

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



Je suis amoureux de cette bouteille, même si le niveau est assez bas, car elle est de **1899**, une année que je trouve exceptionnelle (tous les vins que j'ai bus de 1899 étaient magnifiques), mais aussi car la seule chose qui est écrite sur l'étiquette est « **Nuits** ». Il n'y a pas une seule étiquette au monde qui puisse être plus synthétique, sauf s'il existait un champagne marqué « Ay », ou si Cos d'Estournel écrivait les seules lettres « Cos », sans autre mention. Le gagnant serait évidemment Yquem s'il décidait de nommer son blanc sec du seul « Y ».

En fin de bulletin, je fais une folle proposition. Si vous êtes à Paris entre Noël et le jour de l'an (voire après, mais il y a la magie des chiffres), nous pourrions créer un événement rare. Appelez moi pour déterminer si cette aventure vous convient.

Je vais la détailler sur le site web, dans « news ».

Ce bulletin est le vingt et unième. Il raconte le dernier dîner de wine-dinners pour 2001. Des bonnes bouteilles auront encore quelques occasions de s'ouvrir cette année, mais ce sera dans d'autres contextes. Nous étions onze au [Pré Catelan](#), où l'efficace équipe s'était intéressée à notre passion. Grande organisation, implication de tout le personnel concerné, travail de professionnels. Frédéric Anton a fait un menu remarquable de combinaisons, de traitement des mets et de création. Quel dommage que sa réserve, qui l'écarte de la salle, ne nous ait pas permis de le féliciter comme il convenait, et d'écouter ses choix. Il avait décidé de nous régaler, je vous laisse juge : **l'étrille en coque et fine gelée au caviar, crème fondante d'asperge verte, la betterave parfumée à la muscade et vieux comté, jus gras, l'oursin cuit dans son test, fumet léger de céleri, la Saint-Jacques en coquille au cidre, noix écrasées et torrifiées, la langoustine en papillote croustillante, jus de romaine et crème d'échalotes, le pigeonneau poché dans un bouillon aux épices, cuisses en petites merguez, semoule de brocoli préparée en couscous et pois chiches, le cochon, poitrine braisée rôtie en cocotte, noisettes et salsifis confits dans un jus gras, les fromages fermiers, la poire en marmelade recouverte d'un zéphyr avec jus et croustillant à la vanille**. Comme nous avons classé les vins, nous nous sommes amusés à classer ses plats. Le pigeon fut unanimement jugé comme grandiose, suivi de la betterave au comté et de l'oursin. Le pigeon fut l'un des plus grands que j'aie jamais dégustés. J'ai apporté un soin tout particulier à l'oxygénation des vins, cherchant à améliorer encore mes méthodes, et je me suis rendu compte que cela joue de façon essentielle sur l'image que l'on se fera du vin au moment du premier contact. J'ai pu constater que mes choix furent bons, fondés sur une analyse purement olfactive : je ne bois pour goûter que si ce prélèvement a un intérêt dans l'élargissement de la surface d'oxygénation, car je préfère de loin l'oxygénation lente à celle que procure une « facile » mise en carafe. Pour une fois, je vais m'étendre plus sur cet aspect, car cela pourrait donner des idées à ceux d'entre vous qui vont ouvrir de vieux précieux flacons pour les fêtes. Le [Champagne Laurent-Perrier 1981](#) a délivré de belles et abondantes bulles, une couleur joliment dorée, un nez intense et imprégnant, et un goût charnu de champagne élégant marqué par le vin. Nous avons en fin de repas donné notre tiercé, le Top 3.

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

Ce Laurent Perrier étonnant a été non seulement nominé, mais aussi mis en premier par un convive. A noter que l'on a gardé les verres vides pour les sentir. C'est le champagne qui fut le plus brillamment persistant. Le [Château Lagrave Martillac 1992](#) a été ouvert à 17h, bouchon enlevé en chambre froide à 10°. Carafé à 19h et mis à température de pièce une demie heure avant le service. Beau nez marin, dans les citrons, en bouche la glycérine qui s'estompe ensuite. Belle expression de Bordeaux, nettement meilleure que ce que nous attendions. Il a même été nominé. Le [Chablis 1^{er} cru les Vaudevay Domaine Laroche 1988](#) a été ouvert à 17h et rebouché. Débouché de nouveau à 19h il a été servi non carafé après mise en salle de 1/2 heure. Très classique Chablis de belle expression, là aussi meilleure que ce que nous attendions. Il faut dire que les entrées de Frédéric Anton ont été des « embellisseurs » de talent. Ayant assez rapidement asséché les blancs nous avons dû servir le [Château Figeac Saint Emilion 1978](#) sur la langoustine, et ce fut un bon choix. Ouvert à 15h30, il a profité d'une oxygénation lente qui a évité de carafé. Vin extraordinaire de plénitude, élégant, adulte, beau comme Adonis. Un plaisir rare, bien au dessus de ce que mes amis experts et moi estimions devoir goûter. Plusieurs fois nominé, il a enchanté notre table. Le [Château Calon Montagne Saint-Emilion 1955](#) que m'avait envoyé son propriétaire fut une ajoute au programme initial. Merci pour ce vin si beau. Ouvert à 15h30, il nécessitait une bonne oxygénation : je l'ai carafé à 19h, laissant le fond en bouteille. M. Boidron, contrairement à ce que vous m'avez dit, il n'y avait pas de dépôt. Vin très subtil, de très bonne structure, nous fumes frappés par son élégance et sa tenue. Il se montrait grand à coté du Figeac, même si moins complexe. Il a donné de belles émotions qui en ont fait le deuxième vin le plus nominé. Il a confirmé de belle façon le talent de l'année 1955. Le [Château Gadet Médoc 1929](#) a été ouvert à 16h. Beau nez, même si poussiéreux, il s'est gentiment oxygéné en six heures. Une couleur si belle que David Rivière, le sommelier du Pré en fut ému. Très belle présence, attaque fraîche, puis l'acidité qui est le squelette d'un vin vieux, et son gage de longévité. Fin un peu courte, mais vraiment grand vin. J'ai été agréablement surpris de voir comment chaque convive acceptait ce vin pourtant si différent des vins actuels. Quand le [Grands Echezeaux Domaine de la Romanée Conti 1969](#) est apparu, quel choc positif ! Un vin qui embaume la pièce quand on le sert. Une odeur envahissante et capiteuse, un vin riche et puissant. Je l'ai ouvert à 16h et rebouché, tant l'odeur était parfaite. Très grand vin, mais qui allait rencontrer une rude compétition. Le [Nuits Saint Georges Clos des Corvées Général Gouachon 1945 Tasteviné 1950](#) a été ouvert avec les autres et s'est aéré lentement. Sa jeunesse est époustouflante. Intensité de goût, avec moins de velouté que les deux autres et plus de caractère. Le plus souvent nominé. Un vin de grande émotion. Le [Corton Soualle et Bailliencourt 1929](#) a été goûté trop tard et trop vite : nous n'avons pas pu l'apprécier autant qu'il le mérite, alors qu'il est aussi bon que celui ouvert il y a deux mois. Grand, subtil plus que les autres mais moins flamboyant que le 45. Il a de ce fait été moins nominé. Le [Monbazillac Le Chrisly 1965](#) a étonné tout le monde. Belle couleur dorée. A l'aveugle, ce serait un grand Sauternes. Grand, long, persistant, caressant. Présenté à un stade idéal de dégustation. Le [Château Gillette Crème de tête 1949](#) devait être la star absolue. C'est incontestablement une réussite, d'un ambre si beau. Mais je n'y ai pas trouvé la même émotion qu'avec le Rayne Vigneau 1949 récent. On parle ici de nuances, car ce vin a été souvent nommé premier par des convives. Mon classement personnel, rejoint presque par deux autres convives, alors que tous les classements furent différents est : [1 : Nuits Saint Georges 45, en 2 : Calon 55 et en 3 : Corton 29](#). Mais le champagne et le Figeac mériteraient des mentions comme le DRC et le Gillette, les deux stars « sur le papier ». Des soifs résiduelles ont été comblées par un [Laurent Perrier Grand Siècle](#) (qui a mis en valeur par différence le sublime 1981) et [Laberdoliye 1970](#), ce bel Armagnac. Les convives ne se connaissaient pas, et il y avait cinq d'entre eux qui participaient à leur deuxième ou troisième dîner, mais issus de trois dîners différents. Leur aisance a permis une ambiance gaie et décontractée tellement chaleureuse que tous – ou presque - ont décidé de se revoir à un prochain dîner le 24 janvier. On m'a même demandé d'ouvrir l'un de mes Chypre du 19^{ème} siècle. Je vais y réfléchir, car j'aimerais dans la démarche d'initiation à des vins rares que l'on sache doser les étapes du voyage. Si l'on accède trop vite au Graal, que reste-t-il après ? J'y pense et proposerai un dîner pour cette date où des places seront sûrement disponibles.

Un bulletin paraîtra avant la fin de l'année pour parler de dégustations diverses et présenter mes vœux. Je vous suggère d'ouvrir de grandes bouteilles pour les fêtes. Une dernière proposition de folie, qui touchera peut-être l'un ou l'autre d'entre vous. J'ai un magnum de rhum de 1851 d'une immense beauté. Ça me ferait plaisir de l'ouvrir pour ses 150 ans. Je peux aussi ouvrir un Chypre 1845 (ce qui n'est pas contradictoire avec ce que j'écris plus haut, car là, c'est de la folie), avec un Rancio de 1870 et un Yquem 1908 que je « dois » boire. Si ça amuse certains d'entre vous qu'on ouvre ces flacons autour d'un foie gras, de petites virtuosités de chef et de pâtisseries, je le ferai. On peut créer un moment fou, à dix convives environ. Il faut un restaurant où, comme au pré Catelan, les cigares peuvent ennuager l'atmosphère au moment du rhum. Appelez moi si cette folie vous tente (même si c'est après le 31). Savoir être fou est signe de sagesse.

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