



wine-dinners

2 novembre 06

Bulletin 199 – François Audouze - 1

[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)



Un vin plein de symboles : **Vega Sicilia Unico 1965**. C'est le plus grand vin espagnol, bu chez Pic, restaurant que j'adore, trait d'union obligé entre une vie parisienne et des séjours réparateurs dans le Sud.

Bulletin n° 199

76^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant le Pré Catelan. Dans le Sud, ma table d'hôte fétiche, un déjeuner de conscrits et un cocktail chez un grand caviste.

Le 76^{ème} dîner de wine-dinners se tient une nouvelle fois au **restaurant le Pré Catelan**. Je viens ouvrir les bouteilles vers 16h30 et je suis aidé par un sympathique jeune homme que je suppose être un sommelier. Je lui fais sentir les vins que j'ouvre, je lui donne mes consignes de température de stockage avant le dîner. Il s'intéresse. Il est efficace. Lorsque nous revêtrons nos habits de scène, mon costume cravate d'un côté, son vêtement de fonction de l'autre, je constaterai avec une amusante surprise que c'est le voiturier. S'il a l'amour du vin, je suis heureux qu'il ait eu ce plaisir. Le nez le plus surprenant de toutes les bouteilles ouvertes c'est le « Graves supérieures » que je situe dans les années trente. Un ami sommelier – un vrai celui-là - qui savait que j'étais là, venu bavarder avec moi pendant les ouvertures, en convient : ce nez appartient à un Suduiraut ou un Rayne-Vigneau sans qu'on exagère.

Embarras parisiens ou coquetterie féminine, les arrivées à ce dîner ne furent pas synchrones. La beauté de ma voisine me fera accepter son arrivée tardive avec un sourire béat. Elle annonce que nous ne sommes pas sept à table, car un invisible huitième convive sera l'ange gardien de ce repas. Imagine-t-il, ce futur habitant du 22^{ème} siècle, qu'un vin de plus de 110 ans son aîné aura peut-être fugitivement irrigué ses artères ? J'explique les consignes d'usage et nous passons à table, sous la jolie rotonde qui forme une avancée dans le joli bois qui entoure ce palais, cette petite folie champêtre.

Le menu préparé par **Olivier Poussier** et **Frédéric Anton** est fait de plats du menu, quasiment inchangés. Les adaptations n'ont concerné que le dessert délicieux, fait spécialement pour le vin le plus vieux. Voici ce que nous avons mangé, marqué par le talent de Frédéric Anton : **étrille préparée en coque, fine gelée de corail et caviar, soupe au parfum de fenouil / Girolles, juste poêlées, fine purée de céleri à la cannelle, petites fleurs de capucine et d'ail en tempura / Sole, cuite au naturel, glacée d'un jus de soja épicé, poêlée de germes de soja, mangue fraîche légèrement acidulée / Ris de veau**

cuit en casserole, petites girolles aux herbes fraîches / Agneau, le filet cuit à la plancha, pané de poivre noir et sauge, pomme de terre farcie d'un fondant de l'agneau épicé, jus gras / Bleu de Termignon, fourme d'Ambert, bleu des Causses / Fine tartelette aux mirabelles.

Le **Champagne Dom Pérignon 1993** est un vrai Dom Pérignon, un des plus sages de sa génération. L'un des convives est en admiration devant ce champagne délicat au parfum intense et suivra son évolution olfactive pendant toute la soirée, avec des étonnements de pleine admiration. L'étrille fait chanter le champagne en l'excitant sournoisement.

Le **Puligny Montrachet Les Chalumeaux Jean Pascal & Fils 1976** montre à cette assemblée qui compte de très fins palais, dont un professionnel du jugement des vins, combien l'âge embellit les vins de ce calibre. Ce Puligny est franc, généreux, doré dans sa gaieté, et ses composantes se sont gentiment ordonnées pour un plaisir naturel. Les girolles sont un compagnon de jeu idéal pour le Puligny, qui gagne de la longueur avec cette saveur fort lourde, dont le sucré délicat prolonge la rigueur.

Le **Gewurztraminer Hugel Réserve Personnelle 1983** a un nez époustouflant. On pourrait se contenter de son seul parfum, tant il est enivrant. En bouche, c'est un kaléidoscope remuant. Quel brio, quelle complexité, quel talent ! Ce vin est remarquablement construit, racé, et donne de l'Alsace la plus belle image qui soit. Sa jeunesse explose. La chair absolument goûteuse de la sole aurait suffi pour ce vin. La sauce trop vinaigrée obscurcit le paysage, et les petites complications latérales n'ajoutent rien. Ce plat eût dû être simplifié pour accompagner un Gewurztraminer de cette envergure.

Ah, que le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974** ressemble à ce que j'aime de ce domaine ! Comme souvent, voilà un vin qui ne veut pas séduire. C'est une danseuse de java, qui ne séduit pas mais conquiert. Alors, d'aucuns lui trouvent de l'olive, du thé, de la câpre. Je lui trouve cette trace salée qui est comme une signature du domaine. On pourrait ne pas être sensible à un vin déroutant qui reste une énigme. Toute la table l'a adoré. Manquant d'objectivité, accro aux vins de la Romanée Conti, j'ai succombé au charme de la danseuse, belle inconnue qui me snobe mais s'empare de mon âme.

Les deux Bordeaux rouges sont servis ensemble. Le **Château Gazin Pomerol 1953** a une couleur d'une franche jeunesse, un nez précis, dans la pure définition du Pomerol. Il offre en bouche un confort absolu. J'aime Gazin, j'aime 1953, je suis donc à mon aise.

Le **Château Cantenac-Brown, Cantenac 1934** ne met pas du tout à l'aise, car il va surprendre au-delà de l'imaginable. Il va montrer à quel point un vin peut se transformer dans le verre. Le premier contact est vieillot, légèrement acide, fatigué. Sentant ce qui va se produire, j'alerte mes convives. Et nous allons assister à une résurrection invraisemblable. Que tout le monde à notre table soit conquis par un vin qui aurait été immédiatement condamné par tout juge, est une surprise de taille. Il fallait avoir cette humilité que je recommande toujours, pour ne pas former un jugement trop hâtif. Cette erreur aurait eu pour conséquence de passer à côté d'un vin splendide, qui fut apprécié dans les votes.

Les connaisseurs de vins de la table ont eu la même surprise que moi : comment le **Château des Jaubertes, Grand vin du Marquis de Pontac, Graves supérieures, vers 1930** peut-il être aussi authentiquement sauternais. Il ne suggère pas, il impose cette puissance liquoreuse au charme rare.

Chacun se plaît tellement avec le Jaubertes que le **Barsac** illisible **vers années 1890 / 1900** sera beaucoup moins perçu. J'ai lu sur le bouchon **Château de Roumieu**. L'année, vers 1890, est confirmée par le goût. C'est un vin émouvant, que je fus seul à couronner d'un vote, car tout le monde avait en tête le goût du Jaubertes, si surprenant. La compréhension des sauternes qui ont « mangé » leur sucre est plus difficile.

Lorsque je prends en cave des vins en supplément, pour couvrir une défaillance, j'aime me faire plaisir. Ne sachant pas ce que donnerait le Barsac, j'avais pris un vin doux : un **Rancio Caves de Maury vers 1945** ou avant. Cette bouteille banale d'un litre cernée d'étoiles gravées dans le verre, a tant de charme, que j'ai décidé de l'ouvrir, malgré l'absence de besoin. Il fallait qu'elle fût bue sur un gâteau au chocolat. L'accord de ce rancio avec le gâteau au chocolat devrait être inscrit au patrimoine mondial de l'humanité. Comment décrire ce moment de pure folie où l'on ne sait pas si la griotte vient du vin ou de la tarte ? C'est de la jouissance pure, fondée sur des goûts naturels, sensuels, proches du divin.

Nous étions sept présents à voter pour neuf vins. Huit vins sur neuf ont eu droit à au moins un vote. Quatre vins eurent un vote de premier : le Grands Echézéaux, le plus couronné, trois fois, le Cantenac Brown 1934 deux fois, le Jaubertes vers 1930 une fois, ainsi que le Château Roumieu vers 1890 une fois. Le vote du consensus serait : Grands Echézéaux Domaine de la Romanée Conti 1974, Château des Jaubertes, Grand vin du Marquis de Pontac, Graves supérieures, vers 1930, Château Cantenac-Brown, Cantenac 1934 et Château Gazin Pomerol 1953.

Mon vote : **Château Roumieu, Barsac, vers 1890, Château des Jaubertes Grand vin du Marquis de Pontac Graves supérieures vers 1930, Rancio Caves de Maury vers 1945, Gewurztraminer Hugel Réserve Personnelle 1983**. Mon vote ne contient que des blancs ou des liquoreux, ce qui n'enlève rien à la valeur des rouges.

Le service du Pré Catelan est toujours aussi précis, l'équipe animée par Jean-Jacques Chauveau étant particulièrement motivée. Il serait souhaitable que certains plats soient « revisités » pour tenir compte de l'âge des vins, qui supportent moins bien la générosité gustative d'un talent exubérant. Mais Frédéric Anton a tant de justesse dans ses recettes que cette remarque est à la marge. Nous avons passé une soirée remarquable, sur des saveurs d'une belle justesse et des vins aux énigmes invraisemblables. La palme absolue des accords revient au Rancio associé au délicieux dessert au chocolat. Gourmands de tous les pays, unissez-vous !

Je repars aussi vite dans le Sud picorer un reste d'été. Je suis en train de marcher en forêt quand mon portable vibre. Un ami me dit : « nous sommes en catamaran, presque en face de chez toi, nous arrivons ». Le temps de dévaler les pentes que j'avais gravies, le catamaran est en face de notre maison, les amis arrivent, et un **magnum de Laurent Perrier Grand Siècle** permet de se raconter comment l'on va. Je suggère avec une insistance assez nette que la **table d'hôte d'Yvan Roux** serait plus agréable qu'un dîner dans leur cockpit spacieux.

Chacun s'habille dans le bateau, revient sans se mouiller jusqu'à la maison. Yvan m'ayant suggéré que j'apporte du vin, je le fais. Nous dégustons de fines tranches de Pata Negra avec un vin sans étiquette qui a pour seule mention sur le bouchon « mis en bouteille à la propriété ». La forme de la bouteille est impersonnelle. Le vin est doux, ce qui se marie à merveille avec le jambon. Il y a un peu de perlant dans le goût. J'aurais tendance à dire, risquons-le, qu'il s'agit d'un **Muscat de Lunel vers 2003**. Avec des beignets d'anémone de mer, l'accord est de grande classe.

Nous recevons dans d'immenses assiettes des oursins que nous mangeons avec un infini bonheur. Le **Rimauresq blanc, Côtes de Provence 2003** est évidemment très adapté à l'oursin. Mais je rêverais de trouver le vin qui se marierait avec le fort goût sucré des langues d'oursin. Un champagne Salon par exemple, et peut-être aussi un Gewurztraminer. Ce sera à essayer.

Sur des seiches décidément toujours parfaites, cuites dans leur encre, le **Chateaufort-du-Pape Paul Jean 1971** est absolument éblouissant. Il a une facilité de jeu, une ouverture d'esprit qui forcent le respect. Et avec la densité gustative de la seiche, c'est le partenaire absolu. Des amis se partagent du loup, je déguste une daurade royale, et le **Château Mouton-Rothschild 1987** est le partenaire idéal de ces belles chairs blanches à la personnalité forte. Nous sommes sur un petit nuage, comme ceux fort nombreux qui sont presque à notre niveau, tant nous surplombons la mer.

J'avais étonné Yvan et sa femme Babette en associant un Maury Mas Amiel de 15 ans d'âge avec leur fondant au chocolat. Ce soir ce sera le même dessert sur un **Rasteau Roméro 1999**, du pétulant André Roméro, bon vivant et joyeux homme qui signe un Rasteau de grande classe.

Nos amis qui étaient venus pour nous dire un petit bonjour sont repartis dormir dans leur beau voilier, émerveillés d'avoir découvert une table d'hôtes où les surprises, la générosité, la joie de vivre, les sourires, se cueillent en aussi grandes brassées que les tombereaux d'oursins que nous avons dévorés.

Notre groupe de conscrits se réunit une fois de plus dans un des grands cercles parisiens. Un **champagne Mumm 1985** montre à quel point l'âge embellit les champagnes quand ils savent ne pas vieillir. Une bulle active, un parfum de fleurs exotiques, et ce goût rare de liqueur de vieux fruits rouges qui enchante le palais. Nous passons à table, et voyant le menu composé à deux options par plat, je suggère que l'on

prenne le saucisson de Lyon et le mignon de veau. Je ne suis pas celui qui invite, mais comme souvent, on me charge du choix des vins.

Le **Château Carbonnieux blanc 2002** forme un couple avec le saucisson de Lyon d'un érotisme qui ferait de Pauline Réage la rédactrice d'une histoire d'eau de rose plutôt que d'une histoire d'O. Le caractère citronné, les agrumes secs du Carbonnieux jouent avec facilité sur la pistache du saucisson de Lyon qui a la chance d'avoir pour compère une pomme de terre intelligente.

Sur le mignon de veau, la sauce à peine groseillée, dosée d'un sucre délicat, se marie en un accord Lucullien avec le **Château Angélys 1989**. La légère sucrosité du vin est intégralement répétée par la sauce. C'est une symbiose magique. Le vin est éblouissant de sérénité, épanoui, avec ce côté doucereux que la sauce met en valeur. On reconnaît bien sûr le Saint-émilion dont je viens il y a peu de goûter 20 millésimes, mais ici, c'est la force de l'union qui transcende le vin.

Le **Château Cheval blanc 1990** est un vin qui impose le respect. Tout en lui appelle le recueillement. Le nez n'est pas imposant mais annonce une structure d'une trame noble. En bouche, ça démarre comme un bobsleigh : les premiers mètres sont tranquilles. Mais quand la vitesse est acquise, accrochez-vous ! Ce qui frappe dans ce vin, c'est une main de fer dans un gant de velours. Ce vin est d'une sérénité inébranlable. On peut dire tout ce que l'on veut pour le décrire, reconnaître sa densité extrême, mais il est là, serein, puissant, au bois joliment mesuré. C'est un immense vin. Le saint-nectaire et le reblochon surent se faire discrets pour qu'on s'extasie sans contrainte devant ce vin d'une race inégalable.

Sur un gâteau aux noix, un **champagne Laurent Perrier rosé brut sans année** est un compagnon reposant de fin de repas. On pourrait se dire que l'on a inscrit le mot fin à cette belle aventure. Mais un de nos conscrits, alors que la table avait diminué de moitié, tant des sexagénaires peuvent être encore indispensables à leurs affaires en cours, déclara qu'il avait soif. Un **Château d'Yquem 1987** répondit à sa question. Arrivé un peu chaud sur la table, il a transporté le petit cercle que nous formions dans un nième ciel de félicité. Je crois qu'on ne peut pas s'imaginer à quel point cet Yquem est parfait. Il y a en lui de l'abricot sec, du caramel, distillés avec intelligence. Pas une gorgée qui ne soit synonyme de plaisir. Nous sommes conscrits, donc cacochymes, mais qu'est-ce qu'on boit bien !

Signature du livre de Michel Bettane et Thierry Desseuve sur les plus grands vins du monde aux Caves Legrand. Beaucoup de grands vigneron sont là et sont représentés par leurs vins. Le livre est beau, riche d'anecdotes personnelles de ces observateurs éclairés de l'histoire du vin. Parmi les vins présentés, je n'effleure que quelques uns. Un **Pol Roger non millésimé** aimable. Un **champagne Philipponat Clos des Goisses 1996** qui demandera quelques années pour se civiliser mais montre déjà une personnalité rare, un **Château Grillet 2004** qui appelle de la gastronomie pour le structurer. Faut-il préférer **La Conseillante 2000** ou **2001** ? Je suis plutôt pour le 2000 quand autour de moi c'est le 2001 qui emporte les suffrages. Un **Marques de Riscal 2001** flatteur comme pas deux représente une forme de vin qui n'est pas dans mes recherches, même si je l'apprécie. Mon cœur balance pour le doyen des vins présentés ce soir, **Château Climens 1976**, leçon d'élégance et de maturité. Avec quelques amis nous finissons la soirée au bistrot d'à côté, conquis par le charme diabolique de jolies serveuses et d'un Clos des Goisses 1996 transfuge de la soirée, apporté par celui qui l'a fait.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. le numéro 201 paraîtra peut-être avant le numéro 200 qui se prépare dans les coulisses. Le 100^{ème} bulletin était un numéro spécial avec de beaux témoignages. Le numéro 200 fait le point sur les 76 dîners où l'on a bu des vins très beaux et émouvants, témoignages de l'histoire du vin sur 178 ans puisque le plus vieux vin d'un dîner est de 1828, et mis en valeur par le talent inégalable de grands chefs français.