est assez naturel de recracher ; pour les derniers, dont le chambertin de Trapet, véritable chef-d'œuvre, ce serait du crime de lèse-majesté !

En tout cas, avant de cracher, il faut faire tourner le vin dans son palais, s'en remplir les papilles et bien recadrer, dans sa tête, le maëlstrom de sensations qui envahissent le cerveau. À mi-parcours de la dégustation, on commence à mieux comprendre ce que racontait Jean-Emmanuel Simond dans son introduction. Ah, l'influence de l'exposition plein sud pour le premier cru Clos Saint-Jacques du domaine Rousseau, alors que le premier cru Lavaux Saint-Jacques du domaine Denis Mortet, situé quelques dizaines de mètres un peu plus bas et tout aussi bien exposé, est soumis, lui, au courant d'air qui descend de la combe et qui refroidit d'un petit degré le micro-climat. On apprécie, pour un même millésime, la personnalité du vigneron : il devient évident que la culture en biodynamie du domaine familial des Trapet favorise la concentration et la densité, immédiatement sensible dans son chambertin de légende.

Les langues se délient. Le plaisir d'une dégustation exceptionnelle favorise les échanges. Les femmes semblent plus sensibles à la palette des arômes et paraissent mieux les identifier. Les hommes sont meilleurs pour évaluer la structure de chaque échantillon, sa fraîcheur (typique des chambertins) et sa longueur en bouche. Manifestement, la complexité de ces chambertins, premiers crus ou grands crus, fait moins peur : question de confiance en soi, parfois même d'anticipation sur les commentaires du maître de séance.

Quoi, déjà 22 heures passées ? Les yeux sont plus brillants et les verres désespérément vides. Il faut renoncer à disserter sur les subtilités du pinot noir, sur les rondeurs apportées par le bois neuf et sur l'élégance d'une extraction bien maîtrisée. Pour les 95 euros de participation aux frais, per-

sonne n'a pas osé aborder les questions qui fâchent : l'extension bizarre de certains grands crus sur des parcelles qui ne le justifiaient pas (au ras de la nationale 74), l'influence des apports massifs de potasse dans les années soixante (potasse qui continue à infuser dans le sol en faisant "pisser" la vigne plus qu'elle ne devrait), les pratiques viticoles douteuses (on est ici entre propriétaires "sérieux") ou les prix, parfois aussi terrifiants qu'injustifiés. "On dîne ensemble ?", propose Jean-Emmanuel aux courageux, en montrant les lumières de la brasserie voisine. Quelques-uns suivent. Pour moi, pas question de gâcher par un plat forcément banal le chambertin de légende (Trapet, 1999) dont les tanins soyeux et réglissés tapissent encore mon palais : au moins, maintenant, je sais pourquoi je l'aime ! ■



• Cours de dégustation et d'œnologie Legrand Filles et Fils. Reprise des sessions à la mi-septembre 2003. 1, rue de la Banque 75002 Paris. Tél : 01 42 60 07 12 ou je.simond@caves-legrand.com.

