



wine-dinners

[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)



Bouteille d'un **Extrait d'absinthe Pernod 68°** qui date d'avant l'interdiction. Elle a plus de 100 ans. Je rêve d'organiser une soirée littéraire, où l'on lirait Verlaine et Rimbaud en sucrant l'absinthe avec modération. Les lecteurs intéressés par cette soirée en l'honneur de la poésie peuvent me le faire savoir.

Bulletin n° 220

Repas d'amis, champagne à qui l'âge va bien, dégustation des vins de Bouchard P&F, colloque sur le verre et le vin, dîner à la Tupina, dîner à Yquem et brunch à Pichon Comtesse de Lalande.

Nous allons dîner chez des amis. J'apporte un vin que je voudrais essayer. Je l'ouvre. La profusion des vins préparés par mon ami nous fait oublier de le servir (un Volnay de Coche-Dury qui restera encore une inconnue). Le **champagne Jeanmaire 1982 Réserve Elysée Grand cru** est un champagne que je ne connais pas. Belle couleur, bulle peu active mais qui s'anime sur le palais, goût discret, peu agressif mais très plaisant. Très fruité et beau en bouche. Sur des toasts au foie gras, un grand plaisir. Le **champagne Roederer 1999** accompagne une mousse à la truffe d'un parfum rare. Il en profite abondamment, car c'est un champagne agréable et sans histoire particulière à raconter.

Sur un plat comme je les aime de pure cuisine bourgeoise où la viande blanche a cuit plus de douze heures et les pommes de terre plus de six, le **Château Léoville Las Cases 1976** brille de façon remarquable. Très au dessus de ce que l'année suggère. Le **Meursault Patriarche 1942** est une curiosité trahie par son âge. Sur les fromages, il s'adapte avec précision. Il est très gouleyant. J'ai du mal en revanche avec le **Gewurztraminer SGN Bernard Schwach 1997**, non pas à cause de la qualité du vin, mais à cause de sa jeunesse.

Le **Crillon des Vosges 2002, blanc moelleux de rhubarbe** est une curiosité. J'étais déjà au courant des farces de mon ami, aussi à l'aveugle, même si je n'ai pas trouvé la rhubarbe, j'ai reconnu que ce n'était pas du vin, alors qu'on pourrait facilement se tromper, allant vers un Pacherenc ou un Loire léger. Le **Rhum Clément 1976** est un rhum intense, typé, de grand plaisir. Conjuguer grande cuisine, bons amis et vins éclectiques, c'est la recette d'une belle soirée.

Je bois un **champagne Charles Heidsieck Brut millésimé 1985** qui est dans ma cave depuis pas mal d'années. La couleur est de miel clair, la bulle active, même très active. En bouche, c'est absolument charmant, et tout l'épanouissement des champagnes qui ont pris de l'âge s'expose. C'est remarquablement

agréable. Je me suis dit que l'on devrait laisser ces champagnes reposer pendant 15 ans, comme je l'ai fait, pour en profiter idéalement. Je l'ai partagé avec un ami propriétaire de plusieurs magasins de grande surface, qui a l'habitude d'acheter du vin. Il me dit : "ce ne serait pas commercialisable, mais qu'est-ce que c'est bon". Sur des toasts au foie gras, le bonheur se multiplie.

Comme chaque année, dégustation des vins de Henriot, Bouchard et William Fèvre à l'**hôtel Plaza Athénée**. Dès 11h30, ça sent le vin jusque dans les couloirs, car il fait chaud. Le succès de cette manifestation va grandissant, et il va falloir écarter les murs. Je suis guidé dans ma dégustation par Stéphane Follin-Arbelet, directeur général de Bouchard et Michel Bettane qui m'impressionne toujours autant par la justesse de ses commentaires. N'ayant pas un immense besoin de juger les 2005, qui seront buvables après ma mort, mon cerveau ne garde que quelques uns des signes de la générosité de notre hôte. Car seul Joseph Henriot et son équipe font déguster des vins de cette qualité à un public aussi nombreux.

Beune du Château Bouchard Père & Fils 1990 beau, charmant, au final mentholé élégant, puis **Beune du Château Bouchard Père & Fils 1949**, au nez splendide, à l'attaque chantante, et au final léger, aérien, follement sympathique, c'est un immense cadeau.

On me fait goûter la gamme des champagnes Henriot. Bien que la **Cuvée des Enchanteleurs 1995** soit un grand champagne, c'est la **Cuvée des Enchanteleurs 1964** qui retient toute mon attention et gagne mon vote. Il n'y a ni ballottage, ni deuxième tour de scrutin. Il est élu sans surenchère de programme. C'est un champagne de pure gastronomie, qui peut jongler avec toutes les saveurs. Intense, puissant, sensible, il est au sommet de son art.

Les blancs sont spectaculaires. Le **Montrachet 2004** est déjà chatoyant, mais c'est le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Bouchard P&F 2005** qui me séduit par son inventivité. C'est un vin créatif, un des plus beaux blancs que je connaisse. Les **Chablis Grand Cru**, aussi bien **Bougros** que **Les Clos 2005** sont de solides représentants de William Fèvre, cette grande maison de Chablis.

Ayant retrouvé des amis, nous grignotons dans le hall de l'hôtel, sur un **Beune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 2005** qui m'est difficile d'accès, car il est loin d'être encore structuré. Une chose est sûre, c'est que dans ce bel endroit très people, le souci du client est la dernière des préoccupations. Il y a beaucoup de choses à reprendre – si l'on en prend conscience – pour rattraper l'accueil et le sens du client du George V.

Après ce petit encas, départ pour Bordeaux où se tient un **colloque** sous l'égide de la Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine dont le sujet est : « le verre et le vin de la cave à la table du 17^{ème} siècle à nos jours ». Après une nuit champêtre à l'hôtel du Château d'Arche, c'est un brouillard fort sympathique qui nous prend dans ses bras, élément essentiel qui contribue à créer la magie du vin de sauternes. J'arrive au château d'Yquem, pour déposer les vins d'un futur dîner qui aura lieu dans ce lieu cher à mon cœur puisqu'il figure sur la première photo de mon blog. Avec Sandrine Garbay, maître de chais, je vérifie que le voyage n'a pas endommagé ces vins d'âge canonique puisque cinq d'entre eux sont d'avant la fin de la première guerre mondiale.

J'arrive dans le campus universitaire de Pessac. Les vignes ne sont pas bien loin. Après un repas symbolique dans une cafétéria universitaire, je fais un exposé sur le patrimoine des vins anciens et sa mise en valeur par la gastronomie. Cet exposé s'inscrit dans un programme où la part belle est faite aux universitaires, hommes de thèses, au grand savoir. Mais le savoir encyclopédique, aidé de plus en plus par les bases de données internet, manque parfois de vécu. Les sujets sont passionnants, et j'apprends beaucoup sur l'histoire des contenants et contenus. Les caves de vins anciens sont une préoccupation très tardive. Elles n'existaient pas il y a 150 ans. Nous nous rendons au Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB) et son Bar à Vin où l'on peut goûter, sur de goûteux canapés un **Château Cruzeau vin blanc d'André Lurton 2003**, un **Château Poujeaux 2002** et un **Château Berliquet Saint-émilion 2002**. Le blanc est fort goûteux et très rigoureux, les rouges sont encore trop jeunes et non encore assemblés à mon goût. Au sein de notre groupe, un anglais négociant de vins rares se présente. Nous avons souvent échangé sur la « toile ». Il a réservé à **La Tupiña**, restaurant célèbre de Bordeaux. Je suis tenté. Nous sommes trois autour d'une table de ce restaurant dans un quartier enchanteur du vieux Bordeaux. Le style brasserie est efficace, avec ses stéréotypes tels ce serveur pressé qui virevolte et vous rabroue si vous avez

l'impudence de créer un point d'inflexion dans son ballet par une question forcément inutile. La cuisine est roborative. Mes cèpes sont un peu trop cuits. La pièce de bœuf est magistrale. Les frites cuites dans la graisse d'oie participent à l'extension du domaine de la lutte entre mon abdomen et les vêtements qui devraient le contenir.

La carte des vins est fort mince. Nous choisissons **Grand Puy Lacoste 1995** et **Pape Clément 1988**. Le Pape Clément me paraît plat, sans imagination (il est sans doute dans une période creuse), ce qui par différence fait apparaître le Grand Puy Lacoste plus frais et expressif, même si sa jeunesse l'a empêché d'être expansif.

Avant de retourner à l'hôtel, je marche un peu dans le centre ville piétonnier. Si j'ai tendance à maudire l'aberration du tramway de Bordeaux (fabuleuse démonstration du délire humain), qui règle le transport de 2% des bordelais en faisant vivre l'enfer à 98% d'autres, force est de constater que des rues vides de voitures, c'est un plaisir rare pour un piéton.

Des conférences passionnantes sur l'histoire du vin et de son contenant se succèdent pendant toute la seconde journée et le point culminant fort attendu, c'est le **dîner au château d'Yquem**. Au soleil couchant, nous nous promenons autour de ce château emblématique, puis nous visitons les chais, guidés par les explications très claires de Francis Mayeur.

L'apéritif au château est un **champagne Veuve Clicquot rosé non millésimé**. Il tombe à point nommé après cette journée studieuse. Il y a quelques habitués d'Yquem, qui étudient l'histoire du vin et des vignobles, mais aussi beaucoup de nouveaux, qui vont boire ce soir leur premier Yquem. Six belles tables ont été installées dans le grand salon du château. A la mienne, j'explique aux premiers communiantes de ce divin breuvage comment profiter de cette inoubliable expérience.

Marc Demund avait cuisiné l'année dernière pour le dîner que j'avais organisé à Yquem autour d'Yquem 1861 grâce à l'amical soutien de Pierre Lurton. Voici le menu qu'il a préparé ce soir : noix de Saint-jacques rôties aux pistaches et jus de betterave / mignon de veau aux pétales de roses confits / fromages / blanc-manger aux pommes vertes et cristallines. Nous commençons par « **Y** » d'**Yquem 2000** au nez très riche, auquel l'âge commence à apporter une belle ampleur. Sa complexité est bien agencée. Il est agréablement joyeux en bouche.

Le **Château d'Yquem 2002** se place d'emblée à un niveau supérieur au souvenir et à l'image que j'en avais. Le nez est intense, de coing, d'ananas et d'agrumes. En bouche, c'est comme un bouquet de fleurs et de fruits qui vous tend les bras. Je suggère à mes compagnons de table de prendre un peu de sauce seule sur le plat du couteau pour constater que l'accord se fait merveilleusement bien entre la sauce du mignon de veau et ce délicat Yquem. La suggestion de rose est d'un raffinement abouti. Le **Château d'Yquem 1996** est coincé, fermé, comme cuit ou torréfié et me rappelle le 1986 qui était il y a dix ans dans cette même phase transitoire ingrate. Le 1996 s'associe bien au roquefort malgré une force excessive du fromage. Le dessert au coulis trop sucré ne lui convient pas. Je fais avec ma voisine une constatation fort intéressante : sur une infusion de verveine assez légère, l'Yquem 2002 prend des accents de thé et garde une très belle longueur. Le Yquem 1996 sur la même infusion se coince, refuse la cohabitation et devient comme du papier mâché, ce qui est bien la preuve qu'il passe par une période ingrate. Le **Cognac XO Hennessy** est pâle (je suis sans doute devenu exigeant), ce qui conduit à en user avec modération.

Au troisième jour du colloque nous sommes accueillis par May Eliane de Lencquesaing au **château de Pichon Longueville Comtesse de Lalande**. Elle avait poussé la gentillesse de suivre les conférences des deux premiers jours et m'avait fait l'honneur de m'expliquer, en aparté amical, les raisons de la vente de son domaine aux propriétaires des champagnes Roederer. Elle va continuer avec son dynamisme à gérer avec Gildas d'Ollone ce prestigieux château et à diriger son musée du verre, qui est la raison de notre présence. De brillantes conférences donnent des indications sur les caves des riches bourgeois des 18^{ème} et 19^{ème} siècles à Bordeaux et Paris. Dans leurs caves comme dans la mienne la part des vins doux de Chypre, de Sicile, du Cap et autres contrées est fort significative. Il s'agissait de caves très éclectiques qui ne se limitaient pas aux vins de transport facile avec les moyens de l'époque. Le colloque se termine dans la joie, par un buffet debout, après la visite du musée, sur un **Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1993**

servi **en magnum**, vin d'une petite année qui a maintenant acquis un bel équilibre et une éloquente intégration qui modifient sensiblement l'analyse de ce millésime, car on le boit avec plaisir.

J'ai rencontré des gens charmants, comme ce spécialiste en radioactivité qui ausculte les bouteilles antiques pour les authentifier, comme tous ces universitaires, chercheurs, professeurs, recteurs, directeurs, ravis de parler avec des personnes n'appartenant pas à leur microcosme. Grâce à la générosité des sponsors, dont Yquem et Pichon Comtesse, nous avons été royalement traités. Un soleil printanier comme il n'en existe qu'à Bordeaux a mis une touche complémentaire pour faire de ce court séjour studieux un souvenir durable.

Tous les deux mois, notre petit groupe de conscrits se retrouve dans un grand cercle parisien. Le **Moët & Chandon non millésimé** qui a une bonne quinzaine d'années confirme une fois de plus que ces champagnes sont faits pour respirer longtemps l'atmosphère des caves. L'âge leur va bien. Un **champagne Laurent Perrier non millésimé** beaucoup plus jeune a de l'agrément, mais moins d'expressivité, ce qui est lié à un manque de maturité.

Le **Château La Conseillante 1986** est un pomerol accompli. Le nez est serein, et en bouche, tout est assemblé d'une intelligente façon. On se sent bien avec un tel vin. C'est d'un remarquable confort car des vins plus jeunes ne peuvent pas offrir cette sérénité. Il y a bien sûr l'ascétisme rigoureux du pomerol, mais agréablement civilisé. Le **Château Lafite-Rothschild 1986** a un nez très boisé. En bouche, le bois est rude, assèche toute expression, entrave le calme et la rondeur que l'on trouvait avec le pomerol. C'est que le vin venait d'être ouvert au dernier moment. Quand il a reçu son oxygène indispensable, il s'est mis à chatoyer comme on attendait qu'il fit. Et l'on perçoit alors la richesse de la trame de ce vin précieux. Un **Pommery sans année** conclut un déjeuner animé où, comme il est d'usage, nous reconstruisons un monde qui n'attendait que nous.

Amicales salutations de François Audouze

P.S **académie des vins anciens du 29 mars**. Voici les vins que nous boirons : *Franc Clos des Jacobins 1921 - Château de RICAUD 1924 Sauternes - Jurançon, mise Nicolas 1929 (niveau TLB) - Meursault Charmes Maison Bichot 1933 - Château de Bensse 1933 Médoc - Bourgogne Clos du Roi 1933 - Frontaillac 1935 (rouge) H. Cuvelier et fils - Richebourg Charles Noëllat 1942 - Château La Pointe Pomerol 1945 - Vray Canon Boyer Vacher 1947 - Vega Sicilia Unico 1948 - Beaune-Cent-Vignes Jessiaume Père & fils 1949 - Rivesaltes Lacassagne vers 1950 - Champagne Alfred Gratien 1953, crémant, niveau LB - Château La Pointe Pomerol 1953 - Hermitage blanc Chante-Alouette Chapoutier 1955 - Château Loubens 1959 - Château La Grâce Dieu Les Menuts 1961 - Château Fontaine Montaiguillon Saint Georges Saint Emilion 1964 - Gewurztraminer vendanges tardives (sec) 1964 - Château Carbonnieux (blanc) 1965 - Anjou rosé moelleux domaine de Bablut 1966 - Auxey-Duresses Bégin-Colnet 1967 - Champagne Mumm 1969 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970 - Champagne Moët & Chandon 1973 en magnum - Château Ausone 1975 - Sancerre Gitton Blanc Les Romains 1976 - Château Haut-Brion 1978 - Riesling Vendanges Tardives Hugel 1981 - Sancerre Gitton Blanc Galinot 1982 - Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983 - Champagne Bonnaire blanc de blancs 1985 - Champagne Bonnaire blanc de blancs 1985 - Champagne Delamotte en magnum.*

Nous sommes trente. Il est encore temps de trouver une place à cette séance, si l'on se manifeste à réception de ce bulletin.

Le prochain dîner où l'on s'inscrit est le **26 avril**. Pensez à vous inscrire.