

PRIX CHENE-LIEGE 2005

François AUDOUZE

RECHERCHES

sur les bouchons des vins

anciens

et leurs messages

ACADEMIE  MORIM

PRÉFACE

Le Groupe Amorim, né du liège en 1870 au Portugal, a fondé les bases de son développement sur cette extraordinaire matière première, à travers la production de cet humble mais inséparable compagnon du Vin : le bouchon de liège.

Notre volonté de servir la cause du vin s'est toujours exprimée dans la recherche technologique sur la filière liège, base de notre activité.

En 1992, nous avons souhaité aller plus loin et nous engager davantage aux côtés des chercheurs en œnologie en créant l'Académie Amorim, un lieu de rencontre et d'échange entre œnologues, ingénieurs, professeurs, sommeliers, auteurs, artistes... tous animés d'une même passion du Vin.

Chaque année, notre Académie encourage et soutient la recherche en œnologie par la remise d'un Prix à un chercheur ou à une équipe de chercheurs ayant fait paraître des travaux significatifs qui concourent à la défense et à la promotion de la qualité du Vin. Que soient ici saluées les personnalités, membres de cette Académie, qui contribuent si généreusement à cette mission. Je formule le vœux que cette collection, dédiée aux Lauréats du Grand Prix de l'Académie, devienne, au fil des ans, une référence et la mémoire vivante des efforts et des travaux engagés dans le monde entier pour servir la noble cause du Vin.

Americo Ferreira de AMORIM

Président du Groupe Amorim

LAURÉATS DE L'ACADÉMIE AMORIM

Grand Prix 2004 - Michael JOURDES

"Réactivité, sythèse, couleur et activité biologique d'Ellagitannins C-Glycosidique et Flavano-Ellagitannins."

Coup de Coeur 2004 - Cristina DEL VAL GOMEZ

"Le paradoxe juridique du vin"

~

Grand Prix 2003 Dominique ROUJOU DE BOUBEE

"Recherches sur la 2-méthoxy-3-isobutylpyrazine dans les raisins et dans les vins."

~

Grand Prix 2002 - Catherine PEYROT DES GACHONS

"Recherches sur le potentiel aromatique des raisins de Vitis vinifera L.cv Sauvignon."

~

Grand Prix 2001 - René SIRET

"Etude du polymorphisme génétique de la vigne cultivée (Vitis vinifera L.) à l'aide de marqueurs microsatellites : application à la caractérisation des cépages dans les vins"

Coup de Cœur 2001 - Frédéric BROCHET

"La dégustation. Etude des représentations des objets chimiques dans le champ de la conscience"

~

Grand Prix 2000 - Takatoshi TOMINAGA

"Recherches sur l'arôme variétal des vins de Vitis vinifera L. cv. sauvignon blanc et sa genèse à partir de précurseurs inodores du raisin"

Coup de Cœur 2000 - Jean-Pierre GOT

"Le verre de vin dans la peinture hollandaise de l'Age d'Or. Les vins de Bergerac et les Provinces-Unis"

~

Grand Prix 1999 - Isabelle CUTZACH-BILLARD

"Etude sur l'arôme des vins doux naturels non muscatés au cours de leur élevage et de leur vieillissement. Son origine. Sa formation"

Prix Chêne-Liège 1999 - Noël HEYES

"La Perméabilité à l'oxygène de la cire de paraffine macrocristalline et sa conséquence sur les traitements de surface des bouchons en liège naturel destinés aux vins tranquilles"

Coup de Cœur 1999 - Julien PILLOT & Jean-Christian LAMBORELLE

"Le décret du 1^{er} décembre 1936 dit "code du vin" : étude critique"

~

Grand Prix 1998 - Virginie MOINE-LEDOUX

"Recherches sur le rôle des Mannoprotéines de levure vis à vis de la stabilité protéique et tartrique des vin"

Coup de Cœur 1998 - Marie-Laure CHAMUSSY-BOUTEILLE

"Colette : un vin d'écrivain"

~

Grand Prix 1997 - Valérie LAVIGNE-CRUEGE

"Recherche sur les composés soufrés formés par la levure au cours de la vinification et l'élevage des vins blancs secs"

~

Grand Prix 1996 - Sylvie BIAU

"Etude de la matière colorante des vins blancs de Bordeaux"

Prix Chêne-Liège 1996 - Guillem ROIG I JOSA - Héctor RIU SAVALL

Josep SANCHO I VALLS

"Traitement des résidus de l'industrie du liège par la culture des champignons"

~

Mention d'Honneur du Jury 1995 - P.L. TEISSEDRE - A.L. WATERHOUSE

R.L. WALZEM - J.-B. GERMAN - E.N. FRANKEL - A.J. CLIFFORD

"Composés phénoliques du raisin et du vin et santé"

Grand Prix 1995 - Samuel LUBBERS

"Etude des interactions entre les macromolécules d'origine levurienne du vin et les composés d'arôme"

~

Grand Prix 1994 - Ziya GÜNATA

"Etude et exploitation par voie enzymatique des précurseurs d'arôme du raisin, de nature glycosidique"

~

Grand Prix 1993 - Pierre-Louis TEISSEDRE

"Le plomb, du raisin au vin"

~

Grand Prix 1992 - Pascal CHATONNET

"Incidence du bois de chêne sur la composition chimique et les qualités organoleptiques des vins, applications technologiques"

Collectionneur de vins anciens, François Audouze a débouché des centaines de bouteilles anciennes. Il nous livre dans cet ouvrage, Prix Chêne Liège 2005 de l'Académie Amorim, ses anecdotes et expériences hautes en couleur, qui mettent en lumière tout l'amour d'un homme de lettre pour le patrimoine du vin et ses cuvées anciennes.

Les bouchons racontent beaucoup plus d'histoires qu'on ne l'imagine, dit-il.

Ils sont une source précieuse d'informations, un sujet de réflexion, voire un moment de rêverie.

Cet ouvrage met en lumière une certaine idée du bouchon, acteur majeur d'une histoire qui a assuré la conservation du vin pendant plus de trois siècles, dont l'usage remonte à l'antiquité et qui devrait bien se poursuivre pour les siècles à venir !

Ouvrage de délectation et de vulgarisation, "Les bouchons des vins anciens et leurs messages" ouvre à la connaissance du vin et à un patrimoine souvent méconnu.

Robert TINLOT

Président de l'Académie Amorim

LES BOUCHONS DES VINS ANCIENS ET LEURS MESSAGES

SCIENCE ET EXPÉRIENCES DE DÉGUSTATIONS VÉCUES



Des centaines de bouchons ont été conservés en cave, témoins de l'histoire des vins dégustés

Les bouchons racontent beaucoup plus d'histoires qu'on ne l'imagine. Les chercheurs soumis au froid du Grand Nord savent estimer sur un passé fort long les changements de climats, les cataclysmes, les pollutions accidentelles en décryptant les cylindres de glace qu'ils ont carottés. Le tronc d'un chêne vénérable va décliner dans ses cercles irréguliers toutes les froidures qui auront bloqué les expansions ou les périodes de grandes chaleurs qui, par vagues, auront gonflé les anneaux.

Le bouchon, dont on néglige souvent l'examen, tant ce qui compte est la santé du liquide qu'il aura gardé, est une source précieuse d'information, un sujet de réflexion, voire un moment de rêverie. Dans tous les dîners privés ou officiels que j'organise, le bouchon et la capsule sont présentés sur une petite assiette, même si le liège a souffert gravement, afin que tous les convives puissent lire l'histoire de chaque vin.



Ces petites assiettes seront ensuite mises sur table. Deux bouchons ont particulièrement souffert, ceux du Latour 1934 et du Suduiraut 1949 au fond. On remarque à droite l'accident de stockage du Moulin à Vent 1947 évoqué ci-après.

Depuis de nombreuses années j'ai consacré ma passion aux vins anciens. Je les vénère, je les respecte et je les ouvre religieusement. L'expérience aidant j'ai affiné les méthodes d'ouverture. Les succès que j'ai obtenus pour les faire vivre sont en dehors des normes. Il faut beaucoup d'effort pour imaginer ou admettre que sur les bouteilles que j'ai personnellement ouvertes pour des dîners - et il s'agit ici de plus d'un millier de vins d'âges canoniques auxquels je peux me référer - le taux de refus de bouteilles déclarées impropres à être bues ne dépasse pas un pour cent. Pour beaucoup de vignerons ou de sommeliers, cette proportion paraît irréaliste.

Tout le monde a entendu : *"pour avoir une bonne bouteille, il faut que j'en ouvre trois"*, ou bien : *"un vin de 1935 ? Mais il doit être mort"*. L'inconscient collectif français (et international aussi

quand les amateurs s'intéressent aux vins anciens) veut qu'un vin d'avant guerre ait toutes les chances d'être mort. Et si l'on décide d'en ouvrir, il faudra plusieurs flacons pour qu'une bonne bouteille vaille qu'on la consomme.

Comment est-il possible que cette croyance populaire soit ainsi contredite par la pratique acquise dans ces dîners ? Tout simplement parce que l'ouverture d'un vin ancien n'est pas un acte neutre. L'expérience montrerait, et il n'y a aucune vanité de ma part puisqu'il s'agit de faits, que plus de la moitié des vins qui ont été versés dans l'évier auraient été fort appréciables si j'avais aidé à leur ouverture. Je n'en tire pas gloire mais plutôt une forte envie d'aider les propriétaires de vins anciens à ne pas les condamner et à les mettre en valeur. Par la diffusion de cette expérience. Lorsque j'ouvre les bouteilles pour des grands dîners dans les plus étoilés de nos restaurants, l'un des sommeliers est toujours à mes côtés.

Nous nous racontons des anecdotes passionnantes pendant cette cérémonie qui demande beaucoup plus de temps que ce qu'un professionnel pourrait consacrer lorsqu'il est en service. Et très souvent, un vin que je viens d'ouvrir entraîne cette remarque : "*vous n'imaginez tout de même pas que ce vin va être consommable*", à quoi je réponds : "*vous verrez lorsque nous le goûterons*".

LE MESSAGE DES BOUCHONS

L'anecdote est de 2005. Je suis invité dans un domaine de Corton-Charlemagne, pour un dîner privé où un autre vigneron de Morey-Saint-Denis apporte lui aussi des flacons anciens. La règle du jeu veut que j'ouvre les quelque huit bouteilles selon mes méthodes. Je suis en cave à 17 heures, et un Chambolle-Musigny 1915 a un bouchon dont le haut est très noir et le bas se désagrège. Je connais ces évolutions, généralement entraînées par des transports d'un lieu à un autre, qui font subir au bouchon un choc thermique, aux conséquences brutales. Un tel aspect m'étonne car je ne l'ai jamais rencontré pour les bouteilles d'un domaine restées dans leur cave. Une autre bouteille, d'un vin de 1976, a un bouchon d'une jeunesse inhabituelle, et il serait logique qu'un vin de cet âge n'ait pas été rebouché.



Cette photo, d'un autre bouchon indique un accident de stockage très net, très proche de celui de 1915. Il n'a pas empêché la saine tenue du liège, bien élastique.

Quand le propriétaire des deux vins que je viens de citer arrive pour le repas (il avait déposé les bouteilles en cave la veille), je lui raconte comme il est étonnant qu'un vin de domaine de 1915 ait ce bouchon chahuté. Il proteste : "*mais ce vin a voyagé. Lors d'un déménagement, il a fallu le stocker en un autre endroit*".

Voilà l'explication pour le 1915. Qu'en est-il du 1976 ? Le vigneron me dit : il a été rebouché. Vous en aurez la preuve par un petit " R ", qu'il me montre. L'odeur douceuse à l'ouverture, un peu trop chaleureuse pour un vin à peine ouvert trouvait aussi son explication. Les bouchons avaient raconté des histoires exactes. Ce sont de bons traceurs.

LA LONGUEUR DES BOUCHONS

La photo ci-dessous montre la fine fleur de nos vignobles, vins bus le 31 décembre 2004. Dans l'ordre des bouchons, mais pas celui du service, Yquem 1988, Lafite 1981, Beaucastel 1990, Montrachet Bouchard 1999, Mouton-Rothschild 2000, La Tâche DRC 1995, Krug Grande Cuvée. L'étonnement vient de ce que les plus courts des bouchons sont ceux du

Montrachet et du Mouton. Un échange de correspondance avec le château m'indiqua que le choix d'une longueur plus courte est réfléchi et voulu chez Mouton. Mais quelle surprise de voir La Tâche et Beaucastel plus longs que Mouton !



RÉSURRECTION DES VINS

Un Moulin à Vent de Génard 1947 fait partie d'un dîner aux cotés de grandes bouteilles comme Lynch Bages 1959, Château Latour 1934, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957 et Suduiraut 1949 entre autres. Le bouchon est humide. Il vient en un gros morceau plus des petits, et des relents putrides libèrent de fictives entrailles. "Ce vin n'est pas buvable" dit le sommelier. Je savais qu'il reviendrait à la vie. Il fut même tellement bon que dans le classement qu'il est prévu de faire à la fin du repas, où l'on cite les quatre vins que l'on a préféré sur une dizaine de vins ouverts, j'ai placé ce Moulin à Vent 1947 en tête de mon vote, en numéro un, tant sa qualité avait impressionné. Voilà un vin que le sommelier du restaurant de l'hôtel Meurice jugeait mort, qui se met à briller tellement qu'il surclasse, au palais, Latour 1934 ou Lynch Bages 1959. On tire de cet exemple que beaucoup de bouteilles ont été condamnées sans preuve. Le procès fut trop rapide ou mal instruit. En l'occurrence, ce vin eut été condamné si on ne lui avait pas laissé sa chance.

Voici encore un Gigondas de 1959 qui est l'exemple le plus extrême, le plus fou de cette résurrection des vins injustement condamnés. Un ami me suggère un dîner dont la formule sera particulièrement simple : chacun apporte le vin qu'il souhaite. Ces dîners sont toujours dangereux, car les valeurs gustatives des vins rassemblés sont extrêmement variables. Je décide d'apporter comme vins "officiels", un Maury de Volontat de 1935 et un Pouilly Fuissé Debaix de 1961, et le Gigondas 1959 au niveau de quasi vidange sera un ajout, "pour voir". Arrivant assez tôt au restaurant pour que mes vins respirent, j'entreprends d'ouvrir ce Gigondas et, à peine ai-je mis un couteau sur la capsule que j'entends "plof". Le bouchon tombe dans le liquide. J'observe au travers du verre que le bouchon est gras, un peu comme celui de la photo ci-dessous. La capsule enlevée dégage une odeur immonde. Le restaurateur qui assistait à la chose résume d'un mot en me disant : "évier". Je lui réponds : "mettre un vin à l'évier est une décision que l'on peut prendre à tout moment. Ça m'amuserait de voir comment il évolue, car on part du plus bas possible de l'échelle des senteurs. Laissons nous le temps d'étudier ce qui va se passer. Je ne crois pas trop au miracle, mais voyons". J'ai transvasé le liquide pour pouvoir extirper le bouchon malade puis j'ai rempli de nouveau la bouteille avec son vin. Chahuter un tel vin blessé était alors de peu d'importance. Je le déconseille en d'autres cas. Je revins d'heure en heure voir ce qui se passait.



Ce bouchon fort malade est peut-être tombé dans sa bouteille, comme ce fut le cas du Gigondas. La capsule d'Yquem n'a rien à voir avec le bouchon. Elle sert à le caler pour la photo.

Une heure après l'ouverture, aucune modification, l'odeur était insupportable. Deux heures après, on ne pouvait déceler aucune réelle évolution. Deux heures et demie après, tout est toujours putride, mais la bête boucane moins. Trois heures après, on sent une nette évolution, la viande est moins sauvage. Trois heures et demie après, tout avait disparu, les traces de blessures résiduelles s'annonçant comme proches de leur extinction. Au cours de ce dîner où furent apportés quinze vins, le Gigondas sera classé troisième. Je ne vois pas comment, sans mon obstination, on aurait donné au vin cette chance de prouver que l'oxygène est un remède dont la force est souvent méconnue.

Il y a beaucoup plus de bouteilles buvables qu'on ne l'imagine, et non seulement buvables mais bonnes, ce qui conduit à évoquer deux paramètres fondamentaux de la mise en valeur des vins, qui sont l'ouverture et l'oxygénation.

LA TERRE DE LA CAVE DE LA ROMANÉE CONTI

L'ouverture d'une bouteille est un acte essentiel. Il faut absolument la faire en prenant son temps. On choisit les bouteilles désirées dans la cave plusieurs jours auparavant. Elles sont mises debout en cave deux jours avant le repas. Le matin du jour du repas on remonte précautionneusement de la cave les bouteilles en les tenant droite (il est préférable de les prendre une par une ou dans un panier, pour éviter de les remuer). On saisit une bouteille délicatement et on découpe la capsule. Il y a des capsules qui collent encore au bouchon. Elles se déchireront. Il faut observer ce qu'il y a sous la capsule, parce qu'on a le temps de tout analyser. Certains bouchons dépassent le dessus du col. Ils sont généralement un peu gras et mous. Avec un couteau, on découpe la fine rondelle de cet excès et on la sent. Des odeurs de grenier sont assez agréables. Des odeurs de terre sont assez fréquentes et les plus belles sont celles qui proviennent des vins du Domaine de la Romanée Conti. Ils sentent la terre, mais pas n'importe quelle terre. C'est la terre de la plus ancienne des caves du Domaine, celle où depuis des siècles, des vigneron amoureux ont fait mûrir les plus beaux vins de la planète. Les odeurs à surveiller comme le lait sur le feu ce sont les odeurs acides, vinaigrées, qui nécessiteront une gestion particulière de l'oxygénation. Il est à noter que les gérants du Domaine de la Romanée Conti, à qui j'ai raconté ces anecdotes, n'ont pas senti ou observé cette terre puisque toutes les bouteilles anciennes du Domaine ne sont pas capsulées. J'ai promis de prélever en un sachet les restes de ces dessus de bouchons pour qu'ils puissent retrouver leur terre. Son évocation par le bouchon est saisissante.

LES BOUCHONS CAPRICIEUX

Un examen attentif donne une idée du bouchon. Colle-t-il aux parois de verre ? Exerce-t-il une pression sur elles ? S'est-il humidifié ? Cette observation va commander le choix du tire-bouchon. J'indique ici ce que je fais. Si le bouchon est très sec et me semble dur à extirper, je vais utiliser un limonadier à double levier, outil que je ne recommande pas d'utiliser pour les vins très anciens car toute levée qui n'est pas parfaitement linéaire va cisailier le bouchon. Or un levier, même bien manié, est toujours circulaire. Je n'utilise cet ustensile que pour décoller le bouchon de quelques millimètres. Je l'enlève et j'emploie alors l'outil que je manie le plus souvent, fait d'une simple mèche, l'hélicoïde pur qui servira pour ouvrir.

C'est une mèche simple qui fait environ vingt centimètres de long pour la seule partie en acier. Il n'y a pas d'outil moins engageant, car sur cette mèche dépouillée de tout, il n'y a aucun point d'appui, aucun levier. Il faut que j'empoigne l'hélice, ce qui fait mal à la main, et que j'appuie mon pouce droit contre le dos de la main gauche pour que je crée une force d'extraction. Il faut de la patience et de la souffrance. L'avantage de ce "martyr", c'est que j'ai la sensation totale de ce qui se passe. Chaque vibration, chaque glissement, chaque résistance est immédiatement perceptible. Et je retire entiers des bouchons qui se briseraient autrement. L'opération est faite avec la bouteille légèrement inclinée, pour que l'on voie jusqu'où la mèche, qui doit dépasser, s'enfonce dans la bouteille sans toucher le liquide. La mèche doit dépasser, car c'est le seul moyen de conserver intact le bouchon qui se brise sans cela sur un disque de faible épaisseur non pas du fait de la traction mais du fait de la dépression. C'est la pression négative de l'air en phase d'expansion qui fragilise la base du

bouchon. Il faut se rappeler qu'on parle ici de vins très anciens dont le bouchon est d'origine. La mèche qui dépasse et dont on gère l'inclinaison de l'axe de traction permet de garder rassemblés le haut et le bas du bouchon. Mais le bouchon est capricieux ! Le trombinoscope des enfants d'une classe montre combien les traits des uns et des autres diffèrent. Les bouchons sont ainsi distribués. Ils ont des profils qui souvent brouillent les pistes.

L'image ci-dessous présente un échantillonnage de vétérans particulièrement galonnés ! Certains des plus petits ont près d'un siècle et demi.



Le bouchon complètement collé est celui qui m'ennuie le plus. Il colle tellement aux parois que le tirebouchon retire la matière centrale. Ce carottage est impossible à éviter et il faut maintenant extirper chaque morceau un par un. C'est le travail de l'arracheur de dents de nos vieux villages. Il faut être aussi brutal que lui, déchirant pièce par pièce le liège rebelle. Mais la partie n'est pas si simple. Ce qui est si sec au dessus est généralement bien mou en bas. Et après avoir forcé pour déchirer ce qui résiste on assiste souvent impuissant à des chutes qui rappellent la fonte des neiges : les parcelles humides du bas de bouchon tombent dans le liquide. Avec la patience du chercheur d'or ou du numismate, on va utiliser une longue tige courbée de type curette à crabe pour ramasser tous ces icebergs qui ne doivent pas subsister. Le liquide doit être pur. Il ne faut pas filtrer dans un carafe, car c'est un grand principe de ne pas casser la structure intime du vin. Tout ce qui peut briser cette structure doit être évité.

Le bouchon qui s'enfonce dès qu'on pointe la mèche demande une patience particulière. Il faut trouver un point d'aspérité où la mèche va pouvoir se piquer, afin que la lente progression du tirebouchon n'entraîne pas la chute du liège qui s'est ratatiné. Si l'on réussit à bien piquer le bouchon, la montée est d'une aisance dangereuse. Le piège est que dans sa montée faussement facile, le vin ne crée un tsunami. Car la dépression trop rapide fait jaillir le liquide qui éclaboussera. J'ai réussi tout récemment à sortir entier le bouchon d'un château Pontet 1955 qui avait glissé de plusieurs centimètres vers le bas sans toucher le liquide, en position verticale (la glissade avait eu lieu pendant la manutention). Cinq heures d'oxygène ont éliminé les odeurs qui trahissaient la perte d'adhérence du bouchon, mais le vin avait quand même une qualité amoindrie.

Le bouchon humide qui se brise est presque celui que je préfère, car le taureau est brave, sincère. Il m'a prévenu dès sa sortie du toril (le décapsulage) qu'il combattra jusqu'à la mort. Et la patience, le geste où chaque pore, chaque muscle de ma main "écoute" ce qui se passe m'assureront d'enlever le bouchon sans qu'aucun morceau ne vienne tomber dans la bouteille. Le plus souvent, ces bouchons vont libérer des odeurs expressives, et annoncent un vin qui sera grandiose. Après quatre-vingts ans, il est normal qu'un bouchon se soit imprégné du liquide. Une fois que l'on a ouvert la bouteille, la tendance la plus naturelle, c'est d'ignorer le bouchon, car le liquide attend qu'on l'ausculte. J'ai pris l'habitude de regarder, sentir les bouchons que je pose sur une assiette avec la capsule afin que mes convives puissent juger de l'histoire de la bouteille racontée par l'aspect du bouchon. Même un tas de miettes témoigne d'une histoire.

L'EXAMEN OLFACTIF

Le bouchon vient d'être enlevé avec tout le soin que l'on a pris. Il est temps de s'intéresser au liquide qui sera bu dans cinq à six heures. C'est le moment de l'examen olfactif. Si l'odeur est chaleureuse, joyeuse, généreuse, il est opportun de reboucher. Le vin se sera ébroué quelques minutes, aura fait admirer son beau plumage. On le rebouche pour ne pas prendre le risque que ce jeune vieillard, tout heureux de son retour à la vie, ne se fatigue trop vite d'une goguette trop fougueuse. C'est l'odeur désagréable qui va guider l'aération. Si elle est poussiéreuse, de grenier sec, de sous bois, il est opportun d'utiliser l'oxygène.

Et l'expérience m'a appris que l'efficacité de l'oxygène est d'autant plus grande qu'il agit lentement. Oxygéner un vin, oui, mais lentement. C'est là le secret. Le vin ancien ressemble à un plongeur qui vient de passer un long moment en grande profondeur. Il ne pourra remonter à la surface que s'il respecte des paliers de décompression. Ses poumons doivent se réhabituer à des pressions dégressives. Le vin ancien est dans cette situation. L'oxygène ne sera efficace qu'administré lentement. La bouteille étant débouchée cinq heures avant d'être servie, l'odeur va commander la gestion de cette lenteur. Du "putride" sain ? Le vin doit ouvrir ses narines. On va incliner la bouteille dans un panier et le laisser respirer. Du sous-bois encore timide ? On va laisser la bouteille droite et simplement élargir la surface de contact en ayant bu quelques gouttes, ce qui fait baisser le niveau.

Il faut bien comprendre que les échanges qui vont se passer sur une surface apparemment faible sont considérables. On en a la preuve avec les vins blancs secs. Je les ouvre eux aussi cinq heures avant et une fois ouverts je les laisse dans une atmosphère fraîche. Malgré la retenue que confère l'immersion dans une chambre discrètement froide, l'ouverture de ce petit goulot sera suffisante pour arrondir le vin, lui donnant un charme extrême. On va ainsi, cinq heures durant, laisser un calme contact entre le vin et un oxygène dosé qui va conduire à une sérénité sur table qu'aucune autre méthode ne pourrait donner. Toutes les petites imperfections olfactives qui cachent des meurtrissures à guérir vont s'évanouir une à une. Le vin va se reconstruire comme ces êtres irréels et fantastiques des films de science-fiction qui, à peine sont-ils détruits par un pistolet galactique, se recomposent comme si de rien n'était.

Le passage en carafe, on l'aura compris, est une opération proscrite. C'est pour cela que les vins sont ouverts à l'avance, pour que l'oxygène salvateur joue son rôle dans la sérénité.

Le convive aura la surprise que l'oxygénation s'accélère dans le verre, le vin se transformant de la première à la dernière gorgée de façon spectaculaire. Toute rotation, tout remuage du verre sont proscrits. On ne danse pas la valse avec sa cavalière en la projetant sur les murs. D'ailleurs, on a religieusement manipulé une bouteille pour préserver le liquide, et maintenant on lui ferait danser la samba ? Où serait la logique de cette soudaine trépidation ? Si l'on veut profiter d'arômes plus concentrés, il suffit de recouvrir le verre avec la paume de sa main pendant quelques secondes. La chaleur induite libérera des senteurs décuplées, sans qu'on ait chamboulé le liquide.



Vin de Chypre de 1845. Le vin a probablement été rebouché au début du 20^{ème} siècle. La texture du bouchon est exceptionnelle. La petite lunule est normalement venue en même temps que le bouchon.

La forme conique n'est pas une rétraction. Elle épouse la forme du verre. La couleur dorée du bouchon est aussi celle du breuvage, un sommet gustatif.

L'EXAMEN VISUEL DU BOUCHON

Le bouchon est le seul point de contact entre le vin et le monde extérieur, protégé par une capsule ou par de la cire. Regardons le un peu plus. Nous l'avons considéré à l'ouverture dans sa verticalité et dans sa consistance. L'objectif était qu'il sorte intact, sans perte dans le liquide. Il est sorti maintenant. Que raconte-t-il ? Il a d'abord une odeur qui est assez souvent celle du vin mais le bouchon a son odeur propre. J'aime quand il sent la terre, car cette odeur ne se retrouve jamais dans le vin.

Cette évocation caractéristique rappelle que tout procède de la terre où l'eau effectue un voyage et va saisir dans chaque limon ce qui va nourrir les radicales. C'est le terroir, la composante magique qui crée les grands vins quand la plante envahissante, fousseuse et maligne, va chercher toute l'histoire géologique pour y puiser les arômes les plus imprégnants. L'odeur peut aussi être humide, comme un ruisseau caressé par le soleil du matin. Si le bouchon sent le bouchon, cela ne veut pas dire que le vin le sentira.

Il convient de signaler à propos du goût de bouchon que le taux de bouteilles bouchonnées est quasiment nul sur les centaines et centaines de vins anciens que j'ai ouverts. Je serais incapable d'en citer une, alors que les exemples sur des vins récents commandés dans des restaurants existent, sans être excessifs.

On peut maintenant regarder le bouchon et essayer de comprendre son histoire. Un bouchon resserré au milieu indique souvent un stockage où des variations de température se seront produites. Le vin aura eu froid puis aura eu chaud. Des traces noires très prononcées indiqueront le plus souvent un fort coup de chaud prolongé. Les traces qui seront remontées ou celles qui seront descendues de la capsule donneront l'imagination des mouvements apparus dans la vie du vin. Je dis "imagination" car il est rare que l'on puisse retracer vraiment ce qui s'est passé. Il m'arrive d'acheter des flacons chargés d'histoire qui ont voyagé au-delà des mers et qui reviennent au pays après des possessions multiples au Danemark en Suède ou aux USA. Ces bouchons ont les traces de ces transferts. La densité n'est pas la même, certains ressemblent aux troncs de palmiers dont la taille irrégulière à la chute annuelle des feuilles a sculpté des profils fragiles. L'examen des bouchons, qui ne peut prétendre à une précision scientifique me fait plutôt penser aux propriétaires qui les ont possédés et revendus. Par quels schémas intellectuels sont ils passés, pour décider de revendre ce qu'ils ont désiré ? Revendre un vin n'est pas dans le cheminement de ma passion.

Le souci du souvenir, source de connaissance, m'a poussé à garder beaucoup de bouteilles vides, les plus belles que j'ai consommées. Mais aussi beaucoup de bouchons. Je les regarde, car ils racontent des moments heureux.

LE POUVOIR DE L'OXYGÉNATION

Il convient de revenir à ce ratio incroyable de succès de bouteilles ouvertes : moins de 1% de perte, ce qui veut dire 99% de succès. Il y a à cela deux explications.

La première est subjective. On connaît cette expérience qui a été faite maintes fois. Deux enfants doivent passer le même examen. L'un est brillant et l'autre est un cancre. Le professeur va voir l'examineur et lui dit : *"vous allez voir, j'ai deux élèves aux niveaux assez opposés. L'un d'eux est particulièrement brillant"*. Il a désigné le cancre qui obtiendra une note flatteuse quand le petit génie s'effondrera. Il y a ainsi eu une influence non objective qui a faussé les résultats. La chance que j'ai, c'est de ne fausser les résultats que dans un seul sens, le bon. J'aime les vins anciens. Je les révère. Je vais donc forcément les accueillir poliment. Et je ne vais pas m'arrêter à leur odeur discourtoise. J'attendrai patiemment qu'ils s'extraitent d'une gangue inamicale. Et ils seront grands. Mais je ne pratique pas l'hypnose ! Si mes vins n'étaient pas grands, mes convives me le signaleraient immédiatement. C'est la même chose pour le cancre et le génie de tout à l'heure : l'historiette ne peut pas être poussée trop loin. Des vins qui ne sont pas bons ne pourront pas le devenir. Mais très souvent je leur ai permis d'être appréciés, l'ouverture et l'oxygénation jouant un rôle déterminant.

La deuxième raison est objective, c'est que la mortalité naturelle de tout vin qui est consommé trop tard se retrouve non pas sur table mais dans ma cave. Car je choisis scrupuleusement les bouteilles qui seront bues à table, ce qui améliore évidemment le ratio. Le lent travail de la mort se passe dans la cave, où des bouchons qui sont trop fatigués pour

pouvoir jouer leur rôle laissent périr le vin qui s'évapore, tourne ou vire. Des visites inopinées dans quelques recoins me donnent de grandes tristesses quand je vois qu'un vin, tel un SDF abandonné, a rendu l'âme. Et je me sens coupable de non assistance à bouteille en danger.

REBOUCHAGE ET TRAÇABILITÉ

C'est pourquoi se pose la question du rebouchage. Un vin débouché et rebouché change légèrement de structure. Même si c'est imperceptible. L'opération n'est pas neutre et je le constate lorsque je rebouche un vin qui a délivré à l'ouverture une odeur brillante. La bouteille est refermée. Cette opération de quelques instant seulement lui aura donné un coup de fouet. Le rebouchage est indispensable quand on constate en cave qu'une bouteille perd du niveau. Il faut le faire au plus vite. Je suis un ennemi affiché des rebouchages avec remise à niveau en utilisant plusieurs flacons (faire par exemple 11 bouteilles avec 12). Car en remettant à "base goulot" un vin qui est à "basse épaule", voire plus bas, on ne présente plus le même vin. Comme cela se passe souvent, il réapparaît en salle des ventes juste après l'opération de rajeunissement. Une trace de ces opérations est indispensable. Je serais volontiers favorable à la création d'un "Office de préservation des vins anciens" dont l'objectif serait le suivant : garantir que le liquide qui sort de l'Office après rebouchage est strictement le même que celui qui existait dans la bouteille quand elle est entrée. L'Office assurerait une traçabilité de l'opération. Il ne servirait en aucun cas à un reconditionnement à partir de plusieurs bouteilles. Et surtout il n'authentifierait jamais le vin. C'est-à-dire que si un collectionneur apporte une bouteille de Margaux 1900, l'Office garantit que ce qui est dans la bouteille est ce qui existait avant le rebouchage. Mais si c'est un faux Margaux 1900, c'est toujours un faux. Et si c'est un vrai, c'est toujours un vrai, sans que l'Office n'intervienne pour le cautionner. Voilà ce que pourrait être le cahier des charges d'un Office indépendant et de moralité reconnue, pour satisfaire les besoins des collectionneurs qui veulent boire un jour leurs bouteilles avant que la mort n'agisse plus vite que leur capacité de consommation. J'en serais un des premiers clients. Je suis prêt à pousser ce projet avec d'autres volontaires, pour préserver un patrimoine naturellement menacé par le temps.

BOUTEILLES DE LÉGENDE

La qualité des bouchons est un sujet essentiel. Le collectionneur que je suis la constate. Comme dans ma démarche gastronomique, où je recherche avec les plus grands chefs la perfection absolue, je suis un témoin plus qu'un chercheur. J'ai mon palais, mon nez et mes yeux pour guides. Le plus beau bouchon que j'aie côtoyé dans ma vie est celui d'un Chambertin 1811, ouvert au milieu des années 90 (du 20^{ème} siècle). Le goulot d'un verre lourd laissait une ouverture ne dépassant pas la taille d'un auriculaire. Et le bouchon, d'un liège absolument parfait, sans la moindre trace d'œil, bien petit, ferme, souple encore, de la taille d'un quart de bouchon actuel, avait gardé une efficacité totale. Le vin était encore du vin. Je ne peux pas dire qu'il était puissant. Il était en filigrane. Mais la seule pensée que nous buvions un vin des épopées napoléoniennes, qui plus est de l'année de la comète qui ne s'appelait pas encore de Halley, suffisait à le rendre inestimable à nos palais.

Les plus beaux bouchons sont ceux, pour le passé, des plus grands vins de Bordeaux, ceux de Bourgogne étant moins taillés pour l'éternité. Mais un Musigny Coron Père & Fils de 1899, ouvert le 31 décembre 1999 dix minutes avant minuit, pour qu'on goûte un vin de cent ans juste avant de quitter les années qui commencent par un " 1 " fut une bouteille de goût sublime au bouchon ferme, même si imbibé.

Les bouchons des liquoreux traversent le temps sans histoire, leur conservation étant largement supérieure du fait du liquide qu'ils caressent. J'ai le souvenir d'avoir bu quatre fois Yquem 1893 l'une des années les plus belles qui aient été faites. J'ai quand même eu la surprise sur l'une d'entre elles qu'un bouchon de rebouchage ait été mis alors qu'un bouchon précédent gisait encore au fond de la bouteille, l'ambre du coloris empêchant qu'on le vît. Quelle surprise de trouver deux bouchons ! Cet exemple incroyable prouve au moins que le bouchon sait se retenir puisque ce parasite n'a pas altéré le goût du vin.

Les bouchons qui m'inquiètent le plus souvent sont ceux des champagnes, quand je constate que des crus sublimes et qui gagnent normalement une richesse importante avec l'âge, souffrent réellement de l'efficacité des bouchons. Ils n'ont pas trouvé la véritable solution pour une conservation à très long terme, les chevillés étant largement surreprésentés. L'ajustement des longueurs de la partie de bouchon qui est dans le col semble un problème difficile à résoudre. Les plus beaux bouchons, ceux des bouteilles qui m'apportent les sensations les plus vives sont relativement poreux mais efficaces. Ils ont environ un siècle pour des vins de 160 ans. Ce sont ceux des vins de Chypre de la première moitié du 19^{ème} siècle dont j'ai fait collection.



Beau bouchon d'un champagne de 1947. Le bouchon d'un champagne a un contact avec le verre d'une longueur qui est environ la moitié de celle du bouchon d'un autre vin.

CONCLUSION

Le bouchon a historiquement assuré la conservation du vin pendant plus de trois siècles sous une présentation proche de la forme actuelle. Il a démontré par la preuve irréfutable du goût du vin que son compagnonnage avec lui non seulement permet de le conserver mais aussi de le bonifier. Tous ceux qui voudraient trouver un substitut au bouchon n'ignorent pas son atout majeur.

Le bouchon supporte, du fait de sa longueur, les accidents de stockage indélébiles. Mais il ne peut pas tout. Périssable, on ne peut pas exiger de lui qu'il fasse plus que ce que la nature lui permet de vivre. Les diverses photos ci-dessus montrent qu'au-delà de quarante à cinquante ans, c'est un mauvais procès à lui faire que de l'incriminer. Et, injustice particulière, il arrive qu'on le condamne à tort, si on ne sait pas que l'oxygène est le principal moyen de faire revivre un vin qui a besoin de respirer pour se présenter à nos lèvres.

Les dîners que j'organise propagent la connaissance et la compréhension de ces vins. Ils ravissent des amateurs, étonnés par des saveurs de complexités et de sensualités insoupçonnées. J'aurai l'impression d'avoir rempli l'un des objectifs de ma passion si je vois que demain on cesse de condamner des vins qui méritent de vivre. Si demain, on ouvre avant qu'il ne soit trop tard des bouteilles qui dorment dans des caves, promises à une mort certaine si on ne les consomme pas, je serai heureux.

L'enjeu de la préservation du patrimoine des vins anciens est considérable. Il y a des choses essentielles à apprendre aux amateurs. Je suis décidé et disposé à partager le fruit de mes expériences. L'attrait culturel du vin mérite que ce patrimoine vive. Le bouchon et l'oxygène libérateur jouent des rôles stratégiques majeurs. Il faut apprendre à les utiliser.

ACADEMIE  MORIM

11, Villa Wagram Saint-Honoré - 75008 Paris - France
Tel : 01 58 05 10 70 - Fax : 01 58 05 10 71 - Email : contact@academie-amorim.com
www.academie-amorim.com

 GREENWICH