



wine-dinners

29 janvier 07

Bulletin 212 – 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)



Cette bouteille de **Château Mouton-Rothschild 1945** symbolise une nouvelle offre que je vais mettre en place, centrée sur une bouteille « phare » de l'histoire du vin. J'expliquerai comment avoir accès à de telles merveilles à ceux qui sont prêts à faire des folies, avant que l'explosion actuelle des prix des vins extrêmes ne les rende impossibles.

Bulletin n° 212

Visite journalistique de ma cave, crochet par les caves Legrand, adieu à mon cercle, pré-Noël, Royal Monceau avant la crise, Noël et re-Noël.

Tout cela avec des vins de rêve.

Une revue suisse adressée aux titulaires d'une carte de crédit très noire qui fait de vous un théorique roi de la Terre veut faire un reportage sur mes activités autour du vin. Un rendez-vous est pris avec une journaliste et une photographe, pour visiter ma cave. Elles souhaiteraient aussi me photographier dans un de mes restaurants familiers. Au même moment un américain de passage à Paris, qui m'a vu écrire sur un forum, souhaite me rencontrer. J'imagine que nous pourrions combiner un repas dans un des restaurants où j'organise mes dîners, avec mes visiteuses. Mais le TGV des journalistes a deux heures de retard. Nous ne pourrions pas nous rendre au restaurant. Je demande à cet américain totalement inconnu s'il veut me rejoindre dans ma cave et partager une belle bouteille sur des sandwiches. Il dit oui.

Les journalistes entrent dans ma cave où je réponds aux questions. Je prends la pose pour la photographe, et voici qu'un américain de l'Alabama qui ressemble à un gamin se présente avec sa ravissante petite amie et des sandwiches. Il erre avec des yeux émerveillés dans ma cave. On photographie l'ouverture d'un **Chambertin Pierre Damoy 1961**, le même que celui que j'avais offert à un autre journaliste lors d'un déjeuner chez Jacques Le Divellec. Il me fallait ouvrir un vin déjà ancien, qui puisse avoir une éclosion rapide, car on ne peut pas attendre, et qui s'épanouisse dans une atmosphère froide puisqu'il est bu en cave. Le Chambertin répond à ces exigences, car sa solidité lui permet d'être expressif, même dans ces circonstances. Pendant la conversation, j'entends que le jeune américain et la journaliste n'ont jamais bu d'Yquem. Est-ce un appel inconscient, je ne le sais. Un de mes collaborateurs est allé acheter des desserts. J'ai l'envie d'ouvrir une Yquem. Je vois, en errant dans les allées, une demie bouteille d'**Yquem 2002**. Il faut être fou pour ouvrir un vin si jeune et si pâle. Je l'ouvre. Mes compagnons de cave sont émus. Le vin est délicieux, avec des évocations de jeunes fruits verts. C'est énigmatique, troublant, tout en douceur végétale et je le trouve diablement intéressant. On est loin de la puissance exceptionnelle d'Yquem 2001. On est dans un registre plus romantique, plus floral, plus délicat. Il est évidemment moins bien noté par

les critiques, mais j'aime bien qu'Yquem explore aussi ces facettes là. Quand j'ai fermé les serrures de ma cave, je savais que de jeunes personnes avaient pris du plaisir en découvrant leur premier Yquem.

Je ne consulte pas toujours les messages sur mon portable. Aussi, sourire aux lèvres, j'arrive aux Caves Legrand pour une dégustation de vins d'Alsace. J'apprends qu'elle est annulée. Il y avait là le propriétaire de Château de Myrat qui faisait goûter son **Château de Myrat 2003**. Quel contraste avec l'Yquem 2002. On sent ici le poids des grains surmaturés, fous de soleil. Cette année riche a fait un vin lourd comme un sirop. Il me fait penser à Lafaurie-Peyraguey. Nous avons longuement parlé avec ce propriétaire sympathique. Son vin m'a plu.

Je fais partie d'un des cercles parisiens historiques. Constatant que ma vie me pousse beaucoup vers le Sud, je décide de démissionner. Avec le groupe sympathique dont je fais partie, je me rends au déjeuner hebdomadaire où j'étais peu assidu. J'offre à cette belle assemblée **Veuve Clicquot rosé 1985**. Quel beau champagne. J'avais le souvenir du Veuve Clicquot rosé 1964 bu en magnum qui m'avait fait, comme à mes convives, une impression extrême. Celui-ci est de la même trempe. Une couleur de rose jaune du plus bel effet, une bulle fine, discrète mais active, présente plus en bouche qu'à l'œil, et des évocations de fruits blancs jaunes et verts qui forment un ensemble délicat à la trace longue en bouche. Une salade de fruit est fort opportune et c'est avec les quartiers d'orange oints de sirop que le champagne s'exprime avec le plus de joie.

Noël donne lieu à des dîners familiaux qui démarrent avant l'heure. Ma fille cadette vient dîner à la maison avec son futur époux. Pour une fois, c'est à moi d'adapter mes vins au programme de ma femme. Sur des toasts au foie gras, nous dégustons **Château Haut-Brion blanc 1979**. La couleur a commencé à s'ambriquer légèrement. Le nez est distingué. En bouche l'acidité est forte. C'est surtout les agrumes, dont le citron, qui apparaissent. Le vin est évidemment plaisant, mais je reste un peu sur ma faim. Alors que son bouchon est impeccable et son niveau parfait, ce vin me donne l'impression d'avoir vieilli trop vite. Ses agrumes rappellent un peu ceux de l'Yquem 2002. Nous passons à table et le Haut-Brion se met à exister. Sur la coquille Saint-jacques juste poêlée, sur les poireaux saisis à la crème, et sur les racines de cerfeuil, le vin vibre, trouve une longueur qu'il n'avait pas. C'est un Haut-Brion blanc plutôt sec et discret qui ne marquera pas ma mémoire même s'il fut bon.

Tout cela n'est pas grave, car le vin qui arrive a de la générosité pour deux. Sur des pâtes al dente et un foie gras juste saisi, la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1986** est un vin impérial. C'est « le » vin parfait. Il a tout. Sa couleur est intense et dense, son nez est chaleureux et tend les bras. Et en bouche, le velouté est exquis, rehaussé par l'apaisante saveur du foie gras traité en douceur. Ce vin est tellement simple que c'en est presque insolent. Un vin que l'on n'arrêterait pas de boire tant il est extraordinaire. C'est incroyable qu'avec ce vin on ne se pose aucune question. Il est là, il est beau, il affiche une longueur rare, et tout y est intégré, ordonnancé pour donner le plus grand des plaisirs. Quel vin ! Sur le papier, un tel accord ne paraîtrait pas évident. Il le fut car le doucereux et le velouté se combinent sensuellement.

Pressentant sans doute qu'un liquoreux conclurait le repas, un fromage à pâte bleue bien crémeux arrive sur la table. Le **Château d'Yquem 1954** est d'une couleur particulièrement foncée, évoquant un thé fort ou du sucre fondu. Le premier parfum qui s'exprime est celui de l'ananas, suivi d'agrumes et de thé. En bouche, le vin est fort, caramélisé, et les agrumes s'ouvrent quand le vin s'aère. Je sens ce vin un peu fermé, un peu poussiéreux, de faible longueur, mais Yquem étant Yquem, très expressif. Et le coup de baguette magique vient des tranches d'ananas juste poêlées sur une trace de beurre et de vinaigre balsamique, nappées d'un fin coulis de mandarine. Comme si l'on avait réveillé les instincts les plus profonds de l'Yquem, il s'est mis à chanter sur l'ananas, et a trouvé une longueur qu'il n'avait pas. Magnifique Yquem qui fait partie des Yquem chauffés de soleil, cueillis tard, aux accents de 1921. L'avant Noël démarre bien.

Un ami écrivain du vin avec lequel j'aime partager de belles impressions culinaires invite quelques amis avec son épouse au **restaurant le Jardin du Royal Monceau**. Un banquier et un vigneron vont goûter comme moi les vins apportés par mon ami. Le menu élaboré par le chef **Christophe Pelé** est d'une grande précision : semoule de brocolis, minute de coques râpées de truffes blanches d'Alba / noix de Saint-jacques dorées, raddichio de trévis, pistou rouge / filet de bœuf Hereford rôti, foie gras poêlé,

gnocchi de betterave, parfumé de truffe noire et vinaigre de Pedro Ximenez / fromages / Bûchette noire aux amandes, fondant café, crème glacée au gingembre.

Dans cet hôtel où les décorations variées font un patchwork « à la » Garcia, le restaurant en forme de hutte conique de Samoyèdes supportée par de lourdes hallebardes napoléoniennes est un dépaysement total. On se croit embarqué dans une soucoupe extragalactique. Le **champagne Dom Pérignon 1995** est le meilleur moyen pour s'enfoncer avec délice dans les confortables fauteuils. Ce qui est fascinant, c'est la montée en régime de ce champagne généreux. Il est réglé comme un feu d'artifice : on sait que tout ira crescendo. Et la coque va évidemment lui tirer des accents de pur plaisir. Sa trace en bouche, lisible, limpide, est la signature de Dom Pérignon.

Le **Puligny Montrachet Domaine Leflaive 2003** a le côté rassurant de tout vin de ce remarquable domaine. Ce vin ne joue pas sur la puissance. Sa jolie expression, non encore totalement formée, est aussi très claire et lisible. Un beau vin de plaisir agréable déjà maintenant.

Après La Landonne 1986 d'hier, comment allais-je ressentir la **Côte Rôtie La Turque Guigal 1999** ? Il y a en effet un monde générationnel et gustatif entre les deux vins. On est ici dans la fougue de la jeunesse, avec le clou de girofle, le cassis, et cette brutalité fougueuse. Mais la viande goûteuse apprivoise tout cela. Et je profite d'un vin diablement jeune mais plaisant, à des lieues de la sérénité de La Landonne 1986, mais déjà plein de charme.

J'avais goûté avec mon ami le **Banyuls de l'Etoile 75^{ème} anniversaire**. Comme l'étiquette montre en très gros le chiffre 75, le reste étant illisible, nous avons fait l'erreur la première fois de croire que c'est 1975. En fait, c'est un assemblage de plusieurs années, qui montre à l'évidence qu'il y a des composantes de plus de 50 ans, qui améliorent la patine de ce vin. C'est absolument sensuel et je suis un passionné des Banyuls. Celui-ci est lourdement alcoolique, et sur la bûche au chocolat, il peut chanter à tue-tête.

Dans un restaurant assez désert puisque l'on est avant Noël, nous avons eu un choix de vins « à la française », du plus agréable plaisir. On sentait en filigrane une atmosphère de crise. La fermeture rocambolesque qui a suivi l'a prouvé.

Descendre en cave pour choisir les vins de Noël est toujours une grande excitation. Tant de choix sont possibles. Tant de bouteilles me tendent les bras. J'essaie toujours de tenir compte aussi des bouteilles qui doivent être bues. Je ne m'attendais pas à un tir groupé d'une perfection de ce niveau.

Sur des toasts au foie gras et du jambon pata negra, nous commençons par **Château Laville Haut-Brion 1948**. La bouteille n'avait pas d'étiquette. La capsule porte nettement le nom du château, et le bouchon est très lisible. Seule l'année est difficile à lire. Le 1 et le 9 sont clairs. Le troisième chiffre est plutôt un 4, et le quatrième est soit trois soit huit. J'opte pour 1948, car j'en ai. Le niveau est très haut dans la bouteille, proche du goulot, la couleur est d'un jaune d'or, avec encore le vert de la jeunesse. Le nez est précis, charmant, très pâte de fruit d'agrumes. En bouche, le vin est d'une précision rare. L'acidité est forte. Les agrumes sont nombreux. Ce qui fascine, c'est la complexité associée à une énorme précision.

Nous passons à table, car le vin a été prévu pour le premier plat. C'est une pomme de terre à la crème de truffe et aux abondantes tranches d'une belle truffe. Le plat évoque les produits de la terre et le Laville lui donne un caractère aérien. Il me semble que je suis en train de tenir en bouche l'accord de l'année. Car tout est d'une subtilité invraisemblable. C'est la pomme de terre dans sa pureté qui conduit le Laville à étaler la structure de ses agrumes. Nous nageons dans le bonheur d'un raffinement ultime. La longueur du Laville 1948 est inextinguible.

Ma femme a réalisé l'idéal que je demande aux plus grands chefs. Le filet de biche à la tendreté idéale est cuit sans sauce, dans son sang. Le navet est pur, sans aucune saveur accessoire. Et le **Château Mouton-Rothschild 1943** se fait biche quand il est bu avec la biche, et adopte une salinité intéressante quand il suit le navet. C'est un accord aussi éblouissant que le précédent. La bouteille à la jolie étiquette traditionnelle, sans les peintures qui ne commencèrent qu'en 1945 avec le fameux « V » de la victoire, a un niveau de mi-épaule. A l'ouverture, le bouchon fort imprégné avait une acidité vinaigrée. Mais je décelais dans l'odeur un fond de velours et de douceur qui promettait que le vin serait au rendez-vous. Et il le fut d'une façon

spectaculaire. Propulsé par la chair de la biche, ce vin précis, soyeux, a montré un équilibre, une définition pauillacienne parfaite qui impressionne. Il fait partie des grands Mouton que j'ai bus.

La tâche allait être plus dure pour le vin invraisemblable que j'avais choisi. Un négociant Lafite et Cie est installé à Bordeaux. Il a une succursale à Bruxelles. Et là bas, il a imprimé des étiquettes de « **château Yquem** » et non pas « Château d'Yquem ». Et il appelle son Yquem « grand vin ». En plus, il écrit l'année à la main « **cru 1921** ». Et cette bouteille qui a perdu beaucoup de son volume du fait d'un bouchon très rétréci est un sujet d'inquiétude. La couleur est belle, le nez est très agrume. Que va-t-il donner après avoir pris l'oxygène salvateur ? Le dessert consiste en des tranches de mangues juste poêlées sur une assiette, et des quartiers de pamplemousse sur une autre (comme à l'Astrance). Ces goûts très purs vont révéler la perfection de l'Yquem. Il est évident que c'est Yquem, et il est tout aussi évident que c'est **Yquem 1921**. Il a été embouteillé par un négoce belge comme cela se faisait. Et nous avons la pureté absolue de l'Yquem 1921, presque parfaite, car le niveau bas n'a pas affecté sa trame très précise. Un vin à la longueur infinie, au charme d'Yquem, mis en valeur par des goûts sans complication. Le caramel est un peu moins présent que d'habitude, car les agrumes révélés par les desserts sont éblouissants.

Il est impossible de classer ces trois vins tant ils sont différents. Ce qui me frappe, c'est que chacun fut la pure définition de ce qu'il devait être, même lorsque le niveau était signe de danger. Et la pureté clinique des recettes a favorisé les vins qui se complaisent de saveurs précises. L'accord le plus clair, c'est le Mouton 1943 sur la chair de la biche. Mais la pomme de terre crémée de truffe sur le Laville Haut-brion 1948, c'est d'un charme énigmatique renversant. Je n'aurais jamais parié que mes vins atteindraient ces niveaux de perfection.

Au déjeuner du 25, le jambon pata negra se goûte sur un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qui a **au moins trente ans**. Il a perdu près d'un tiers de son volume du fait d'un bouchon défaillant, et le risque est grand qu'il soit perdu. Il ne l'est pas, et l'on goûte même un fort agréable champagne à la bulle rare, mais dont le goût n'a pas dévié.

Sur des foies gras juste poêlés, j'ai pris l'habitude d'essayer des vins madérés. Ici, c'est un **Puligny-Montrachet Ph. Meunier 1949** à la couleur sans ambiguïté : il est madéré. Comme pour le champagne, j'ai le vin de secours, mais il n'y a pas de nécessité. L'accord est agréable et le vin aussi, même s'il ne faut pas en attendre des miracles. Après les vins blessés, pris en cave pour ne pas prolonger leur agonie, viennent des vins « normaux ». Sur un poulet de Bresse farci au foie gras, le **vin de l'Etoile Philippe Vandelle 1967** est un vin du Jura dont je suis un amoureux fou. Blanc très pur, au message très clair, qui donne en milieu de bouche une petite touche de pâte de fruit, il frappe par sa longueur et sa définition précise. J'aime ce vin qui m'entraîne dans des saveurs non coutumières. L'accord est beau, mais j'ai prévu aussi un **Château Léoville-Poyferré 1955** pour provoquer une autre sensation. Rouge assez léger, facile à vivre, très charmeur au nez, c'est un vin confortable.

La tarte Tatin accueille un vin qui va rejoindre mon Panthéon. On sait que j'ai un amour infini pour le vin de Chypre 1845. Ce **Madère mis en bouteille en 1875** que je possède depuis plus de 25 ans est d'une perfection invraisemblable. Lui donner 100 points Parker serait l'insulter tant il survole tous les goûts que l'on peut imaginer. Très lourd en alcool, il évoque le café, un bois tropical, quelques traces infimes de griottes ou ananas. Sa pureté, son intégration sont touchants. Il est très différent du vin de Chypre, qui est sans doute plus précis quand le Madère est plus sensuel. Imaginer que le bouchon provient d'un arbre planté avant 1800, que le vin a été récolté quand l'automobile et l'électricité n'existaient pas, et lorsque la population mondiale excédait de peu la moitié de la population de l'Inde d'aujourd'hui est renversant. Ce vin, émouvant pour tous, est une pureté gustative inouïe, au-delà de tout ce qui peut se faire de plus grand. Je n'ai pu m'empêcher de le finir le soir sur un reste de biche. Quelle belle façon de conclure les repas familiaux de Noël !

Amicales salutations de François Audouze

P.S. les photos de l'Yquem 1921 et son bouchon sont à :

<http://www.academiedesvinsanciens.org/archives/967-galerie-1921-Yquem.html>