

## Soirée Vieux millésimes par M. Bernard Burtschy

16 septembre 2016



37 participants dans le chai de Jacques Fillot

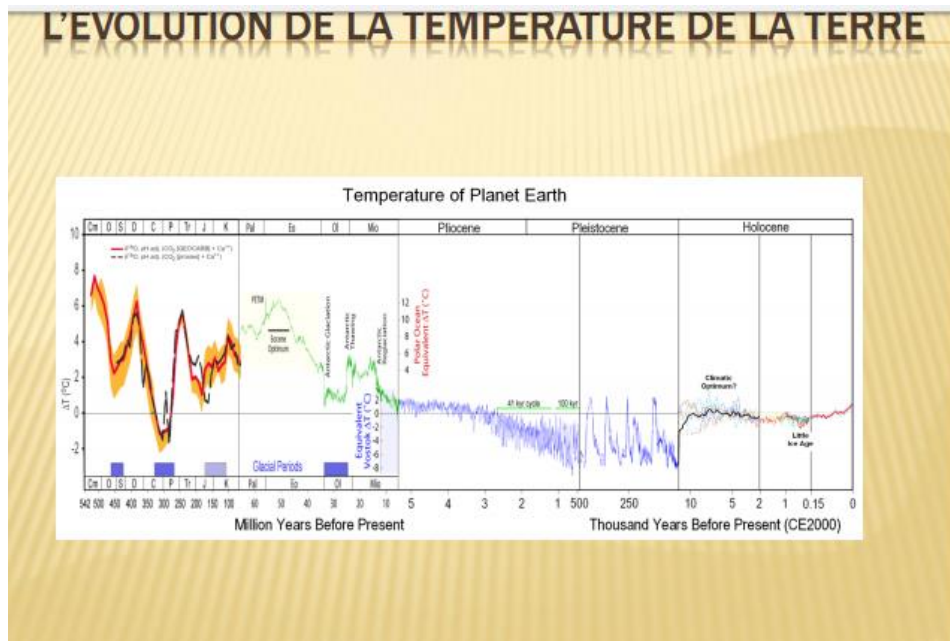
Cette soirée a été organisée grâce à André Valognes qui a réussi à convaincre M. Burtschy de passer une soirée avec nous. Quelques mails ont suffi pour mettre au point cette soirée sur le thème des vieux millésimes qu'il a gentiment extraits de sa cave personnelle. C'est un énorme privilège d'avoir pu accéder à la dégustation de ces vins de grande classe et d'avoir pu bénéficier des commentaires d'un connaisseur émérite.

Cet homme est célèbre et nous avons reporté sa biographie en fin de compte rendu. C'est un grand monsieur qui allie une carrière scientifique internationale de haut niveau à celle d'un journaliste – enseignant du vin. Ceci n'est pas sans rappeler Descartes, Pascal ou d'autres personnalités célèbres qui ont marqué l'histoire de notre pays. Il est, comme la plupart des gens brillants qui ne font pas de politique, d'un contact simple et agréable. Il a narré plusieurs anecdotes savoureuses pendant le dîner.

### L'épopée du vin

La soirée a débuté par la présentation d'un diaporama sur l'histoire du vin depuis ses origines. Ont été abordés successivement la vigne, les terroirs à vigne, les cépages, la vinification, la conservation du vin et l'histoire des vignobles des égyptiens aux temps modernes. Ci-joint de diaporama et quelques idées forces que nous avons retenues :

1. La vigne a poussé dans plusieurs pays du monde dont la Chine, l'Alaska, le Japon, la Russie et la Champagne. Tout ceci dépend largement de la température de la planète qui a beaucoup varié depuis les temps les plus anciens comme l'atteste ce graphe issu de Wikipédia. Les zones d'implantation des vignes ont beaucoup varié selon la période climatique et les températures moyennes.

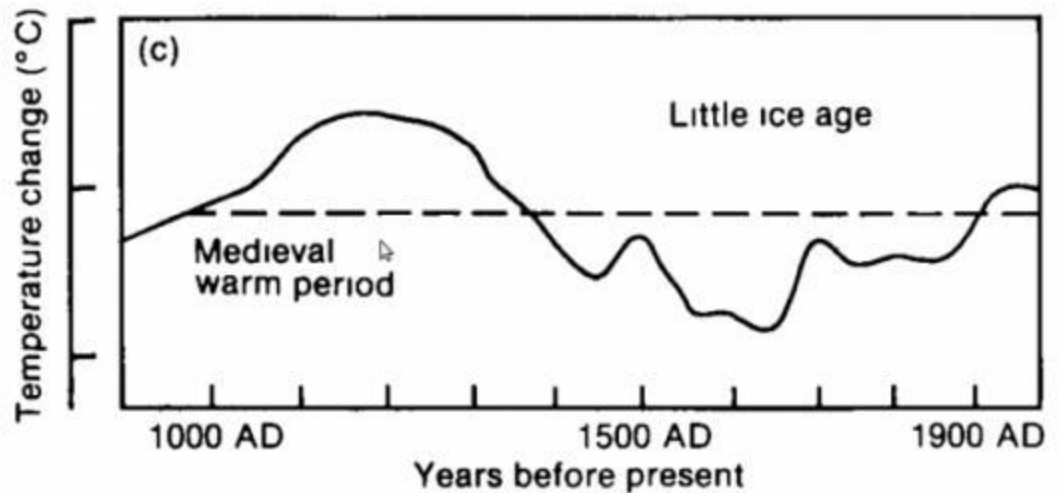


Certes la température moyenne augmente comme l'indique la courbe ci-dessus mais de tels phénomènes ont déjà été observés dans les temps anciens

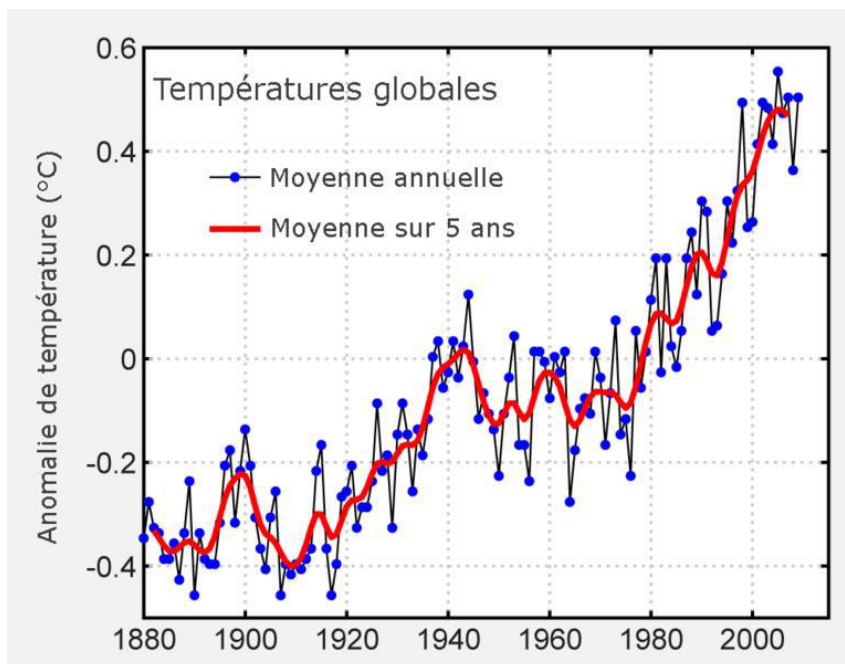
Nous allons voir grandir de nouveaux vignobles et assister aux modifications de l'encépagement, le raisin rouge remplaçant le blanc comme actuellement en Champagne.

2. Les terroirs volcaniques donnent de l'acidité aux vins qui deviennent alors des vins de garde. Ceci nous a déjà été exposé en Anjou et en Alsace. Les terroirs calcaires donnent des vins plus neutres où le cépage s'exprime de façon plus nette.
3. Le premier dictionnaire ampélographique remonte à Magon du temps de Carthage. Il a été repris par les romains puis par les moines et Olivier de Serres vers les années 1600. Ces données sont remises en cause par l'analyse de l'ADN qui permet une nouvelle classification des cépages. Les exemples sont surprenants.
4. La création du vin remonte à environ 8000 ans bien avant les créations modernes, quelque part en Arménie. Des vestiges en rapport avec le vin ont été identifiés sur le mont Ararat qui est l'endroit où Noé a écoué son arche. Après son périple sous la flotte, il avait bien mérité un petit coup à boire ! Le raisin est le seul fruit qui permet l'élaboration du vin grâce à l'acide tartrique qu'il contient. Une des premières caves a été retrouvée en Iran et une autre au mont Ararat (propriétaire Noé pourquoi pas !). De nombreuses civilisations antiques ont élaboré du vin en Chine, en Egypte puis en Grèce etc.
5. La conservation du vin s'est faite initialement en amphore où la traçabilité incluait le nom du propriétaire, le millésime et le nom du cru. Elles contenaient 30 à 50 litres de vin qui pouvait se conserver jusqu'à 200 ans. La fragilité des amphores les ont fait supplanter par les tonneaux de chêne. Malheureusement, ces tonneaux ne permettent pas le vieillissement pendant de nombreuses années et la tradition des vieux vins s'est perdue. Elle n'est revenue qu'avec la création de la bouteille en verre.

6. L'histoire récente est passionnante :
- a. On a retrouvé des amphores de vin blanc et rouge dans les tombeaux égyptiens. Les romains, après les grecs ont eu la main mise sur la production et la vinification dans tout le monde occidental.
  - b. Les grecs ont associé le vin aux valeurs mystiques en l'appelant le nectar de dieux. Toutes les œuvres littéraires de cette époque font référence au vin, donnant ainsi ses lettres de noblesse au breuvage qui nous passionne. D'aucun aurait aimé vivre à cette époque dans cet environnement. De façon surprenante, des traces antérieures (4600 BC) de culture viticole et de vin ont été trouvées en Chine.
  - c. Les romains ont initialement copié des grecs puis ont apporté beaucoup d'améliorations tant au plan de la viticulture que de la vinification. L'aptitude des vins à vieillir était excellente pour certains crus qui revendiquaient une longévité potentielle de 200 ans. Le collectionneur Scaurus possédait 200000 bouteilles.
  - d. Les gaulois ont mis fin à cette suprématie en substituant le tonneau à l'amphore. Les vignes étaient plantées près des voies navigables pour en assurer le transport car ces vins étaient exportés vers le Rhin, l'Italie et même des îles britanniques. Le passage de l'amphore au tonneau a fait perdre la notion de vieillissement.
  - e. Le déclin de Rome et les invasions barbares font retomber la vigne dans l'oubli. Au moyen âge, la production du vin a été promue par les monastères ; il n'y avait pas d'abbaye sans vignoble à proximité. Les moines ont organisé le vignoble (appariement des cépages et de terroirs), amélioré les processus de vinification et assuré les circuits de vente.
  - f. Au XVIème siècle, la Champagne et l'Alsace sont réputées pour leur rouges et le vignoble alsacien est très étendu (430 villages contre 120 aujourd'hui)
  - g. Les cépages modernes sont identifiés à partir du XVème siècle : pinot noir venant des romains, riesling, muscat, traminer, pinot gris et pinot blanc. L'Alsace se structure en donnant des certificats d'origine dès 1667.
  - h. La météo a tout changé à partir de 1650 avec le début d'une mini-période glaciaire. Des vignobles ont disparu (Angleterre, Belgique) et d'autres ont dû changer de typicité dont le Champagne, l'Alsace et l'Allemagne qui sont passés du raisin rouge au raisin blanc. Pour se persuader de la réalité de ces changements climatiques, il suffit de prêter attention aux décors des peintures de l'époque (paysage italien et hollandais en particulier).



Depuis 1910, les températures moyennes ne font que croître mais sans atteindre encore les niveaux observés au moyen-âge.



- i. On sort juste de cette époque glaciaire depuis les années 1960 et les effets se font de plus en plus perceptibles. Néanmoins, plusieurs gelées récentes (1956, 1985 et 1991) ont remodelé le vignoble.
- j. La bouteille est inventée au XVII<sup>ème</sup> siècle par les anglais, rapidement copiés par les français. Dès lors, la possibilité de faire vieillir les vins redevient possible.
- k. Jusqu'à la révolution ferroviaire, les vignobles étaient situés autour des villes ou à proximité des rivières et seuls les grands vins voyageaient. Le vignoble parisien disparaît, les franciliens s'approvisionnant à partir du vignoble languedocien.
- l. Le phylloxera a été importé des USA en 1863. Il a touché l'ensemble du vignoble sauf les terroirs sablonneux. Le greffage sur des cepes américains à l'écorce plus épaisse est la solution connue depuis 1904 mais appliquée seulement à partir 1918.
- m. Une autre approche est celle de sélectionner des clones résistants à la bestiole tout en gardant des aptitudes productives et résistantes. Malheureusement, la qualité

n'est pas toujours au rendez vous car l'uniformité réduit la complexité qui est la marque essentielle des grands vins. C'est la raison pour la quelle les vigneron reviennent à la sélection massale.

- n. L'AOC est née en 1935 à l'initiative du sénateur Capus et du baron Le Roy. L'idée de départ est excellente mais il est quasi impossible de revenir sur ce classement alors que beaucoup de choses ont changé. Espérons plus de plasticité ! Certaines régions y arrivent comme l'Alsace dont l'AOC remonte au 02/10/1962 et les amendements en 1971 pour l'AOC des cépages, en 1975 pour les grands crus, en 1976 pour le crémant et en 2011 pour 51 AOC de grands crus.
- o. Jusqu'en 1985, l'Italie, l'Espagne et la France assurait 90% de la production mondiale. Depuis, les pays du nouveau monde ont conquis 50% du marché. D'autre part, la consommation se mondialise et les effets sur les cours et la production sont majeurs.
- p. De nouveaux bouleversements s'annoncent de par la liberté de planter de la vigne partout en Europe, ce qui ne s'est jamais fait depuis 2000 ans.

## Diner dégustation autour des vieux millésimes

### Apéritif servi sur des gougères

Champagne Gosset Brabant 1998 et Champagne Henri Goutorbe 1999 sans dégustation comparative, tous deux dégorgés à 5 ans. Notre table a été servie avec le champagne Goutorbe. Superbe vin à la bulle fine. Le nez est expressif et la bouche est friande et très longue. La dominante pinot est très marquée avec des notes miellées et un fruit toujours présent (mure presque confite). C'est un champagne que l'on aurait pu servir au cours du repas tellement il est puissant et équilibré.



### Riesling Brand 1983

Les bouteilles ont une contenance de 70 cl comme cela était courant en Alsace. Le terroir de Turckheim est particulièrement acide, permettant d'assurer à ces vins une excellente longévité. Le

millésime 1983 est un des meilleurs de ces cinquante dernières années. Nous avons pu goûter deux bouteilles qui se sont montrées bien différentes : La 1<sup>ère</sup> avait une robe dorée ; la bouche était dominée par des arômes confits (plutôt agrume). La 2<sup>ème</sup> bouteille avait une robe plus claire et une minéralité persistante qui lui donnait encore de la fraîcheur. Dans les deux cas, la longueur était exceptionnelle. Ceci montre bien qu'il est impossible de cataloguer un vieux vin avec la dégustation d'une seule bouteille. Belle alliance avec le crabe en terrine aux légumes.

### **Château Terrey Gros Caillou, Saint Julien 1985**

Ce vignoble est voisin des plus grands crus de cette appellation : châteaux Léoville-Barton et Talbot mais aussi châteaux Beychevelle et Ducru-Beaucaillou. Ceci lui assure un potentiel de vieillissement exceptionnel. Ce fut le cas pour ces bouteilles qui ont gardé une ampleur et une complexité extraordinaire. Belle alliance avec le grenadin de veau aux cocos et aux champignons.

### **Château Montus, Madiran 1985**

Qui ne connaît pas Alain Brumont qui a bougé les lignes classiques à cette époque. Héritier de la famille des propriétaires de château Bouscassé, il a acheté en 1980 Château Montus. 1985 fut son premier millésime de grands vins. D'emblée il a séduit les amateurs au point de recevoir la distinction de meilleur vin du monde. Ceci ne l'a pas empêché d'être fortement contesté localement. Il a perduré et est désormais propriétaire de Montus et de Bouscassé avec une notoriété majeure. C'est lui qui a porté le tannat au rang des grands cépages.

Cette bouteille est remarquable avec beaucoup de complexité. On sent encore la puissance de ce vin mais tout s'est arrondi : le fruit noir est encore présent, les notes à peine réglissées et surtout les tanins sont parfaitement fondus. Il a bien accompagné le grenadin de veau et le plateau de fromages.

### **Château Caillou, cru classé de Sauternes 1990**

Ce vin n'a pas la réputation qu'il mérite car son terroir est un peu excentré par rapport à ses concurrents les plus réputés. Pourtant, le terroir calcaire lui donne beaucoup d'acidité et donc une belle aptitude au vieillissement. (Le président a encore des bouteilles des années 1960 dans sa cave et il s'en régale). Ce vin a été un vrai dessert à lui tout seul. Les arômes sont concentrés et les cotés gras et sucrés se sont estompés au profit des fruits exotiques. Le final est très agréable avec de la fraîcheur en relation avec la qualité de son terroir.

## **Bernard Burtschy**

### **Biographie**

Bernard Burtschy est Docteur en Statistique Mathématique et Professeur à Télécom ParisTech et à l'Ecole Centrale de Paris depuis plus de 30 ans. A ce titre, il a beaucoup travaillé à la recherche fondamentale du data-mining et du big-data en collaboration avec les plus grandes

universités américaines. Il a également aidé nombre de ses élèves à des projets de création d'entreprises liées à ce secteur.

Bernard Burtschy est alsacien et sa famille a toujours produit son vin tant rouge que blanc. Il est passionné par les jardins et les cultures potagères. Il a cultivé son premier potager à l'âge de trois ans avec l'aide de son grand-père.

Passionné par le vin, il agrmente ses loisirs en suivant les cours de dégustation de l'Académie du Vin à Paris en 1977 puis en devenant rapidement professeur de dégustation et, dès le début des années 1980, collaborateur principal de la Revue du Vin de France, puis de Gault & Millau. A ce titre il rédigera nombre de millésimes des guides éponymes. Il est à l'origine de nombreuses découvertes de producteurs aujourd'hui incontournables mais inconnus à l'époque. Depuis les années 2007, il est le dégustateur et chroniqueur vin du quotidien Le Figaro et du Figaro Magazine. C'est lui qui a créé le site internet l'Avis du Vin, premier site français du vin en terme de trafic. Il est aussi Président de l'Association de la Presse du Vin et membre du conseil d'administration de la Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin.

Il a appliqué sa connaissance intime des méthodes de la statistique multidimensionnelle dans le vin, en particulier pour toutes ses dégustations et établi celles du Grand Jury Européen.

Sa cave personnelle contient plus de 40,000 bouteilles couvrant les 50 derniers millésimes ; cette cave lui permet de donner des cours de dégustation à l'Ecole Grains Nobles depuis sa création il y a plus de vingt ans et de créer en 2014 l'Université Bernard Burtschy qui propose des cours de dégustation à destination des novices et passionnés du vin, des grands amateurs et des professionnels. Chaque séance comporte environ 30 à 40 vins dégustés.

Il est le créateur et l'actuel Président du site [bernardburtschy.com](http://bernardburtschy.com) qui regroupe les notes de dégustations ainsi que les commentaires de milliers de vins, ce qui en fait une des bases de données les plus importantes au monde en la matière.

Copyright © 2015 Bernard Burtschy | Le Vin doit être consommé avec modération