



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Voilà la joie d'un collectionneur. Une bouteille a perdu son étiquette. Son propriétaire met une étiquette plus qu'approximative. Je l'achète en salle des ventes. Et ce vin incertain est le gagnant de cette soirée....

Bulletin n° 196

74^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent. Dîner littéraire au George V.

Je rentre du Sud, car un prochain dîner s'annonce. Je vais saluer ma fille cadette chez elle. J'ai apporté un vin. Sur un foie de veau aux salsifis, un **Vega Sicilia Unico 1991** est joyeux comme un enfant. Un nez d'une rare noblesse, comme un danseur de flamenco. En bouche, ce qui frappe c'est l'onctuosité et le naturel. Le message est aussi simple que celui des grands Côte Rôtie. Simple ne veut pas dire limité, car c'est envoûtant de velouté. Assez boisé, ce vin fait chaud au cœur.

Après la longue pause estivale, dîner au **restaurant Taillevent** est certainement le meilleur moyen d'arriver à retrouver le Paris qu'on aime. Car la pollution très sensible après cet éloignement, les voies urbaines coupées en deux par la Delanoëisation, engorgées et bloquées d'un côté et désespérément vides de l'autre, ce n'est pas un accueil digne de la Ville Lumière. J'arrive à 16h30 pour ouvrir les bouteilles. Je suis accueilli par un Jean-Claude Vrinat rayonnant mais toujours modeste. Le guide Zagat vient de le confirmer au rang de numéro un parmi tous les restaurants. Il va s'échapper peu après pour aller recevoir cet honneur.

Tout a été préparé par Alexandre, jeune aide-sommelier qui contemple avec envie les vins que nous allons boire ce soir. Les bouchons sont généralement très sains, sauf celui du Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1963 qui sent classiquement la terre de la cave de la Romanée Conti dans sa partie supérieure. Il est mangé de terre sur une moitié, l'autre étant noire et relativement peu grasse, aspect que l'on comprendrait mieux d'un vin de trente ans de plus. Quelques odeurs sont fatiguées mais ne sont pas inquiétantes, car l'oxygène va jouer son rôle de Docteur Miracle.

La table a été composée par un des plus fidèles convives des dîners de wine-dinners. Il s'agit de membres de sa famille qui veulent honorer un futur gendre de mon ami. Je découvre avec curiosité que nous serons neuf mâles et j'apprendrai que les épouses se sont regroupées à l'Angle, le deuxième restaurant de Taillevent. Les couples se reformeront dans quelques heures à Taillevent, autour d'un verre.

Le menu composé par l'équipe de Jean-Claude Vrinat est le suivant : **Amuse bouche / Rémoulade de tourteaux aux fines herbes / Raviolis aux champignons du moment / Poulette de Bresse à la broche, beurre d'herbes (premier service) / Poulette de Bresse à la broche, beurre d'herbes (second service, la cuisson) / Fourme d'Ambert à la cuillère / Gelée d'agrumes, œuf-neige à la mangue.** Belle intelligence culinaire dans une traditionnelle orthodoxie.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1985** à la magnifique couleur d'un jaune à peine doré, à la bulle active, affiche sur des gougères un goût de fruits à peine confits. Ce champagne porte son âge avec élégance. Sur un merveilleux et complexe velouté aux tons et saveurs d'automne, le Bollinger prend un caractère citronné, s'anime et rajeunit. Trois convives ont une analyse inverse et trouvent qu'il s'arrondit. Le Bollinger « GA » 1985, moins pétulant que le « RD » (récemment dégorgé) du même âge, est rassurant, charmant, très plaisant.

Une jolie présentation de tourteaux accueille deux vins de 1959 un **Niersteiner Königskerze Rheinessen 1959** et un **Puligny-Montrachet Henri Boillot 1959**. Ce sont deux vins qui ont dépassé depuis longtemps leur période de maturité. C'est pourquoi j'explique comment aborder ces vins pour lesquels les repères de vins actuels ne comptent plus. Le Puligny est absolument délicieux, légèrement doucereux et livre « entre les lignes » un message de Puligny. Avec la chair du tourteau, l'accord est naturel. La crème auréolée d'un pointillé « à la Robuchon » n'est pas l'amie des blancs, mais elle passe assez bien avec le vin allemand qu'une petite amertume gêne à peine. La très belle complexité faite de mangue, de rhubarbe, et surtout de morilles a du charme à revendre. Dès qu'on arrive à la deuxième moitié de la bouteille, l'amertume disparaît complètement, ce qui embellit définitivement ce beau vin germanique.

Les champignons ont un goût très affirmé. Le **Château Mouton-Rothschild 1950** à la couleur très foncée a un nez fortement acide qui me fait grimacer. Mais en bouche, si l'on accepte cette acidité sensible, on sent tout le velouté délicieux de ce vin que je considère comme très beau. Mon ami fait grise mine, ce qui est un message clair, aussi je fais ouvrir le **Château Ausone 1975** que j'avais en réserve. Mais je continue à défendre Mouton. Et j'ai raison ! Car son final en bouche est pur et magistral. Quand l'oxygène a joué son rôle dans le verre, le vin devient presque parfait, beau, velouté, délicieux. L'accord est évidemment possible, mais les champignons envahissent trop l'espace du vin.

Le Château Ausone 1975 sera dégusté avec le **Chassagne Montrachet Rouge Boudriottes 1972, Marcel Toinet** sur le premier service du poulet de Bresse. Cette cohabitation impromptue est intéressante. L'Ausone a une élégance et une qualité de construction qui impressionnent. Mais le Chassagne rouge a une séduction éblouissante. Lorsque j'avais mis au point les vins pour le dîner de mon ami, il avait hésité sur ce vin qu'il jugeait bien ordinaire. Un Chassagne rouge, qu'est-ce que ça peut donner ? Or le fantassin joue les généraux. Charmeur, envoûtant, je l'ai trouvé remarquable de jeunesse et d'expression bourguignonne. Les deux vins ne rivalisent pas, montrant deux facettes éclairantes de la magie des rouges.

La phase suivante de ce dîner allait nous faire monter d'un étage. Le **Grands-Echézeaux, Domaine de la Romanée Conti 1963** au bouchon si vilain montre toute la complexité de la belle Bourgogne. Sans séquelle des impuretés odorantes qu'il avait à l'ouverture, je lui ai trouvé un petit côté salin que j'aime bien chez les vins du Domaine. Et la divine surprise est venue de l'Aloxe Corton 1947. Je dis à l'un de mes voisins : « c'est un vin comme cela qui justifie toute ma démarche de collectionneur ». Car ce vin de négoce ayant perdu son étiquette, une main malhabile avait confectionné une naïve étiquette avec ces seules mentions : « **Aloxe Corton 1947** ». J'avais acheté chat en poche. Et voici que ce vin est éblouissant. Le Grands Echézeaux a une couleur d'un rubis légèrement fatigué alors que l'Aloxe offre un rouge sang d'une insolente jeunesse. En bouche il jubile de perfection. Toute la table vacille, car aucun convive hormis mon fidèle ami ne peut imaginer qu'un 1947 ait cette verve là.

La fourme parfaite avec un pruneau fourré va donner de la noblesse au **Château Loubens Sainte Croix du Mont 1928**. Nous sommes aux anges. Le Loubens est expressif, chaleureux, d'une couleur divinement dorée. Mais ce vin est très simple. Et le **Château d'Yquem 1983** montre l'évidence de l'écart qu'il peut y avoir entre leurs deux structures. Ce 1983 est au sommet de son art, complexe, épanoui, de pur plaisir. Il est aidé par un dessert merveilleux, véritable propulseur de l'Yquem.

La séance des votes allait être passionnante, car pour beaucoup de convives, ces vins sont d'un monde nouveau. Ma fierté est de constater que neuf vins sur dix ont figuré dans les quartés des neuf votants. Seul le Mouton 1950 est resté sur le bord des votes, à cause de cette acidité que l'on n'arrive à ignorer qu'avec une expérience déjà certaine. Cinq vins sur dix ont bénéficié d'un vote de premier, ce qui est une autre

fierté. Mon grand plaisir est que l'Aloxe Corton 1947 ait été le plus couronné avec quatre votes de premier. L'Yquem 1983 a obtenu deux votes de premier, le Grands Echézeaux, le Chassagne Montrachet et le Puligny Montrachet recueillant chacun un vote de premier. Le vote du consensus serait : Aloxe Corton 1947, Yquem 1983, Puligny-Montrachet Henri Boillot 1959, Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1963. Mon vote a été : **Aloxe Corton 1947, Chassagne Montrachet Rouge Boudriottes Marcel Toinet 1972, Yquem 1983, Champagne Bollinger Grande Année 1985.**

Le service de Taillevent est légendaire. Il fut exceptionnel ce soir. Si l'on veut analyser ce que l'on pourrait améliorer, je vois deux pistes. La première est de faire remplir les verres à l'avance pour certains vins, avant d'être mis sur table, car on a vu que le Niersteiner et le Mouton se sont nettement améliorés dans la deuxième partie de la bouteille. Sept à huit minutes d'épanouissement dans le verre leur auraient fait du bien. M'en étant ouvert à Jean-Claude Vrinat, celui-ci m'a suggéré de le définir dès la séance d'ouverture des vins. Le deuxième sujet d'amélioration serait que le chef vienne sentir les vins une heure avant de passer à table. On pourrait ajuster des sauces ou des condiments à ce que l'on constate. Car la belle cuisine de Taillevent aurait été encore plus émouvante avec un ou deux ajustements. Faire un repas au restaurant Taillevent est un régal. Réaliser un tel repas avec une équipe aussi réceptive, attentive et motivée est un vrai plaisir.

L'hôtel **George V** organise depuis quelques mois des dîners littéraires associant la présentation d'un livre et la dégustation d'un vin, avec ses vignerons et les commentaires du directeur du Cinq, **Eric Beaumard.**

Le **Pol Roger 1998** pur Chardonnay est un champagne à la robe très blanche, à la bulle fine, active, qui a un gras surprenant car il pleure sur les parois du verre. Le nez est joli mais relativement discret. En bouche, c'est toute la définition des champagnes en pur Chardonnay. Etant adorateur de Salon, je vibre évidemment à ce champagne racé, peu dosé, qui m'indique que l'année 1998 est prometteuse d'un bel avenir. A l'apéritif, avec des copeaux de tourteau, c'est ravissant. Et, facteur qui ne trompe pas, c'est un champagne qu'on redemande, champagne de franche soif. Lorsque nous passons à table, je signale à mes voisins de bien observer le comportement du champagne avec l'huître, et c'est époustouflant de voir la densité et la longueur infinie que prend ce beau champagne, le sel du coquillage étant un multiplicateur d'intensité. Eric Beaumard a expliqué l'ajoute du thé vert sur l'huître, en raison du goût de foin du champagne. Et comme cela se passe souvent quand de brillants experts donnent leurs commentaires, en l'écoutant, je sentais le foin. Je percevais aussi en fond de bouche de la confiture de rose. C'était un aspect, complémentaire, de ce vin.

Le **Pol Roger Vintage 1998** est fait de Pinot Noir en plus du Chardonnay. Et là, tout change. La couleur est aussi très blanche, la bulle est plus lourde. Le nez est spectaculaire de densité. C'est intense, lourd, capiteux. En bouche, c'est presque du plomb fondu. S'il y a des fleurs blanches, du pain brioché, c'est d'éléments lourds qu'il s'agit. Alors, bien sûr, quand on lui associe la langoustine presque sucrée, au goût de délicat bonbon, il s'anime dans une direction. J'ai préféré quand il s'exprime sur le chou, car le chou civilise sa puissance intrinsèque énorme. Eric Beaumard a expliqué pourquoi la langoustine était légèrement sucrée, le vinaigre s'associant à du miel et pourquoi le chou avait tant mariné. Ce champagne est un vin de gastronomie, qu'on associera sans aucun problème à des recettes complexes. Un grand champagne vineux, goûteux, fort pour des joutes culinaires.

Quand arrive la **Cuvée Winston Churchill 1996**, curieusement, ma première impression est d'un champagne plus aérien, plus léger, voire même un peu aqueux. Mais quand la trace en bouche du précédent champagne s'estompe, on mesure la grandeur et la complexité de cette cuvée. Une subtilité, une race, une longueur. C'est noble. Patrick Noyelle, directeur général de Pol Roger, nous a expliqué pourquoi le nom de Winston Churchill a pu être associé à celui de Pol Roger. Il ne nous a pas livré la composition qui reste secrète. Eric Beaumard explique les incroyables complications de la préparation du bar pour coller au Pol Roger Winston Churchill, mais comme souvent, je vibre beaucoup plus sur la chair seule du bar, dans son intégrité (évidemment influencée par le fumet de ce qui l'entoure).

Je me lasse un peu de l'association du champagne rosé et de la tartelette aux fraises des bois. Cet accord est surtout fondé sur la couleur. Lorsque j'avais goûté le Dom Pérignon rosé 1990, j'avais envie de canard sauvage. Si ce **Pol Roger rosé 1999** est agréable, j'avoue avoir peu vibré.

Et la preuve vient du voyage en sens inverse. Car en buvant, après le rosé, le Winston Churchill et le Vintage, on voit que le rosé est d'une structure assez conventionnelle, que le Vintage est spectaculairement puissant et envahissant. Mais c'est la noblesse pure du Winston Churchill qui le place au firmament.

Ce soir, le charme des vins était indissociable du charme du lieu, du charme des propos d'une poésie rare d'Eric Beaumard, des choix culinaires d'un intérêt gastronomique majeur.

Les champagnes Pol Roger étaient d'une grande émotion. Leur présentation fut réussie.

Amicales salutations de François Audouze

On peut encore s'inscrire pour le dîner du **9 novembre**.

La prochaine séance de l'académie des vins anciens sera **le 22 novembre**. **C'est maintenant définitif**. Et le lieu est choisi.

Vous pouvez déjà m'adresser vos propositions de bouteilles.

Pour toute demande d'information, envoyez-moi un mail. Je vous en remercie.