



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)



Ce **Château La Tour Blanche 1919** a particulièrement brillé dans un dîner raconté ici. On note que la découpe de l'étiquette suit le dessin de la tour.

Bulletin n° 226

Visite à Château Margaux et à Mouton, dîner au château Kirwan, repas de famille avec un rosé incroyable, un Montrachet au restaurant Tan Dinh et le 87^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant de Gérard Besson.

Quittant le château d'Yquem avec le sentiment d'avoir partagé un moment œnologique unique, notre petit groupe qui se réduit de dix à six part pour d'autres cieux bordelais. Nous arrivons à **Château Margaux** où nous sommes très aimablement accueillis. Tina nous fait visiter les chais, explique le processus de vinification et nous sommes reçus au « musée », salle où Corinne Mentzelopoulos avait retenu à dîner il y a deux ans un groupe d'américains pour un repas à l'émotion rare dont j'ai raconté les magnums de Château Margaux 1961 qui coulaient à flot. **Paul Pontallier**, directeur général de Château Margaux nous explique brillamment, avec une extrême précision, tout ce qui permet de comprendre les vins que nous buvons. Le **Pavillon rouge de Château Margaux 2006** est un brutal retour à la réalité puisque le dernier vin que nous avons en bouche est son aîné de 161 ans ! C'est ensuite **Château Margaux 2006**, vin de grande classe très plaisant malgré son jeune âge et prometteur, qui ne souffre pas trop d'être suivi du **Château Margaux 2005**, vin qui sera dans peu de temps une véritable institution. Malgré son charme qui s'esquisse, le **Pavillon Blanc 2006** est d'un choc trop brutal. Il faut une souplesse d'échine du palais (si j'ose dire) que je n'ai pas, pour accepter un tel blanc après ceux d'hier soir. Nous avons fait cette dégustation en même temps que le meilleur sommelier danois qui prépare le concours de meilleur sommelier du monde et sera en compétition avec Andreas Larsson, meilleur sommelier suédois que j'avais retrouvé au Club des Professionnels du Vin. Des anglais sont entrés dans la salle, avec qui j'ai bavardé de mes dîners. Ces négociants en vins rares ont montré un vif intérêt.

Nous nous rendons à **Mouton-Rothschild**. Au bureau des visites, six charmantes hôtesses sont fort accueillantes. Je leur montre le menu de la veille avec les trois vins de Mouton ce qui les assomme comme d'un coup de maillet. Notre hôtesse est sans voix. Nous voyons le petit film de bienvenue de Philippine de Rothschild. La visite du musée est un grand moment d'émotion. **Philippe Dhalluin** est tout sourire, car tout le monde du vin bruisse de la réussite de Mouton 2006. Il nous reçoit pour la dégustation. Nous

goûtons les vins de la propriété en **2006**. Le **château d'Armailhac**, le **Château Clerc Milon**, le **Petit Mouton** et enfin **Mouton-Rothschild 2006** qui est éblouissant de promesses. C'est un vin de très grande classe. Nous évoquons la récente vente de Sotheby's à New York qui a consacré un jéroboam de Mouton 45 (vin que nous avons bu hier, mais en bouteille) par un prix de vente stratosphérique de 310.000 \$.

Ces glorieux châteaux sont assaillis de demandes de visites et les groupes se succèdent comme dans les musées. Je suis particulièrement heureux que Paul Pontallier et Philippe Dhalluin aient pu nous consacrer de leur temps précieux pour présenter leurs 2006. C'est un honneur qu'ils nous faisaient.

Nous avons rendez-vous au **Château Kirwan** où **Sophie Schüller** nous invite à dîner. Le temps a fraîchi et les terres vallonnées de la propriété sont belles à voir au soleil couchant. Après une visite des chais où tout a une dimension plus humaine, plus préhensible que ces vaisseaux amiraux que sont Margaux et Mouton, nous faisons une dégustation de **Château Kirwan** en remontant les sept millésimes de **2006** à **2000**. Mes amis n'ont pas l'habitude de ces dégustations comparatives où il n'est pas facile de projeter le goût dans le futur. Peut-on imaginer que la forme du nez d'un bébé de 18 mois annonce celle qu'il aura à 18 ans ? C'est un peu de cela qu'il s'agit quand on juge un vin qui n'est parfois pas encore mis en bouteilles. Grâce aux explications du nouveau directeur général et au charme de Sophie, nous appréhendons bien sur cette période les principes fondamentaux du vin de Kirwan et ses constantes. Une belle finesse d'approche, une précision élégante, un poivre assez soutenu lié à la proportion inhabituelle de merlot, et ce romantisme féminin propre aux grands Margaux. Sophie nous raconte divers sujets de fierté qui propulsent à juste titre Kirwan au niveau des grands. En deux mots, car mon avis sur les vins jeunes n'est pas déterminant, le 2006 sera un bon vin, le 2005 est superbe, le 2004 est très au dessus de ce qu'on dit de cette année, le 2003 est taillé pour une longue vie, le 2002 ne me parle pas, le 2001 me plait énormément et le 2000 est grand, sans être au niveau qu'on pourrait imaginer compte tenu des hyperboles qui ont enveloppé ce millésime. Ce sont de grands vins indéniablement.

Nous nous faisons beaux pour dîner dans la jolie salle à manger d'une maison annexe du château. L'élégance est féminine et je me rends compte que les trois propriétés que nous avons visitées aujourd'hui, Margaux, Mouton, Kirwan, sont des propriétés possédées et gérées par des femmes. Aucune parité dans nos visites : nous sommes donc politiquement coupables. Nous l'assumerons ce soir car Sophie fut la plus délicate, attentionnée et amicale des hôtesse. Elle nous a reçus comme on reçoit ses amis les plus proches. Elle nous a raconté mille anecdotes passionnantes sur des histoires familiales, sur ses choix, sa vie riche en créations nombreuses et porteuses d'avenir. Marie, la cuisinière, a choisi seule le menu. Ce sera crème d'asperges, suprême de volaille aux champignons, fromages et tarte à la rhubarbe. Sophie nous a servi **Signatures 2005**, un joli vin simple de négoce de la maison familiale fondée en 1739, il y a presque 270 ans. C'est son frère qui dirige cette organisation. Nous goûtons à l'aveugle **Kirwan 1985** dont un de mes amis, d'un ton péremptoire, annonce le bon millésime. C'est ensuite **Kirwan 1982**, que beaucoup trouvent plus charmant que le 1985. J'ai un faible pour le 1985 car une proportion plus forte de merlot lui donne un petit accent de Pomerol que j'adore. Je trouve au premier essai l'année du **Kirwan 1966** car c'est une belle année pour les margaux. Il a un charme qui correspond à mon penchant pour les vins de maturité. La gérontophilie est-elle innée ou acquise ? Je demanderai à l'un des candidats à la Présidence.

J'avais apporté en cadeau **Yquem 1983**. La tarte à la rhubarbe, délicieuse et peu marquée a bien accompagné l'Yquem majestueux, contrairement à ce que j'avais imaginé. Très bel Yquem à la couleur orange, il a une longueur inimitable. J'ai versé un verre à Marie. Voir ses yeux qui brillent me réjouit le cœur. Sophie a réussi la démonstration qu'elle voulait faire de la grandeur de son Kirwan auquel elle consacre une volonté que l'on sent à chaque mot. C'est aussi une musicienne et l'initiatrice de projets passionnants dont la description nous a charmés. Nous étions comme en un repas de famille. Après une douce nuit dans l'annexe du château nous nous sommes quittés pour repartir vers nos domiciles, forts du souvenir d'une chaleur humaine inégalée.

Ma fille, enceinte et fort ronde et mon gendre sont venus à la maison, alors que ma femme est dans le Sud. Ils ont apporté une magnifique et volumineuse truffe noire. Voilà un passeport sympathique que je vais régulariser. Ils vont préparer une brouillade d'œufs à la truffe et des pommes de terre à la truffe. Nous commencerons par un feuilleté au jambon et un Serrano assez fade.

Je vais en cave avec mon gendre, et j'extrait un **vin d'Algérie de Frédéric Lung de 1940** que j'imagine sous la poussière être un blanc. Après avoir choisi il y a cinq jours pour le dîner au château d'Yquem un Royal Kébir Frédéric Lung 1945, je trouve que le clin d'œil a de l'intérêt. Le choix d'un vin rouge est plus simple : ma fille est née en 1974. Ce sera Pétrus 1974.

Je sers le vin de Frédéric Lung 1940, et, oh surprise, c'est **un rosé**. Lung, à cette époque, faisait les trois couleurs. La robe est magnifique de présence, riche et séduisante, le nez est juste banal. En bouche, le vin est phénoménal. Je dis bien phénoménal. Ce vin est complètement immense. A mille coudées au dessus du rosé de Mouton de 1936, qui fut tant apprécié à Yquem. On en jouit de façon totale, transporté que l'on est avec ce vin dans des dimensions irréelles. Il est impossible de le décrire. Je hasarde que cela me fait penser à des tranches de citrouille que l'on poêlerait. Mais ce n'est qu'un aspect au milieu de mille. Ma fille signale à juste titre, sur les trois gouttes qu'elle boit, que c'est un rosé authentique. Et je me dis qu'il serait impossible de faire comprendre que ce vin est sublime à quelqu'un qui ne le boit pas.

Sur les pommes de terre à la crème et aux truffes, le **Pétrus 1974** décide d'un nez de truffe. En bouche, c'est un vin d'une subtilité extrême, car il a adopté l'essence de la truffe. Mon gendre est en extase. Je pense qu'aucun 1974 ne peut égaler ce vin là. Il faut bien sûr connaître Pétrus pour l'apprécier au mieux, mais mon gendre en profite avec une joie sans mélange.

Sur des pâtisseries que l'on ne peut plus nommer « tête de nègre », je fais goûter le fond d'une bouteille d'un **Maury La Coume du Roy 1880**. Ce vin merveilleux dont j'ai encore quelques flacons provenant d'un tonnelet que je connais est complètement éventé. Difficilement buvable, il est délaissé.

Le rosé d'Algérie 1940 était invraisemblablement grand, et Pétrus 1974, sans être un immense Pétrus était un vin de grand plaisir. Qu'un obscur rosé de 1940 soit devant Pétrus, qui lui-même est très bon dans une petite année, voilà qui est original. Ce fut un bien beau dîner.

Pour boire un bon vin, je ne connais pas d'endroit plus adapté que le **restaurant Tan Dinh**, animé par Robert Vifian, l'un des plus fins palais que je puisse côtoyer. Quelqu'un qui annonce avoir bu une trentaine de fois Pétrus 1947 impose le respect. Robert fait essayer un **Macon-Bussières**, appellation Macon-Villages **1999 des héritiers du Comte Lafon**. C'est assez anecdotique mais bien fait. Sur une cuisine vietnamienne intelligente, où les épices sont dosées de façon précise et où les saveurs ne s'égarer pas dans des divagations préjudiciables au vin, je choisis un **Montrachet Comtes Lafon 1993** parce que Robert me dit : « ça se goûte bien en ce moment ». Ce n'est pas le plus puissant des Montrachet, mais il a une générosité aromatique abondante. On se plaît à tourner les pages du récit de ce vin car à chaque fois c'est une nouvelle aventure qui est contée. La bouche est pleine de joie. Tan Dinh est un temple où tous les amoureux des vins devraient venir se recueillir régulièrement.

Le 87^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Gérard Besson**. C'est un plaisir de créer un repas avec ce chef d'une grande sensibilité pour les vins anciens. Spécialiste des gibiers et de la truffe, il nous a concocté un chef d'œuvre de saveurs : **Andouillette du Var, toast grillé / Brioche d'œufs brouillés truffés / Asperges vertes et foie gras poêlé, cuisson de champignons à l'émulsion de truffe / Escalope de ris de veau et morilles au jus / Rouelle de rognon de veau panée sur une simple purée / Dos de bar braisé dans une réduction de Pinot rouge, macaroni fourré / Une puce / Demoiselle en tourte / Une fourme / Mangue retour de Martinique**. Si certains intitulés sont furtifs, c'est que les oiseaux le sont aussi.

J'arrive à 16h30 pour ouvrir les bouteilles. Arnaud, jeune sommelier fort sympathique a tout prévu. Les bouchons viennent remarquablement bien sauf un, dont une partie a glissé dans le liquide m'obligeant à une opération de sauvetage qui ressemble à la pêche à la ligne dans les fêtes foraines : on croit avoir chopé le gros lot, et l'on entend « raté ».

Notre assemblée compte deux journalistes, un papa gâté par ses fils, un couple d'amateurs australiens, un vigneron au nom fort connu et plusieurs fidèles. Après les recommandations d'usage, nous passons à table et l'on me sert le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1964**. Hélas, le vin est gravement malade au point qu'on ne le partagera pas. Nous prenons le vin suivant qui va accompagner les deux entrées. Il s'agit du **Champagne Henriot en magnum Cuvée des Enchanteleurs 1959**. Nous poussons

un ouf, car ces deux bouteilles avaient été apportées par le vigneron présent, et je le sentais ennuyé de l'accident de son vin. Le 1959 est un grand champagne. Sur l'andouillette, il pétille. Les œufs brouillés le rendent plus crémeux, confortable. Cette flexibilité est l'apanage des grands. Nous nous dirons un peu plus tard avec mon ami que le 1959 très apprécié de tous n'était pas au sommet de son art. C'est le contraire pour **l'Hermitage La Chapelle Le Chevalier de Sterimberg Paul Jaboulet Aîné 1995** qui brille près de dix fois plus que ce que j'ai goûté dans la cave de la maison Jaboulet. Car tout est ici réuni pour que le vin brille : température de service, oxygénation, et les asperges vertes qui excitent le potentiel aromatique de ce vin très chantant. Nous sommes tous agréablement surpris.

Le Jura, Saint-émilion Réserve Caves Calon 1913 avait offert à l'ouverture des senteurs étonnamment riches et chaleureuses, de framboise et de bonde de fût. Je décidai alors de mettre un bouchon neutre pour conserver intact ce parfum. C'est la même constatation qui me poussa à en faire autant pour le **Château La Tour Haut-Brion Graves rouges 1926**. Une heure plus tard, sentant à nouveau les vins, je les laissai courir leur vie, bouchon enlevé, pour que l'oxygène les fasse briller. Et c'est un véritable récital de jeunesse que ces deux vins nous offrent maintenant. Ils brillent de jeune folie, la couleur du 1926 étant nettement plus vive d'adolescence. Ce sont surtout les sauces qui prolongent le goût de ces deux vins joyeux, l'un dans son acception de la rive droite et l'autre dans son expression de Graves.

Le **Meursault Clos de Mazeray rouge Domaine Jacques Prieur 1988** est assez étonnant pour beaucoup de palais. Le dos de bar est tellement bien exécuté que le vin se fait encore plus beau, répondant avec précision au message de la sauce. Je suis un peu plus sur la réserve avec le **Volnay-Santenots-du-Milieu Tête de Cuvée Domaine des Comtes Lafon 1981** dont la première gorgée fait un peu simple. Mais le vin s'épanouit dans le verre et le petit volatile goûteux lui sert de coach et le pousse à se surpasser.

La vraie surprise pour tous, et particulièrement pour le vigneron, c'est l'incroyable perfection du **Beaune, B. Chemardin négociant 1934**. Toutes les hiérarchies sont à remettre en cause me dit-il plusieurs fois. Car ce petit Beaune de négoce est éblouissant. Il représente une image de la perfection du vin de Bourgogne, qui chante sur les papilles en un message complexe et envoûtant. La tourte au goût intense prend une dimension supplémentaire avec le Beaune. Notre table commence à comprendre pourquoi je mêle des vins de toutes origines. Le coup de grâce, s'il devait y en avoir un, est donné par le **Château Lassalle Premières Côtes de Bordeaux 1958**. C'était la plus belle qualité de bouchon lorsque j'ai ouvert, et le plus beau nez, presque à égalité avec le 1919. Il est maintenant épanoui avec ses touches d'agrumes poivrés, et brille comme un sauternes de grand renom. Mon ami vigneron va de surprise en surprise.

Le **Château La Tour Blanche Sauternes 1919**, en vedette américaine, mérite cette position. Car il remet les pendules à l'heure sur la complexité de sa trame, qu'aucun Premières Côtes de Bordeaux ne peut avoir. Pétulant, aux tons d'agrumes et de mangues, avec des épices délicates, il est accompagné d'un dessert simple comme je les aime, pour un mariage de pur plaisir.

Tout naturellement, les votes de premier se concentrent exclusivement sur les trois derniers vins, qui représentent un plaisir parfait. Sur neuf votants le Beaune et La Tour Blanche ont chacun quatre votes de premier, le Lassalle en ayant un. Si l'on exclut de champagne 1964 tous les vins sauf un ont eu au moins un vote. Le vote du consensus serait : 1- Beaune B. Chemardin 1934, 2 - Château La Tour Blanche 1919, 3 - Château Lassalle 1ères Côtes de Bordeaux 1958, 4 - Le Jura Saint-émilion Caves Calon 1913.

Mon vote est : **1 - Château La Tour Blanche 1919, 2 - Beaune B. Chemardin 1934, 3 - Château Lassalle 1ères Côtes de Bordeaux 1958, 4 - Château La Tour Haut-Brion 1926.**

Le pari d'avoir mis les abats avant le poisson fut réussi. La cuisine sensible de Gérard Besson a une fois de plus justifié l'attachement que j'ai pour elle. Ce fut fait avec cœur. Le service est attentionné et sympathique. La forme de la table était parfaite. L'ambiance joyeuse nous a conduit fort tard dans la nuit pour enrichir nos rêves du souvenir de grands vins.

Amicales salutations de François Audouze