

# Une expérience inédite pour le réveillon de Noël 2022

## Le contexte :

Il y a 4 ans, un client retraité, grand amateur de vins, m'a proposé de visiter sa cave afin d'en estimer la valeur et éventuellement d'en acheter une partie. En effet, ce client avait l'intention de vendre sa maison sans pouvoir emporter avec lui l'intégralité des bouteilles qu'il avait progressivement acquises.

J'ai donc réalisé ce travail et, constatant la qualité des vins et leur excellent état de conservation, j'ai décidé de lui racheter une partie de sa cave.

Afin de me remercier, cette personne m'a offert quelques bouteilles qu'il tenait directement de son grand-père. C'est l'une de ces bouteilles que j'ai eu la chance de déguster et de partager le jour du réveillon de Noël dernier.

## La dégustation :

Voici quelques précisions sur la cuvée : il s'agit d'un « Haut-Sauternes 1922 » du Château Raymond-Lafon (l'AOC « Sauternes » a été reconnue officiellement en 1939). Pour information, ce Château de 18 hectares, créé en 1850, existe toujours. Il est idéalement situé à proximité du prestigieux Château Yquem.

Vous aurez facilement compris pourquoi j'ai décidé d'attendre Noël 2022 pour déguster cette bouteille. Il s'agissait de l'ouvrir symboliquement l'année de ses 100 ans.

Au moment d'enlever sa capsule et de retirer son bouchon, mon avis de caviste était partagé. Je sais, comme je l'ai appris à l'école, que les vins de Sauternes ont un potentiel de garde extrêmement long. Mais celui-ci est soumis à des paramètres essentiels, comme la qualité du lieu de conservation ou celle du bouchon. J'espérais donc que ce vin soit encore consommable, sans vouloir trop y croire, par peur d'être déçu.

J'ai donc ouvert cette bouteille le soir du réveillon, chez mes parents, en présence de ma famille.

A ma grande surprise, le bouchon était encore compact et résistant, ce qui était plutôt de bon augure. J'ai donc réussi à l'enlever délicatement, sans difficulté majeure.

Et c'est là que tout s'est joué. Au moment où j'ai senti le bouchon pour vérifier l'état de conservation du vin. J'ai eu la chance dans ma vie professionnelle de déguster quelques grands vins mais, pour la première fois, j'ai été envahie par une énorme émotion. Au bord des larmes, j'ai souri et annoncé aux convives : LE VIN EST ENCORE VIVANT !

100 ans après avoir été mis en bouteille, le vin s'offrait à nous à travers un arc-en-ciel aromatique, autour des fruits confits comme la figue, la pomme cuite, le tabac blond, les épices, le tout enveloppé d'une extrême douceur. Je n'ai jamais senti un bouchon autant imprégné par les arômes d'un vin.

J'ai ensuite décanté le vin dans une carafe pour écarter quelques dépôts dus au temps et nous avons pu le partager, d'abord pour lui-même, puis accompagné d'un bon foie gras artisanal.

Sa couleur ambrée, très proche de celle d'un vieux Cognac, tapissait nos verres d'une matière brillante et consistante. Ses arômes se révélaient puissants et délicats à la fois, autour des notes de coing, de pruneaux et de tarte tatin. En bouche, c'était une véritable liqueur : la matière veloutée par le temps était empreinte d'une sucrosité délicate et, à ma grande surprise, encore dotée d'une belle acidité qui portait les saveurs du vin vers une longueur infinie. Un très grand vin qui aurait sans doute pu encore tenir de nombreuses années.

Pour finir, ce qui a rendu la dégustation exceptionnelle ne vient pas seulement de l'âge du vin et du fait qu'il soit encore appréciable, mais aussi de la chance que j'ai eu de pouvoir le déguster avec des personnes que j'aime.

Un grand merci à ce monsieur qui a eu la gentillesse de m'offrir cette bouteille inoubliable.

Pour information, un compte-rendu de cette dégustation a également été adressée aux héritiers du Château.

