

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Batard-Montrachet 47 de chez Roland Thévenin, en hommage au Montrachet 45, aussi de chez Thévenin, vin vedette bu cette semaine

Ce bulletin est le neuvième. Comme j'en ai pris l'habitude, quelques souvenirs de dégustation, même lorsque ce n'est pas dans le cadre de wine-dinners.

J'ai rejoint un déjeuner privé dont on avait réglé l'ordonnance autour de trois Yquem. D'abord Yquem 95 étonnamment accompli pour un Sauternes de cet âge, de belles caractéristiques de race et de maturité. Le beau Yquem qui va bien vieillir, et va faire partie de la famille des plus grands, comme les 21 ou les 47. Sur une sole, le mariage était excellent, la sole parfaitement cuite magnifiant le goût de façon sensible. Un Yquem 82 très ambré, de belle couleur dorée, au très beau nez capiteux. Beaucoup de charme et de rondeur, des notes déjà fumées et caramel mais étonnamment, c'est le moins long en bouche des trois. Le plaisir est plus immédiat, distingué, mais plus charnellement court. Sur une volaille, l'association n'apportait pas beaucoup. Ensuite Yquem 81 : beaucoup plus clair, jaune limpide et vert, et ensuite tout en subtilité : nettement moins envahissant que le 82, il plaît plus par sa séduction retenue. Et il a un final très attachant, les saveurs complexes d'agrumes, de légères épices permettant une longue suavité discrète mais persistante. Sur une tartelette aux fraises, seule la pâte délicieuse enrichissait le Yquem, car la fraise est en lutte. Belle association avec les mignardises. Un repas fini sur un chaleureuse fine champagne de plus d'un siècle de la collection de Maxim's.

Un dîner parisien comme il en existe, où l'on boit des vins assez moyens du fait du nombre de convives. Pas de véritable plaisir gustatif, même si la cuisine d'un grand hôtel parisien est marquée par la patte d'un grand chef. Le vrai plaisir fut de me trouver placé à côté d'un « nez », une femme qui conçoit des parfums. La confrontation de nos approches olfactives et gustatives m'a enthousiasmé. C'est assez impressionnant de voir quelqu'un qui trouve toutes les composantes d'un plat, y compris les épices, et, plus spectaculaire encore, qui perçoit au nez la trame fondamentale d'un vin. J'ai trouvé un même sens de la synthèse chez Guy Savoy, qui est capable de trouver instantanément « le » principe fédérateur d'un vin. J'ai pu avec beaucoup de plaisir voir où l'analyse d'un nez et l'approche d'un « goûteur » de vins se rejoignent ou

Wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : contact@wine-dinners.com

s'éloignent. Je garde de ce moment l'envie de faire se confronter prochainement des œnologues de talent et un ou des nez. Les approches seront très enrichissantes à additionner.

Un dîner où j'étais invité. Voulant faire plaisir à mes hôtes, j'ai apporté trois vins – ce qui n'était pas prévu – mais qui ont trouvé une place de choix avec une succulente cuisine : un Monbazillac non daté, mais certainement récolté vers 1950 succulent, doré, rond liquide puis s'épanouissant bien en bouche, gras, et avec une profondeur et une persistance très grande. Sur un foie gras aux figues, une merveille de combinaison. Le grand vin, ce fut un Montrachet 1945 de chez Roland Thévenin : couleur or cuivré et ambré, nez très large, des agrumes, des épices, des fruits. Une large palette aromatique en bouche et une longueur inimaginable. Une acidité qui est le signe de la race et de la puissance à long terme, mais qui ne gêne en rien la dégustation. Une marque de jeunesse extrême, une absence totale de madérisation; un vrai grand et exceptionnel vin blanc de fraîcheur, charme et jeunesse, qui subjugué par la richesse des arômes complexes. Sur un imposant bar de ligne, le mariage était une évidence : rien ne pouvait s'unir mieux que ce poisson et ce vin sublime. Ensuite, un château Despagne Graves 1962 : une étrangeté absolue. La couleur est dorée comme un vieux Sauternes de cet âge, et en bouche il évoque les premières côtes de Bordeaux, les Langoiran, les très bons Cérons, mais jamais un Graves. Et même pas en tête l'idée que ce pourrait être un vin madérisé. Non, un chatoyant Bordeaux liquoreux léger, avec cette subtilité, cette finesse exceptionnelle de raffinement simple. Sur une fourme, puis sur des entremets caramélisés, l'association était parfaite. Cette bouteille sera sans doute photographiée pour le musée sur le site www.wine-dinners.com du fait de l'étrangeté de son goût exceptionnel.

Prochaines inscriptions :

Un nouveau dîner figure sur le site, avec des vins qui sont des vraies merveilles. Allez sur le site le découvrir. Il y a au total douze listes proposées, de budgets divers. Les inscriptions sont possibles. Marquez votre intérêt. Je ne fixe pas de date, car les ajustements et confirmations prennent beaucoup de temps. Indiquez votre accord pour un dîner (prenez le n° 13 qui est le plus aguichant pour le prix qui lui est fixé : il comprend Dom Ruinart rosé 86, Y d'Yquem 80, Puligny-Montrachet les Reflets Louis Latour 79, Petit Village 89, Mouton-Rothschild 75, Aloxe Corton Louis Latour 55, Bonnes Mares Fernand Grivelet 33, Chambolle Musigny Labourée Roi 26, Guiraud 71 et Suduiraut 28), et soit vous répondez sur le site, avec vos dates disponibles dans les trois mois, soit si vous n'aimez pas tout ce qui ressemble à un engagement sur internet, vous m'envoyez un mail ou un fax aux coordonnées figurant sur ce bulletin.

Dès que vous m'aurez manifesté votre intérêt ferme, je vous indiquerai comment faire pour procéder à une inscription définitive.

Achats

Même si la cave de wine-dinners est plus qu'abondamment pourvue, on achète en permanence. Sur cette quinzaine, Romanée-Conti 81 et 82, des Yquem 88 que nous aimons tant (à boire plus tard mais aussi maintenant), mais surtout des Mouton-Rothschild 1945. On dit que c'est le plus grand Bordeaux qui ait été fait. Il faudra le goûter pour le vérifier, car à ce jour, c'est Mouton 1900 qui est la bouteille de Bordeaux la plus transcendante que nous ayons eue. Inutile de dire que pour participer à cette expérience, cher lecteur, vous avez intérêt à être un fidèle client de wine-dinners. Ce qui constitue une forme élémentaire mais totalement assumée de « chantage ».

Amicales salutations de François Audouze

Wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : contact@wine-dinners.com

l'abus d'alcool est dangereux, buvez avec modération