

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



Photo de **Château Margaux 1931**, mis en bouteille par un négociant « AMG » fondé en 1862. Qui est-ce ? L'étiquette est sans année, ce qui fait que nous avons « dû », à quelques amis ayant des repères dans ces années, trouver le millésime par divers recoupements. C'est le même négociant qui avait embouteillé le Cantegril 1922 du même repas raconté dans le précédent bulletin.

Ce bulletin est le **trente septième**. Un dîner de famille et un dîner pour des amateurs danois très expérimentés, avec qui l'on pouvait prendre quelques risques.

Un dîner de famille, avec dans la parentèle immédiate, de fins palais, et d'insouciantes passagers sans bagage, qui voyagent dans les goûts sans se soucier de la destination. Je choisis une bouteille dont j'aurais du mal à situer l'origine. Les risques sont bien plus faciles à prendre en famille. Une bouteille d'une beauté particulière dont j'aimerais savoir percer l'énigme. L'écusson de l'année est 1953. Mais cet écusson est collé par dessus un autre écusson. Il serait intéressant de décoller, pour voir vers quelles périodes on serait emporté, mais la bouteille est si belle que je ne voudrais pas l'abîmer. L'étiquette dit : « Grand Vin d'Origine », puis « Chablis » (en très gros), puis « appellation contrôlée ». Bouteille de négoce, mais de qui ? La bouteille est cachetée d'une cire molle, grasse, comme posée sur un support de gaze. Le niveau est bas, mais la couleur est joliment ambrée, presque rose jaune. Et le plus énigmatique est que la bouteille elle-même est soufflée à la main, et le cul extrêmement profond et terminé par une grosse boule indique une bouteille du 19^{ème} siècle. Quel négociant a embouteillé un Chablis dans une bouteille si ancienne ? Lorsque j'ai bougé la bouteille, d'inquiétantes suspensions. Toutes les conditions étaient réunies pour un vin à grand risque. Une belle puanteur à l'ouverture, odeur de népète, mais le goût n'en souffre pas. La senteur désagréable disparaît classiquement très vite. Le nez de ce **Chablis 1953** devient discret mais agréable. Goût étrange où l'on ne voit apparaître ni un goût de Chablis, ni trace de madérisation. Le vin est jeune, agréable, rond, sans typicité particulière et sans aucun grain de folie. Sur un brick de foie gras poêlé, il s'est bien exprimé. Hasard d'un rencontre évidemment dangereuse d'un vin largement au delà de sa durée normale de vie, mais qui avait des restes méritant l'intérêt et le respect. Il faut lire ce bulletin comme un palimpseste où je grave inlassablement un amour des vins originaux, oubliés de tous les catalogues. A coté des grands vins qui sont les repères de l'histoire, il faut aborder les petits, les obscurs, les sans grade qui forment le bataillon des techniques révolues. A ce titre, ce 1953 méritait d'être connu, comme le Meursault 1942 qui va suivre.

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

Le foie gras allait accueillir un bien plus classique **Mission Haut-Brion 1979**. Ouvert tardivement, il est apparu assez coincé, tant au nez qu'au palais. Très lentement on a vu renaître les qualités intrinsèques de ce grand vin. Il est fortement charpenté, il a la structure d'un vin de race, avec une profondeur de grand cru. Mais un coté un peu grenier, un peu poussiéreux a empêché d'en profiter comme on sentait qu'on aurait pu le faire. Il est évident que quelques heures d'ouverture de plus l'auraient libéré, mais j'ai résisté à la tentation de carafer, ce qui n'aurait sans doute pas apporté de meilleur résultat. On reconnaissait le champion, mais on n'avait pas un vainqueur. Sur un canard au miel avec une purée de haricots rouges, un **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1985** a représenté un accompagnement idéal. Généreux, chaleureux, tout de suite ouvert, et par contraste avec le Mission si fermé, ce Rhône montrait son soleil, sa faconde décidément moins intellectuelle que la diction distinguée du bordelais. Les bons Hermitage sont des vins sans problème, à déguster en toute facilité. Le mariage avec les haricots rouges et la sauce au miel s'imposait tranquillement.

Comme il y avait à la fois un sabayon de fruits rouges et noirs et un dessert au chocolat, j'ai choisi de servir un Maury, un **Mas Amiel Vintage Réserve 1998**. Est-ce vraiment du vin ? C'est un jus si fruité, si envahissant en bouche qu'on est dans un jacuzzi de fruits rouges ! C'est un tir de pruneaux et de griottes. Et le vin « fonctionne » aussi bien avec le sabayon qu'avec le discret chocolat. Vin de dessert et de plaisir, à l'affirmation simple, « nature ». Il faut évidemment que tous les restaurateurs proposent ces vins au verre, car c'est le point d'exclamation d'un madrigal gustatif bien tourné.

Pour des amateurs danois, sur une terrine de légumes et un gigot de « plusieurs » heures nous avons démarré par une bouteille sans aucune indication. Je pensais ouvrir un madère des années 20. C'était en fait un **Porto Blanc Croft vers 1920**. Délicieux, rond sans être imposant, il se buvait avec une facilité extrême, et a révélé toutes ses facultés sur un Saint Agur. J'ai ouvert ensuite un vin sans trop y croire, car le dernier ouvert m'avait déçu : un **Meursault Patriarche 1942**. Ce vin légèrement madérisé est évidemment au delà de sa vie normale. Un professionnel le refuserait, et mes hôtes l'auraient volontiers écarté, mais nous avons pu constater, tout au long du repas, combien ce Meursault se reconstituait : le nez reprenait ce coté métallique, pétrolier de Meursault, et le goût perdait progressivement de son madère pour donner un vrai plaisir de vin légèrement fumé. Le contraste était évidemment flagrant avec un **Chablis Grenouilles Grand Cru William Fèvre 1976** qui était dans une forme parfaite. Un nez agressif de minéralité, et en bouche une rondeur onctueuse, grasse, avec une persistance en bouche extrême. Mais malgré la différence entre un vin absolument au sommet de son art et un vin « ancien combattant », le Meursault ne pouvait pas être éliminé sans qu'on n'en tire tout le message. Beaucoup d'experts ne s'y arrêteraient pas. C'est un vin témoignage. C'est une autre forme de la vie d'un vin au delà de la vie.

Nous avons bu **Château Palmer Margaux 1964** dans des verres Riedel. Ces verres déshabillent, décortiquent les vins. Et là, après des présentations d'une modestie bien élevée, le Palmer s'est progressivement épanoui pour devenir grandiose. Ce vin est décidément une des belles réussites de 1964 qui a encore beaucoup de choses à dire, et cette subtilité raffinée s'est exprimée encore une fois de façon éclatante. Un **Rausan Séglà Margaux 1924** avait montré à l'ouverture vers 16 heures un beau nez prometteur. J'avais immédiatement rebouché et redescendu en cave, car la température ambiante était trop élevée. Fort curieusement en servant, un très désagréable nez de bouchon que je n'avais pas senti plus tôt. Malgré cet aspect rebutant, il n'y avait aucune amertume en bouche, le vin exprimant au contraire une onctuosité douce de vin séduisant. Le vin s'est bu avec plaisir. Il suffisait de se boucher le nez, ce qui est bien curieux comme sensation. Mes hôtes danois reconnaissaient qu'il méritait le voyage. Le lendemain, le nez de bouchon avait disparu, le vin gardant son goût soyeux, mais l'acidité se renforçant, du fait de la chaleur ambiante.

Les blancs et le Porto ont accompagné les fromages avec réussite. Sur une crème au chocolat amer, nous avons essayé deux Armagnac : Un **Armagnac Dupuy 1961** et un **Laberdolive 1946**. Deux petites merveilles, et deux expressions gustatives très différentes, le premier très chaleureux et spontané, le second plus construit et sophistiqué. Le bouquet final du repas fut un bouquet d'herbes. Les charolaises ou les limousines doivent être bien heureuses, si leur pâture ressemble à ces profusions d'herbes que donne une **Bénédictine des années 30**, décidément très agréable.

Quand nous avons bouclé le dîner du 4 juin, de nombreuses demandes supplémentaires sont apparues. Si vous êtes assez nombreux, on peut encore organiser un dîner avant les congés. Appelez moi. Celui du 3 juillet est complet. Sinon, nous reprendrons en septembre. Je vous demande déjà de bloquer sur vos agendas les dates des **19, 24 et 26 septembre**, car les dîners de rentrée seront l'un de ces jours là. A vos agendas ou à votre téléphone !

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