

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



Photo de **Haut-Brion 1952**, de la cave Nicolas qui a été et est encore l'une des caves les plus prestigieuses du monde. Haut-Brion nous a donné dans des dîners récents des émotions fortes, avec 1928 et 1945. C'est sans doute l'un des vins dont j'ai bu le plus grand nombre d'années, presque toutes depuis 1886.

Ce bulletin est le **trente cinquième**. Quelques belles bouteilles bues parfois sans qu'on l'ait programmé !

Et un dîner dont le compte-rendu est scindé en deux parties, pour créer chez le lecteur une attente plus forte du prochain numéro.

Dans un de mes repaires secrets, un **Krug 1988**. Après le magnum de Krug 88 bu au Château d'Yquem, il s'agit d'une bouteille. Très grand champagne d'expression, qui laisse apparaître le vin si intense dès que la température du champagne augmente. A boire plutôt tiède pour les arômes. Il accompagnait très bien des asperges blanches mangées sans sauce, pour le goût – comme les huîtres, qui sont tellement meilleures sans aucun adjuvant. Un **Chassagne Montrachet les Caillerets 1998 de Jean Marc Morey** était fort agréable. Beau nez de métal, de pétrole, très intense, et une belle rondeur fruitée en bouche sur un homard de Bretagne (Lorient venait de gagner la Coupe) à l'exacte cuisson. Le **Calon Ségur 1970** qui suivait s'accordait bien lui aussi à ce homard. Un nez extrêmement distingué, et une maturité parfaite. Élégant, racé, délicat et subtil. Un Bordeaux que l'on aime, car tout y est authentique, orthodoxe, sans aucune exagération. Une très belle réussite de l'année 1970, et une bonne conservation en cave.

J'achète des vins aux enchères. Il y a toujours un mystère. Quelle est l'histoire de chaque grande bouteille ? On se fie aux experts. Mais ils sont là aussi pour vendre. Comme les horaires d'exposition des bouteilles sont incompatibles avec ceux des enchères et comme la vente qui m'intéressait avait quatre vacations, force est d'acheter à l'aveugle. A la livraison, une bouteille, dans son carton de protection, fuit abondamment. Cassée où, qui le sait ? A la forme de la cicatrice, un défaut du verre. Il reste l'équivalent d'une demie bouteille. Je décide de la transvaser, avec filtre, dans une bouteille vide que j'avais à proximité. La bouteille cassée était un **Rayne-Vigneau 1941**. Celle qui allait recevoir le reste du contenu était une Rayne Vigneau 1949. Réceptacle sécurisant. J'ai fait goûter le vin à quelques collaborateurs étonnés. Ce vin était une merveille. Nez de Sauternes très vineux, avec ce velouté antique et ce gras affirmé. Un nez de fruit sec. En bouche, le vin est très sec. Un goût immédiat de pamplemousse rose. Et une persistance invraisemblable. Deux heures après, et plus invraisemblable encore, un dîner après (!), j'avais toujours en bouche la trame aromatique de cet envoûtant

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

Sauternes. Mais ce qui m'a le plus surpris, c'est la charge émotionnelle physique qui crée une torpeur étonnante : c'est - toutes proportions fort humbles gardées - comme un but marqué par Zizou : il y a du miracle dans ce Rayne-Vigneau. Pour le lecteur qui suit les expériences décrites dans ces bulletins, la tentation sera de dire : "il devient un peu trop lyrique". Mais en fait je n'ai eu de sensation physique qu'avec relativement peu de vins. Quand j'ai bu Yquem 1900, j'ai eu des frissons dans le dos, car je touchais à la perfection absolue du Sauternes dont je rêve. Avec ce Rayne Vigneau, il y avait de la torpeur. Je me disais, pas question de se laisser émouvoir. Mais l'émotion était là, solide, palpable. Et j'ai laissé faire. On ne dira sans doute jamais assez combien les Sauternes anciens sont grands.

Un dîner de vins de Provence dans ce si délicat petit restaurant **le Dauphin**. D'une profusion de vins auxquels il manquait les cigales, la chaleur moite, le vent d'iode et le bruit de la mer, j'ai retenu quelques noms : **Domaine La Courtade**, propriété de Porquerolles qui fait de beaux vins authentiques. **Domaine Richeaume**, qui travaille peut-être un peu trop ses vins, mais fait de belles choses. Son **Columelle 2000** est une agréable confiture de fruits, à l'australienne. Et bien sûr **Pibarnon 1996**, valeur sûre du Bandol. Belle brochette de vins du Sud, et la présence de mon ami Pierre Hermé (qui note sur de petits carnets tout ce qu'il goûte) dont les propos discrets et pertinents réchauffaient comme un soleil de Provence.

Il me reste un peu de place sur cette page pour commencer d'évoquer le dîner n° 21 de wine-dinners, dont je raconterai la suite dans le prochain bulletin. Un couple rencontré au Salon des Grands Vins a rassemblé des amis pour former une table complète. C'est la première fois qu'à un dîner de wine-dinners il y avait une parité totale hommes / femmes. De mémoire il n'y a jamais eu de dîner totalement masculin. Mais la gent masculine domine, sauf ici. Je pensais que ce groupe d'amis allait imposer des discussions personnelles, or ce fut le contraire. Quand un dîner rassemble des inconnus, ils cherchent à se connaître. Là, ce n'était pas nécessaire, ils ont préféré écouter mes histoires et commenter les vins.

David van Laer, le chef du **Maxence** avait composé un menu toujours aussi inventif : **gougères, mousse de poivron, émulsion d'avocat à l'huile d'olive, rouleau de foie gras cru et herbes fraîches, sauce soja, fleur de courgette farcie, crème de jus de homard, dos de bar de ligne en écaille de pomme de terre, sauce bécasse, poitrine de pigeon rôti sur carcasse, petits pois et fèves à la française, cuisse de pigeon servie grillée, sélection de fromages de Maître Quatrehomme, lait de poule à l'essence de romarin, fondue de framboises, glace pistache, mignardises.**

Quels plats ont magnifié les vins ? La mousse de poivron allait bien avec le champagne, mais pas avec le Bordeaux sec. Les herbes qui accompagnaient le foie gras ont transcendé le Talbot 86. L'aneth a sublimé le Talbot. Prendre avec du foie gras un Bordeaux sec et un Saint-Véran est assez peu fréquent. Mais la combinaison était parfaite. Le bar toujours si exact de David mérite de grands Bordeaux rouges. C'est manifestement le meilleur accord. Pigeon et Bourgogne, c'est évidemment un classique, mais la multiplication des goûts se fait d'autant mieux que le vin est ancien. Comme je termine toujours la série des rouges sur un très vieux Bourgogne, le fromage ne s'impose pas. Faudrait-il qu'avant les liquoreux, je prévois un blanc sec pour quelques fromages ? Il y a des essais qu'il faudra faire. Un Loire ? Un Alsace ? Oui mais lequel avant un Sauternes et après un vieux Bourgogne ? Ce sera une piste pour septembre octobre. Un dessert aux fruits rouges ne convient pas aux vieux Sauternes. Il va falloir explorer plutôt les fruits exotiques ou les agrumes. De belles associations et quelques pistes à travailler, voilà un programme excitant.

Sur le choix des successions de vins, il faudrait que je tienne plus compte de l'expérience de certains palais moins formés aux vins anciens : le Saint-Véran me plaisait énormément, mais après l'étendue aromatique du Talbot, il s'affadissait pour certains convives. De même après le Lafaurie-Peyraguey 1971 si joyeux et chaleureux, le Cantegril 1922 tout en finesse n'entraînait pas immédiatement l'adhésion. Il faudra que je tienne compte de cela, même si les chocs gustatifs font aussi partie du voyage.

Lorsque j'étais écolier, le journal de Tintin qui paraissait chaque jeudi mettait en bas de page du feuilleton le reporter Tintin en situation périlleuse, impossible à sauver. J'avais une semaine à attendre pour savoir par quel miracle Tintin s'en serait sorti. Il va falloir que vous attendiez le prochain bulletin pour savoir comment était chaque vin. Vous attendrez aussi de savoir qui a gagné de Margaux 1931 ou du Corton 1934. C'est la première fois que je crée ce suspense « insoutenable ». La réponse est dans le prochain numéro.

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