

LA BOUITTE

LE VIN AU SOMMET

Alchimie, sincérité, harmonie, partage, valeurs, audace, justesse : voici quelques-uns des mots qui reviennent sans cesse dans la bouche des vigneron·s ayant expérimenté les dîners œnologiques de La Bouitte. Dans cette maison emblématique des pays de Savoie, un père et un fils, René et Maxime Meilleur, arrivés au sommet de leur art, ont initié il y a 8 ans des dîners où la notion d'accords mets et vins, souvent abstraite, parfois impénétrable, prend tout son sens. « Vignerons et cuisiniers sont deux versants d'une même histoire », disent-ils. Mieux encore : ils le prouvent.

PAR ORIANNE NOUAILHAC



PHOTO STÉPHANE DE BOURGES



La montagne est parée de toutes les vertus : on y dort comme une marmotte, on y respire le bon air, l'organisme élève son taux de globules rouges pour s'adapter à la pénurie d'oxygène, occasionnant un bon coup de fouet, l'appétit est stimulé, les sens revigorés et le palais aiguisé. Si d'aucuns savent qu'en montagne l'eau bout à 95 °C et qu'il faut une bonne minute de plus qu'en plaine pour cuire un œuf mollet, longtemps ne s'est pas posée la question de l'effet de l'altitude sur les vins. Et pourtant, l'évidence y inclinait. La Bouitte fit en sorte de le prouver et de l'éprouver. Depuis huit ans, la maison de René et Maxime Meilleur est le cadre d'une série de dîners œnologiques uniques. Uniques par la création de plats inédits conçus spécialement pour s'accorder aux vins, uniques par l'excellence des domaines et vigneronniers ayant participé, non seulement en envoyant leurs flacons mais aussi par leur présence. Il faut dire qu'il n'est pas trop difficile de les convaincre de faire le voyage tant cette maison marque les esprits. Xavier Sanchez, d'Axa Millésimes (Château Pichon Baron, Château Suduiraut, Clos de l'Arlet, Quinta do Noval, Disznókö...), se souvient : « Pour connaître la plupart des trois-étoiles Michelin, je place La Bouitte parmi les plus essentiels. Ce qui frappe et émeut avant tout, c'est cette vérité, cette évidence, la gentillesse naturelle qui émane de cette famille attachante. Lors de mon arrivée, Maxime faisait de la maçonnerie, il réalisait de ses mains un mur en pierre. Et le soir, il orchestrait le travail en cuisine. Les Meilleur sont des terriens, des humanistes enracinés qui savent d'où ils viennent et qui sont restés humbles. [...] Il n'y a aucune recherche d'effet : on est dans l'être. J'ai encore un souvenir ému d'un brochet du Léman, beurre blanc mousseux, asperges. Sans doute le plus grand plat de poisson de lac de ma vie. Et que dire de l'environnement de rêve [...] On sait pourquoi on y va : l'essence de la montagne rêvée et le caractère si naturellement affectif et sincère d'une famille. »

Saint-Martin-de-Belleville, au cœur des Trois Vallées, un village authentique et préservé loin des stations bétonnées à la soviétique, un patrimoine riche d'une trentaine de chapelles et d'églises du Moyen Âge au XVIII^e siècle, des sentiers où s'abandonner à la randonnée et les Meilleur, un père et un fils qui portent leur patronyme avec la plus grande humilité. L'histoire, forcément, est belle : fils d'ébénistes et de paysans, René construit cette *bouitte* – « petite maison » en patois savoyard – de ses propres mains en 1976 pour y nourrir les skieurs de passage de plats qui tiennent au corps. De fil en aiguille, après une révélation chez Monsieur Paul (Bocuse), sa cuisine évolue et lorsque son fils Maxime, un ancien champion de biathlon, le rejoint en 1996,



Le plus marquant ici est la capacité à transformer en émotion pure des produits non pas nobles mais d'une simplicité biblique, ceux qui ont nourri l'enfance de René.



« Les vins en altitude se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux. Leur évolution en montagne gagne en complexité et précision. Ils paraissent plus jeunes, sphériques et subtils. »

ils s'élancent dans la course aux étoiles. Non pas celles que l'on gagne sur les pistes de ski estampillées des trois lettres de l'« ESF » mais celles délivrées par le guide rouge. Une, deux, puis trois, le Graal, viennent confirmer la puissance d'une cuisine à quatre mains qui a su s'ancrer dans son territoire alpin. Le duo, maîtrise et tendresse, complémentarité et justesse, crée des plats emblématiques : crozets au beaufort « façon risotto », girolles, oseille des bois ; foie gras de canard en escalope, galette de maïs, miel de Saint-Marcel, réduit de vieux vinaigre ; truite fario cuisson au bleu, beurre frais fondu, carottes acidulées, sabayon à la mondeuse ; ris de veau glacé, pomme de terre agria, « cigarette russe » au raifort, fumée de hêtre, ou encore le fameux « lait dans tous ses états ». Le plus marquant ici est la capacité à transformer en émotion pure des produits non pas nobles mais d'une simplicité biblique, ceux qui ont nourri l'enfance de René : polenta, crozets, maïs... S'y ajoutent bien sûr les poissons des lacs, les herbes, plantes et autres merveilles des alpages environnants, les légumes oubliés, le safran de la vallée de la Maurienne dont ils font de merveilleuses rissoles, les fromages, élevés dans ce petit coin de France au rang de religion, et tout un univers singulier qui leur ressemble. Même le petit déjeuner, dans cette maison dotée de 15 chambres et suites (5 étoiles, Relais & Châteaux) aussi luxueuses que moelleuses, habillées non pas de créations modernistes mais de « vrais » meubles anciens savoyards chinés par René, est un moment précieux et pantagruélique. Il n'est pas rare d'y croiser le père ou le fils, venus s'attabler avec leurs convives dès potron-minet, souriants, sans faux-semblant, même après une trop courte nuit.

La famille, voilà la grande affaire. Elle s'étend bien au-delà des Meilleur, de René, de Maxime et de leurs femmes, Marie-Louise et Delphine, présences essentielles et bienveillantes. Le terme est galvaudé mais prend ici tout son sens : à La Bouitte chacun appartient à cette grande famille et les fidèles, ce n'est pas tout à fait un hasard, sont nombreux qui ont accompagné la maison dans son ascension vers les sommets. On les retrouve également aux dîners œnologiques, qu'ils arpentent avec la passion des convertis. Tout a commencé en fait en 2004 avec une initiative, « Les Vins au Sommet », organisée afin de déterminer l'influence de l'altitude sur le vieillissement des vins mais aussi sur leur dégustation. Des dégustateurs chevronnés et des experts, tels Michel Bettane, Alain Raynaud, Michel Dovaz ou Bernard Burtschy, dégustèrent pendant quatre jours une vingtaine de vins en plaine puis à La Bouitte, située à 1 500 mètres d'altitude, et enfin à l'Oxalys (alors table étoilée de Jean Sulpice, aujourd'hui à la tête de l'Auberge du Père Bise à Talloires, *ndlr*)



Les chefs et vignerons prennent toujours la parole pour présenter les accords et les vins, comme ici Maxime lors du dîner dédié au domaine Weinbach avec la vigneronne Catherine Faller en 2017.

PHOTO MATHIEU CELLARD



à 2 300 mètres. Conclusion : non seulement l'altitude bonifie le vieillissement des vins mais elle décuple certains arômes lors de la dégustation. Yves Bontoux, l'un des maîtres d'œuvre de cet événement, précise : « *Les vins conservés en altitude se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils offrent des arômes plus élégants et un fruit plus épanoui. La pression atmosphérique étant moindre, elle génère un vieillissement des vins plus lent. Leur évolution en montagne gagne en complexité et précision. Ils paraissent donc plus jeunes, sphériques et subtils. Les vins rouges ont des tanins plus fondus et des matières plus suaves. Et les champagnes des bulles plus effervescentes et fines, ainsi que des arômes aériens et nuancés.* »

Sur ces constatations, quelques années plus tard en 2012 furent lancés, sous la bague d'Yves Bontoux, les premiers dîners œnologiques de La Bouitte. Le déclencheur : une visite de Maxime Meilleur chez Jean-Louis Chave, un vigneron qui ne manque jamais une occasion de rappeler que « *la finalité du vin c'est la table* ». Maxime Meilleur : « *Ce fut une rencontre humaine extrêmement forte. Jean-Louis a parlé de ses terroirs comme nous parlons, nous, de notre Savoie. Vignerons et cuisiniers sont deux versants d'une même histoire. Nous avons dégusté un Hermitage blanc 1988 et son fameux vin de paille. Un mois plus tard nous lançons le premier dîner œnologique.* » Le principe : une fois par mois (5 dîners en saison hivernale, de décembre à avril, et 3 en saison estivale, la maison étant fermée au printemps et à l'automne), un domaine est mis en exergue au cours d'un dîner. Le vigneron s'engage à faire partager entre 7 et 10 vins ou millésimes différents, des flacons qui lui sont précieux pour une raison ou une autre (conditions climatiques particulières, millésime rare, année marquant un tournant, une évolution stylistique...). S'adaptant aux vins sélectionnés, René et Maxime Meilleur s'engagent alors dans un processus créatif de plusieurs semaines afin d'imaginer des plats sur mesure pour les meilleurs accords possible. L'objectif : transcender un grand vin par un grand plat ou inversement, qu'ils se prolongent mutuellement, qu'ils dialoguent ou se confrontent mais surtout qu'ils ne s'ignorent pas. Tout cela relevant de l'art et d'une rencontre aussi mystérieuse que spirituelle, rien n'est jamais gagné d'avance. Parfois, un vin sera irrémédiablement fermé à double tour, un plat moins en fusion, ou trop réfléchi. On est sur le fil du rasoir. Sur la corde raide.

Pourtant, l'émotion fut le plus souvent au rendez-vous. Et les souvenirs d'accords mémorables trop nombreux pour être tous cités ici. En voici quelques-uns : gnocchis de brochet, coulis d'écrevisse sur le Bâtard-Montrachet 2007 du domaine de la



L'objectif : transcender un grand vin par un grand plat ou inversement, qu'ils se prolongent mutuellement, qu'ils dialoguent ou se confrontent mais surtout qu'ils ne s'ignorent pas.



Dîners œnologiques saison hivernale 2020-2021

16 décembre 2020 /

Château Figeac (notamment 2015, 2011, 2000 et 1985) & Château de Fargues.

13 janvier 2021 /

Château Palmer (8 vins dont 2010, 2005, 2000, 1990).

3 février 2021 /

Domaine Jean Grivot (dont Vosne-Romanée 1^{er} cru Les Beaux Monts 2002, Échézeaux grand cru 2007, Clos Vougeot grand cru 2002 et Richebourg grand cru 1999, le tout en magnums).

24 mars 2021 /

Champagne Lanson (verticale de Lanson Vintage Collection 2009, 1996, 1990, 1981, 1976, 1964).

22 avril 2021 /

Domaine Trévallon (verticale de leurs cuvées en blanc et en rouge, notamment 2018, 2007 et 2001).

Romanée-Conti (Aubert de Villaine en parle encore...); huitre Gillardeau, voile d'eau de mer, perle de yuzu sur La Bise 2015 de Jean-Claude Masson; Truffe *Tuber melanosporum*, soupe de pommes de terre Institut de Beauvais, pieds de veau *crunchy* sur le Château des Tours 2000 d'Emmanuel Reynaud; pormonier au foie gras, façon pot-au-feu, sur le Saint-Joseph 2012 de Jean-Louis Chave; fruits de la Passion, coque meringuée, granité au safran des Granges sur le jurançon Les Jardins de Babylone 2010 du domaine Dagueneau.

Ils sont tout de même assez rares les dîners de ce type où l'on est amené à déguster un Lafite Rothschild 2000 en magnum, un Yquem 1989, la Cuvée du Papet 2000 ou le 1978 du Clos du Mont-Olivet, un Marquis de Laguiche 2006 de Joseph Drouhin ou encore des Bâtard-Montrachet, Échézeaux, Richebourg et autres La Tâche de la DRC sans oublier son icône, la Romanée-Conti, en millésime 1965 s'il vous plaît. Et la liste des domaines ayant participé à ces agapes depuis 2012 laisse songeur: Marcel Deiss, Mouton Rothschild, Beaucastel, Clos de Tart, Cos d'Estournel, Zind-Humbrecht, La Conseillante, Tempier, Jean-Louis Chave, Figeac, Guigal, Cheval Blanc et Yquem, Vega Sicilia, Trimbach, Champagne Salon, Smith Haut Lafitte, Bonneau du Martray, Climens, Pibarnon, Christophe Roumier, Haut-Brion et tant d'autres.

Tombés dans la barrique (René a patiemment constitué depuis les débuts la cave de La Bouitte et a toujours été un grand amateur de vins) et désormais passionnés par l'exercice et le sujet du vin, René et Maxime Meilleur ont poussé le bouchon de l'expérimentation un cran plus loin. En janvier 2020, ils ont organisé le convoi d'une barrique en chêne de 225 litres jusqu'à leur restaurant des cimes, Le Bouche à Oreille, situé à 2 700 mètres d'altitude sur le domaine skiable des Trois Vallées. Dans la barrique, Ursus, une syrah du Clos de l'Ours, un domaine en biodynamie du Var, celui d'un père et d'un fils, Michel et Fabien Brotons. Dans quelques mois, ils le compareront au même vin, élevé dans des barriques similaires mais resté au niveau du plancher des vaches – ou presque – au domaine, à 200 mètres d'altitude. Là aussi il sera question de l'influence de l'altitude sur l'évolution d'un vin, en l'occurrence dans sa prime jeunesse.

En attendant, René et Maxime fourbissent leurs marmites et confrontent leurs idées pour les dîners œnologiques de la saison hivernale qui se profile. De quoi créer de nouveaux souvenirs, à l'image de celui d'Éric de Saint Victor, du Château de Pibarnon: « Ce dîner à La Bouitte m'a rappelé celui que j'avais fait à l'époque chez M. Alain Senderens, avec la même recherche et la même décontraction, celles que l'on trouve chez les gens de métier, les gens qui dominent leur art. » Voilà une comparaison que M. Senderens n'aurait pas reniée. /

Ils sont tout de même assez rares les dîners où l'on est amené à déguster Lafite Rothschild 2000, Yquem 1989, Clos du Mont-Olivet 1978, Marquis de Laguiche 2006 ou encore la Romanée-Conti en millésime 1965...