



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:0141838046)

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

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



Cette bouteille de **Château Cheval Blanc 1961** commence déjà à faire partie des légendes. Un vin parfait, qui va s'améliorer encore dans les quarante ans qui viennent.

Bulletin n° 213

Préparation du réveillon, réveillon, et lendemain de réveillon. Dîner d'amis. Soirée littéraire avec Cheval Blanc...

Pour le réveillon de fin d'année, nous sommes dans notre maison du Sud. Des amis nous ont rejoints. Le 29 décembre est l'occasion de se mettre en train. Nos amis ayant eu la bonne idée d'arriver avec quelques produits rares, il faut commencer par entamer les truffes blanches d'Alba. Le **champagne Dom Pérignon 1998** est associé, pour se mettre en bouche, avec des petits toasts au foie gras. Je persiste et signe : le foie gras est l'ami du champagne. Notre palais étant en condition, ce sont des toasts frottés à l'ail et recouverts de lamelles de truffe blanche qui vont provoquer avec le Dom Pérignon un de ces accords qui me font vibrer au plus haut point. Nous avons la veille reçu des amis sur un **magnum de Laurent Perrier Grand Siècle** et du saumon fumé aux baies de genièvre. Je m'étais pâmé sur cette association, au point que mon ami m'avait dit : « mais, dis donc, tu as déjà eu la même extase », ce qui prouve que je suis constant. Là, truffe blanche, ail et Dom Pérignon, c'est une jouissance particulière, quand on se dit que rien ne peut être aussi bon.

Le plat qui suit est une barigoule, faite d'agneau de Sisteron, d'artichauts violets et pommes de terre, pour lequel la question « rouge ou blanc » me semblait devoir être tranchée en faveur du rouge. Et j'eus raison. Le **Vacqueyras Domaine de la Garrigue A et L Bernard et Fils 1970** est assez excitant et enjôleur. Je l'apprécie hautement, alors que ma fille, pour qui j'avais ouvert ce vin, connaissant son intérêt pour cette appellation, ne comprend pas qu'on puisse ouvrir un vin « vieux » de cette commune. Elle se fit plaisir avec un **Château Figiac 1988** effectivement spectaculaire, avec d'intenses notes de framboise lui donnant une élégance charmante. Le **Châteauneuf-du-Pape Pauljean propriétaire récoltant 1971** nous étonne tous par son caractère bourguignon. Seul le poivre insistant évoque sa région. Ce Châteauneuf intrigant ravit le palais.

Celui dont j'attendais le plus, le **Côtes de Provence Rimauresq rouge 1990** me déçoit. Je ne retrouve pas l'exubérance de ce vin souvent apprécié, qui aurait dû le placer en tête dans l'association avec le plat de sa région. Le classement de ce soir fut Dom Pérignon 1998, Figeac 1988, Chateaufort du Pape 1971. Si l'on devait classer mets ou vin, ce serait la truffe blanche sur un toast aillé qui devancerait le Dom Pérignon, car elle fut la plus belle truffe blanche de cette année. Le tour de chauffe est bien parti.

Le lendemain, donc le 30, déjeuner chez **Yvan Roux**, avec cette merveilleuse vue sur la baie de Giens et un combat de l'ombre et de la lumière, le soleil voulant percer les nuages pour faire briller la mer. Sur de solides tranches de pata negra jabugo cinq glands, un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle**. Le gras du jambon excite la bulle romantique de ce beau champagne. Les crevettes roses à l'ail se croquent avidement sur le champagne. Il fait soif et il faut une deuxième bouteille pour une brouillade d'oursins délicatement dosée, qui est merveilleuse sur le Grand Siècle.

Le **Vacqueyras 1970** a pris de l'ampleur depuis hier et accompagne des calamars cuits au parfum de pata negra avec une belle présence. Ce vin est naturellement bon. L'accord qui suit est un bonheur pur. Des cigalons, petites cigales qui ne grandiront jamais, comme les crevettes ne deviendront jamais langoustes, ont une chair intense, parfumée, qui s'accorde bien avec le **Château Rayas rouge 1992**, petite merveille de vin, meilleur que la réputation de son année. Ce vin est serein. Il est d'une définition pure. Et il rassure. La chair de la daurade rose aux gros yeux, daurade qui vit à moins trois cents mètres et se nourrit de crevettes, chair simple mais précise, s'accorde avec le Rayas. Le risotto au cigalon est moins en harmonie avec le vin.

Le fondant au chocolat trouve dans le **Maury Mas Amiel cuvée Charles Dupuy 1998** un écho exceptionnel. L'attaque du vin est en framboise et se poursuit dans une combinaison subtile de mûre et de cassis. Va-t-on tenir jusqu'au réveillon, c'est la question du jour, car des truffes nous attendent ce soir.

Le soir, quelques fines lamelles de poutargue pour se préparer la bouche, et j'ouvre un **magnum de Salon 1995**. Ouvrir un magnum de Salon est quelque chose qui ne me laisse pas indifférent. Ce champagne de très petite production, qui est massivement exporté, est très peu représenté en France. Un magnum est donc aussi émouvant que la pièce rare d'un collectionneur de timbres, qui la prend en main avec les plus grandes précautions. Nous commençons le dîner avec une soupe épaisse de lentilles où baignent de larges copeaux de truffe blanche. Et l'accord est subtil avec ce champagne très droit, direct, vineux, pur, tranchant. Vient ensuite un classique de mon épouse, adopté d'une recette du prince de la truffe, Bruno, la pomme de terre à la crème, couverte de truffes noires en lamelles. Le goût de ce plat est un hommage à la melanosporum. Et le champagne Salon chante à son contact, permettant à la truffe de prolonger sa trace en bouche à l'infini. Ce Salon 1995 a encore de belles années devant lui pour s'arrondir et se typer. Il est encore dans une phase « d'apprentissage » de sa trace dans l'histoire. De petites mignardises permirent de finir (presque) le magnum qui est décidément un format idéal pour savourer un champagne.

Le réveillon qui commence ne peut pas ignorer que notre ami a apporté une montagne de caviar beluga royal. Le reste du magnum de Salon 1995 permet de se préparer la bouche. La bulle n'a pas survécu mais le goût est intense. Quand arrive le **champagne Salon 1969** nous prenons conscience que nous grimpons de plus de trois étages avec ce vin exceptionnel. Le caviar est mangé pur à la cuiller. Pour certains c'est de la crème ou du pain beurre qui s'ajoute. Mais tout le monde revient forcément au caviar pur sur le Salon 1969 à la noblesse imposante. Le caviar est seigneurial. Sa salinité est d'une exactitude unique. Le Salon est vineux et sait résister à l'hypnotisme du caviar.

Le reste du caviar est « tartiné » sur des fines tranches de coquilles Saint-jacques crues pour accompagner un **Château Haut-Brion blanc 1966**. Tous ceux qui aiment juger un vin pour sa valeur intrinsèque resteront sur leur soif, car par un mécanisme rare dont j'aime être le témoin ou l'auteur, le Haut-Brion capte complètement les saveurs de la coquille et du caviar. Il n'est plus un récepteur neutre mais un miroir parabolique tourné vers la coquille. Il s'approprie le sucré de la Saint-jacques, et délivre des saveurs d'un équilibre inatteignable. Ce vin ne pourrait pas être le même sur un autre plat. Il effectue une synthèse du plat et nous propulse à des hauteurs infinies.

Le rôti de biche est cuit pour lui-même, dans son sang. Le sang est repris pour être mêlé à des copeaux de truffe noire. Une purée à la Robuchon adoucit le palais. Là-dessus, le **Chambertin Grand Cru Armand**

Rousseau 1999 est judicieux. Je le sens un peu torréfié, un peu café. Il y a du fruit, un bois discret, mais surtout une belle mâche. Ce vin est d'une précision rare. C'est un « vrai » chambertin. Avec la biche, c'est un bonheur. Sur un deuxième service de biche et une réduction de truffes plus sanguine, un **Ermitage Chave cuvée Cathelin 1998** ajoute de la puissance. On gagne en pétulance. Mais si le Chave paraît naturellement plus doué, je n'opposerais jamais les deux vins car ils représentent deux expressions qui réjouissent le palais. Je n'avais jamais bu aucune de ces deux icônes. C'est pour faire honneur à mon ami qu'il fallait cette découverte. Nous avons devant nous ce qui se fait de mieux dans le domaine des vins de référence, explosant de jeunesse.

Le dessert est composé de deux assiettes. L'une, de tranches de mangues poêlées, l'autre de quartiers de pamplemousse rose poêlés aussi. Le **Château d'Yquem 1948** au niveau dans le goulot a un bouchon d'origine, ce qui me comble d'aise. La couleur est d'un or marron d'une rare pureté. Le nez est tout simplement de pamplemousse. Et en bouche, il écrase de sa perfection tous les vins qui précèdent, quel que soit leur talent ou leur pedigree. J'ai eu l'heur de me souvenir d'une promesse que je m'étais faite. Nous avons un kumquat dans le jardin. Je suis allé prélever quelques fruits que je voulais confronter à Yquem. L'accord avec l'Yquem est irrémédiablement beau. L'Yquem s'accorde dans l'ordre avec le kumquat, puis le pamplemousse. La mangue ne vient qu'après.

Je voulais pour mon ami des vins extrêmement difficiles à trouver. Comment les classer ? Mon vote est : **Yquem 1948, Haut-Brion blanc 1966, Ermitage Chave 1998, Chambertin Rousseau 1999 et Salon 1969**. Je connaissais trop le Salon 1969, à la complexité folle, pour que je le classe au plus haut niveau. Et, à dire vrai, son côté militaire l'orienterait vers des plats de cuisine guerrière plus que sur le caviar. L'accord le plus sublime est celui du Haut-brion blanc avec les coquilles Saint-jacques crues. Il est suivi de peu par la sauce aux truffes avec le Chave Cathelin et par la peau des kumquats avec l'Yquem 1948. L'année 2006 finit bien et l'année 2007 commence bien. Mets et vins nous donnent l'envie – s'il en était besoin - de faire de 2007 une année rare.

J'avais prévu qu'un nouveau repas marque le premier janvier. Mais nous avons démarré très tôt les festivités, aussi la lassitude nous gagne. Nous finissons les truffes blanches avec des tagliatelles et les vins de la veille. Les vins sont toujours aussi brillants, l'Yquem restant absolument impérial. Le soir un agneau de Sisteron à l'ail et au thym, accompagné d'une purée Robuchon et d'une purée de céleri met en valeur **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986**. Ce vin d'une construction solide est serein. On se sent bien avec lui. Mon ami l'adore. Voilà une belle façon de conclure quatre jours de plaisir gastronomique.

Nous rendons visite à des amis partenaires de belote. Un **magnum de Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** est une bonne entrée en matière. Il est certain que le format du magnum donne à ce grand champagne une personnalité affirmée et un charme accompli. Sur un joli buffet aux saveurs variées, je suis stupéfait de la qualité de **La Mission Haut-Brion 1988**. Le nez est superbe, indiquant la noble race. En bouche je sens des fruits rouges et une douceur subtile. Je suis très surpris qu'un 1988 puisse atteindre cette qualité. Par comparaison, un aimable **Giscours 1985**, vin fort agréable, ne résiste pas, aussi c'est très vite que l'on revient à une nouvelle bouteille de Mission Haut-Brion 1988. Un **champagne Dom Ruinart rosé 1990** est un dessert à lui tout seul. Il chante dans le verre. Il s'est amusé de diverses expressions de desserts et a confirmé que 1990 est particulièrement réussi. Je n'étais pas du camp des gagnants à la belote. L'important était à table et dans nos verres.

L'hôtel George V a trouvé une très jolie formule en mêlant la présentation d'un livre à la présentation d'un vin sur la belle cuisine de **Philippe Legendre**. Ce soir, Olivier Barrot, journaliste critique littéraire et directeur de la revue *Senso* reçoit Alain Rey, le lexicologue qui dirige la réalisation du Robert. Il présente son nouveau livre. Erudition infinie sous l'habit d'un français moyen, étonnamment sympathique. Eric Beaumard reçoit Pierre Lurton qui présente Cheval Blanc.

Nous sommes accueillis par une coupe d'un **Champagne Laurent Perrier en magnum 1996**, fort agréable, qui se boit facilement. C'est un champagne de soif. Le menu va montrer une fois de plus le talent d'Eric Beaumard pour susciter des accords d'une précision extrême : escargots de la fontaine de Berne à la

bordelaise / sandre de Sologne rôti aux légumes d'hiver et au verjus / palombe des Landes façon bécasse / vacherin / blanc-manger à l'ananas confit, sorbet coco et citron vert.

Le **Petit Cheval 2000** a un nez qui montre immédiatement que ce n'est pas Cheval Blanc. L'année le rend vaillant et l'escargot le propulse à des hauteurs qu'il n'atteindrait sans doute pas autrement. C'est un vin intéressant, mais loin des performances de son royal devancier. Le **Château Cheval Blanc 1995** confirme que l'on entre de plain pied dans la perfection. Car ça, c'est un grand vin. Et ce saint-émilion est d'une incroyable sensibilité. On est très loin des visions modernes. C'est un vin authentique, contenu, mais précis, noble. Sur le sandre, c'est un régal. Voilà coup sur coup deux accords d'une intelligence rare. Quand on place devant moi la palombe traitée comme un gibier, je me demande si le **Château Cheval Blanc 1989** va soutenir le choc. Car la sublime chair est typée. Mais l'accord est lumineux. C'est un choix divin, d'autant plus que je ne l'aurais pas osé. Le vin est grand, d'une grande année. Il a la profondeur, la sagesse d'un vin bien formé. Pas d'extravagance, mais une noblesse sereine. Un vin idéal.

Il faut bien le vacherin pour résister au **Cheval blanc 2001** qui est tout le contraire du 1995. On est ici dans le modernisme, la jeunesse rugueuse, très loin de la fraîche prestance du 1995. C'est un vin à attendre, avec l'espoir qu'il s'arrondisse.

Je n'ai pas un amour fou de la noix de coco sur Yquem. C'est peut-être la seule réserve que je ferais à une cuisine éblouissante aux chairs justes. Le **Château d'Yquem 1999** joue un peu en dedans. Il n'a pas encore trouvé sa place. Son caractère assez aqueux, peu botrytisé, l'empêche de révéler la magie d'Yquem. Espérons qu'il la trouve un jour.

Pierre Lurton eut la gentillesse de rappeler à cette noble assemblée que nous avons partagé Yquem 1861 lors d'un dîner mémorable. Sa description du Cheval Blanc 1995 fut lumineuse et m'impressionna, tant on sent le talent qu'il met à diriger la destinée de ce grand vin.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Puisqu'il me reste un peu de place sur ce bulletin, je voudrais vous parler d'une **nouvelle proposition de dîners**, qui s'ajoute aux dîners traditionnels, qui continueront à leur rythme.

Il s'agit d'un dîner de 2 à 7 personnes seulement, qui partageront une bouteille mythique. Le profil du dîner ressemble aux dîners classiques : autant de bouteilles que de personnes, cuisine dans un restaurant étoilé, choisi parmi les plus grands de Paris. La différence est que je n'aurai qu'un seul interlocuteur, qui choisira lui-même le nombre de convives qui dîneront avec lui et moi. La date sera fixée avec lui. Ce qui est l'objet de sa décision, c'est le grand vin.

Le budget du dîner est calculé à partir du prix de la bouteille phare, le prix par personne décroissant très vite en fonction du nombre.

Voulant tester cette offre auprès d'un de mes amis, celui-ci me demande : « quelle sera ta première bouteille ? ». Je lui dis « **Mouton 1945** ». Je n'eus pas le temps d'en dire plus. Ce dîner est pris.

Les prochaines offres, que l'on trouvera sur le blog concernent les vins suivants : **magnum de Château Lafite 1900**, ou bien **magnum de Musigny Comte de Vogüé 1947**, ou bien **Pétrus 1928**. Ceux qui ressentent l'envie et ont le courage d'affronter ces mythes peuvent me contacter. Je leur expliquerai de quoi il retourne. Me contacter par mail.