



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 de **Château La Mission Haut-Brion 1926**. Alors que 1926 est pour Haut-Brion l'année la plus extraordinaire, on verra dans ce bulletin que La Mission 1929 a dépassé ce vin splendide.

### Bulletin n° 224

Suite et fin du magique dîner au restaurant de Guy Savoy, table d'hôtes d'Yvan Roux, le susdit reçu chez nous, dîner au Chapon Fin à Bordeaux

Nous reprenons le récit commencé au n° 223 du dîner au **restaurant Guy Savoy**, dont je rappelle le menu : **petits toasts au foie gras et tranches de parmesan / coquilles Saint-jacques « crues-cuites », pommes de terre et poireaux / papillote de volaille de Bresse / soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes / côte de veau rôtie, légumes braisés au jus / saucisse lentilles à la truffe / stilton et bleu de Termignon / pommes Maxim's miel, dés de mangue et pamplemousse rose.**

Nous avons déjà bu le champagne Salon 1982, le champagne Pol Roger 1921 et le Château Laville Haut-Brion 1945. Nous passons maintenant aux rouges.

Le **Smith Haut-Lafitte 1947** avait le plus beau nez à l'ouverture. Le nez maintenant épanoui est généreux et de forte personnalité. Sa couleur est très jeune, d'un beau rouge dense. En bouche, c'est une réussite assez extraordinaire. Je le place volontiers au niveau des premiers grands crus classés. Il convient de signaler qu'avec des méthodes traditionnelles, on a pu, sur ce terroir, faire un vin de première grandeur. Velouté, riche, emplissant bien la bouche, de belle longueur, c'est un vin presque parfait. Dame Nature, avec les hommes et les moyens de l'époque, a fait une réussite exceptionnelle pour ce vin. C'est un bon signe de la justesse du choix d'investissement de la famille Cathiard à laquelle j'ai pensé en le buvant.

Après ce parcours sans faute, comment allaient se comporter les vedettes de la soirée ? Le challenge était difficile. On me sert en premier le **Château Mouton-Rothschild 1945**. C'est le premier que je bois. J'en ai en cave, mais c'est l'occasion d'ouvrir qui manquait. Il m'aura fallu des années pour trouver quelqu'un qui partage des vins du même niveau. L'émotion est intense. Dès la première seconde, c'est le nirvana. Il est impossible de décrire pourquoi. Je suis comme Bernadette Soubirous cherchant du bois dans la forêt. Dans ce vin, tout est en place, sans le moindre défaut. Le plaisir est pur. C'est la définition de l'absolu. Il

n'y aurait rien à changer, mais comme devant une forme parfaite, issue du génie de Praxitèle, on est incapable de définir pourquoi elle est parfaite, mais on sait qu'elle l'est. Ce vin est à placer au dessus de Cheval Blanc 1947, dans un registre très différent, et je bois chaque goutte comme la récompense de ma passion de collectionneur. La soupe légendaire de Guy Savoy s'accorde bien, et on la déguste avec joie. Mais le projecteur se fixe sur le vin, car il n'y a pas plus beau que ce bijou parfait.

Ayant eu de grandes frayeurs à l'ouverture du **Château Lafite-Rothschild 1868**, avec cette odeur de viande qui ne s'estompait pas et même s'amplifiait, j'avais une grande appréhension. Le vin m'est servi, je le hume. Miracle, l'odeur est belle. On sait bien sûr que la proximité d'un plat influence le parfum d'un vin. Et là, c'est ce qu'il fallait car le veau tout proche de mon nez supprime au vin toute odeur de viande. Il la capture. Et c'est spectaculaire. Je goûte donc un Lafite 1868, vin préphylloxérique, en retrouvant dans mes repères ce que ce vin doit être. Je retrouve des inflexions du Gruaud Larose 1869 (ou 1868, date imprécise d'un ou deux ans) que j'avais découvert il y a environ dix ans. Je retrouve des parentés avec des vins de 1870, Mouton et Latour. On capte ce que ce vin doit être, avec un peu de fatigue, mais beaucoup de charme, car ce vin est très vivant. Il est assez évident qu'il faut se dépêcher de boire les vins de cette époque, car il ne sert plus à rien de prolonger cette fin de vie. Le vin nous a plu. Il a progressivement retrouvé son odeur de viande. J'y pense, en écrivant ces mots, et la raison est évidente : il a retrouvé son odeur de viande quand les assiettes ont été retirées. Le miracle de la symbiose s'était envolé.

Le **Charmes-Chambertin Joseph Drouhin 1947** est un vin de plaisir. Il provient d'une cave extrêmement saine que je ne connais pas mais dont j'ai beaucoup de vins, tous parfaits. Si l'on se souvient de mon amour pour les Nuits Cailles Morin 1915, il s'agit de vins de cette même cave. Eric Mancio venu nous rejoindre, talentueux sommelier qui a commis un beau livre, s'extasie avec moi devant le naturel joyeux de ce vin au charme (je n'y peux rien, c'est son nom) franc et pur. Belle plénitude en bouche et belle longueur sont ses caractéristiques. Avec un plat issu du même milieu social, la saucisse aux lentilles, le vin fait un succès, que dis-je, un triomphe.

Les deux fromages délicieux s'accordent bien au **Vouvray « le Haut Lieu » Huet 1947**. Ce millésime est au Huet ce qu'il est pour Smith Haut-Lafitte, l'expression d'une réussite. Sa palette aromatique est infinie, et le Termignon le lui rend bien. Je dirais tout de même que ces vins kaléidoscopiques ne sont pas de mes favoris, car sous l'exposé coloré, je sens un certain manque de complexité dont le vin suivant allait être un révélateur.

Le **Château d'Yquem 1891** au bouchon d'origine a une couleur de thé. Pas de trace d'orange dans cette couleur. Le nez est assez discret en apparence, car il a une profondeur assez incroyable, où les agrumes les plus fins s'exposent à profusion. Je suis très familiarisé avec les grands sauternes anciens qui ont perdu de leur sucre. Cela ne me gêne pas, car on découvre d'autres subtilités. Avec les dés de mangue et les pamplemousses roses, cet Yquem est sensible, extraordinairement complexe, et tellement bien installé en bouche. C'est un plaisir pur comme en dégagent de vieux portos, la force en moins, mais l'équilibre aussi généreux. La longueur de ce vin est infinie, et se prolongera dans ma mémoire et mon palais pendant plus d'une heure.

Nous sommes six à voter et les votes de numéro un se concentrent sur deux vins : Mouton 1945 avec quatre voix et Laville Haut-Brion 1945 avec deux voix. Tous les votes de premier sont pour une seule année, c'est rare. Tous les vins auront au moins un vote de un à quatre, sauf le champagne Salon 1982, pour une raison qui tient à sa mémoire dans le temps. Il est une heure du matin quand on vote, et le Salon est apparu cinq heures avant. C'est aussi de loin le plus jeune. Le vote du consensus serait : 1 – Mouton-Rothschild 1945, 2 – Laville Haut-Brion 1945, 3 – Yquem 1891, 4 – Charmes Chambertin 1947 ex aequo avec Pol Roger 1921.

Mon vote est : **1 – Mouton-Rothschild 1945, 2 – Yquem 1891, 3 - Laville Haut-Brion 1945, 4 – Champagne Pol Roger 1921.**

J'ai fait en aparté un quarté pour les plats : les coquilles Saint-jacques, puis le dessert délicieux et exactement adapté à l'Yquem, la soupe d'artichaut qui est un must, et la côte de veau rôtie. Quelques détails montrent le sens du service poussé à un niveau absolu par Guy Savoy et son équipe. Nous avons pour nous seuls Julien, jeune sommelier et Grégory pour le service des plats, ainsi qu'une personne en

coulisse pour l'acheminement et la dernière présentation des plats. Les verres, déjà présents sur table, portaient sur le pied une pastille avec l'indication de chaque vin pour faciliter le repérage des odeurs en fin de repas dans une forêt de verres. Enfin Eric Mancio nous a fait le plaisir de venir commenter quelques vins. Des attentions comme celles-là sont exceptionnelles. Nos vins les méritaient.

Il y avait ce soir quatre vins de mon ami américain et cinq vins de ma cave. Des vins légendaires ont été bus dans un cadre familial et amical. Nos fils et proches ont profité de nos collections de vins. Nous nous sommes promis de nous revoir deux à trois fois par an pour boire les plus belles pièces de nos collections. Ce repas inoubliable est un des plus émouvants de ma vie.

Après cet événement majeur, le repas du dimanche de Pâques se tient à la **table d'hôtes d'Yvan Roux** dont nous devenons des habitués. Le repas se fait au **champagne Laurent-Perrier Grand Siècle**, champagne joyeux, qui se boit avec une rare facilité. Le jambon Pata Negra le rend doucereux. Des têtes d'araignées regorgent de chair désossée que l'on déguste avec des asperges et des sauces typées. Les petites langoustes sont goûteuses, la salade est bio. Un beau Saint-Pierre se mange avec des épinards et du Pata Negra. La Glace vanille est coulante à souhait et le soufflé vanille réussi. Par une journée ensoleillée, ce festin pascal a des allures de grandes vacances.

Trois jours après, Yvan Roux et son épouse viennent à notre maison du Sud avec des tombereaux d'oursins. J'apprécie le **champagne Pommery 1987**, auquel sa belle maturité donne une patine avenante. Il réagit beaucoup mieux sur des toasts au foie gras, alors que le **champagne Salon 1988** brille de sa jeunesse sur les oursins. Yvan ayant apporté des cigalons dont je raffole, ils sont grillés et accompagnés d'un **Châteauneuf-du-Pape Château la Nerthe 1974** particulièrement goûteux. Je ne cessais de me dire à quel point ce vin respire la Bourgogne pourtant lointaine, débordant de subtilité. Est-ce le même vin que la Nerthe avec un « h » ? Je ne saurais le dire. J'ouvris mais un peu tard un **Château Figeac 1988** qui me plaît toujours mais n'eut pas aujourd'hui l'épanouissement qu'il eût fallu pour lui permettre de briller.

Peu après, je prends la direction de Bordeaux pour retrouver mon ami américain après sa semaine de brillantes dégustations. J'ai noté les vins qu'il m'a énoncés, car c'est assez incroyable. On aura en consultant cette liste une idée soit du lieu, soit des compères de table. Je le laisse deviner.

Le lundi : magnum de Dom Ruinart blanc de blancs, Haut-Brion blanc 1978, Bouscaut blanc 1947, Ausone 1945, Taillefer 1945, Château Margaux 1924, Pichon Comtesse 1924, Latour 1924, Vouvray Huet 1924, Château d'Arche 1921. La quasi totalité des vins étaient offerts par mon ami, qui poussa le raffinement jusqu'à offrir à ses invités des cigares cubains de 1921. Le mardi, champagne Billecart-Salmon, Domaine de Chevalier blanc 1987, 1977, 1967, château Bravet 1947, La Gaffelière 1967, Domaine de Chevalier rouge 1957, 1947, 1937, Château La Respide 1917, Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985, Château Guiraud 1926, et des cigares Montecristo 1960. Le mercredi en petit comité, Haut-Brion blanc 1971, Le Pin 1985, Vieux Château Certan 1952 et Yquem 1962. Le jeudi : Pavillon blanc de Margaux 1993, Château Margaux 1989 et 1985, Bollinger 1952 et une demie Yquem 1983. Le vendredi midi : Krug 1988, Haut-Brion blanc 1975 et Gruaud Larose 1949.

Si j'ai cité les vins de dîners où je n'étais pas, c'est pour montrer la passion de cet ami américain généreux.

En le retrouvant avec son fils à Bordeaux au **Chapon Fin** le samedi soir, je constate avec étonnement qu'ils sont dans une forme éblouissante. Nous sommes cinq autour de la table pour le dîner, rejoints par un couple d'amateurs de vins anciens, bordelais jeunes et fort sympathiques. J'étais venu à 16 heures pour ouvrir mes deux bouteilles. Celles de mes amis sont ouvertes au dernier moment. Nous aurons un amuse-bouche en forme d'émulsion au foie gras, une langoustine au caviar, un Saint-pierre et un roboratif pigeon délicieux.

Le **Château Laville Haut-Brion 1947** est très différent du 1945 que nous avons bu il y a seulement huit jours, lors du premier dîner de la longue semaine de mon ami. Le 1945 était d'une puissance généreuse. Celui-ci est plus subtil, un peu plus élégant, mais n'a pas le coffre du 1945.

Nous commençons les rouges par le **Château d'Issan 1899** que j'avais ouvert à 16 heures, et dont le parfum m'avait plu. Il sentait la confiture de framboise et évoquait les fûts de chêne. Hélas, en processus de décoloration, le vin tourne en vinaigre. Cette bouteille, reconditionnée et rebouchée au château en 1999

n'aurait jamais dû être rebouchée. Car la blessure qu'elle affiche aujourd'hui n'est pas récente. Elle eût dû être détectée à ce moment là. Fort heureusement ma deuxième bouteille, **Mission Haut-Brion 1948**, est parfaite. La couleur est belle, d'un rouge profond, l'odeur est de truffe et le goût est intense, puissant, envahissant de plaisir. Très évocateur de Mission, ce vin est plaisant.

Le **Château Talbot 1926** est très romantique, aérien, délicat. Un vin fort agréable à boire qui fait contraste avec **La Mission Haut-Brion 1926**, d'une année de pleine réussite pour les Graves, un peu plus léger que le 1948. Ce vin a une trame parfaite, emplie la bouche d'un liquide serein, structuré qui rassure sur la beauté de son terroir d'origine. Cette bouteille a été parfaitement reconditionnée en 1979.

Je savais que mon ami allait apporter Mission 1926 et c'est à dessein que j'avais choisi le 1948. Le troisième compère, en apportant **Mission Haut-Brion 1929** ne connaissait pas nos apports. Sa surprise n'en fut que plus belle, d'autant plus que son vin fut pour tous le plus parfait des trois. Mission 1929 est intéressant parce qu'il montre que les dimensions d'un vin sont sans limite. On se plaît avec le 1948, on applaudit la structure du 1926, et le 1929 vient montrer qu'il existe un Mission Haut-Brion qui est la synthèse de tout. D'un équilibre majeur, sans aucune faute de goût, ce vin est « la » définition de Mission. Vin de plaisir où tout semble facile, tant c'est brillamment exécuté.

Le **Château Doisy 1922** est un régal. C'est un sauternes que l'on pourrait qualifier de léger, de peu sucré, mais qui n'en dégage que mieux ses subtiles qualités. J'adore ces sauternes qui suggèrent plus qu'ils n'assèment des vérités.

Nous avons voté, comme on le fait habituellement dans les dîners de wine-dîners. La Mission 1929 recueillit quatre votes de premier sur cinq votants. Le Laville 1947 eut un vote de premier. La moyenne des votes serait : Mission 1929, Mission 1948 ex aequo avec 1926 et Laville 1947.

Mon vote est : **La Mission 1929, Laville Haut-Brion 1947, La Mission 1926 et La Mission 1948.**

Ce dîner mettait un terme au voyage extraordinaire de mon ami américain en terres françaises où il partagea 24 bouteilles de nos plus grands vins avec de nombreux acteurs du vin. Je suis heureux d'avoir partagé le premier et le dernier dîner de son périple avec des vins de première grandeur. Nous nous sommes promis de nous voir plus souvent. Il y a tant de grandissimes bouteilles qu'il nous faut apprendre à nos enfants.

Je me rends à l'hôtel du Château d'Arche, à une portée de fusil du château d'Yquem où se tiendra un dîner qui, je l'espère, fera date dans la dégustation des vins historiques. Des convives de ce futur dîner me rejoignent et nous allons dans un petit restaurant de Preignac, « **Les Erables** », qui contrairement à ce que le nom évoque, est spécialiste de poissons. Ce n'est pas une adresse que je recommanderais pour un festin gastronomique, mais elle est honnête et un **Pavillon Rouge de Château Margaux 1996** est un vin très agréable et de belle mâche.

Demain, c'est un grand moment œnologique qui se tiendra dans mon Taj Mahal personnel : château d'Yquem.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. on s'inscrit déjà à l'académie des vins anciens du **12 juin**. Merci de m'indiquer par mail les bouteilles que vous proposez.