



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



Bouteille de **Château La Gaffelière Naudes 1929**.
Je n'ai que de bonnes surprises avec les bouteilles anciennes de ce délicat Saint-émilion. Celui-ci, raconté dans ce bulletin, fut (à mon goût) le plus brillant des vins de la soirée.

Bulletin n° 210 c

Dîner d'amis autour des vins d'Alphonse Mellot, conférence à l'institut du goût, nouveau dîner chez Yvan Roux, trois sujets à lire sur le blog, et dîner de wine-dinners au Bristol, **avec une Romanée Conti**.

Les événements où le vin est un personnage majeur sont de plus en plus nombreux. Ce bulletin est émis maintenant selon un rythme hebdomadaire. Pour préserver votre envie de lire, il faut moins d'abondance. Ayant inclus tous les récits des 209 premiers bulletins, présentés en près de mille sujets différents sur mon blog, je vais vous demander de vous y reporter pour certains événements. Non pas parce qu'ils ne sont pas importants, mais parce qu'il faut que vous conserviez l'envie de lire ces bulletins. Je signalerai comment trouver les sujets sur le blog. Si vous avez un problème, n'hésitez pas à me demander comment le résoudre.

Avec seulement trois pages cette fois-ci, ce bulletin sera plus rapide à lire. Ceux qui en auront envie iront lire les autres sujets sur le blog où figurent de très jolies et nombreuses photos.

Voici un dîner passionnant dont le récit se lira sur le blog :

Dîner chez un ami avec Alphonse Mellot et ses merveilleux sancerras blancs et rouges, sur la cuisine d'un grand chef alsacien venu à Paris : Michel Orth, cuisinier à Brumath et auteur de livres sur la cuisine ancienne. Vins splendides et cuisine de rêve.

A voir sur le blog à la date du 26 novembre 2006 (sélection sur le mois, et choix du sujet)

Un autre sujet à lire sur le blog :

Conférence que j'ai donnée à l'institut supérieur du marketing et du goût, qui dépend d'un groupe d'écoles fondées ou dirigées par Alain-Dominique Perrin, l'ancien président de Cartier. J'ai fait goûter à ces jeunes élèves un vin ancien qui a plu.

A voir sur le blog à la date du 30 novembre 2006 (sélection sur le mois, et choix du sujet)

Un autre sujet à voir sur le blog :

Dîner dans le Sud à la table d'hôtes d'Yvan Roux, avec plusieurs vins du Rhône étonnants, dont un **Châteauneuf-du-Pape Les Olivets Domaine Roger Sabon 1971** et par ailleurs un **Mas Amiel Cuvée Charles Dupuy 1998** éblouissant.

A voir sur le blog à la date du 2 décembre 2006.

Adresse du dîner avec Alphonse Mellot et la cuisine inspirée de Michel Orth :

<http://www.academiedesvinsanciens.org/archives/905-Soiree-amicale-avec-les-vins-de-Sancerre-dAlphonse-Mellot.html>

Adresse du sujet sur la conférence à l'institut du marketing et du goût :

<http://www.academiedesvinsanciens.org/archives/906-Conference-a-linstitut-superieur-du-marketing-et-du-gout.html>

Adresse du sujet sur un repas amical à la table d'hôte d'Yvan Roux et de jolis vins :

<http://www.academiedesvinsanciens.org/archives/907-champagnes-et-vins-du-Rhone-en-bord-de-mer.html>

Voici maintenant la suite du bulletin sous sa forme habituelle.

Un dîner de wine-dinners se tient une nouvelle fois au **restaurant de l'hôtel Bristol**. C'est le 79^{ème}. Virginie, sommelière attentive, va faciliter une fois de plus le cérémonial de l'ouverture des vins. Un amateur éclairé canadien, qui vit aux Etats-Unis, est intéressé d'observer comment je procède. Les bouchons viennent particulièrement aisément, même si ce fut difficile pour l'un d'entre eux, collé au verre comme à la glu. Les odeurs sont encourageantes et je ne vois pas de problème saillant. La petite incertitude vient du Latour 1943 qui pourrait évoluer de diverses façons. Nous verrons. La Romanée Conti me semble nécessiter un peu plus d'oxygène. Comme son niveau est très haut dans le goulot, il faudrait élargir la surface. Comme j'ai pris depuis longtemps l'habitude d'apprécier le retour à la vie d'un vin en me fiant aux seules odeurs, sans boire le vin, on comprendra que c'est par pur dévouement que, Joe et moi, nous bûmes quelques gouttes de cette exquise Romanée Conti !

Les convives sont presque tous à l'heure et je donne les consignes d'usage sur un **champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997**. Je suis très agréablement surpris par l'élégance charmante de ce champagne qui évoque des fleurs et des fruits roses. Le dosage n'est pas excessif, et ce champagne joue exactement son rôle, de nous préparer à un repas de rêve.

Eric Fréchon a travaillé avec **Jérôme Moreau** à la mise au point d'un chef d'œuvre. Voici ce qu'ils ont imaginé et réalisé : **Royale de foie gras fumé, écume d'oseille / Noix de coquilles Saint-Jacques contisées à la truffe blanche d'Alba, gnocchis au jus de roquette et parmesan / Sole de petit bateau farcie aux girolles, sucs d'arêtes réduits à peine crévés au vin jaune / Faisane de foie gras, topinambour et truffe / Comté 18 mois / Stilton / Dégustation autour de la poire.**

Nous passons à table dans la merveilleuse salle à manger lambrissée d'une ellipse parfaite. Notre table centrale est belle. Les premiers petits amuse-bouches annoncent que la perfection est ici la norme car la bouchée de chamallow au foie gras est le premier indice du talent du chef, exposé ensuite sur des saveurs délicates. Le **champagne Dom Pérignon 1985** arrive sur une entrée que j'avais demandée, tant je l'avais aimée lors d'une récente visite. Cette combinaison de foie gras, d'oseille et de fumé insistant est extraordinairement troublante et vole la vedette au délicieux Dom Pérignon, tant l'énigme est excitante. Mais le Dom Pérignon est suffisamment civilisé pour se prêter à cette farandole gustative. Contraint d'être le Monsieur Loyal du plat, le champagne sophistiqué sait se tenir. Le **Corton Charlemagne Verget 1993** est un blanc typé quasi intemporel. Il est tellement rassurant qu'on ne peut lui donner d'âge. La truffe blanche n'est pas la plus explosive, c'est l'année qui veut cela. Et l'intérêt est ailleurs. C'est l'exquise sauce à la roquette (c'est la première fois que je la vois domestiquée comme cela), qui forme avec le bourgogne noble une association d'une provocation passionnante.

Le **Château Latour 1943** a une robe d'un rose soutenu, un parfum de grande race. En bouche, il mérite un soin attentif pour en saisir toutes les nuances. Son élégance, sa subtilité sont de grand intérêt. Mais on est attiré par le verre d'à côté. Car le **Château La Gaffelière Naudes 1929** fait vaciller toutes les certitudes. J'avais, comme souvent, fait un couplet enflammé sur l'année 1929. Et voici que ce vin, noir comme un 2003 sortant de fût, au nez de truffe, nous donne une perfection gustative presque irréaliste. Ce

vin est profond, lourd comme le serait un 1961, évoque un grand Cheval Blanc comme le 1947 que nous avons bu avec l'un des convives de ce soir, dont nous rappelons la mémoire avec émotion. Des convives qui aiment cuisiner disent qu'il serait impossible d'imaginer la jeunesse de ce vin tant qu'on ne l'a pas essayé. L'expérience d'une telle pétulance ne peut pas être crue si on la raconte. Il faut l'avoir vécue.

Le **Vosne-Romanée Les Genévrières Charles Noëllat 1969** est bu entre deux plats. Je l'avais ajouté pour le plaisir. Il y a autour de la table des amoureux des vins de Bourgogne. Ils sont comblés. Ce vin d'une grande année bourguignonne résume tout le charme troublant de sa belle région. Notre érudit canadien nous raconte que ce Genévrières a été acheté il y a treize ans par Lalou Bize-Leroy, l'une des grandes personnalités de la Bourgogne. C'est l'indice que le vin fait sur cette parcelle est de grande valeur. Notre verre le confirme. Le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Clair Daü 1961** était éblouissant à l'ouverture. J'en attendais beaucoup. Il est au rendez-vous. Et le contraste avec la **Romanée Conti, Domaine de la Romanée Conti 1974** est assez saisissant. Le Gevrey est d'une année divine. Il est assuré, confiant, déclinant le charme généreux de la Bourgogne. Malgré une extraction plus roturière, il s'exprime en gentilhomme à côté de l'empereur des vins, d'une petite année, au charme romantique. Tout est en suggestion dans cette Romanée Conti de grande race. On comprend avec ce vin ce qui fait la réputation de la Romanée Conti car la subtilité est extrême, et les évocations d'épices et de parfums sont innombrables. Il est claret en haut de bouteille, et j'eus la chance de déguster la fin de bouteille, très foncée sans avoir de lie. Cette concentration de saveurs délicates est un plaisir d'esthète. A deux dîners de suite, nous aurons eu deux mêmes vins : Latour 1947 et aujourd'hui 1943 et Romanée Conti 1967 puis aujourd'hui 1974. Cette conjonction est rare.

Pour les deux fromages qui vont suivre, j'ai appris à mes charmants convives le rôle primordial de la salive pour créer un accord gustatif parfait. Celui du comté avec le **Château Chalon Jean Bourdy 1955** est naturel. Cet exemplaire du 1955 que j'ai maintes fois bu est particulièrement brillant, avec une présentation civilisée remarquable. Toute la table est sous son charme. Le **Château Filhot 1986** est un vrai bambin. Mais c'est plaisant à ce stade du repas. Naturel, franc, il ne surprendra personne. En revanche, le **Château Rayne-Vigneau 1947** à la couleur d'un cuivre épanoui, au nez de coing et de mangue, est d'une insolente sérénité. C'est le presque sexagénaire à la séduction d'un Dom Juan. Il chante le chant du sauternes avec sérénité et passion. Les variations complexes sur la poire sont déroutantes pour lui. Il faut simplifier les desserts.

Les votes sont plus concentrés que d'habitude. Quatre vins ont eu au moins un vote de premier, dont quatre votes pour la Romanée Conti, trois pour le Gevrey Chambertin 1961, trois aussi pour le La Gaffelière 1929, et un pour le Vosne-Romanée 1969. Le vote du consensus serait Romanée Conti 1974, La Gaffelière Naudes 1929, Rayne Vigneau 1947 et Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Clair Daü 1961. Mon vote a été : **1 - Château La Gaffelière Naudes 1929, 2 - Rayne Vigneau 1947, 3 - Romanée Conti, Domaine de la Romanée Conti 1974, 4 - Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Clair Daü 1961**.

Le plat le plus extraordinaire est la « Royale de foie gras fumé, écume d'oseille » qui est à se damner. L'accord le plus excitant est le jus de roquette avec le Corton Charlemagne. Le talent d'Eric Fréchon, qui ne cesse de se confirmer, a permis à des vins de briller et à des convives conquis de s'extasier.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. J'ai évoqué à certains lecteurs le lancement d'une offre nouvelle de dîners, qui va permettre l'accès à des bouteilles de plus en plus rares. J'en parlerai dès que le projet, très séduisant, sera structuré.

Les prochains dîners de wine-dinners sont complets. Il reste des places pour le **22 mars**, et l'académie des vins anciens va bientôt organiser sa séance de printemps.