



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)



Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1999** est un vin de grande subtilité.

Bulletin n° 240

Dîner d'amis, dîner chez des amis, dîner à l'hôtel des Roches, et verticale de Rauzan Ségla au restaurant Taillevent

Les amis de nos amis (sont ...) avec qui nous avons déjeuné chez Yvan Roux étaient arrivés avec un **crémant de Bourgogne domaine d'Azenay de Georges Blanc**. Comme d'autres amis nous rendent visite, c'est l'occasion d'ouvrir l'une des deux bouteilles. Ce pétillant sans longueur ne peut convenir que pour faire des coupages avec une liqueur de cassis par exemple, car il est exempt d'émotions. Nous buvons ensuite un **rosé Tibouren Côtes de Provence 2004**. De couleur très foncée, il est extrêmement plaisant en bouche, joyeux sur une friture de petits poissons.

Pour le poulet, nous commençons par un **Vacqueyras domaine de la Garrigue A. et L. Bernard 1970** qui est goûteux, dense, et constitue une fort agréable surprise. C'est le contraire pour le **Châteauneuf-du-Pape La Nerte 1974** qui est fatigué. C'est lui que j'attendais surtout et c'est le Vacqueyras qui se montre le plus ingambe. Le repas se conclut sur un **Dom Pérignon 1998**, qui apporte une note de gaieté.

Les amis partent, ma fille qui avait partagé notre demeure pour que grandisse sa petite Lise pendant six semaines s'en retourne à Paris avec son mari, mon fils repart aussi avec sa famille. C'est un grand vide qui se crée. Je croyais que ce déjeuner serait le repas final des vacances. Il n'en fut rien. Je vais en mer et au retour, je vois accoudé à la balustrade de la terrasse qui surplombe la mer de la propriété de nos voisins, un de leurs amis qui est aussi le nôtre. Il me fait signe. Je m'avance vers lui et après quelques propos de retrouvailles je lui dis : « il me reste une demie bouteille de Dom Pérignon que je comptais jeter. Le mieux serait que tu en profites avec tes hôtes ». Je précise aux âmes sensibles que j'en avais effectivement l'intention, malgré ma sainte horreur que l'on gâche la nourriture. Mais un ange veillait. Et voilà que se met en place un dîner impromptu.

Nous arrivons chez nos voisins avec la demie bouteille de **Dom Pérignon 1998** à laquelle j'ai ajouté une entière. Nous constatons que la bouteille qui est ouverte depuis une journée est beaucoup plus plaisante.

Car la faiblesse de la bulle, encore vivace malgré tout, met en valeur la beauté du vin, lui donnant de la douceur et un charme accru. J'ai aussi apporté un **Châteauneuf-du-Pape Pauljean 1971** qui est absolument splendide, joyeux, soyeux, riche en bouche et gouleyant. Mon ami ouvre un **Quintessence rouge de Rimauresq 2004** un peu frais, qui rebute tant le contraste est fort avec le Chateauneuf. Mais il s'ouvre petit à petit, montrant des qualités nettement supérieures à celles du premier contact inamical. Les glaces de chez Ré, le pâtissier et glacier qui fait le « la » à Hyères, se dégustent sur un **Laurent Perrier Grand Siècle**.

Est-ce qu'un jour les occasions de festoyer et de boire vont réellement cesser en cette fin d'été ? Et bien non, car nous allons jouer aux cartes chez des amis qui me disent : « tu devrais goûter ce Côtes du Rhône qui est encensé par Parker ». Je regarde la bouteille et je lis « **Quintessence** ». Déjà, ça part mal, car sur les milliers de vins français qui s'appellent Quintessence, combien sont bons ? Deux Quintessence en deux jours, c'est peut-être un peu trop pour moi. Ensuite, je lis « 15° », ce qui me fait encore plus peur. Je renifle, je porte le verre à mes lèvres. Et je demande à mes amis de boire avec moi en leur posant la question : « dans ce vin, on sent nettement le poivre et le cassis. Mais y a-t-il selon vous autre chose que cela ? ». Force est de convenir que dans ce vin très court, qui pourrait être produit à l'identique dans n'importe quelle région du monde, il n'y a rien. Mon analyse ne fait pas franchement preuve d'une grande délicatesse, mais mon cri de joie pour le vin qui arrive me fait pardonner. Mon ami tient en main une bouteille de forme bordelaise dont il cache l'étiquette, me sert et je crie : « ah, ça, ça c'est du vin ». C'est **Château Chasse-Spleen 1990** qui est d'une finesse mise encore plus en valeur par le contraste qu'il forme avec l'accidentel chouchou de Parker.

Après une partie de cartes endiablée, nos amis décident de nous inviter deux jours après au **restaurant de Matthias Dandine à l'hôtel des Roches**. Je retiens une table, et quand nous arrivons, c'est à moi que l'on confie le choix des vins. Fort opportunément Matthias vient nous saluer pendant que nous buvons un **Champagne Comtes de Champagne 1997** agréable et qui se boit bien. Le menu se compose alors, fait d'un ris de veau aux truffes d'été et d'un chapon farci.

Le **Bâtard Montrachet Blain Gagnard 1990** a une belle couleur d'or citronné. Le nez est citronné mais avec de l'ampleur. Et en bouche, c'est la complexité qui est évidente. Il y a des notes d'agrumes, des évocations crémeuses, mais c'est surtout l'élégance qui entraîne nos suffrages. Sur la chair du ris aussi bien que sur les truffes l'accord est d'une belle précision. Le grand plaisir, c'est de voir que ce vin serein, bien arrondi par son âge, est le compagnon parfait de ce premier plat remarquablement exécuté.

Sur le chapon à la chair goûteuse, le **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas 1999** est éblouissant. C'est un Chateauneuf aux accents bourguignons pleins de charme. La farce étant très appuyée, l'accord se trouve mieux sur la chair pure, qui tend les bras à ce subtil Rayas, d'une puissance agréablement mesurée. La longueur en bouche est spectaculaire. Il est de bon ton parmi les spécialistes du vin de dire que Rayas connaît un passage à vide. Ce 1999 démontre qu'il n'en est rien.

N'aimant pas être invité sans offrir aussi quelque chose, je fis ouvrir **Château d'Yquem 1987** sur des fromages pâtes bleues et sur des petites gelées d'agrumes, mais mon coeur s'assombrit quand mes amis que je n'avais pas consultés m'apprennent qu'ils ne sont pas très friands de liquoreux. La joie d'être ensemble effaça cette tristesse passagère. Matthias Dandine s'affirme de plus en plus et Sébastien, sommelier fidèle, a un humour qui nous réjouit. Il était indispensable de faire cette étape avant de revenir à Paris.

Bipin Desai est un amateur américain qui organise de grandes verticales dont j'ai eu l'occasion de parler dans ces bulletins : Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Montrose, Léoville Barton et Langoa Barton, Angélu, Lynch-Bages, Trimbach. A Paris, ces dégustations se font au **restaurant Taillevent**, ce qui marque ce soir mon retour en capitale. On ne peut rêver de meilleure acclimatation. **Jean-Claude Vrinat** nous accueille avec son sourire légendaire et nous commençons par une coupe de **champagne Taillevent**, qui est un Deutz un peu dosé mais facile à boire, qui aspire les gougères avec gourmandise.

Je retrouve avec plaisir les habitués, tous importants dans le monde du vin. L'apéritif s'éternise et sachant le programme de dégustation qui nous attend, je commence à être un peu inquiet. Bipin Desai est très strict sur le service des vins et je ne saurai quel problème méritait que l'on passe à table vers 22 heures. Nous la quitterons à 2 heures du matin !

Le menu : **ravioli de champignons du moment, velouté de cèpes / bar de ligne poêlé, bouillon Parmentier / canard colvert rôti à la rouennaise / fromage de nos provinces / croustillant de quetsches à l'Amaretto**. Ce fut une cuisine sobrement exécutée, très adaptée aux vins, dans l'esprit traditionnel de ce lieu de grande qualité. Il y eut un incident sur la cuisson du canard qui est imputable au fort décalage horaire de ce dîner, qui a dérégulé la belle mécanique de la cuisine.

Lorsque nous entrons dans la magnifique salle à manger au charme inimitable, une curieuse odeur prend la narine, car les 288 vins qui sont sur les tables exhalent des odeurs que l'on sent dans les chais. Serena Suttcliffe a la même réaction d'étonnement que moi. Rien dans les verres ne montra que l'on dût s'inquiéter.

Nous aurons quatre séries de vins. La première concerne les **Rauzan-Ségla 2005, 2000, 1996, 1995, 1988, 1982, 1970, 1966, 1961**. Les verres sont déjà sur table. Je signale au passage l'extrême dextérité de l'équipe de Taillevent pour réussir le ballet de tous ces verres, 960 au total. J'ai pris mes notes à la volée, captant les impressions premières. Le retard que nous avons pris ne m'a pas donné l'occasion de revenir comme je l'aurais aimé sur chaque série pour mieux analyser mes préférences.

Le **Rauzan-Ségla 2005** a un nez lacté. En bouche, c'est vert mais très prometteur. Très herbacé, profond, c'est un grand vin. Le **Rauzan-Ségla 2000** a un nez qui s'est déjà placé. Il est serein. En bouche il y a une matière forte combinée à une élégante légèreté. A peine astringent, il remplit la bouche en laissant une trace énorme. Je note au passage que les températures des vins sont idéales. Le **Rauzan-Ségla 1996** a un nez profond et élégant. En bouche on sent une constance de goût avec les précédents, ce qui tient au terroir. Ce vin est un peu déséquilibré, un peu amer et manque de longueur. Le **Rauzan-Ségla 1995** a un nez discret et une bouche élégante. Astringent mais délicat, il a une belle persistance en bouche.

Le **Rauzan-Ségla 1988** a un nez retenu mais intense, un peu poussiéreux. La bouche est un peu acide. Il y a du fruit rouge. Le vin est un peu court et d'un final acide. Le **Rauzan-Ségla 1982** a un nez qui commence à montrer des signes d'évolution. La couleur est plus tuilée. Le goût amorce aussi une évolution. Le vin est un peu léger mais de belle persistance. Le **Rauzan-Ségla 1970** a un très joli nez, puissant. Il est assez joli en bouche et demanderait un plat pour s'exprimer. Il a un bel équilibre mais reste la patte en l'air s'il n'a pas un partenaire solide pour le mettre en valeur. Le **Rauzan-Ségla 1966** a un très joli nez et une belle couleur. La bouche est un peu imprécise et le vin manque d'équilibre. Le **Rauzan-Ségla 1961** a un nez délicat et raffiné. En bouche, l'astringence est là et le vin est légèrement fatigué.

Après ce round d'observation sans manger, il m'apparaît que les jeunes vins font de l'ombre aux anciens qui manquent un peu de coffre. J'aime beaucoup le 2000, le 1995 et le 2005. En revisitant, j'aime aussi le 1966 et le 1970 dès que je mange le premier plat. Le 1988 est gentil, sans plus, et les déceptions viennent de 1982 et de 1961, car on attendrait plus de ces grandes années. Le 2000 est un grand vin de garde, le 2005 deviendra très grand, il est bien fait, et le 1966 que j'avais méjugé à la première approche reste bon pendant le temps de cette première série.

Bipin Desai fait commenter chaque série par un convive de culture française et un convive de culture anglaise. Je suis désigné pour la seconde série, ainsi que David Peppercorn, écrivain du vin au savoir encyclopédique et à l'expérience spectaculaire. Nos analyses seront presque diamétralement opposées. David connaît les tours et détours de chaque millésime et juge avec la connaissance de ce que chaque millésime doit donner. Je n'ai pas cette science et j'aborde chaque vin sans cet impressionnant savoir. Qui de nous deux a raison ? David, par nature, mais cela montre la diversité des palais. Et cela m'apprend beaucoup sur l'approche anglo-saxonne des vins.

La seconde série est : **Rauzan-Ségla 1990, 1989, 1986, 1985, 1957, 1952, 1947, 1929**.

Le **Rauzan-Ségla 1990** a un nez très pur. Il est très différent des sensations du premier groupe, car il y a un goût de cerise que je n'avais pas encore perçu. Acide, il a une grande longueur mais ne me plait pas tant que cela. Le **Rauzan-Ségla 1989** a un nez très pur aussi. Il est très plaisant mais je sens quelque chose qui manque. Ce vin, comme le 1970, appelle de la nourriture. Le **Rauzan-Ségla 1986** a un nez profond. Le vin est un peu scolaire. Là aussi, l'impression serait magnifiée par une viande goûteuse. Le **Rauzan-Ségla**

1985 a un nez assez fatigué. Le vin est évolué. Il y a de la puissance, des évocations de prunes, et un certain manque de charme.

Le **Rauzan-Ségla 1957** a un nez déjà évolué mais intéressant car on entre dans le monde des vins que je pratique. Même si l'on sent un ou deux défauts, ce vin est passionnant. Le petit côté bourguignon du vin ne me déplait pas. Le **Rauzan-Ségla 1952** a aussi un nez évolué mais charmant. Il a un côté giboyeux, viril et se marie parfaitement à la cuisine. J'aime beaucoup ce vin. Le **Rauzan-Ségla 1947** a un très beau nez racé. L'acidité est belle. C'est un très beau vin et je l'aime. Le **Rauzan-Ségla 1929**, quelle que soit la bouteille car il y en a toujours deux pour les 32 participants que nous sommes est acide. Il est trop fatigué pour être plaisant. J'ai cru qu'il reviendrait à la vie mais la cause était entendue.

Sur le poisson, le 1986 est délicieux. Je reprends les vins. Le 1990 est doux, contrairement à sa première approche acide, le 1989 est grand, viril, le 1986 est une synthèse des 1989 et 1990. Le 1985 est un peu dur, mais se marie bien aux champignons, comme le 1957. Le 1952 est splendide, meilleur que le 1947 moins brillant sur la durée. Le 1929 est meilleur qu'à la première impression. Classer ces vins est difficile. J'ai un penchant pour le 1986 et le 1952.

Il se dégage de cette belle verticale que Rauzan-Ségla aura vécu dans son histoire des moments de faiblesse. Sous la conduite de **John Kolasa**, nouveau président de cette propriété, ce grand vin retrouve le lustre qu'il avait dans les années 20. Ce fut montré de bien belle façon.

Je suis assis à côté de Neal Martin qui a rejoint l'équipe de Robert Parker et dispose en son sein de son propre forum. Nous parlons abondamment de la sortie du guide de Michel Bettane, présent et souriant, avec lequel les traits d'esprit fusent. D'autres amis français sont à cette table où l'ambiance est studieuse peut-être mais surtout souriante, amicale et décontractée.

La dégustation n'allait pas s'arrêter là car nous avons lors du même dîner deux séries de millésimes de Château Canon, un grand saint-émilion. Cette deuxième verticale sera racontée dans le prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze