



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)



Que d'énigmes dans cette bouteille de **Banyuls Ermitage de Consolation 1925** : l'usage de l'anglais, la bouteille numérotée et ces quatre hommes dans les chais, portant cape et chapeau haut-de-forme, l'un avec un nœud papillon blanc et l'autre avec un noir, l'un avec un pantalon blanc et les trois autres en pantalon noir. Cette bouteille sera bue lors du dîner du 15 novembre. J'en partagerais bien une autre avec celui qui me donnerait l'explication la plus cohérente sur cette cérémonie secrète en sous-sol. Une vieille dame que j'ai rencontrée à l'Ermitage de Consolation en avait une, très vague.

#### Bulletin n° 244

Dîner au Masa's à San Francisco avec la famille d'un collectionneur ami. Dîner de collectionneurs au « Fleur de Lys ».

Nous sommes à San Francisco. Avec Elizabeth, la femme de mon ami, nous allons faire du shopping. Dans un immeuble immense, un centre d'achats ressemble à la fois à un souk de Marrakech, aux Puces de Saint-Ouen et à un fourre-tout de China Town. L'objet essentiel de cet ensemble de magasins consiste en cadeaux, bijoux et diamants. Il y a de grandes tentations à des prix rendus plus doux par la faiblesse du dollar. Nous visitons ensuite le MOMA, le musée d'art moderne de San Francisco, et nous allons déjeuner à Sutro's, un restaurant qui surplombe la mer sur la côte Pacifique, à côté d'une immense plage de sable où un vent violent projette des vagues qui attirent des kite-surfs. Une barmaid aux gestes adroits, saccadés et efficaces prépare des cocktails pendant que nous attendons qu'une table se libère dans la salle à manger qui donne sur une mer déchaînée.

Nous faisons ensuite une promenade touristique en voiture qui nous conduit au Golden Gate au moment où les « Blue Angels », la patrouille de voltige de l'armée de l'air fait de nouveau des exercices au dessus de la baie de San Francisco.

A 17 heures, je vais avec mon ami Steve ouvrir les vins du dîner familial. Ce sera au **restaurant Masa's**, dont le chef est **Gregory Short**, le chef sommelier Alan Murray, et le maître d'hôtel Adam Lovelace. J'ouvre mes deux bouteilles et Steve ouvrira ensuite les siennes hors de ma présence, car il ne veut pas que je voie les surprises de ce soir. Le bouchon du Carbonnieux 1928 vient en mille morceaux. Les odeurs que révèle la bouteille me paraissent saines. Steve fait le même diagnostic, qu'il me confirmera le lendemain. Le

bouchon du Suduiraut 1929 vient entier et c'est un parfum capiteux qui envahit la pièce. Nous retournons à l'hôtel pour nous préparer et nous nous retrouvons, Steve, Elizabeth, les deux enfants de Steve, la fiancée de l'aîné, ma femme et moi dans une salle toute petite, qui est l'antichambre de la cave du restaurant. Une table de sept y est dressée. La confidentialité de notre groupe est préservée, mais les émanations de vins dans cette cave mal aérée vont pendant toute la soirée tirer des bâillements de la part de nos hôtes, sensibles au manque d'oxygène.

Le menu est tout un programme : butternut squash soup, brown butter foam / bone marrow custard, truffle sauce, crispy bone marrow / farm raised Siberian Osetra caviar, melted leeks, salsify purée, chive infused oil / German butterball potato salad, applewood smoked bacon, Spanish capers, French cornichons, micro celery, whole grain mustard vinaigrette / whole roasted Hiramé, wilted young spinach, maitake mushrooms, preserved meyer lemon infused broth / sweet butter poached Maine lobster, caramelised baby lettuce, brioche toast, lobster vinaigrette / whole roasted Mallard duck foie gras, French green lentils, jonathan apples, red shiso, apple gastrique / sautéed Paine fermes squab breast, honey roasted quince, wilted young chard, confit leg, "jus de grenadine" / pan-roasted rack of Millbrook farms venison, poached seckel pear, roasted chestnuts, sauce "au poivre" / Artisan cheese, fleur de maquis (sheep), capricious (goat), Montbriac (cow) / petit sorbet, ginger-orange-carrot "slurpee" / pear charlotte, carmelized pears, raspberries, blackberries, streusel, caramel sherbet.

Tous ces intitulés sont révélateurs de la volonté du chef. Il a réussi un repas de très grande qualité, valant au moins une étoile. Les accords avec les vins n'ont pas toujours été pertinents, mais cela n'a pas empêché de bien déguster les nectars de cette soirée.

Le **Champagne Cristal Roederer 1990** est une agréable surprise. Je ne bois pas fréquemment ce champagne, qui est le favori d'Elizabeth, et celui-ci me ravit. Donnant déjà des signes de maturité, il a des accents de fruit confit. Dense, typé, de forte personnalité, c'est un grand champagne. Le **Château Olivier, Graves blanc 1945** est d'une couleur d'un or presque mangué. Le nez est policé. En bouche, ce vin pourrait constituer une leçon de choses. Car trop de gens pensent qu'un vin blanc évolué est madérisé. On est en présence d'un vin élégant à qui la maturité a donné une autre personnalité, d'un talent certain. Ce vin de gastronomie est d'un grand plaisir.

Le **Château La Gaffelière, Saint-Emilion 1959** est d'une jeunesse folle. Son nez est frais et expressif, et en bouche, on jurerait un 1986. Je suis tellement dérouté par sa jeunesse que je ne profite pas comme il conviendrait de son équilibre joyeux. Le contraste est fort avec le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1934** qui, lui, fait vraiment son âge. Sa couleur est étonnamment claire, d'un rose maigrelet, mais en bouche, c'est un agréable témoignage de 1934. Ce n'est pas le meilleur car il accuse une certaine fragilité, mais j'aime beaucoup sa façon de se présenter, l'acidité ne gênant pas le plaisir.

Le **Château Carbonnieux 1928** que j'avais senti à l'ouverture en ayant une impression favorable affiche maintenant une odeur de bouchon. Ça m'attriste au plus haut point, car cela fait deux bouteilles faibles que je partage avec mon ami Steve, la Château d'Issan 1899 fatigué de l'année dernière à Bordeaux et ce Carbonnieux 1928 bouchonné. Heureusement, la sauce au poivre du daim permet d'apprécier le vin qui en bouche ne se ressent pas trop de son nez de bouchon. Mais quand même, on ne peut déguster le vin comme il pourrait être, car il sait briller, étant l'un des beaux exemples de 1928.

L'**Echézéaux Domaine de la Romanée-Conti 1964** me fait sourire quand je le sens, car il a cette signature poivrée qui n'appartient qu'au domaine. Le vin très bourguignon ne peut que me séduire. C'est un vin très agréable et complice même s'il manque un peu de coffre. Il compense par une belle joie de vivre.

Le **Château Suduiraut 1929** avait un nez d'une puissance rare à l'ouverture. Elle se confirme maintenant. D'une couleur très foncée, le sauternes offre des arômes d'orange confite, de datte. C'est un vin exceptionnel de plénitude, de joie, de perfection. Il se place très bien avec les saveurs de noix et de caramel.

Je n'ai pas fait voter l'ensemble de la table, mais j'ai recueilli le vote de Steve. Il classe ainsi : 1 – Château Olivier 1945, 2 – Château Suduiraut 1929, 3 – Echézéaux DRC 1964, 4 - Château La Gaffelière 1959.

Mon vote est : **1 – Château Suduiraut 1929, 2 - Champagne Cristal Roederer 1990, 3 - Château La Gaffelière 1959, 4 – Echézeaux DRC 1964.**

La performance du Suduiraut que j'avais apporté compense ma vexation d'avoir contribué d'un vin bouchonné. Les vins furent tous très bons sauf celui-là. Le chef a réussi son dîner et particulièrement le foie gras et le pigeon, le service fut impeccable. N'était l'absence d'aération de notre salle où, cernés par des rangées de bouteilles de la cave, nous étions submergés par des odeurs de vin, ce fut un dîner très agréable, marqué par le désir de partage auquel nous succombons deux fois par an avec cet ami américain.

Le lendemain doit commencer dans le calme, car le dîner marquera le point culminant de ce voyage. Ma femme fait du shopping avec Elizabeth, je fais un court shopping de mon côté, et nous prenons place dans notre chambre pour le spectacle du ballet aérien sur la baie de San Francisco. Des milliers de bateaux se sont rangés dans la baie pour se faire des sensations fortes, car les avions vont faire des piqués et raser le haut de leurs mâts. Une foule immense a envahi les quais pour suivre le spectacle particulièrement impressionnant. Le plus vibrant est quand deux avions foncent l'un sur l'autre à moins de cent mètres de hauteur, et dévient leurs trajectoires au dernier moment. Quatre avions en formation serrée passeront sous le Golden Gate Bridge. J'imagine la réaction des automobilistes qui traversent le pont à ce moment-là.

Nous partons avec Steve pour ouvrir les bouteilles au **restaurant « Fleur de Lys »**, accueillis par **Marcus Garcia** souriant qui se propose de nous aider. Je m'aperçois qu'il n'y a pas de tirebouchon à longue mèche, aussi nous partons avec Steve acheter cet accessoire. Le taxi que nous trouvons difficilement, tant la ville est en plein mouvement ne veut pas nous attendre malgré des palabres. Je serai obligé de rester dans le taxi pour éviter qu'il ne s'en aille pendant que Steve achète l'outil qui me sera utile. J'ouvre le **Château Palmer 1947** dont le bouchon est très sec dans sa partie haute et très souple dans sa partie basse. Il sort entier. Ce n'est pas le cas du **Château Mouton-Rothschild 1928**, magnifique bouteille. Son bouchon imbibé et fragile viendra en plusieurs fois, mais aucun morceau ne tombera dans le liquide, contrairement à ce qui était arrivé pour le **Carbonnieux 1928** de la veille. Nous sommes six garçons autour de la table, pendant qu'Elizabeth a regroupé les épouses pour laisser les mâles se livrer à leur passion favorite.

Le menu préparé par **Hubert Keller**, un chef alsacien de Ribeauvillé, et servi par un autre français fort sympathique est un vrai chef d'œuvre : passed « canapés » / tsar Nicolai « select » California osetra caviar accompanied with parsnips blinis / roasted Maine lobster on artichoke purée, citrus salad, porcini oil / boneless quail, scented with a juniper berry & orange essence / Colorado lamb loin & lamb cheek sausage, « tarbais » bean « cassoulet », whole grain mustard & tarragon sauce / venison topped with sauteed foie gras, served with truffled Port wine sauce / assortment of artisanal French cheeses served with rustic fig bread / classic Grand Marnier soufflé served with an orange & cardamom ice cream / assortment of petits fours & chocolates.

Le menu a été exceptionnellement bien traité par Hubert Keller comme l'annoncent d'emblée les petits canapés d'un raffinement particulier. Le **Champagne Brut Classic Deutz en magnum 1975** joue parfaitement son rôle d'ouverture. Doté d'une très belle maturité, il manque sans doute un peu de puissance et de coffre, mais il est très agréable et laisse une belle trace en bouche. Flexible, il s'adapte à tous les caprices des amuse-bouche.

Le **champagne Louis Roederer 1959** a un nez très inamical, mais en bouche, si l'on accepte sa logique, c'est comme un toboggan : on se laisse aller, et c'est bon. On ne se laisse pas impressionner par l'amertume et il devient passionnant. Je suis assez estomaqué par le caviar d'élevage californien qui est d'un goût qui impose le respect. Avec le Roederer, l'harmonie est totale. Ce n'est pas du tout le cas pour le **Montrachet Domaine Ramonet en magnum 1996** qui ne veut pas s'associer au caviar. Il est beaucoup plus accueillant envers le homard avec lequel il forme un accord de grande beauté. C'est un bon Montrachet que je trouve un peu scolaire. Il est très élégant, mais sans fanfare.

On constatera dans ce repas que chacun est particulièrement sensible aux vins qu'il a apportés, car ayant voulu faire plaisir aux autres, il les chérit particulièrement. Je ne manque pas d'adopter cette attitude, car dès que je suis servi du **Château Palmer 1947** que j'ai inscrit à ce dîner, je le trouve complètement extraordinaire. Il me paraît impossible de rêver mieux. Avec la caille désossée et le ris de veau, c'est parfait. Ce vin est charmeur comme il est difficile de l'imaginer. Il incarne ce que 1947 peut créer de plus beau.

Je vacille, car le deuxième vin que j'ai apporté, rareté extrême, est le **Château Mouton-Rothschild 1928**. Il est encore meilleur, marqué d'une plus forte personnalité. Comme pour le Palmer 1947, le Mouton est d'une couleur d'une jeunesse folle. Le goût est fantastique, très typé. C'est un vin immense, incroyable, à pleurer. Le 1947 est un vin parfait mais équilibré. Le 1928 est invraisemblable. Il a la jeunesse, il a du sel, du poivre, une profondeur qui me touche au-delà du possible. C'est un bonheur total. La profondeur de ce vin est incroyable. Il rejoint mon Panthéon des vins de Bordeaux.

Le **Château Latour 1926** de mon ami Steve donne l'impression de ne révéler qu'une partie de ce qu'il pourrait donner. Il a encore tellement de potentiel que c'en est incroyable. Quand nous goûtons le vin un convive dit : « ce vin appelle la truffe », et voilà qu'elle survient ! Ce 1926 est fruité, doux, parfait avec le foie gras, et mal à l'aise avec le gibier qui est envahissant du fait de sa sauce trop intense. Le 1926 a une force de structure qui est spectaculaire. C'est un vin très solide et jeune.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985** a un nez très DRC (domaine de la Romanée Conti). Il m'évoque des pierres de lave encore en fusion. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1964** a un nez fatigué. Le 1985 a un goût très poivré, très salé. Sa séduction ne se découvre que si on la recherche. Il va bien avec un fromage « tête de moine », très salé aussi. Le 1964 est plus adouci, plus aqueux, mais d'une trace plus longue. Il est très agréable. L'époisses adoucit le 1985. Le 1964 est charmeur et velouté, il joue en séduction contrairement au 1985. Son final titille et impressionne. Les deux vins du DRC font un contraste et une rupture gustative très forts avec les bordeaux.

Le fromage bleu est trop salé pour accompagner le **Château Climens 1937**. Ce sauternes, très différent du Suduiraut 1929 qui m'est apparu plus flamboyant a un goût de café, de thé et de tabac. C'est donc une acception moins ensoleillée du sauternes.

Steve a ajouté un vin surprise. C'est un **Tokaji Essencia 1856**. J'ai déjà bu des Essencias très anciens. Mais ici, on quitte tout repère. Le vin, si l'on peut encore appeler cela du vin, est très épais, incroyablement sucré. On penserait à un « canard », sucre qui aurait trempé dans une liqueur de cassis, de prune et de raisin. C'est un vin qui est différent de tout ce que l'on peut connaître. Il a encore une acidité énorme, qui compense la sucrosité. Il emporte la bouche dans laquelle il a une présence infinie. Une curiosité passionnante que l'on imagine avoir une vie éternelle.

Nous sommes six et nous procédons aux votes de ces dix vins. Neuf d'entre eux auront un vote, ce qui est plus que satisfaisant. Bien évidemment chacun vote pour les vins qu'il a apportés, car il les aime. Le Mouton 1928 recueille trois places de premier, soit pour la moitié de la table, ce qui me fait plaisir après l'ennuyeuse contre-performance du Carbonnieux 1928 d'hier, et le Latour 1926 en recueille deux. L'Essencia 1856 reçoit un vote de premier.

Le vote du consensus serait : 1 – Mouton 1928, 2 – Latour 1926 et Richebourg DRC 1985, 4 – Palmer 1947.

Mon vote : **1 – Mouton 1928, 2 – Palmer 1947, 3 – Louis Roederer 1959, 4 – Latour 1926.**

Le service a été excellent et attentif, la cuisine fut originale, goûteuse, précise. Les amis de Steve sont de grands amateurs de vins, joyeux, décontractés mais réfléchis lorsqu'ils dégustent. Ce fut un dîner d'une rare qualité, amical, aux vins particulièrement brillants. Il justifie sans aucune hésitation le voyage que nous avons fait en terres californiennes. Nous avons déjà pris date pour de nouvelles folies.

Amicales salutations de François Audouze