

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



Photo d'un **Ducru Beaucaillou 1961** vin qui a été importé en barrique par M.G. Lafite & Co. Voici un vin qui a voyagé et est revenu plein d'usage et raison pour être bu en France. Ce fut un vin fort bon, d'une grande année.

Ce bulletin est le **quatre vingt quinzième**. Hiramatsu encore, et une discussion sur les vins à chérir.

Un beau jour ensoleillé de novembre, je retrouve un ami à **Hiramatsu** où l'on change le menu d'automne. Sur la très originale carte des vins, ou dans les tiroirs cachés de Stéphane, très intelligent sommelier, nous prélevons deux petites merveilles. Le **Riesling Clos Sainte Hune de F. E. Trimbach 1976** est un Riesling invraisemblable. Il a bien sûr le nez Riesling, avec cette discrète évocation de pétrole. Mais en bouche, c'est un lingot du même or que sa robe flamboyante. Le vin est lourd, onctueux. Il a des saveurs fumées, langoureuses mais aussi énigmatiques comme un vin du Jura. D'une immense qualité et d'un plaisir rare. Sur des écrevisses, mais surtout sur des raviolis de cèpes, l'accord est brillant. C'est un Riesling de perfection.

Le **Chambertin Grand Cru Armand Rousseau 1996** est un délicieux Chambertin qui va s'affirmer tout au long du repas. Il a une couleur claire, presque rose au début, puis s'assombrissant quand on aborde la deuxième partie de la bouteille. Il offre un délicat fumé, une petite amertume de jeunesse qui dénote une belle personnalité. Un très beau Chambertin d'une immense race, qui sera encore meilleur dans 20 ans mais se boit bien dès maintenant. Il a atteint des grandeurs extrêmes avec un lièvre traité presque comme à la royale de façon fort originale et mettant en valeur le côté gibier puis ensuite sur une fondante joue de bœuf avec des petits légumes troublants de douceur. Une cuisine d'une qualité de très haut niveau et d'une imagination fantastique.

Au cours de discussions passionnantes, cet ami féru d'œnologie me fit remarquer que je m'enthousiasme aussi bien pour des vins de légende que pour des vins qui - pour lui - semblent ne pas présenter un intérêt évident. Cela m'a donné l'occasion de lui préciser la voie que je suis. Je m'intéresse bien sûr aux légendes du vin comme Mouton Rothschild 1870, Romanée Conti 1945, Cheval Blanc 1947, Pétrus 1961. Mais on ne peut pas en faire son ordinaire, et les caves qui se dispersent recèlent beaucoup plus de vins de toutes origines que de vins de collection. Et j'ai un infini plaisir quand un vin blanc de table de Corse, La Sposata 1946 brilla comme un

---

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)  
18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

**Je vous souhaite de passer de bonnes fêtes de Noël et de fin d'année.  
Je vous présente mes meilleurs vœux de grandes dégustations.**

Montrachet. Quand un Bourgogne générique de Théophile Gavin 1928 s’affirme comme un grand vin, ou quand Poujeaux 1928 est une des plus belles réussites de 1928. Cela m’excite autant que de vérifier que Cheval Blanc 1947 est grand. Et, soyons honnête, sur tous les Cheval Blanc 1947 que j’ai bus, il y a eu une fois où, mis en comparaison avec tous les grands 1947, il a clairement démontré qu’il était le plus grand. Mais d’autres fois, disons-le, je connais bien des vins qui l’auraient égalé en émotion. Je ne peux évidemment pas ignorer certaines hiérarchies, mais j’ai la chance de pouvoir m’en affranchir, et trouver qu’un Cheval Blanc 1941 est grandiose, qu’un Haut-Brion 1926 est plus grand que ses frères de plus grandes années, qu’un Pommard banal de 1923 peut surpasser un Pommard de 1926 mieux né. L’important est que lors d’un repas, un vin entre en scène avec le plat qui convient, et s’exprime comme il n’a jamais pu le faire auparavant. C’est cela qui est intéressant. J’ai présenté à mes dîners des étiquettes grandioses. Mais je suis aussi fier qu’un vin apparemment petit se mette à atteindre des sommets que personne n’imaginerait. Les guides donnent des hiérarchies. J’essaie de donner du plaisir, par la maîtrise de la mise en situation, avec les grands et les petits vins.

Comme par un fait exprès, j’ai pu appliquer ces principes lors d’un repas impromptu fait à domicile. Je ne sais pas par quel hasard j’ai pu acquérir un **champagne Pâques Gaumont brut**. Il est d’une année que je situe **vers 1960** tant son enveloppe de papier argenté se disloque au moindre contact, et tant le bouchon s’est rétréci. J’acceptais le risque de l’ouvrir. La surprise fut bonne : belle couleur légèrement dorée, la bulle est un peu épaisse mais fournie. Le goût est d’un agréable champagne bien fait avec une bonne densité. Sur un foie gras, le **Savennières Domaine des Baumard 1969** forme un délicat mariage. Couleur d’un or vert. Nez presque similaire à celui du Clos Sainte Hune, et en bouche un bon équilibre entre les saveurs citronnées d’une belle jeunesse et une rondeur quasi grasse. Très intéressant vin qui laisse une longue trace en bouche.

Sur un canard au miel, le **magnum de La Mission Haut-Brion 1972** commence par présenter un aspect fermé, poussiéreux qui me fait craindre que cette petite année délivre un vin incomplet. Or, très rapidement, le vin s’ouvre, quitte l’amertume initiale pour s’arrondir fort agréablement. Ce n’est évidemment pas une grande année, mais tous mes convives ont adoré, sachant ce qu’ils buvaient. Le vin a brillé sur le canard mais aussi sur un chèvre très dur et très pur. Le **vin jaune Château d’Arlay 1986** est d’une aridité de jeunesse. Agressif, insolent, brutal, il forme avec un Comté de 36 mois un choc gustatif qui crée – une fois de plus – un de ces accords si excitants. J’aime ces étrangetés qui ont ravi et conquis mes hôtes.

Sur un gâteau au chocolat plutôt sec dans sa présentation, je risque un **Golsener Strohwein (vin de paille) 1998 de Neusiedlersee en Autriche**. Ce vin titre 11°. Il a des saveurs de mangue, de fruit de la passion, mais aussi de caramel. Son sucre est du plomb fondu. Dense, avec une longueur infinie, il est d’un charme étonnant.

Lors de ce repas on a exploré cinq régions : Champagne, Loire, Bordeaux, Jura et Autriche, avec des saveurs d’une rare diversité, avec des vins qui ne sont pas des phares, mais présentent de belles originalités. Le lendemain le Savennières s’est encore amplifié. Un **Volnay Taillepieds Domaine d’Angerville 1997** titrait 13,5° comme le vin jaune. Alors que le Volnay paraissait léger, aérien et fort agréable vin de soif, le vin jaune paraissait largement plus alcoolique.

Je suis revenu aux vins qui sont dans l’esprit de mon ami en ouvrant un **champagne Salon 1988**, mais je l’ai fait sur des sushi. Ce champagne est capable de s’adapter à toutes les situations. Ici il devenait sucré à cause de cette sauce d’encre si salée. Il accompagna même très bien un Brie de Meaux.

Le débat sur les vins à faire briller dans des repas est évidemment ouvert. Je persiste à penser qu’il faut explorer tous les niveaux et toutes les périodes pour réellement rendre hommage au travail des hommes qui ont fait l’histoire du vin. C’est ce que j’ai dit sur TF1 dans « Histoires Naturelles » baptisé « In vino.. » qui mérite d’être regardé pour les jolis témoignages de vigneron attachants. S’il est rediffusé, ne le manquez pas.

Amicales salutations de François Audouze

---

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)  
18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

**Je vous souhaite de passer de bonnes fêtes de Noël et de fin d’année.  
Je vous présente mes meilleurs vœux de grandes dégustations.**