

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Sauvé par un Chambolle et deux Chassagnes



Rien de pire que de recevoir à dîner un grand dégustateur. D'abord, l'assiette a intérêt à se tenir. Le grand dégustateur est exigeant aussi avec sa fourchette. Il a déjà fréquenté tous les étoilés de la planète et la définition du menu tourne au casse-tête. Comme, le plus souvent, il est accompagné d'une épouse du même calibre, y a pas mèche de s'envoler dans l'approximatif. Deuxième complication, ce qu'on boit avec ce qu'on mange. Ces foutus accords-mets-vins dont la blogosphère semble s'être fait une spécialité et qui ne sont là que pour prolonger la torture. Bon, pas le jour pour des inventions, nous avons collé à la vérité des produits, comme disent les cuistots paresseux.

Je me suis tourné vers ma cave (un résumé pour les vacances) en me disant qu'il fallait le chercher sur un terrain qui n'est pas le sien. Oui, mais. Le grand dégustateur, tous les terrains sont les siens. Aïe. Chez lui, nous avons été mitraillés par une théorie de pomerols (dont un clos-du-clocher magnifique), terroir dont il connaît intimement chaque parcelle, chaque singularité des sous-sols, chaque maître de chai, ce genre d'exégète.

J'opte pour une suite de bourgognes, tous de la même maison, et du même millésime, c'est plus drôle.

— AA —

A E G E R T E R

J E A N - L U C & P A U L

D'entrée, il repousse ma proposition de champagne et se roule les yeux mi-clos dans un verre de Chassagne-Montrachet les Baudines, un blanc. Miracle, il apprécie. Mieux, il adore. S'en suit une longue explication sur la modernité nouvelle de la vinif à Chassagne. Tout le monde écoute, on apprend des trucs. L'équilibre, la légèreté, la tension. Le grand dégustateur est souvent un grand pédagogue, mais pas toujours, j'en connais des taiseux, des qui se la garde pour eux. Le test number one est passé avec succès, la première moitié de la soirée est sauvée, on peut dérouler.

Suite avec un Chambolle-Musigny proprement admirable, d'une exubérance aromatique rare, Parker dirait « une bombe de fruit », moi je n'aime pas les bombes. L'impitoyable palais affiche une mine d'homme heureux qui à l'air sincère. Mais, là, je m'en fous. Je sais que nous tenons avec cette bouteille quelque chose d'épatant et, même, d'assez incroyable. Le tour de table confirme. La deuxième partie de la soirée, etc. Troisième, un Chassagne-Montrachet les Morgeots, un rouge, permet de mesurer les différences avec le Chambolle. Les avis sont partagés, c'est bien le moins. Chacun s'accorde sur la grande qualité de ces vins, sur l'idée qu'on peut les boire jeunes avec le plus grand plaisir.

Nous emballerons la soirée avec un jeune barsac de chez Dubourdieu, son doisy-daëne jamais raté, le recueillement est dans le verre, la volupté s'empare de nos épaules frigorifiées, l'infini est au bout du goulot, c'est eux qui repartent en voiture.

Voilà comment on réussit un dîner avec un grand dégustateur. Les bourgognes venaient de la Maison AEGERTER, 2009 était le millésime, le grand dégustateur est Denis Hervier (son blog [ici](#)), il a fait beau. Chaud ? Non. Nous sommes en Bretagne, climat tempéré tendance gla-gla. Message personnel : Jean-Luc, si tu nous regardes , ceci est une commande de douze Chambolle-Musigny, le même que sur la photo.

Publié par Bon Vivant à l'adresse

bonvivant
PRESQUE TOUS LES PLAISIRS DE LA VIE

11 Août 2011