

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



Ce qui est amusant, c'est que j'ai trouvé dans ma cave encore plus court que la bouteille de « Nuits » 1899, ou que les supposées bouteilles de « Cos », « Ay » ou « Y » à 3, 2 ou une lettre pour se désigner (voir bulletin 21).

Cette bouteille fait mieux que Y, puisqu'il n'y a rien. Cette bouteille est de **1923**, d'un négociant de Libourne, ce qui est amusant puisque la forme est purement bourguignonne. **Rien d'autre que l'année sur l'étiquette**. Là, le record de concision est impossible à battre. A boire un jour comme une curiosité. A « vue de nez », une Côtes de Nuits.

Je profite évidemment de ce bulletin pour vous souhaiter bonheur et prospérité, et plus particulièrement, des bouteilles qui vous combleront de ravissement, à ce point où la satisfaction de boire devient physique : un frisson, une quiétude instantanée qui comble d'aise. Il existe des vins qui ont cette magie comme le **Meursault Goutte d'Or 1945** de ce bulletin. Je vous en souhaite beaucoup en 2002.

Ce bulletin est le vingt deuxième. Il est un bulletin de transition, avant la reprise des dîners. Voici quelques bouteilles bues en diverses occasions, qui jalonnent un parcours de recherche dans beaucoup de directions différentes. **Mission Haut-Brion 1979**. Année variable mais grand vin. Très grande complexité : de ces vins difficiles à comprendre, mais qui révèlent d'énormes potentialités. Une dégustation de nombreux vins du millésime 1999. Parmi quelque 15 ou 16 vins bus, **La Conseillante 1999** est apparu immensément prometteur, et **Phélan Ségur 1999** fut une très belle surprise. **La Lagune 1995** ne s'exprime pas encore, **Pichon Longueville 1990** est déjà un beau vin puissant de grande réussite mais prometteur encore, **Cos d'Estournel 1986** est splendide, un de ces vins à boire sans s'arrêter, envahissant de personnalité. **Rayne Vigneau 1996** : impossible de l'apprécier quand on a adoré le 1949 : ce n'est pas le même « produit ». Ces vins, les 99 et ceux qui précèdent furent proposés dans une grande dégustation avec dîner. Un **Meursault Louis Chevalier 1953** amusant, car il devrait être madérisé mais ne l'est pas. Un **Vosne-Romanée les Rouges de Dominique Laurent 1997** : très fruité, agréable mais pas de réelle vibration. Un **Jurançon Château Jolys 1989**. Quelle splendeur. Doux, mais délicat, avec de belles suavités dans les registres citronnés. Un beau vin pour les foies gras ou les desserts. Dans un somptueux déjeuner impromptu chez Guy Savoy, les pistes du sommelier : un **Chateaufort du Pape blanc château de Vaudieu 1999**. Brillant et intense : c'est comme cela que j'aime les découvertes de sommelier. Un **Nuits Saint Georges premier cru des Forêts Saint Georges domaine de l'Arlet-Prémeaux 1988**. Le nom est plus long que la caudalie. Agréable et honnête. Un **Château Chalon de Philippe Butin 1992**. Je suis un aficionado de ce vin qui m'enchanté par son goût en permanence décalé de noix jeune et amère.

Et puis un dîner de type wine-dinners où l'on commence par **Bollinger grande année 1992**, qui s'exprime plus avec un peu de chaleur, grand sans atteindre le 90. Un **Beaune du Château de Bouchard vers 1960**. Ce vin blanc n'est pas millésimé. Je suis un amoureux de ce blanc dont j'ai bu le 28 et des bouteilles des années 50 avec tant d'émotion. Un **Rivesaltes Cuvée Aimé Cazes 1976**. Ce vin est tellement agréable ! Bien sûr, je suis un inconditionnel de ces vins si

beaux, mais quand même, quelle race. Prévu sur un gâteau au chocolat, je n’ai pas trouvé qu’il s’éclatait. J’ai demandé un dessert aux agrumes. Et là, quelle merveille : une grenade dégoupillée de saveurs infinies.

Pour Noël, en famille, des essais de vins de toutes provenances et valeurs, essais plus faciles en famille que dans un dîner officiel. **Bollinger grande année 1990**, juste pour se remémorer que 90 est vraiment grand. **Montrachet Grand Cru Guichart Potheret 1988** en magnum. Belle structure et épanouissement d’un Montrachet, grand vin juteux et savoureux. **Chassagne Montrachet les Embrazées premier cru Bernard Morey et fils 1991**. Juste pour vérifier qu’un Montrachet est plus grand. **Coustolle Canon Fronsac 1982**. Là aussi pour vérifier qu’un de mes maîtres, qui vénère ce vin a bien raison, tant ce vin est bien fait, **Black Noble de Bortoli**, vin australien botrytisé de 17°5. En fait trop puissant pour le boire dans un repas. **Lafaurie Peyraguey 1961** en demie bouteille affreusement bouchonnée. Grande tristesse tant j’avais déjà aimé ce vin. Quelques vins ont été finis le lendemain midi, auxquels j’ai ajouté **Besserat de Bellefon rosé 1966**, splendide champagne déjà madérisé, mais si agréable quand on aime cela (les grands champagnes madérisés sont un type de vin en soi). **Château Chalon Désiré Petit 1992** (médaille d’or). Splendide. **Rivesaltes ambré 1994 Cazes** à comparer au **Plénitude de Mas Amiel, grenache de 1998** : deux intéressantes expressions gustatives, débordantes de saveurs variées de soleil. A noter que le Lafaurie Peyraguey 61 rebu le lendemain avait quasiment perdu tout son goût de bouchon et m’a rappelé toute sa valeur. Entre les fêtes un **Mouton-Rothschild 1993**, si difficile à classer, car c’est un solide guerrier que n’aide ni l’année ni son jeune âge.

Arrive enfin le réveillon du 31, où le parti pris fut aussi, entre amis, de faire des expériences plus risquées que d’habitude, tout en recherchant quelques plaisirs rares. **Magnum de Dom Pérignon 1992**. La sensualité de cette bouteille est un facteur de séduction certain auprès des femmes. Très agréable champagne, bien solide, mais sans folie. Ensuite trois Meursault : un **Meursault 1953 de Louis Chevalier** (encore une fois), vraiment très agréable, un **Meursault 1942 de Patriarche** : mort et un **Meursault Goutte d’Or des petits fils d’Henri de L’Euthe 1945** : une pure merveille. De ces vins qui font frémir tant on atteint la perfection gustative. Il y avait tout dans ce Meursault. Sans doute l’un des plus grands Meursault que j’aie bus. Le **Richebourg de Charles Noëllat de 1929** que j’avais ouvert quelques heures plus tôt m’avait fait peur. Il n’est jamais revenu à la vie. Bien que mort, il n’a jamais été imbuvable, ni immédiatement ni quelques jours plus tard, conservé en carafe pour voir comment il évoluerait. Faisant partie d’un achat décevant, je savais le risque pris. En revanche **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943** fait partie de ces bouteilles qui marquent une vie. C’était un clin d’œil au réveillon d’un an auparavant où j’avais ouvert Richebourg DRC 1943. Grandissimes bouteilles. Le Richebourg était plus grand encore que La Tâche, qui est malgré tout à un niveau stratosphérique dans la hiérarchie des Bourgognes. Un magnifique **Côteaux du Layon 1936** a ravi tous les palais. Ces vins sont si beaux quand ils ont de l’âge. Beaux arômes, belles palettes de saveurs subtilement douces. Magnifique vin qui préparait l’arrivée d’un **Suduiraut 1928** grandiose mais supportait bien la comparaison dans la différence. Ce Sauternes d’une couleur si belle, tout de subtilité, légèrement moins bon que celui du dîner de juillet, mais splendidement grand quand même. Une vieille quetsche du début de siècle a clôturé ce voyage dans de nombreuses années de rêve : 53 / 45 / 43 / 42 / 36 / 29 / 28.

Après les fêtes, pour vérifier le voyage en Meursault, deux Meursault de Coche Dury : le **Meursault les Rougeots Coche Dury 1997** et le **Meursault Coche Dury 1998**. Le fait d’avoir bu des jeunes et des vieux en si peu de temps confirme l’intérêt de la démarche de wine-dinners : Coche Dury fait des vins splendides, et ses jeunes vins expriment l’authenticité du Meursault. Mais des vins plus anciens font apparaître des palettes de goûts complémentaires si riches et si profonds que l’on doit explorer cette autre facette du vin, qui n’est pas en compétition, mais en addition de saveurs à découvrir.

Voilà brièvement exposé un parcours d’essais, sans a priori, car il faut aller dans les années grandes et petites, récentes ou anciennes, avec des producteurs de talent, de renom, mais aussi « d’anonymes » propriétaires qui ont fait des vins de génie, qui méritent l’intérêt des amoureux du vin. De belles ouvertures sur cette fin d’année !

Nous allons démarrer l’année par un dîner le **24 janvier**. Je prévois pour l’instant les vins suivants (susceptibles de variation) : Champagne Salon « S » 1985, parce que je l’adore, Y de Yquem 1964 pour voir comment il a vieilli, Montrachet Louis Latour 1981, Cheval Blanc 1941, année à risque, mais il faut aussi oser, Pétrus 1989, un monument largement encensé, Nuits Saint Georges les Boudots de Charles Noëllat 1978 en magnum, Chambertin Pierre Damoy 1961 déjà adoré, Chambertin Régnier 1913, un de mes plus grands Bourgognes, Yquem 1988, mon chouchou des années récentes et Lafaurie Peyraguey 1928, pour compenser le 61 qui demandait une revanche (magnifique couleur foncée prometteuse). Le repas aura lieu au George V et il reste à ce jour cinq places possibles. Comme chaque fois, téléphonez-moi.

Amicales salutations de François Audouze avec tous ses meilleurs vœux.

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