



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Chambolle Musigny Les Charmes Fernand Griveley 1934** bu avec des amis passionnés de vin fut splendide, sans voler la vedette à Pétrus 1990...

Bulletin n° 204

Repas d'amis, présentation de Château Chalon, caviar en grande pompe et dîner de wine-dinners au restaurant Laurent.

C'est un pavillon de banlieue à l'orée d'une forêt. Le terrain est en friche car on y refait l'allée. Dans la maison, tout fleurit bon le vin. Les cartons de vins s'amoncellent et attendent d'être descendus en cave. Un peintre a fait de nombreux portraits de toute la famille et sur presque tous les tableaux, le sujet tient en mains un verre de vin. La cuisine étroite bruisse de mille mouvements car Laurent, qui nous invite, exécute avec minutie les recettes de son gros livre. Les effluves sont sympathiques. Laurent est cet ami que j'ai rencontré chez Marc Veyrat et que j'ai vu pleurer quand il a constaté que le vin qu'il avait apporté se montrait splendide. Un tel homme nous fera assurément une cuisine sensible.

On m'avait suggéré de ne pas apporter de vins « car il y a ce qu'il faut ». Mais j'en ai apporté, « pour le cas où ». J'ouvre mes bouteilles pendant que l'on nous sert un **champagne Pol Roger 1989**. La couleur est d'un jaune pur, sans trace d'ambre, la bulle est presque éteinte. On sent en le goûtant qu'il a beaucoup vieilli, sans avoir pour autant acquis ce qui fait le charme des champagnes anciens. Malgré cela, c'est un excellent champagne.

D'une bouteille de **Pol Roger 1934**, il ne reste que moins de la moitié. Que va donner ce champagne qui est au-delà de tout seuil de vidange ? Le champagne a une couleur de thé austère. La bulle n'existe plus et pourtant la langue est titillée par un perlant de bon aloi. Le nez est expressif et je trouve ce champagne extrêmement passionnant. Il est un témoignage encore vivant d'un beau champagne.

Un autre **champagne Pol Roger 1934** d'un meilleur niveau, d'une couleur plus claire, va accompagner un foie gras poêlé et des tranches de pomme. On ne peut pas juger du nez quand l'assiette est servie. Le champagne devient doux avec la pomme au goût très pur. Ce 1934 élégant, civilisé, est préféré par mes convives. J'ai un faible pour le plus blessé, plus sauvage, plus excitant.

Un magnum sans étiquette ni capsule est posé sur la table. Le vin est joyeusement doré. Le nez est expressif, dense, minéral et fruité. C'est un grand vin. En bouche, beaucoup de charme, d'expressivité, d'intensité. Personne ne trouvera qu'il s'agit d'un **magnum de Chablis Grand Cru Les Clos François Raveneau 1975**. Je m'en veux, car je l'ai souvent bu. La sauce d'une lotte au riz basmati est faite de fenouil, de réglisse et de gingembre. C'est avec cette sauce divine que le Chablis s'exprime le mieux.

La générosité de notre ami est sans borne, car arrive maintenant **Pétrus 1990**. La robe est belle, très dense, foncée. Le nez est assez discret mais annonciateur. En bouche, c'est comme l'hostie d'une première communion. J'avais déjà bu Pétrus 1990 au sein d'une prestigieuse verticale où il avait brillé. Ici, en

situation de repas, c'est le vin tel qu'on doit le boire. La finesse d'un tapis d'orient se mesure au nombre de points par mètre carré. Ici, c'est un riche tissu au grain le plus fin qui puisse s'imaginer. La trame de ce vin, sa consistance, sont exceptionnelles. On sent le sérieux du merlot, la rigueur du Pomerol, mais c'est tellement élégant que je suis, comme toute la table, frappé par la grâce et la longueur de ce vin de légende. Bien sûr, en le buvant, on est fortement influencé par le fait que c'est Pétrus. Et alors ! Pourquoi pas, si cela augmente le plaisir. Le poulet de Bresse fort bon laisse la vedette au vin, car ce n'est pas tous les jours qu'on boit un tel trésor.

J'avais apporté un **Chambolle-Musigny de Chonion négociant 1973**, parce que je crois beaucoup à ce vin au niveau parfait. Il y a autour de la table de très grands amateurs. Je voulais qu'ils partagent mes coups de cœur. Je suis ravi que le vin ait été compris. Tout le charme de la Bourgogne est là. Il y a des évocations de confiture de rose que je trouve ravissantes. Je me plais avec ces petits vins agréables, chantant un air bourguignon. Ce vin est un de mes petits régals.

Sur une côtelette d'agneau, un **Beaujolais choix de Pasquier-Desvignes 1967** est une joyeuse surprise. L'un de nos amis, un scientifique (il y en a beaucoup autour de la table), qui a donné à une époque de sa vie des cours d'œnologie, a trouvé beaujolais quand nous nous égarions en Bourgogne. C'est une belle prouesse car ce vin pinotait allégrement.

Le **Chambolle-Musigny les Charmes Fernand Grivelet 1934** est d'une sensualité exceptionnelle. C'est un grand et fringant bourgogne. Sur un filet de biche aux choux le **Pommard Charles Viénot 1947** que j'avais apporté fait un peu cuit, torréfié. Ce défaut est atténué par le gibier qui se plaît à son contact. Mais ce vin qui avait fait un long périple jusqu'ici avait souffert du voyage après avoir, sans doute, un peu gémé en cave.

A partir de ce vin, mon attention va se brouiller, même si je suis attentif, car la profusion de bonnes choses est extrême. Le **Pommard Rugiens de Bouchard Père & Fils 1966** est absolument superbe. Sa jeunesse est rassurante et ne sera pas contredite par le bambin qui suit. Le **Gevrey-Chambertin Claude Dugat 1999** est joyeux mais je serais bien en peine d'en dire plus. Il accompagne les fromages, comme le **Chablis Montée de Tonnerre Verget 1995**.

Sachant que ces amis ont tout bu, tout connu, pour les étonner, il me fallait du gros calibre. J'avais dans ma besace un vin dont je suis amoureux fou : **Côtes du Jura blanc Jean Bourdy 1942**, l'année d'une des plus grandes réussites de ce vin. J'ai évidemment vibré à sa perfection excitante, car ce vin fait partie de mes recherches gustatives. L'objectivité est abandonnée quand je bois ce Jura aux évocations sans limite.

Le **Château Suduiraut 1990** est une façon certaine de bien conclure un repas d'anthologie, mais on n'allait pas s'arrêter là, car un thé daté de 1989 constituait pour moi une découverte étonnante, un **Bas Armagnac Cépages Nobles Boingnières 1977** rappelle que les alcools d'Armagnac comptent parmi les plus fins. Un alcool de poire est le dernier drap qui bordera le sommeil d'une future nuit impénétrable. Tant de générosité, d'érudition sur le vin et le goût, ravissent l'âme. Il faut vite une revanche tant le feu de la passion de ces esthètes mérite d'être attisé.

A l'INAO, dans un hôtel particulier à la décoration luxueuse d'une autre époque, dans une salle vert et or dont le vert insistant, imprégnant, crée une atmosphère d'irréalité, les vigneron du Jura présentent leurs **Château Chalon**, et uniquement ce vin là, pour les années 1999, 1998 et 1997. Et puis ils se laissent aller à remonter les années jusqu'en 1947. Une des conditions pour accéder aux plus anciens est d'avoir goûté tous les plus jeunes. Comparer les mérites de Tissot, Macle, la fruitière de Voiteur, Durand-Perron, Courbet, Grand, Bourdy et autres vigneron est sans doute d'un grand intérêt pour les professionnels qui sont venus nombreux par curiosité, devoir de savoir, soutien et amitié. Pour moi qui n'ouvrirai sans doute jamais des années aussi jeunes, c'est plus l'occasion de butiner. Et je fais bien, car en passant des années qui m'inspirent à ces vins jeunes, je me plais à les aimer. Si l'âge convient à Château Chalon, la jeunesse est loin d'être réhivatoire. Mais un tropisme certain m'attire vers la table où Jean-François Bourdy présente les plus anciens présentés, que je connais déjà. Le **Château Chalon Bourdy 1958** est très plaisant, joyeux. Le **Château Chalon Bourdy 1955** que je vais ouvrir à un dîner la semaine prochaine est toujours aussi sûr, complet, parfait. Le **Château Chalon Bourdy 1952**, que j'avais déjà encensé lors de la fabuleuse dégustation de plus d'un siècle de Château Chalon me plaît au-delà de tout. Il est plus aérien, moins

vineux, et son élégance naturelle s'accorde à mon palais. Le **Château Chalon Bourdy 1949** d'une première bouteille me paraît un peu limité. Une seconde bouteille à l'ouverture d'une minute seulement m'apparaît beaucoup plus excitante.

Le **Château Chalon Bourdy 1947**, c'est le Château Chalon parfait, impérial de construction. Mais j'avoue un petit faible pour le 1952 moins typique. Dans la hiérarchie logique, le 1947 serait devant 1952. Ce sont des vins de pur plaisir qu'un Comté de 24 mois et un Comté de 15 mois mettent en valeur avec classicisme et pertinence. C'était un exploit de faire venir à Paris autant de vignerons du Jura pour présenter ensemble leurs vins. Beaucoup de sommeliers et gens de presse sont venus. Il fallait que cette promotion de vins merveilleux fût faite.

Ma fille cadette m'avait donné en cadeau d'anniversaire un « bon pour... ». Très souvent, ces « bon pour » se perdent dans l'oubli. Celui-ci ne sera pas perdu car il s'agit d'une paire de chaussures d'un bottier célèbre, préféré de la gauche caviar. Tiens, justement... Rendez-vous est pris au magasin, avec promesse d'un déjeuner. Création exubérante, travail de bottier, je prends deux paires dont une est mon cadeau. J'ai retenu une table. Ce sera au **restaurant Pétrossian** où j'ai « évidemment » retenu ma boîte de caviar. Nous profiterons d'une montagne de caviar Malossol, special réserve Persicus. Le caviar n'est bon que quand on en a trop. Le grain est gros, bien délié, d'un gris clair, et son attaque en bouche est d'une précision extrême. Le sel est élégant, l'iode enjôleuse. C'est un très grand caviar. Le lecteur attentif se demande sur quel vin ou quel champagne nous allons croquer ces précieux grains. Question facile ! Sur le **champagne Salon 1988** bien sûr. Une cave trop chaude sans doute a fait vieillir plus vite ce grand champagne et ce n'en est que mieux. Son vineux affirmé est absolument parfait sur le caviar. L'un et l'autre se prolongent. L'accord sera encore plus beau avec un plat que j'expérimente pour la première fois, un tartare de bœuf avec du caviar Sévruga. Car la tendresse de la viande apaise le choc de confrontation du Salon et du caviar. Pendant le repas je regardais mes pieds chaussés d'un cuir à la patine inimitable. Il est des samedis matin qui ne sont pas chagrin.

Le 77ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Laurent**, complice de ces dîners pour la 11ème fois. La belle table habituelle est préparée avec un soin jaloux, et Patrick Lair, partenaire actif des ouvertures de vins officie auprès de moi avec une minutie exemplaire. Les parfums du Suduiraut 1955 sont si puissants dans des arômes d'agrumes qu'après en avoir discuté avec Philippe Bourguignon, nous lançons un autre dessert, déterminé avec le chef pâtissier.

Le menu élaboré sous l'autorité de Philippe Bourguignon et le talent d'Alain Pégouret : **Rouelles de pommes de terre et pied de porc / Trompettes de la mort juste rissolées, crémeux d'œuf de poule et jaune coulant sur un sablé fin au parmesan / Saint-jacques et cèpes saisis à la plancha, jus aux fines herbes et purée d'ail / Épaule d'agneau de Lozère confite aux épices d'un tajine, haricots risina / Râble de lièvre rôti, sauce « royale » et tagliatelles / Vieux Comté / le dessert initial était : Mousseline peu sucrée de marrons ardéchois en mille-feuille croustillant, brisure de châtaignes grillées. Il fut remplacé par **une cuiller aux marrons et un feuilleté de dés de mangues au piment d'Espelette**. Cette solide cuisine fut intelligemment propice aux vins.**

Avant que n'arrivent mes convives, on m'avait fait goûter au bar une **cuvée spéciale de Duval-Leroy 2001** presque non dosée, que j'ai trouvée d'un grand agrément. Toujours au bar, les premiers arrivés ont préparé leurs palais avec un champagne Deutz. Après les consignes d'usage, nous passons à table.

Ma charmante voisine, seule femme devant dix hommes et peu intimidée de son infériorité numérique, adore le **champagne Ruinart « R » Brut NM** du fait de son équilibre harmonieux où la bulle active titille un goût expressif. Ayant porté un toast avant que l'entrée n'arrive, nous avons pu mesurer à quel point le champagne chante plus encore sur le pied de porc. Il prend une sensualité extrême.

Le **champagne Krug 1988** est d'un raffinement rare. Sa structure est d'une précision remarquable. Le plat de trompettes de la mort est une nouveauté très originale. L'œuf, qui n'est pas l'ami des vins, est bien domestiqué par le parmesan. Mais c'est surtout le champignon de belle texture qui fait briller le Krug, en l'allongeant élégamment.

Il n'est pas fréquent que l'on présente deux vins identiques dans ces dîners. C'est la générosité d'un convive qui permet cette comparaison. Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1988** avait à l'ouverture un nez beaucoup plus joyeux que le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1983**. L'écart était très net. Servi à table, la balance penchait encore pour les arômes du 1988. Mais en bouche, la maturité acquise par le 1983 le rend plus agréable. J'aime beaucoup plus le 1983 de mon ami que la belle rigueur classique du 1988. Mais la table n'a pas cette analyse. Les préférences s'équilibrent entre l'un et l'autre. La richesse et la profondeur du 1983 m'ont conquis. Car l'âge a donné une suavité qu'un convive rapproche de Barsac.

Le **Château Ausone 1966** se présente au nez d'une spectaculaire façon. Un fidèle convive dit qu'on pourrait ne pas boire tant le parfum enivre, procurant un plaisir complet. C'est assez éblouissant. Le **Château Latour 1er GCC 1952** a un nez nettement plus discret. En bouche, l'Ausone est délicieux, classique, très typé Saint-émilion. Mais c'est le Latour qui me transporte au septième ciel. Quel vin immense. Ce qui est intéressant, c'est qu'un vigneron ami présent à la table me dit qu'il préfère de loin Ausone. Mais quelques minutes plus tard, il révisera son jugement et conviendra de l'incroyable perfection d'un Latour qu'on n'attendrait jamais à ce niveau en considérant son millésime. C'est certainement l'un des plus grands Latour que j'ai bus. J'ai demandé au vigneron bourguignon de fermer les yeux en buvant Latour, en pensant à un Chambertin 1929. Si l'on admet de ne pas s'arrêter à la signature stricte du cépage, on a un velouté en bouche qui évoque les plus grands chambertins. L'épaule d'agneau est un compagnon idéal pour que ces deux bordeaux s'expriment bien.

L'Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1980 fait partie de mes bonnes pioches. L'année étant mauvaise en bordelais, on n'imagine pas aisément que ce vin puisse être bon. Or il l'est. Il n'a pas une palette sensorielle aussi étendue que des grandes années, mais il est rassurant.

La **Côte Rôtie L. de Vallouit 1966** est solide, confortable, avec un final en bouche joyeux. Ces vins ont un charme fondé sur la simplicité et la franchise. On en tire la quintessence avec le râble.

Quand on croque un morceau de Comté en prenant soin de bien le marquer de salive, le **Château Chalon Jean Bourdy 1955** fait exploser son goût de noix, pour un plaisir indicible dont je ne me lasserai jamais.

L'Anjou Rablay Maison Prunier 1928 est la curiosité absolue de ce dîner. C'est lui que je veux découvrir. Quel plaisir, quelle surprise, quel dépaysement. Ce vin fait partie de ma recherche. Car aucun Anjou de moins de cinquante ans ne peut approcher de près ou de loin de cette complexité gustative. Ce vin est d'une richesse rare, d'une subtilité sensuelle, d'une variété enthousiasmante et d'une longueur extrême. J'étais heureux. La petite cuiller au marron glisse bien sur l'Anjou.

Le **Château Suduiraut Sauternes 1955**, c'est le vin le plus rassurant qui puisse exister. Il a tout ce qui fait la grandeur de Suduiraut, une jeunesse insolente et un aplomb de marlou. Les agrumes dansent une farandole joyeuse. On est bien. Le piment d'Espelette délicatement dosé donne un joli coup de fouet à la mangue pour un bonheur parfait.

Tout paraît si naturel, facile, qu'on pourrait se demander si chaque repas ne devrait pas être comme celui-là. Les discussions sont animées, et la cérémonie des votes est une occasion de plus de constater à quel point les goûts et les préférences sont dissemblables. Sur onze vins, neuf ont figuré au moins une fois dans les quartés, ce qui est toujours sympathique. Six vins ont eu droit à un vote de premier. On sait que cela me plaît. Le plus couronné est de loin le Suduiraut 1955 avec cinq votes de premiers. Le Château Latour 1952 récolta deux votes de premier et quatre autres vins eurent un vote de premier : le champagne Ruinart, le Château Ausone 1966, la Côte Rôtie Vallouit 1966 et l'Anjou Rablay 1928. Le vote du consensus serait : Suduiraut 1955, Latour 52, Anjou 1928 et Château Chalon 1955.

Mon vote fut : **Château Latour 1952, Anjou Rablay maison Prunier 1928, Château Suduiraut 1955 et Côte Rôtie L. de Vallouit 1966**. Mon ami vigneron n'avait pas le même ordre que moi mais la même sélection de quatre vins, ce qui nous réjouit. Ce dîner de bonne humeur a réuni des passionnés. Chez Laurent, c'est toujours un succès.

Amicales salutations de François Audouze