



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



L'étiquette de cette bouteille de **Champagne Moët & Chandon 1945** est pour moi d'une énorme émotion. Le fait de classer ce vin premier dans le dîner, raconté ici, où il y avait Mouton 1945 et Romanée Conti 1982, lui confère une beauté supplémentaire.

Bulletin n° 225

Partage à Yquem d'une Yquem 1893, déjeuner à Langon et le dîner le plus extraordinaire de ma vie de collectionneur.

Ce qui s'avérera le plus grand jour de ma vie d'amateur de vins démarre sous une chaleur impensable pour la saison. Une moiteur lourde pèse sur le paysage sauternais. Je me présente au **château d'Yquem** le matin, pour redresser les bouteilles du dîner qui reposent dans le caveau du château d'Yquem depuis un mois. J'ouvre aussi la demie bouteille qui sera le cadeau que je tiens à offrir à ceux qui ont toujours facilité mes contacts avec Yquem. Il s'agit d'une **demie bouteille d'Yquem 1893**, une des plus fantastiques années d'Yquem, à la climatologie parfaite pour faire un grand Yquem, comme le rappellera ce soir Pierre Lurton pour qui j'ai gardé un verre de ce nectar. « Orgasmique » sera son commentaire.

Dans la petite salle à manger du château, Valérie, Sandrine, Francis, Antoine puis plus tard Pierre-Yves, partagent avec moi ce sauternes divin. Le niveau est bas, la couleur est d'une densité forte, très brune en bouteille et merveilleusement dorée dans le verre. Le nez est incroyablement puissant, ressenti même à trois mètres du verre. En bouche, l'attaque est d'un gras spectaculaire. C'est un signe d'excellence. Le pamplemousse rose signe le premier mouvement et se prolonge par des évocations de caramel et de café. C'est tellement parfait que je comprends la fierté de chacun. Travailler pour un vignoble qui peut produire une telle merveille permet à chacun d'avoir un sourire épanoui. Cette communion émouvante me remplit de plaisir. La longueur de ce vin se prolonge dans les sourires. C'est ma joie.

Sandrine Garbay, maître de chai, m'emmène dans sa voiture décapotée pour aller déjeuner tous les deux à Langon au **restaurant Claude Darroze**. J'ai demandé à Sandrine de pouvoir boire le rouge d'Yquem, vin qui est réservé à la consommation du château d'Yquem. Sandrine a pris **Yquem rouge 1997**, vin très ordinaire et de plus légèrement bouchonné mais qui a pour moi un charme particulier : c'est le vin que l'on boit à Yquem à la fin des vendanges. Il a encore plus de charge émotionnelle car les vignes ont été arrachées en 2004. Ce vin rouge d'Yquem n'existera plus. J'ai commandé **Château Ausone 1960** qui sera accompagné de foie gras et de ris de veau. Comme c'est toujours le cas au restaurant, ce sont les dernières gorgées des vins anciens qui sont les plus belles. L'Ausone à peine ouvert est un peu poussiéreux en bouche, mais promet car sa concentration est remarquable. Au fil du temps il se colore, le fruit s'expose, et

les saveurs sucrées du foie gras et du ris de veau délicieux lui donnent de l'opulence. Le plaisir le plus grand de ce repas c'est évidemment d'avoir pu bavarder dans le calme avec le maître de chai d'Yquem.

Une courte sieste fut entrecoupée de coups de fil car les convives arrivent à leur hôtel. A 16h30 précises plusieurs d'entre eux me rejoignent dans la petite salle à manger du **château d'Yquem**. Un photographe va mitrailler mes opérations d'ouverture. Il fait si chaud et la tension est si forte pour moi d'ouvrir des flacons historiques que je sue pendant cette séance qui durera plus d'une heure et demie. Aucune odeur n'indique qu'un vin serait mort. Des incertitudes existent pour quelques vins. Comment se comporteront le rosé de 1936, le blanc sec de 1912 ou l'algérien de 1945 ? Il faut avoir confiance. Le bouchon de la Romanée Conti très collé résiste mais il est d'une qualité parfaite et a joué son rôle à merveille puisque le niveau est exceptionnel. Certains bouchons s'émiettent ou résistent. Les odeurs les plus spectaculaires sont celles de l'Yquem 1899 et du Chypre 1845. Ce sont des parfums capiteux et précieux. Je suis épuisé après cette séance, plus par l'anxiété et la tension que par l'in vraisemblable chaleur qui étouffe cette terre sacrée. J'aurais aimé commenter les odeurs avec Sandrine comme nous l'avions fait l'an dernier lors du dîner au château où j'avais ouvert l'Yquem 1861 de ma cave, mais elle était retenue par un groupe de visiteurs. Elle ne sut rien des vins de ce soir.

Nous allons tous nous faire beau et à 19 heures précises nous sommes accueillis par **Pierre Lurton**, président d'Yquem au sourire rayonnant. Nous visitons les chais et Pierre nous explique ses premières années à la tête d'Yquem, l'un des bijoux qu'il anime. Nous goûtons **l'Yquem 2002** beaucoup plus dense que ce que j'avais en mémoire, au fruit très lourd et confit. Par contraste, **l'Yquem 2003** est d'une folle élégance, frais, joyeux, badin, amoureux comme le 18^{ème} siècle français. Sa longueur est superbe. J'ai prononcé à son propos au moins quinze fois le mot « élégant », ce qui pourrait sembler un manque de vocabulaire. Mais c'est le mot qui lui convient le plus précisément. Je suis éperdument amoureux **d'Yquem 2001** et Pierre sourit de me voir si enthousiaste. Yquem 2001 est parfait. Il s'inscrit dans la trajectoire des plus grands Yquem puissants de l'histoire. Le drame, si c'en est un, c'est qu'il est délicieux maintenant. Trop d'amateurs sont tentés de boire cette merveille alors qu'il aura dans plus de trente ans le charme des 1928, 1937, 1947 et sera peut-être au dessus d'eux.

Pierre fait faire aux convives un tour des jardins au coucher du soleil pendant que je vais contrôler les températures des vins et saluer **Marc Demund, traiteur d'Yquem** avec qui nous avons mis au point le menu : **gougères / gambas aux cheveux d'ange / Saint-Jacques rôties au jus de betterave et émiettés de pistaches / cannelage de saumon et de bar aux agrumes / carré d'agneau et son jus / paleron de boeuf longue cuisson / comté et stilton / gratin de mangues.**

Je rejoins le groupe dans le salon lambrissé pour l'apéritif. Le **champagne Dom Pérignon 1975** a pour mission de recadrer nos palais après la trace forte qu'ont laissé les jeunes Yquem. Il est intéressant de constater que la mémoire des Yquem dans le palais réjouit le délicieux champagne qui gagne en joie de vivre sans perdre trop de son message originel.

Nous passons à table dans l'élégante salle à manger du château, décorée avec raffinement. Les fleurs d'un mauve délicat composent avec les bougeoirs une table de conte de fées. Pierre Lurton qui nous reçoit dans ce lieu prestigieux me fait face. Il y a autour de la table de solides amis qui ont partagé avec moi Cheval Blanc 1947 à l'Astrance. L'un d'entre eux cumule les galons, puisqu'il a partagé avec moi le Mouton 1945 bu il y a dix jours et le voici qui récidive. Les origines sont françaises, suisses, canadiennes et américaines. La passion est commune.

Le **champagne Moët & Chandon 1945** est une des plus belles bouteilles de ma cave car la patine de son étiquette m'émeut comme il est difficile d'imaginer. On me sert en premier pour goûter. Instantanément, je me tasse sur mon siège, comme assommé et je crie « ah ! ». C'est très probablement le plus grand champagne de ma vie. La couleur est d'un bel or foncé, la bulle est presque invisible mais elle est présente sur la langue. Si l'on me demandait de décrire les arômes et les saveurs de ce champagne, je serais incapable de le faire. Si l'on me demandait pourquoi je trouve ce champagne extraordinaire, je serais incapable de trouver les mots. Je suis saisi par un vin indéfinissable au goût infiniment bon. J'ai été moins suivi par mes convives dans cette extase, comme on le verra dans les votes, mais je persiste et signe, ce champagne est extraordinaire comme le Moët 1914 que j'ai bu il y a plus de vingt ans. Si l'on se réfère à

quelques champagnes inoubliables récents, le Cristal Roderer 1949, le Pol Roger 1921, le Krug 1964 et ce Moët 1945, il est heureux de ne pas les avoir bus ensemble. Car chacun représente une forme aboutie et magique du champagne. Ce serait irrespectueux de les hiérarchiser. Ce Moët 1945 que j'avais en cave depuis près de vingt ans entre dans mon Panthéon.

Le **rosé de Mouton 1936** est une bouteille sans étiquette, dont le nom est lu clairement sur la capsule. Sur le bouchon, il est écrit : « rosé de Mouton Rothschild ». L'information sur l'année suit un cheminement très particulier. Lorsque j'ai acheté ce vin énigmatique, il était dans une caisse en bois neutre, avec un carton épais et plat sur lequel est écrit : « rosé Mouton 1936 ». Cette bouteille a dû être stockée en cave avec le carton adossé au cul de la bouteille. Vin inconnu, sans repère possible, il se présente avec un nez de vieille armoire. Pierre Lurton dit punaise, et c'est vrai. Le vin s'épanouit dans le verre, prend même du fruit, et le léger jus de betterave, couleur sur couleur, lui donne du rose aux joues. Le vin passionne toute la table qui est enchantée de découvrir cette énigme au goût inconnu.

Le vin qui est servi en même temps que lui est une autre curiosité. La maison de négoce de Luze a mis en bouteilles des Yquem au début du 20^{ème} siècle et à la fin du 19^{ème} siècle. L'étiquette de ce vin est la même que celle qui habille ces Yquem. Mais une mention change tout. Sur l'étiquette, on lit : « **Grand vin de Château d'Yquem 1912, A. de Luze & Fils** ». On notera qu'il est dit « de » et non pas « du » château. Sur la capsule, gravé en relief : « **Graves Royal Sec** ». Et c'est là toute la différence. C'est l'ancêtre d' 'Y', le vin sec du château d'Yquem. Le nez était incertain à l'ouverture. La couleur est d'un jaune gris vert et le niveau assez bas. Divine surprise, en bouche le vin est expressif et de belle densité. Il n'est pas vraiment éblouissant, mais il est très intéressant. C'est un témoignage unique, sans repère possible comme pour le rosé de Mouton 1936. Ce voyage dans l'inconnu passionne tous les convives.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1939** avait des poussières en suspension lorsque je l'avais apporté au château il y a un mois. Il en a encore aujourd'hui, mais cela ne gêne en rien. Vendangé sous la neige, ce vin a un caractère assez strict et restera un peu coincé, même quand il s'est ouvert dans le verre. C'est un Montrachet très structuré mais un peu trop sérieux, moins charmant que celui que j'avais bu au château de Beaune.

On nous sert côte à côte **Mouton-Rothschild 1945** et **Mouton-Rothschild 1918** que j'ai voulu associer car ce sont deux années de fin de guerre. Le 1945 a une couleur d'un rouge vif aussi jeune que celui bu il y a dix jours. Le 1918 a une couleur plus trouble et plus tuilée. Ces deux vins sont de deux mondes différents. Le 1945 est absolument parfait et dégage la même sérénité de structure que celui bu il y a peu. J'ai adoré le 1918, plus typé, plus torréfié, largement plus inhabituel. On le sait en lisant mes bulletins, j'aime les vins qui me surprennent, qui apportent une énigme ou une surprise. Et ce 1918 m'excite beaucoup. Nous aurons avec Pierre une petite joute amicale, car il ne comprend pas que je m'extasie pour le 1918. Il a raison quand il dit que le 1945 est d'une essence supérieure. J'en conviens sans hésiter. Mais le 1918 m'émeut en sortant des sentiers battus. Cette différence de point de vue ne nous éloigne pas bien longtemps, car Pierre est gagné par une intense émotion lorsqu'il goûte la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1982**. Ce vin d'un rouge clair, au nez d'une rare subtilité se présente en bouche avec élégance et distinction. Il est subtil. Je tends à l'associer au mot romantisme. C'est un vin en gymnopédie. Lorsque je l'ai ouvert, j'ai eu la tentation de le placer avant les bordeaux, car le paleron risquait de l'écraser. J'ai préféré ne pas compliquer les ordonnancements au dernier moment. Il suffisait de profiter du plat et du vin séparément.

Le plat convient mieux au **Royal Kébir Frédéric Lung, vin d'Algérie 1945**. La présence de deux vins comportant le mot « Royal » à six jours du scrutin présidentiel serait-elle un signe de mes intentions ? J'aurai la politesse de ne répondre qu'à l'isoloir. Le vin algérien est fort puissant, au message simple comme celui des grands vins du Rhône. La bouteille provient d'une caisse d'origine dont j'ai raconté l'achat. Conservée dans un paillon, elle se présente comme étiquetée de la veille. Son niveau dans le goulot est irréal. D'un rouge d'encre, dense, au nez intense, ce vin est un guerrier plaisant. Il lui est cependant très difficile de briller après la Romanée Conti.

Le **Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1898** fait partie de ces vins introuvables qui font ma fierté. Comment est-il possible qu'un vin blanc sec de 109 ans (oui, 109 ans) soit aussi jeune et précis ? Là aussi,

aucun repère n'est possible pour mes convives. Les 120 vins du Jura que j'ai bus lors d'une historique verticale m'en donnent un peu plus. Je le trouve éblouissant, immense. Je l'adore, car ces vins du Jura m'émeuvent au-delà de tout.

Pierre Lurton a eu la gentillesse de consulter les fiches des années des vins que nous allons boire. Il nous donne des informations précieuses sur la climatologie, qui expliquent des éléments fondamentaux de ce que nous trouvons dans nos verres. **Yquem 1889** est une expression légère d'Yquem. Le nez est peu prononcé, le goût est subtil, en évocations. J'aime la délicatesse de ces anciens Yquem au sucre léger. A l'inverse, **Yquem 1899** a un nez impérieux, un or brun flamboyant, et une trace en bouche indélébile. C'est, à mon avis, la définition du Yquem historique dans sa perfection. Je l'ai évoqué le lendemain avec Francis, le directeur technique, qui conforte cette vision. Il est peut-être un peu plus fringant que le 1893 du fait du format de la bouteille, mais sans doute moins profond.

Nous passons au salon pour déguster religieusement le **vin de Chypre 1845** au parfum encore plus intense que l'Yquem 1899, à l'or encore plus profond, et à la trace en bouche d'une profondeur infinie. L'intensité du poivre troue la langue tant ce vin est lourd. Un régal absolu.

Il est temps de voter pour un quarté parmi ces treize vins. Douze vins sur treize ont un vote, ce qui est pour moi le plus grand des cadeaux. Car cela accrédite le choix que j'ai fait et la pertinence de mes achats. Le Royal Kébir n'a pas de vote, mais il n'aurait pas dû être servi avec la Romanée Conti qui lui a fait de l'ombre par sa complexité. Savez-vous que six vins ont l'honneur d'être nommés premier, ce qui est un cadeau encore plus grand pour moi. Ce sont, pour onze votants : Mouton 1945 quatre fois premier, Romanée Conti 1982 et Yquem 1899 deux fois, Moët 1945, Yquem 1889 et Chypre 1845 une fois. Le vote du consensus serait : **Mouton 1945, Yquem 1899 ex aequo avec Romanée Conti 1982 et rosé de Mouton 1936** (mais oui !).

Mon vote est : **Moët 1945, Yquem 1899, Mouton 1945 et Mouton 1918**. Si je ne vote pas pour le vin de Chypre 1845, c'est que je le connais trop. Il est hors catégorie.

La cuisine fut fort exacte, le service parfait et amical, Laetitia, Alain et Xavier étant passionnés par l'événement qui se déroulait ce soir. Le moment fut important mais n'a pas empêché les rires de fuser, Pierre étant d'une humeur joueuse. Il y avait ce soir une variété de bouteilles qu'il est quasiment impossible de réunir à ce niveau de qualité et de rareté. Un tel dîner est une étape déterminante de mon parcours de collectionneur.

Après une nuit peuplée de doux rêves, à l'aurore, Yquem est sous la brume et la bruine. Nous avons encore des étoiles dans les yeux, brillants de souvenirs indélébiles. Je vais raconter à Francis les deux Yquem et remercier Valérie et Sandrine. Celle-ci me montre des bouteilles en reconditionnement. Nous comparons nos analyses des bouteilles du 19^{ème} dont l'année est illisible. La complicité et l'amitié qui me lient à Yquem, c'est un trésor chéri.

Amicales salutations de François Audouze