

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



Une **Impériale de Yquem 1983** est mise à l'honneur pour trois raisons : cette couleur inimitable, le nom de la société qui gère wine-dinners, Vimpériale, qui s'inspire de cette taille de flacon, et enfin la sortie en décembre sur Canal + d'un film extraordinaire sur le domaine le plus prestigieux du monde :

« **les quatre saisons d'Yquem** »

La réservation des dîners se fait quasiment exclusivement par téléphone, car le site ne sert qu'à des échanges d'emails sur des sujets divers (beaucoup d'étrangers qui cherchent des vins rares). Pour vous inscrire à un dîner prochain, il vaut mieux me téléphoner. Je dispose de plusieurs types de dîners, ce qui permet de trouver une table à compléter pour figer un prochain groupe de convives.

Ce bulletin est le dix-neuvième. Il raconte un dîner plus classique de wine-dinners que celui relaté dans le bulletin précédent. Une société qui voulait honorer des clients et correspondants britanniques nous avait demandé de préparer un bel événement. Nous fumes huit au **Carré des feuillants**. **Alain Dutournier** avait marqué son intérêt pour wine-dinners, a accepté de nous recevoir selon notre formule et a donné libre cours à sa créativité. Du talent, de la recherche. Un grand moment de gastronomie. **Amuse-bouches, petite friture, « Cappuccino » de châtaignes à la truffe blanche d'Alba, Langoustine pimentée à la nougatine d'ail doux, Filet de daurade royale poêlé « façon tajine », Gâteau « topinambour - foie gras » à la première truffe, Quartier d'agneau de lait des Pyrénées rôti, cresson meunière, macaronis aux cèpes, Roquefort crémeux des caves baraignades, medley de coing et noix, Les dattes de Nefta en « parfait » safrané, compotées au gingembre confit, mini baba au limoncello.** Le cappuccino fut une pure merveille, comme la daurade, mais chaque plat mériterait aussi une mention. C'est vraiment la cuisine de talent qui accompagne bien les vins, créant une symbiose magique. Les convives avaient peu de connaissance des vins anciens, mais une culture suffisante pour apprécier chacun des vins sans marquer la moindre timidité. Une présence féminine - comme dans le dîner précédent - permet d'ajouter une touche de charme, et d'adoucir les échanges sur le vin qui deviennent ainsi plus nuancés. Le **champagne Mumm cuvée René Lalou 1979** a frappé par son odeur, beaucoup plus prononcée que celle d'un champagne classique. Le goût est très vineux, de belle longueur, mais garde toute sa finesse de champagne aérien. Très belle structure et plaisir plus grand encore que celui de la précédente bouteille de ce champagne bue chez Guy Savoy. Le **Laville Haut-Brion** est décidément un grand Bordeaux blanc. Ce **Laville Haut-Brion 1987** a des arômes et des saveurs si complexes ! On aime à retrouver toutes les saveurs d'agrumes, et ces épices discrètes qui font un vin mordoré en bouche, aux aspects changeants. Ce vin, carafé à 19 heures était trop compliqué pour mes hôtes qui ne l'ont pas

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 : francois.audouze@wine-dinners.com

tellement apprécié, contrairement à mon impression. Il est intéressant de noter que ce vin si immédiatement plaisant n'a pas tenu ses odeurs. J'avais demandé à chaque convive de garder tous ses verres, pour sentir l'évolution du nez de chaque vin pendant tout le temps du repas. C'est le Laville qui a le moins tenu. Le [Bâtard Montrachet Veuve Henri Moroni 1992](#) qui a suivi m'avait fait peur à 17 heures à l'ouverture. Je craignais un vin déjà commençant sa courbe descendante. En fait, servi avec le poisson, il rajeunit de si belle façon ! Son message est très simple, naturel, fait de belle force. Intensément présent il envahit bien la bouche et y reste longtemps. Son odeur a persisté en verre et s'est même améliorée merveilleusement. Le [Mouton-Rothschild 1975](#) m'avait aussi inquiété à l'ouverture : très fermé. Carafé à 19 heures, il arriva juste comme il faut au moment désiré. Très agréable, il ne m'a pas autant plu que celui bu récemment. C'est un agréable Mouton, mais pas le meilleur. Il faut reconnaître en revanche que la truffe lui a donné du panache. Le [Palmer 1964](#), aussi fermé à l'ouverture et aussi carafé à 19 heures arrivait alors que j'avais en tête et en bouche le souvenir du merveilleux Palmer 1928 de la veille. Je dois dire que j'ai été extrêmement positivement surpris de voir tant de qualités dans ce Palmer 1964. Ce vin est subtil, méritant d'être cajolé, et à coté des colosses de Bourgogne qui l'accompagnaient, malgré sa fragile subtile structure, il se tenait comme un adulte, ce qui est le signe d'une grandeur qui m'a fait plaisir. Le [Chambertin Domaine Pierre Damoy 1961](#) est un vin immense. Une puissance de géant. Vin très facile, compréhensible immédiatement. Il a la force, l'invasion calme, mais aussi du velouté enveloppant. Un grand vin que les convives ont adoré. Bien sûr, avec tant de force, il n'était plus question de revenir aux Bordeaux, sauf par le nez qui tenait bien. Le [Chambertin de Charles Viénot de 1934](#) provenant des caves de Maxim's, celui que j'avais déjà bu chez Guy Savoy lors d'un dîner relaté dans le bulletin 7, est apparu à l'ouverture à 17 heures immédiatement prêt à boire. Déjà chaud du désir de plaire. Et sur table, en pleine forme, avec ces saveurs si subtiles qui en font un vin adorable et beau. Le fait qu'il soit possible de le boire à coté du Chambertin 1961, de le sentir évoluer comme le 1961 donne une idée de la solidité de ce vieillard, si jeune au nez et en bouche. Un grand moment de plaisir. J'avais une petite fierté personnelle que ce vin de 67 ans puisse soutenir le choc d'un grand 1961. Vint ensuite un [Yquem 1973](#), année de petite production difficile à trouver. Belle couleur encore bien claire, limpide, très typique. Etonnant de plénitude pour cette année là. Dès qu'apparaît Yquem les yeux brillent plus et les conversations deviennent plus douces et les cœurs légers. La consécration de la soirée fut atteinte avec le [Rayne Vigneau 1949](#) d'une splendeur toute particulière. C'est tellement distingué. On est dans un registre subtil, fait d'évocations plus que d'affirmations. C'est la danse de la séduction. Les arômes se font câlins. Il n'était pas possible de revenir au Yquem qui apparaissait alors tout en force quand le Rayne Vigneau ne fait que suggérer toutes les composantes de fruits, d'agrumes, de sucres discrets. Je trouve que la conclusion d'un dîner par un vieux Sauternes - nous avons pris l'habitude de le faire - est un vrai moment de grâce.

Comme on le fait assez souvent, j'ai demandé à chacun de désigner ses trois meilleurs vins et, bien sûr, aucune réponse n'était en double. Les réponses les plus fréquentes pour le numéro un furent le Bâtard Montrachet et le Chambertin 1961. C'est assez logique, car ce sont les vins les plus immédiatement chaleureux et faciles d'accès. Dans le trio, on retrouvait le plus souvent ces deux vins et le Chambertin 34, le Palmer 64 et le Rayne Vigneau 1949. Mon choix personnel, mais qui n'a pas valeur de certitude ou de repère fut en premier pour le [Chambertin 1934](#), tant je suis content qu'il traverse bien les années, le [Palmer 1964](#), tant je suis content qu'il ait si bien tenu la comparaison avec le Palmer 1928 qui est légendaire, et en troisième le [Rayne Vigneau 1949](#), car il fut le goût le plus brillant de la soirée.

Alain Dutournier nous a rejoints en fin de repas. Il a commenté ses choix de chef, ce qui fascine toujours les hôtes, car il lève un peu le voile sur sa création, comme le prestidigitateur qui vous explique un tour en le compliquant encore plus : plutôt que de croire devenir un chef de ce niveau, autant apprendre la prestidigitation. Alain Dutournier a été favorablement impressionné par le Yquem, et par le Chambertin 1934. Son sommelier si présent depuis l'ouverture des vins jusqu'en fin de repas a montré une compréhension et un talent qui méritent cette mention.

Une fois de plus une atmosphère conviviale, enthousiaste et plaisamment studieuse. Chacun se promettait dès le lendemain d'acheter de belles bouteilles. J'avais apporté des bouteilles de secours, mais comme chaque fois, il n'en fut pas besoin. Le donneur d'ordre, hôte de ce soir, fut ravi du festin qui a enchanté ses invités, ce qui est évidemment le but que nous poursuivons.

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 : francois.audouze@wine-dinners.com

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