

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



Quand on a la chance de boire **Clos Fourtel 1947**, on ne peut pas choisir d'autre photo. Cette bouteille n'est pas celle évoquée dans le bulletin, mais sa sœur, qui, confrontée aux plus grands 1947, s'est retrouvée en place d'honneur, toute proche de Cheval Blanc, et devant des premiers grands crus classés

Ce bulletin est le **vingt-neuvième**. Des amis texans avec qui l'on converse sur le web, et qui me visitent à Paris, et des amis rassemblés autour de Jean-Luc Barré et sa merveilleuse culture historique du vin.

Réception d'un couple d'américains amateurs de vins. Une fois de plus au **Maxence**. Occasion d'ouvrir un **Rivesaltes du Domaine Cazes 1976, la Cuvée Aimé Cazes**, vin tant aimé de Bernard Cazes, qui a une si belle construction. Un signe qui ne trompe pas : plusieurs heures après, dans le verre vide, l'odeur était toujours aussi belle (amis gourmets, exigez de vos restaurateurs préférés que les verres vides restent sur table ! rien n'est plus plaisant que l'évolution des odeurs). Un **Charmes Chambertin 1997 de Louis Max** fut un agréable Bourgogne. Cette ancienne maison a toujours fait de bons vins. Celui-ci était agréable, mais bien jeune. La vraie star de ce dîner fut **Château Coutet 1924**. Comme chaque fois, mais vous le savez déjà, les Sauternes des années 20 se révèlent des vins merveilleux. Couleur ambrée, et cette senteur si imprégnante. Ces vins peuvent se sentir pendant des heures. Classique arôme d'agrumes, de fruits exotiques. Un grand Sauternes, doté d'une longueur exceptionnelle. Un grand vin.

Nous nous sommes revus quelques jours plus tard au **Carré des Feuillants**. Est-ce l'effet « Guy Savoy », mais j'ai trouvé qu'il y avait du trois étoiles dans le Carré de ce soir là. Des plats qui sont de vraies œuvres d'art, et des saveurs raffinées et rassurantes. Un **champagne Pol Roger Winston Churchill 1986**. Grand champagne, avec un début de madérisation que j'adore, un peu dosé à mon goût. Un **Meursault les Genévrières Michelot 1992** avait ce nez caractéristique des Meursault : brutal, métallique, minéral. Un bon Meursault. Le **Pommard Rugiens Battout Rieusset 1964** n'avait pas le moindre défaut. Impossible de lui donner un âge, ou de dire quand il commencera à en montrer un. Grand vin très généreux et de belle longueur. J'ai toujours une petite hésitation à acheter des Bourgognes rouges des années après 1961 et avant 1980 (pour fixer les idées). Ce Pommard 1964 a prouvé qu'il y a des vins qui se tiennent merveilleusement sur cette période. Le magique repas s'est terminé sur un **Anjou 1928 « Maison Prunier »**. C'est sans doute un simple Anjou choisi par le restaurant Prunier du temps de sa splendeur (nous devons être nombreux à souhaiter son retour en gloire, comme nous avons attendu avec patience pour Ledoyen). Belle couleur ambrée légèrement orangée. Un goût très aérien, voire

faiblement aqueux. Mais un tel plaisir sur un dessert aux agrumes. Deux grands dîners partagés avec des amateurs esthètes.

Une fois de plus Jean-Luc Barré, associé de cœur de wine-dinners, a pris l'initiative d'un de ces grands dîners d'amis où les vins les plus fous ravissent nos palais. David van Laer – eh oui, encore lui – a été d'une inventivité rare, et d'un grand talent : toast au foie gras et truffe italienne, morilles rôties, huile d'olive et parmesan, "minute" de Saint Pierre à la vanille, poivre de Penja, volaille poire et truffes, Parmentier de queue de boeuf, fromages, feuillantine de gariguettes, réduction de balsamique. Un festival.

Un **Champagne Crémant blanc de blanc de Bichat non millésimé vers 1959** avait ce délicieux madérisé qui prolonge la longueur. Mais un **Champagne Eugène Cliquot 1945** avait une telle distinction et une telle subtilité qu'il confirmait combien 1945 est grand en champagne. Ces champagnes gagnent en longueur et se démarquent des jeunes champagnes, même les plus nobles.

Beaune du Château blanc Bouchard Père & Fils non millésimé estimé à 1947. C'est un de mes blancs préférés, à cause de ce côté délicatement fumé. Un **Meursault Louis Latour 1959** avait ce nez si caractéristique de Meursault. Odeur que j'avais trouvée dans des Coche-Dury plus jeunes, et donc plus attaquant au nez. Goût fort agréable, mais largement distancé par un fabuleux **Corton Charlemagne Louis Latour 1959**. Une précision dans la perfection. A comparer avec les grands Montrachet, même s'il y a un peu moins de puissance. Quelle belle expression du Bourgogne blanc le plus pur ! Là aussi un exemple d'équilibre comme a pu l'être le Lafite 86 récent, à faire goûter dans les écoles d'oenologie !!

L'année 1943 produit des vins variables, car il y a d'immenses réussites et aussi de belles fatigues ! Le **Canon Saint-Emilion 1943** et le **Calon-Ségur 1943** servis ensemble étaient de vraies leçons de jeunesse. Couleur, odeur, saveur : tout était jeune, fringant. Difficile de choisir entre les deux. Mais pourquoi choisir, car arrivaient deux merveilles de 47. Un **Clos des Jacobins 1947** a été jugé trop flatteur par certains. Trop clin d'œil. Je l'ai personnellement bien aimé pour ce côté chaleureux très « algérien », si vous voyez ce que je veux dire. Puis, recueillement total : **Clos Fourtet 1947**, un vin de perfection. Nous l'avions déjà bu avec Jean-Luc lors d'une dégustation des 1947. Ce fut la surprise la plus mémorable. J'avais le souvenir que Cheval Blanc était la vedette incontestée, Clos Fourtet étant sa dauphine. Jean-Luc avait le souvenir qu'ils étaient à égalité. Qu'importe car ce nouveau Clos Fourtet 1947 fut une pure merveille. A ce stade d'évolution, et à ce niveau, toutes les composantes du vin se rejoignent pour délivrer un plaisir total. On cherche un défaut et on ne peut en trouver. C'est de la perfection, avec ce côté intellectualisé que seul Bordeaux peut donner. Une bouteille de légende.

Il est évident qu'après ce vin de génie, le **Beaune du Château rouge vers 1947** (je pense plus récent) **Bouchard Père & Fils** avait du mal à se placer : on revenait sur des expressions chaleureuses et terriennes, là où l'on quittait l'éther. C'était lire du Gérard de Nerval, fermer le livre et ouvrir du Frédéric Dard. Oui mais Oui mais Frédéric Dard, ça se déguste aussi, et assez rapidement on entrait avec plaisir dans le monde du Bourgogne, le Beaune du Château étant si agréable avec cette gentille puissance rassurante. Un vin que j'aime, à la limite du parti pris, tant j'ai un coup de cœur pour Bouchard. Un Beaune du Château 1929 a sans doute été l'un de mes plus grands Bourgognes rouges. Un **Fixin Clos du Chapitre 1934 de Morin et Fils** (belle maison) aussi très jeune et bien attachant nous a confirmé s'il en est besoin que les Bourgognes vieillissent bien, même dans ces appellations inhabituelles car peu bues de cet âge.

A ce stade de la dégustation l'apparition d'un **Guiraud 1947** qui devrait être une merveille a touché une population dont certains (moi inclus) sentaient une certaine fatigue. Or Guiraud 1947 est grand. Grand comme tous les Sauternes des années anciennes qui sont de tels plaisirs gustatifs de miel de fruits bruns, d'agrumes et de saveurs dorées et pénétrantes. Guiraud méritera qu'on le goûte à nouveau, mais plus tôt dans le repas, ou après un nombre limité de merveilles.

Un **Cordial Médoc** conclut ce repas. Cette liqueur de vin de Médoc est si énigmatique, rare. Sur l'étiquette on indiquait que cette bouteille est la propriété de la Wehrmacht et qu'il est interdit de la vendre dans le commerce. Il est plutôt réconfortant que ce breuvage ait fini dans nos gosiers, en allusion à la phrase d'il y a 60 ans : « encore une que les allemands n'auront pas ! ».

Jean-Luc nous a une fois de plus ébloui par son érudition. Ces dîners prouvent encore, s'il en était besoin, que le monde des vins anciens est le plus merveilleux qui soit. Il ne dispense pas des vins jeunes. Mais quel paradis !

Amicales salutations de François Audouze