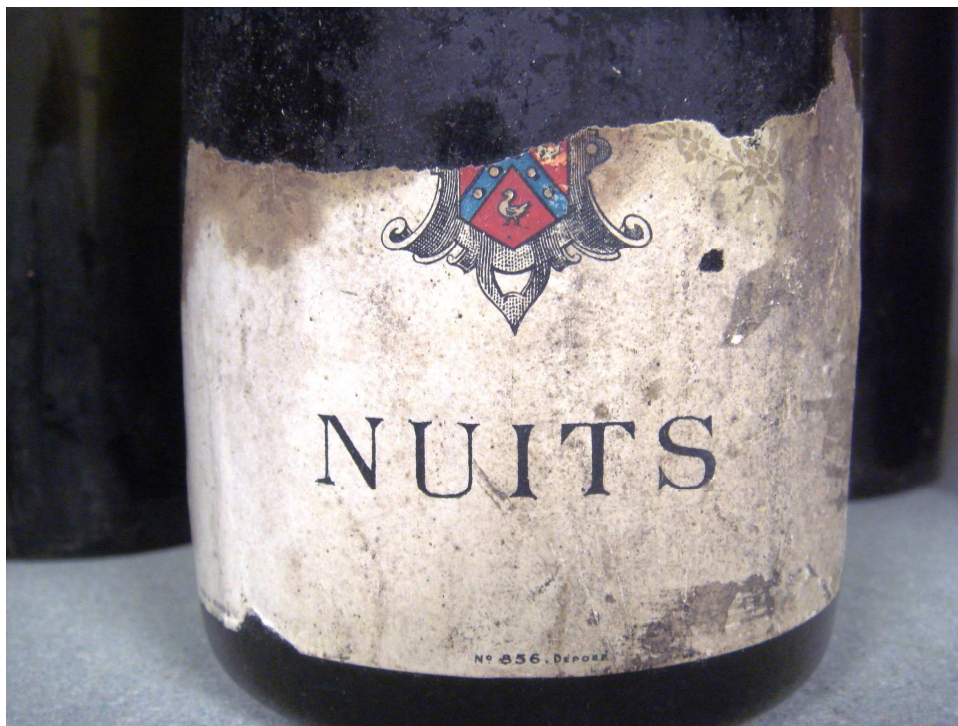


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Quand je vois cette étiquette du **Nuits 1899** j'ai la même émotion qu'en regardant un Van Gogh, un Cézanne ou un Gauguin. Elle fut bue dans ce dîner. Elle était orpheline et ne sera jamais remplacée...

Bulletin n° 242

90^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen. Puis Laurent, Alain Senderens et un prestigieux cocktail.

Le 90^{ème} dîner de wine-dinners se tient ce soir au **restaurant Ledoyen**. Les bouteilles avaient été livrées il y a trois mois et ont été redressées hier. J'arrive à 16 heures pour ouvrir les vins et c'est un plaisir de voir une équipe motivée, soucieuse de la perfection et concernée par l'événement qui se prépare. Patrick Simiand et Géraud Tournier ont travaillé avec le chef **Christian Le Squer**, et l'envie de tous de bien faire est motivante pour moi. Frédéric, sommelier de ce soir, est complètement dans son sujet. Tout est réuni pour que notre dîner soit parfait. J'ouvre les vins, et le Châteauneuf-du-Pape blanc a une odeur camphrée qui va disparaître. Lorsque j'ouvre le Nuits 1899, je pousse un ouf de soulagement en le sentant, car c'est du vin, et du vin encore vivant. Rassuré par ces ouvertures faciles, je vais me promener dans un Paris inondé de soleil arpenté par des touristes de toutes nationalités.

De retour, pour attendre les convives et ne pas entamer le magnum de Krug, Géraud, sommelier de grand tact, nous offre un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle**, que je trouve un peu plus dosé que ceux que j'ai bus cet été. Mais c'est fort agréable.

Les convives arrivent, de plusieurs nations : Etats-Unis, Suisse, Italie et France. Presque tous les participants sont des fidèles, à l'exception d'un invité de mes amis italiens et d'un vigneron ami, grand amateur de vins et hôte généreux, qui veut faire la connaissance de nos agapes. L'américain est Bipin

Desai, organisateur des verticales de Rauzan-Ségla et Canon d'il y a peu de jours, ainsi que du déjeuner au Carré des Feuillants, l'un des plus grands experts en vins anciens que la terre puisse compter.

Nous passons dans la magnifique salle à manger du premier étage et notre table est fort belle. Voici le menu créé par Christian Le Squer : **Sardines à cru, eau de tomates à l'huile d'olives / Araignée de mer décortiquée en carapace / Concentré de Cèpes crus et cuits / Jambon Blanc, Cèpes, Parmesan aux Spaghettis / Foie de veau en persillade, jus de fruits rouges acidulé / Pithiviers brioché de Foie Gras et Cèpes et truffes / Vieux Comté / Soufflé Ananas épicé**. L'élégance de cette cuisine aérienne ne fut mise en défaut qu'une fois, le foie de veau étant à contre-emploi avec le plus légendaire des vins de cette soirée, celui du regretté Henri Mayer.

Sur de délicates mises en bouche, le **Magnum de Champagne Krug Vintage 1982** révèle toute sa grandeur. Un peu crémeux, opulent mais subtil, ce champagne brille par sa complexité. Le vigneron et Bipin Desai sont de redoutables amateurs, et nous avons discuté des mérites comparés de Salon 1982 et Krug 1982. Nos goûts différent, mais c'est tout à fait normal. L'accord avec la sardine est médusant, mais comme le dit mon ami vigneron, il est encore meilleur quand la sardine crue est enrobée de sa crème. Ce champagne de gastronomie est au sommet de son art.

Tout dans le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1990** respire le bonheur. Il est chaleureux, joyeux, puissant, parlant d'une voix de stentor. Il est comme le Krug à un possible apogée.

Le **Châteauneuf-du-Pape blanc les Cansoniers L. de Vallouit 1961** a une odeur d'une rare complexité. En bouche, c'est le plus déroutant des vins, parce que l'on n'a aucun repère. Je raffole de ses variations énigmatiques. Les cèpes sont succulents, explosent de talent. Ils accueilleraient aussi un rouge, mais l'exercice auquel ils sont confrontés est une réussite absolue. J'aime ces vins qui font explorer des pistes qui n'existent plus. Je suis encore plus ravi que Bipin Desai, qui propose dans ses événements spectaculaires des vins dont la réputation n'est plus à faire, ait considéré ce vin comme celui qui l'a le plus marqué.

Le **Château Palmer, Margaux 1959** m'avait séduit par un parfum spectaculairement franc et sympathique à l'ouverture. Lorsqu'il est servi, il est généreux. Il est accompagné par le **Château Margaux, Margaux 1934**, dont le nez il y a quelques heures était plus discret. A table maintenant, il est flamboyant, tout en charme, en séduction et en subtilité. L'opposition entre les deux margaux est passionnante, car on peut aimer les deux, le Palmer plus viril, plus soldat, et le Margaux beaucoup plus charmeur et féminin. Lors de l'ouverture je m'étais demandé si le 1934 n'avait pas été rebouché, mais j'hésitais, car il était très possible qu'il s'agisse d'un bouchon d'origine. Le vigneron ami eut la même première réaction puis en vint à la même analyse : il s'agit d'une bouteille au bouchon d'origine remarquablement conservé. Le 1934 est exceptionnellement bon et préféré de presque toute la table au Palmer que j'ai personnellement adoré.

Le jambon aux spaghettis, dont un ami moquait l'intitulé par humour (venir à Ledoyen pour manger un jambon nouilles est assez original, dit-il), est un plat joyeusement goûteux. Et sa mise en valeur des vins est d'une rare efficacité.

Lorsque l'on sert un vin de légende, on en attend beaucoup. On me sert le **Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1989** et l'odeur me pâme. C'est extraordinaire de voir la précision de cet agencement d'arômes. En bouche, c'est un immense bourgogne. Mais, oserais-je le dire, on attendrait John Wayne, et c'est Mickey Rooney. Il est subtil, élégant, complexe, parfait. Mais il manque cette pincée de puissance qui chanterait en bouche. Grand vin, bien évidemment, mais jouant un petit ton en dessous. Le foie de veau ne l'aide pas, révélant une acidité qui l'entrave.

La bouteille de **Nuits 1899** est sans doute l'une des plus belles de ma cave. La bouteille soufflée à la main, très dissymétrique, porte la petite étiquette de l'année : 1899 et la grande étiquette, incomplète, n'a qu'un mot : « Nuits ». Je ne connais pas beaucoup d'étiquettes où il n'y a qu'un mot et cinq lettres. Si j'aime ces bouteilles, c'est parce que l'exploration des vins anciens que je veux partager porte sur des vins de prestige, comme le Margaux 1934 ou le Palmer 1959 mais aussi sur ces inconnus que l'Histoire nous a légués, comme le Châteauneuf blanc et ce Nuits. Tout à ma joie que le nez à l'ouverture ait été celui d'un vrai vin, je ne remarque pas immédiatement, malgré l'évidence, que le vin est bouchonné. Mais fort heureusement,

le goût en bouche n'est pas altéré. Et la truffe joue un rôle de soutien comme le soigneur dans le coin d'un boxeur entre deux rounds. Et le vin, si l'on admet qu'il a 108 ans est un vrai vin, vrai témoignage, avec son charme, sa consistance encore solide. J'adore ces vins, car j'en admet les petites insuffisances.

Le parfum du **Château Chalon Jean Bourdy 1934** est à se damner. A mourir comme on dit aujourd'hui. C'est la plus belle année du 20^{ème} siècle pour les vins jaunes, et il est évident que l'âge donne aux vins oxydatifs une rondeur particulière. L'accord avec les deux comtés séparés d'un an d'âge se fait toujours aussi naturellement. L'ami vigneron qui fait un rouge mais aussi un blanc fort prisé a plus de mal à entrer dans la logique d'un goût qu'il n'aurait aucune envie de produire dans sa région.

Le **Château Sigalas Rabaud Sauternes 1918** est en fait un **1928**, ce qui n'en est que mieux. Car l'expert qui avait fait le catalogue de la vente où j'ai acheté ce vin a cru lire sur le bouchon de cette bouteille sans étiquette 1918, mais une pliure de la peau du bouchon, qui s'enfle lors du débouchage, révèle un « 2 » là où l'on lisait un « 1 ». La correction est dans le bon sens, et l'on est époustouflé par la perfection de ce sauternes à la complexité exemplaire. Il y a, à mon sens, plus de saveurs explorées et récitées dans ce vin que dans un Yquem. Je suis en extase lorsque des vins liquoreux sereins exposent autant de variété et de chatoïement. Le dessert est délicieux, accompagne bien, mais le sauternes opulent est largement capable de se diriger tout seul.

J'avais demandé aux amis américains que j'avais croisés hier à l'Astrance, et qui dînaient à une autre table, de venir nous rejoindre en fin de repas pour finir le magnum de Krug. Par délicatesse, de crainte de troubler l'ambiance de la table, ils ont préféré nous saluer de loin.

Nous avons voté pour neuf vins et le Nuits 1899 est le seul qui n'ait eu aucun vote, ce qui est triste. Il aurait mérité un lot de consolation, car il a, à mon sens, joué son rôle de belle façon. Mais c'est la loi des votes. Quatre vins ont été nommés premiers : le Sigalas Rabaud 1928 et le Château Margaux 1934 trois fois, le Krug 1982 et le Chevalier Montrachet 1990 deux fois. Le vote du consensus serait en 1 : Château Margaux 1934, en 2 Sigalas rabaud 1928, en 3 ex aequo Krug 1982 et Chevalier Montrachet 1990.

Mon vote : **1 – Sigalas Rabaud 1928, 2 – Château margaux 1934, 3 – Chevalier Montrachet Bouchard 1990, 4 – Château Chalon Bourdy 1934.**

Je suis extrêmement sensible au talent de Christian Le Squer, et je retiens le jambon, la sardine et les cèpes comme des plats de haute gastronomie. Mais c'est surtout l'ambiance et la motivation de l'équipe qui créent une atmosphère amicale. C'est un réel plaisir de boire de grands vins quand on dispose de tant d'atouts.

Un des amis présents à ce dîner chez Ledoyen m'invite, avec un autre des convives, à déjeuner au **restaurant Laurent** dans le beau jardin où les feuilles de marronnier qui tombent en virevoltant sont autant de confettis qui donnent à notre table un air de fête. Patrick Lair est tout sourire, et la brigade attentive. Les vins sont déjà préparés et cela me fait tout drôle d'être spectateur alors que lorsque je rencontre ces amis, c'est le plus souvent sur un programme que j'ai préparé. Nous commençons par un **« Le Montrachet » de Delagrangé Bachelet 1988** (personne ne m'a encore fourni une explication précise sur le fait que Montrachet s'écrit parfois précédé d'un « Le » péremptoire) à la couleur très jeune, au nez discret de belle race. En bouche le vin est charmeur. Son acidité de citron vert qui aurait épousé une liqueur de dosage est absolument séduisante. Il manque à ce vin un peu de gras et de puissance, mais c'est vraiment charmant et romantique. Sur le foie gras à peine poêlé qui est d'une fraîcheur appréciable, on est dans des tons d'aquarelle. Il ne faut pas toucher au canapé sur lequel repose le foie qui gâcherait cette harmonie en légèreté.

Les canons vont maintenant trompeter car on nous sert **l'Ermitage Chave Cuvée Cathelin 1998**, le même que celui que j'avais fait goûter à mon hôte lors d'un réveillon dans ma maison du Sud. Ce vin est la définition du bon vin. Il est ample, riche, fruité, mâchu, goûteux et surtout il est simple. On le comprend tout de suite et on se laisse griser par cette limpidité de message qui amplifie le plaisir. On est loin des complexités de certaines cuvées sophistiquées mais on ne perd pas en finesse. Si j'osais une comparaison, ce serait la voix du regretté Pavarotti. Là où d'autres ténors sont obligés de forcer leur talent pour respecter des livrets exigeants, Pavarotti place chaque note avec une facilité incomparable. Il y a un peu de

cela dans le Chave où tout est dosé, mesuré, pour le plus beau résultat. Inutile de dire que mon pigeon est à son aise, même si son pané nuit un peu à la lisibilité, mais le canard de mes amis est peut-être encore plus adapté.

N'aimant pas être en reste, j'offre à mes amis un **Riesling Shwarzhofberger Spätlese Egon Muhler 2005** qui titre 8,5° et je commande le dessert, petite tartelette fine croustillante aux fraises des bois sur une crème légère à l'amande. La combinaison est diabolique. Ce vin n'est normalement pas dans mes démarches car il fait un peu penser à un vin de glace perlant, dont le sucre insistant marque le final. Mais avec le dessert, c'est éclatant de sensualité. Ce sont les jeunes filles de David Hamilton jouant avec des voilages.

Le jardin du restaurant Laurent est magnifique, le service est l'un des plus engagés de la capitale. Le charme du lieu opère, la cuisine est solide et le tout est enveloppé par une chaude amitié.

Me trouvant dans le quartier de la Madeleine, je vais déjeuner seul au **restaurant d'Alain Senderens**. Seul, cela veut dire Chateldon. Les accords mets et vins supposent qu'on en partage les commentaires. Je laisserai quand même mon esprit vagabonder sur le vin que j'associerais à telle ou telle saveur. Comme c'est la saison des cèpes, la variation sur le thème du cèpe est un voyage des papilles. Et le spectre des vins possibles est immense. Cela va du Montrachet au Riesling, voire à une puissante Côte Rôtie pour l'ossue crème de cèpe. Le cabillaud est un poisson très goûteux. Sa chair m'enflamme et là aussi il y aurait un choix immense de combinaisons envisageables si l'on varie les garnitures, car la ratatouille typée restreint le champ des possibles. Sagesse d'un côté, péché de l'autre, je finis par un mille-feuille à se damner. Alain Senderens a peuplé ma solitude en bavardant avec moi de gastronomie et de son monde. Sa formule connaît un succès spectaculaire. Ce qui prouve que le gourmet parisien a du talent. Car il a su plébisciter la qualité incomparable d'un chef exemplaire heureux aujourd'hui de vivre son art avec sérénité.

Une société financière invite des clients et prospects. Le président est un gourmet et n'envisage que le meilleur : buffet créé par Guy Savoy, vins présentés par 1855 en présence de quelques vigneronns dont Alexandre de Lur Saluces. On ne résiste pas à de tels arguments. Mais je ne serai pas le seul, car une foule immense se presse sur le lieu de ce cocktail. Il est quasiment impossible de s'approcher des buffets regorgeant de subtiles nourritures car une foule même distinguée reste toujours une foule. Je demande alors à Guy Savoy qui veut retourner dans ses bases : « puis-je venir dîner en votre restaurant ? ». La réservation est vite prise. Avant de quitter cette manifestation de prestige, je bois un délicieux **champagne rosé Billecart-Salmon**, puis **Château Mouton-Rothschild 2001** qui semble s'épanouir, un **Hermitage La Chapelle Jaboulet 1998** qui est très plaisant dans les conditions dans lesquelles je le bois. Je vais maintenant goûter le talent de **Guy Savoy** dans le calme feutré de sa belle salle à manger. Vous en saurez plus en lisant le prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze