

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



Une bouteille de **Climens 1923** est mise à l'honneur juste pour le plaisir. C'est un Sauternes si élégant. Il fait partie de ce groupe de Sauternes des années vingt qui sont de pures merveilles. Le Sauternais est magique dans ces années là. En bouche, il danse le charleston !

Après le dîner qui aura lieu le 13 décembre, wine-dinners se mettra en hibernation pour redémarrer en 2002. Bien sûr, à titre privé, les fêtes de Noël et de Nouvel An devraient donner l'occasion de belles ouvertures. N'hésitez pas à ouvrir des trésors riches d'émotion, en les mettant en valeur par la cuisine qu'ils méritent. Et faites le moi savoir. Partager des émotions est un tel plaisir.

Ce bulletin est le vingtième. Après avoir évoqué deux dîners particulièrement intéressants, un bulletin de « respiration », un interlude pour parler de sujets divers, sans véritable but.

D'abord une anecdote, liée à une coïncidence : dans un précédent bulletin, j'avais fait part de ma très grande surprise devant la qualité extrême de **Malartic-Lagravière 1955**. J'avais de très bons souvenirs de 1955, alors que c'est une bonne année qui n'est pas toujours citée parmi les plus grandes. Mouton-Rothschild 1955, par exemple, bu à la Marée m'avait laissé un immense souvenir. Le lendemain de ce repas, un paquet postal arrive à mon bureau. Je l'ouvre et je trouve un château **Calon 1955, un Montagne Saint-Emilion**. Je cherche la raison de ce cadeau, envoyé sans aucune lettre, et je reçois ensuite un fax du propriétaire qui, appelé au téléphone, me dit en substance ceci : « j'apprécie votre amour du vin qui transparait dans vos bulletins, alors, si vous mettez en valeur mon vin dans vos dîners, j'aurai le plaisir de l'y avoir vu figurer, et de plus cela pourra donner une bonne image de mon domaine ». Je trouve la démarche fort sympathique et je n'hésite pas à parler déjà de ce vin : Montagne Saint-Emilion fait des vins d'une subtilité qui mériterait plus d'examen. Et j'en profite pour dire à tous les producteurs ou négociants qui me lisent : « voilà une voie à suivre !!! ». Je suis prêt en effet à accueillir vos belles bouteilles pour les mettre en valeur avec la cuisine de grands chefs de talent. La coïncidence, c'est évidemment que ce viticulteur m'a justement envoyé un 1955, reçu le lendemain d'un si beau Malartic. Je vais le mettre en valeur – en surprise - lors du prochain dîner.

Le salon des caves particulières vient de se tenir comme chaque année à Paris, et c'est l'occasion de découvrir de nouveaux vins, ou de rencontrer des amis. Comme un grand sommelier originaire du Languedoc Roussillon m'a initié à des vins de grande valeur, l'envie était grande de dire un petit bonjour à des viticulteurs qui sont devenus depuis des amis. **Mas Amiel** devient une star. Grande démarche d'innovation et de qualité. Des vins qui demain seront des vraies références. Même remarque pour **Daumas Gassac** : leur rouge 2000 est fantastique. C'est une

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

réussite spectaculaire. Même souci de création éclectique chez notre ami **Bernard Cazes** qui fait de si beaux vins à Rivesaltes, sur plusieurs registres, comme le fait Mas Amiel. Au **Domaine de la Courme du Roy**, la jeune génération Volontat-Bachelet fait de belles choses, mais je m’intéresse bien plus aux vieilles reliques. J’ai goûté à nouveau avec bonheur ce 1948 Maury Doré si réussi, meilleur à mon palais que le 1925. J’ai eu la chance sur le stand (imaginez, sur un stand !!) de goûter un **Rancio daté vers 1875 / 1885**, d’une couleur inimitable qui ne peut être que du 19^{ème} siècle. C’est si bon que j’ai acheté toutes les bouteilles qui avaient été soutirées du fût. J’avais vu ce fût lors de ma visite où j’ai acheté ce si magnifique Maury 1880. Le Rancio que je viens d’acquérir sera une vedette de plusieurs des prochains dîners. Bernard Cazes m’a aussi fait goûter de belles réserves comme un de ses vins de 1948, année importante pour lui, et **René Monbouché**, qui fait un si expressif Monbazillac et qui « distille » en petits lots à quelques amis des belles grandes années comme 1921, 1924 ou 1929 m’a fait goûter son **Monbazillac 2000**. Une bombe absolue. On se demande comment il est possible de faire apparaître autant de force. Un vin qu’il va falloir stocker à l’abri pendant 50 ans avant de le déguster.

Une petite remarque à ces talentueux vigneron que j’aime tant : faites bien attention de ne pas tomber trop radicalement dans le marketing de la rareté. Ce pourrait être un succès sur quelques années, puis porteur de déboires en une autre conjoncture. De plus, c’est plus que tentateur pour des vins étrangers qui ont aussi une certaine originalité, et peuvent venir concurrencer quelques uns des vins de ces belles régions.

En dehors des dîners de wine-dinners, je bois quelques vins au hasard de suggestions ou d’envies. Un fournisseur de mon « métier de base » a ouvert un **Meursault 1994 de Olivier Leflaive**, fort agréable et un **Gloria 1983** vraiment aimable, car à parfaite maturité, sans trop en faire. Le sommelier de chez Laurent m’a fait découvrir un **Coteaux du Languedoc Prieuré de Saint-Jean de Bébian 1991** qui est absolument remarquable : de l’encre, du tannin, de la force. Belle preuve que beaucoup de travail se fait là.

J’ai ouvert deux vins qui peuvent expliquer l’hésitation que certains amateurs ont pour les Bourgognes entre deux âges : un Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru La Richemone de A. Pernin-Rossin 1982 était franchement désagréable. Et un Griotte Chambertin 1976 de chez Joseph Drouhin avait de belles qualités, mais n’exprimait pas vraiment grand chose. Toute cette période, disons de 1968 à 1982 est en pleine mutation (non pas chimique mais historique) : le vin vit la fin de sa période de maturité, sans avoir vraiment développé ses qualités de vieillesse. Alors, selon les bouteilles, on aura des chances de trouver un vin encore bon, ou pas encore « séniorisé ». Un tel risque existe beaucoup moins avec les vins des années 30 à 50, qui ont déjà reçu la grâce du temps, sans parler des Bourgognes des années 10 et 20 qui sont de pures merveilles, quand ils ont eu la chance ou la qualité de savoir traverser le temps. Et il y en a plus que ce que l’on croit. Ce qui justifie wine-dinners.

Un **Chablis 1^{er} cru les Vaucopins du domaine Long-Dépaquit 1988** est toujours un vrai plaisir gustatif, et un **Noble One d’Australie, vin botrytisé de 1996** m’a nettement moins emballé que lors de précédentes occasions : trop de sucre et pas assez de subtilité. L’atmosphère ? La présentation ? Tant de choses influent sur le jugement que l’on porte sur un vin : une grande dose d’humilité s’impose.

Pour finir, deux moments d’association mets et vins qui m’ont enchanté : au Cinq, sur les conseils d’Eric Beaumard, sur une grouse, un **Hermitage de chez Chave 1998** : l’association est évidente, mais c’est parfois agréable de le vérifier. Et le plus magnifique fut sur un pied de porc chez Laurent, un **Château Chalon de chez Jean Macle 1981**. Ce Château Chalon est plus doucereux et moins marqué par l’astringence de noix habituelle. L’association fut grandiose. Si ce vin n’avait été le dernier de leur carte dans cette année, je vous aurais recommandé d’y courir. A propos du Cinq, le fruit du hasard : à la table voisine, on « testait » des Dom Ruinart en magnums. Par la magie des proximités, j’ai pu goûter **Dom Ruinart 1990 et 1995**. De petites merveilles en bulles. Mon Dieu que c’est bon.

Il y a eu en cette fin d’année une recrudescence de ventes de vins aux enchères. Cela frise l’excitation. Cela montre aussi que des vins vieux existent en quantité importante. Ce serait bien que wine-dinners, même s’il n’est pas le seul, fasse des émules, pour que ces trésors soient bus quand ils sont bons, plutôt que de passer de cave en cave, prenant seulement de l’âge, quelques secousses, et un peu de valeur. Ce n’est évidemment pas par wine-dinners seulement que ces vins trouveront l’avenir qu’ils doivent avoir : être bus avec la meilleure cuisine. Au moins, nous y participons.

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