

Evasion

Parfum de civilisation

Deux cavistes débouchent, pour les amateurs, leurs très vieux millésimes.

Il existe de nombreuses façons de remonter le temps et de se plonger dans l'histoire. Pour la période contemporaine, l'une des plus agréables consiste à déboucher un vieux millésime. Mais, à moins d'hériter de la cave d'un grand-père collectionneur de grands crus ou d'être le descendant d'une famille de vignerons issus d'une appellation réputée, il est très difficile, voire impossible, d'acquérir des vins à leur apogée. Dans les grands restaurants qui en proposent, les vieux millésimes atteignent des prix



La cave de Lionel Michelin : un monde d'arômes fondus...

prohibitifs. A Paris, deux cavistes spécialisés ont décidé de remplir ce vide en organisant pour les amateurs des dîners autour de très vieux millésimes. Au Chemin des Vignes, à Issy-les-Moulineaux, Yves Legrand organise cinq-six fois l'an des repas-dégustations centrés autour de flacons anciens. Le dernier en date (1), organisé en décembre dernier, mettait en scène deux saint-julien, les châteaux Gruaud-Larose et Ducru-beaucaillou, à travers les millésimes 1975, 1976, 1970, 1934, 1949, 1928 et 1916. Des parcours souvent semés d'embûches où un flacon bouchonné soulève

la rage des convives et où les millésimes les mieux conservés leur arrachent les larmes des yeux. « Il faut réapprendre aux amateurs à découvrir les très vieux vins, explique Yves Legrand. C'est un acte de civilisation. Il faut remonter le temps pour comprendre ce que peut être un très grand vin. Je conçois mes dîners autour d'une thématique – souvent une même appellation, parfois un même millésime – et comme des mises en scène organisées crescendo où les convives sont à la fois spectateurs et acteurs. Cela n'a rien de pédant. Ensemble, nous remontons le temps. C'est une rencontre du troisième type. » Rue de la Montagne-Sainte-Genève, près du Panthéon, Lionel Michelin (2), qui a repris l'emplacement de l'illustre caviste Jean-Baptiste Besse, aime respirer lui aussi les arômes du temps passé. Surtout lorsqu'ils ont été préservés à l'abri de jolis magnums. Un flacon Haut-Bailly (pessac-léognan) 1918 débouché en sa compagnie a ouvert aux participants de cette soirée mémorable les portes du paradis vineux, un monde où les arômes fondus et les tanins polis par l'âge empruntent plus à la tessiture d'un contre-alto qu'au rabot du tonnelier.

■ Gérard Muteaud

(1) Issy Guinguette, Yves Legrand, 113 bis, avenue de Verdun, Issy-les-Moulineaux (92) : 01-46-38-11-66. www.chemindesvignes.com. Prochaine dégustation « En revenant de Margaux » mardi 9 mars à 19h30. De 200 à 500 euros en fonction des vins.

(2) De Vinis Illustribus, 48, rue de la Montagne-Sainte-Genève (5^e) : 01-43-36-12-12. www.devinis.fr. Prochain dîner autour de deux millésimes anciens samedi 20 mars. Prix : 180 euros.