

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



Yquem 1876, mis ici en hommage au merveilleux Yquem 1908 qui couronna un dîner de légende. J'ai promis de raconter l'histoire du reste en bouteille lors d'un dîner.

Ce bulletin est le douzième. Il concerne un dîner extraordinaire de quatre convives au restaurant Laurent.

Le cadre est somptueux : dîner dans le plus beau jardin de Paris. Philippe Bourguignon est un hôte attentionné qui a veillé à chaque détail. Le chef a fait un travail de talent, chaque mets permettant au vin de briller. Travail de grande subtilité. Et Patrick, sommelier discret et compétent a fait un travail d'ouverture et d'oxygénation des vins de toute grande classe.

Les quatre convives ne se connaissaient pas, et je n'avais jamais ni déjeuné ni dîné avec aucun des trois. Cela faisait très « Madame Desachy », lors de la première rencontre de futurs « fiançables ». Mais à la fin du repas, il nous restait encore tant de choses à nous dire que les cinq heures passées ensemble n'avaient pas épuisées ! Nous nous sommes promis de recommencer ensemble de tels dîners.

Un des convives ayant annoncé son retard (ce qui est à éviter), nous avons bu [Deutz 95](#), « pour attendre ». Il ne fallait pas lutter avec le Salon qui suivait. Il n'y a pas eu de lutte.

Le champagne [Salon « S » 1983](#) est apparu comme un champagne de très haut raffinement. Un nez envoûtant, une bulle légère, un parfum rare. En bouche une puissance, une concentration, un caractère vineux, un peu fumé, mais pénétrant. Tout cela fait un grand champagne, de la lignée des Krug Clos du Mesnil, c'est à dire le plus haut niveau. Mariage parfait avec une gelée de tourteaux à l'infusion d'herbes, le plat se complétant si bien avec ce champagne puissant .

Nous avons bu le [Montrachet 1945](#) de Roland Thévenin sans attendre le turbot rôti au four accompagné de macaronis farcis aux girolles. Ce fut une erreur. La couleur du Montrachet : ambrée, dorée, cuivre. Un des convives aurait aimé que l'on carafe, juste pour avoir la beauté de la couleur. Mais avec la chaleur ambiante, il ne fallait pas. Avant le plat : explosion aromatique en bouche, superbe nez intense, puis, une extinction des

---

**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](mailto:contact@wine-dinners.com)

saveurs en bouche un peu rapide. C'est pourquoi il fallait attendre : avec le turbot, le vin reprenait toute sa longueur. Le Montrachet exprimait ce qu'il est : une bombe d'arômes de toutes les dimensions de fruits, d'épices et de toutes saveurs. Ce fut la bonne preuve que vin et mets doivent se déguster ensemble. Et la sauce du turbot était une merveille de discrétion mais support indispensable du goût.

Sur la rouelle de jarret de veau de lait mitonnée aux jeunes légumes, de tendreté exemplaire, est apparu le [Haut-Brion 1945](#), bouteille splendide. Le bouchon, un peu rétreint à la base était parfaitement hermétique au sommet, ce qui fait que le nez à l'ouverture à 17 heures était parfait. Rebouché juste après ouverture, il fut ouvert au moment du plat. J'avais prévu en cas de problème d'ouvrir un Haut-Brion 23 que j'avais apporté. Il n'en fut pas besoin.

Quel vin grandiose ! un raffinement extrême, un nez profond, une structure en bouche d'extrême complexité, avec des allusions à des saveurs riches épanouies, jeunes, envoûtantes, prenantes. Ce n'est que plus tard que j'ai reconnu Haut-Brion, tant j'analysais la complexité de ce vin chaleureux, racé, grandiose.

Puis nous avons ouvert une cuvée spéciale (cent bouteilles numérotées) de [château Musar 1964](#), vin du Liban. Le convive qui l'avait apporté le disait l'égal de Margaux 61. J'aurais mis cela sur le compte du chauvinisme, mais ce vin est apparu grandiose. Un nez qui pour moi est strictement celui de Margaux 37. En bouche, un goût de Margaux. Et le fait qu'on puisse le trouver si bon après Haut-Brion 45 – même si évidemment on en est loin – montre que c'est un vin de grande classe. La confirmation de l'analogie nous est venue ensuite de façon évidente.

Un autre convive avait apporté à boire à l'aveugle une demie bouteille de [château Margaux 1900](#). Quel cadeau ! Et le nez de ce vin à l'aveugle était vraiment le même que celui du Musar, confirmant que nous n'exagérons pas dans l'assimilation. Le Margaux 1900 est apparu noble, grandiose, mais tout en subtilité contenue. Par rapport aux deux Margaux 1900 que j'ai déjà bus, on aurait dit qu'un peu de poussière masquait le côté flamboyant habituel de ce vin. Il y avait toutes les caractéristiques, mais pas le panache explosif de ce vin. Peut-être l'effet d'une ouverture tardive. Mais la valeur était là.

Sur ces vins, un peu de comté vieux et délicieux, mais Musar et Margaux se burent sans besoin de plat.

Puis sur un petit bout de Roquefort et sur deux desserts, macaron vanille fraise des bois puis crème brûlée à la cassonade, sa majesté Yquem est apparue. J'avais prévu d'ouvrir un Yquem 1908 assez fatigué, parce qu'il faut le boire, et pour compenser, d'ouvrir aussi Climens 1929 qui est une légende. Pour le cas où ce choix eut été contesté, j'avais pris aussi une [Yquem 1908](#) parfaite. Un convive ayant préféré la belle Yquem 1908, c'est ce que nous avons bu. Une couleur orangée blonde et brune, comme un flash de lumière. Un nez sucré épicé, parfumé, de ces parfums capiteux. Et en bouche, la beauté si caractéristique d'Yquem : ce goût de grains de raisin que l'on croque, cette présence sirupeuse si particulière. Un vin envoûtant, avec une longueur en bouche extrême, que l'on compterait en heures. Le mariage avec les desserts est bon, mais Yquem écrase tous les desserts par sa présence imposante.

Que dire de ce dîner : un cadre prestigieux, le travail d'une équipe attentionnée, une table d'inconnus devenus des amis par la magie du vin, un menu raffiné choisi pour mettre en valeur les vins, la preuve renouvelée que mes vins étaient bien conservés, des vins qui représentent des moments uniques, comme le Haut-Brion 45, le Yquem 1908 qui sont des témoignages de la magie de la vigne quand elle a le terroir et l'amour de propriétaires exigeants..... Et l'envie impérieuse de vite recommencer de tels moments de rêve.

Amicales salutations de François Audouze