

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



Photo d'un **Lagaffelière Naudes 1953** bouteille qui fut une réussite, très largement au dessus de celle de ce soir.

Ce bulletin est le **soixante dix neuvième**.  
Un dîner riche d'enseignements

Appel téléphonique. A l'heure du déjeuner, on me demande de faire un dîner de wine-dinners pour le lendemain. Ce lendemain là je devais me rendre à Londres. La seule réponse devait être non. J'ai dit oui. Je pense que j'ai bien fait.

Après cet appel et après le déjeuner je vais changer mon billet d'Eurostar pour revenir plus tôt. J'appelle Philippe Bourguignon du **restaurant Laurent** pour plusieurs raisons : je pourrais avoir une table, Philippe a une aptitude rare à réagir vite, et de plus je fais confiance à son goût. Je ne l'ai pas au téléphone mais le message lui parvient. Je vais dans une de mes caves, et je cherche des bouteilles. On m'avait suggéré un budget limité, je passe outre. Je prépare les bouteilles, que je fais porter le lendemain à midi. Je sais que Patrick Lair ouvrira les bouteilles exactement comme il faut. Je prévois le cas où j'aurais un retard d'Eurostar, et voilà l'aventure sur ses rails.

J'arrive plus tôt que prévu en ayant pris un train encore plus tôt, et je vais sentir les bouteilles ouvertes. L'exercice est largement incommode. En athlétisme, il y a un juge pour les faux départs et il y a un juge pour les arrivées. Vouloir juger une course en regardant les coureurs aux 60 mètres est un tout autre exercice. Il m'aura donc manqué la perspective sur l'épanouissement des vins, que j'aime à analyser dès le premier instant. Seul le Lagaffelière me paraît fatigué.

Le menu prévu par **Philippe Bourguignon** et son chef si sympathique était : **araignée de mer en ses sucs en gelée, crème de fenouil. Foie gras de canard poêlé aux légumes primeurs. Carré d'agneau de lait des Pyrénées caramélisé, petits farcis niçois. Fromages de France, Biscuit sablé au beurre salé à la rhubarbe.**

Un salon avait été retenu pour y boire un champagne prévu par Philippe : **Jacqueson 1995**. C'est du champagne, assez gouleyant. mais j'ai maintenant le palais marqué par des champagnes plus typés. Le patron américain de l'entreprise dont je connaissais de nombreux membres au travers de repas communs avait une envie pressante de connaître nos repas. Il félicite sa filiale lors de cet apéritif. Nous passons à table, et fort curieusement, le repas ressemble à ces confrontations entre deux champions d'échec : le dialogue ne s'instaure qu'à deux, et on sent que les autres convives ne font qu'appuyer sur le chronomètre, comme pour compter les points. Je sais qu'ils apprécient, mais ils ont une telle envie que le patron du groupe soit ravi qu'ils me laissent exposer mes idées sur les vins anciens. Il n'y a en fait aucune confrontation tant cet américain ami du vin a envie d'entrer dans un monde si différent de tout ce qui se raconte au delà de l'Atlantique. Je retrouve les mêmes questions que sur mon forum américain. Il y a tant de préjugés à combattre, tant de questions fondées sur des a priori. Je crois avoir charmé cet intéressant interlocuteur, au point qu'il m'a affirmé que ce repas allait changer beaucoup de choses dans sa vie. Comme moi-même quelque vingt ans auparavant, il venait de prendre conscience d'une Lune sur laquelle il allait pouvoir poser un pied, qu'il se voyait déjà conquérir, prêt à financer une nouvelle mission Apollo.

On démarre sur un **Bâtard Montrachet Chanson Père & Fils 1959**. Froid il est trop discret, mais rapidement, c'est l'étalage d'une classe certaine. Il n'y a pas la flamboyance des jeunes, mais une palette de goûts beaucoup plus étendue. Un grand vin, et la crème des araignées l'excitait joliment. La chair plus encore.

Comme j'avais largement insisté sur la mort clinique du Lagaffelière, ce ne fut qu'une bonne surprise. Le **Château Lagaffelière Naudes 1953** était plaisant, mais je savais toutes ses blessures. Peu d'intérêt pour moi, agrément d'une visite pour d'autres. Arrive alors le **Château Margaux 1955**. Quel vin magistral. Nettement moins typé que Lafite 55 ou Mouton 55, il est tout en évocations subtiles, un peu comme la cuisine de l'Astrance. Mais quand on sait lire, quel régal. Tout est si judicieux dans ce vin. Il confirme encore une fois la pertinence de cette année.

Seulement voilà, le Bordeaux parle au cerveau quand le Bourgogne attaque le cœur. Et le **Chambolle Musigny Clair Daü 1961** attaquait fort du côté des sentiments. Quelle chaleur animale de marin maltais. Mais en plus c'est l'élégance raffinée d'un dandy. Et c'est alors que notre américain allait avoir la surprise de sa vie d'amateur : **la Romanée Bouchard Père & Fils 1978** apparaît avec toutes ses qualités de fraîcheur, la rugosité, la déstructuration discrète des jeunes fous. Il y avait en goût un écart de plus d'une génération entre lui et le 61. Notre amateur découvrait que 1978, qu'il avait toujours considéré comme une année en fin de vie apparaissait comme un bambin, quand on lui oppose un vin mûr d'une somptueuse année de pleine maturité. Tout ce qu'il lisait dans les guides sur les périodes de consommation optimales vacillait d'un seul coup. La Romanée était brillante, animale comme je l'aime, et le Chambolle avait une réjouissante maturité. Deux grands vins.

Comme j'avais avancé le service de la Romanée, je décidai que l'on goûte un **Carbonnieux blanc 1987** aussi sur les fromages. Je vis immédiatement qu'un vin ouvert trop tard jurait au sein des autres. Paradoxalement, c'est ce jeune vin qui apparaissait le plus vieux. Rien à apprécier d'un vin apparemment trop fatigué, malgré une belle couleur.

Le beau choc pour un palais américain fut le **Château Filhot 1928**, superbe Sauternes de charme. Une couleur de miel et d'or, des saveurs de fruits tropicaux, des goûts subtils. Et cette légendaire longueur qu'on ne trouve que dans les liquoreux des années 20. La rhubarbe n'est pas idéale, mais le biscuit crémeux lui allait idéalement.

Que faut-il retenir de ce dîner organisé contre toutes les règles : les vins qui sont arrivés le jour même n'ont pas souffert de façon visible. Aucun vin n'était trouble, ou blessé, le cas du Lagaffelière étant indépendant de cela. Ensuite, ce dîner n'aurait pas pu avoir lieu sans la capacité de réaction de toute l'équipe du restaurant Laurent. Il y a ici un réel apport de compétence. Par ailleurs, je suis plus mal à l'aise pour juger du comportement d'un vin si je ne l'ai pas ouvert moi-même. Enfin, un menu sera plus adapté si l'on dispose du temps suffisant pour le mettre au point. Mais le côté positif de la chose est d'avoir pu répondre à une demande précise dans un temps record.

Le patron d'un groupe important voulait voir l'intérêt de ces dîners. Il a été conquis, mais aussi il a pris conscience d'aspects du vin qui diffèrent complètement de l'approche des gourous et autres experts, largement ancrée dans les convictions des amateurs de vin américains.

Je suis assez content d'avoir pu réagir aussi vite, même si on perd un peu de l'esthétisme ou du raffinement de la démarche, et d'avoir enthousiasmé un amateur américain d'un grand niveau de compétence. Ceci peut être porteur de nouveaux développements.

Amicales salutations de François Audouze