



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)



J'ai déjà mis une étiquette de Latour 1907 rhabillé au château. Ici, c'est différent, car ce **Château Latour 1946** en demi-bouteille a été rebouché et rhabillé en 1995. Ce vin délicieux est raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 268

97ème dîner de wine-dinners au restaurant de l'hôtel Bristol.

98ème dîner de wine-dinners au restaurant Le Divellec.

Je viens au **restaurant de l'hôtel Bristol** pour ouvrir les bouteilles du dîner de vins rares qui proviennent de la cave de mon ami S. et de la mienne et qui doit être le point final de son voyage en France. Ces dîners de collectionneurs se déroulant selon les canons de wine-dinners, j'ai pris l'habitude de les compter dans mes dîners officiels, ce sera le 97^{ème} dîner de wine-dinners. Les participants, en plus de S. sont Etienne de Montille qui nous avait reçus aimablement au château de Puligny-Montrachet et Olivier Bernard, propriétaire de Domaine de Chevalier, ami de chacun des convives. Les deux vignerons se lanceront des petites piques amusantes, selon un rituel convenu qui veut que l'on discrédite les vins de l'autre région. Mais c'est un jeu. Les cinq vins ont des niveaux extrêmement beaux. Le Mouton a un niveau dans le goulot qui correspond au fait qu'il s'agit de la réserve du château, reconditionnée en 1998. Son bouchon est tellement serré que je me suis presque blessé les mains en essayant de l'extirper ce qui m'a pris environ vingt minutes. Les odeurs ne m'inquiètent pas mais celle du Mouton est incertaine. William, sympathique sommelier m'a assisté pour l'ouverture et a fait un service à table remarquable.

Nous nous retrouvons dans la magnifique salle lambrissée élégamment décorée, et l'on nous sert le **champagne Cristal Roederer 1979** sur des amuse-bouche d'une sophistication maîtrisée. La couleur du vin est dorée, le nez est subtil et la bouche évoque le miel et la brioche. Ce champagne est déjà évolué, sa bulle est discrète et Olivier dit qu'il préfère les champagnes plus jeunes que cette forme de maturité.

Le menu préparé par **Eric Fréchon**, remarquablement réalisé, alors que nous sommes un samedi, est : *lentilles fondantes, œuf de caille cuit au plat, gelée de pain brûlé, émulsion de jambon / tête de veau fondante, ravigotée aux anchois, câpres et piments doux / poularde de Bresse cuite en vessie aux écrevisses, royale d'abats et truffe noire / la pomme confite au caramel épiced, sorbet à la crème fermière.*

Le **Château Haut-Brion blanc 1955** est d'une belle couleur dorée tendant vers le jaune orangé. Le nez est très botrytisé et évoque les vieux sauternes. En bouche le vin est bien sec, mais la parenté au sauternes existe. Ce vin est très puissant, de forte personnalité. Il est très élégant et d'une race rare. D'une grande longueur, c'est un grand vin, sans doute un peu plus évolué qu'il ne pourrait l'être.

Lorsque S. mon ami, m'avait adressé sa liste de vins, qui inclut les deux vins ci-dessus plus Mouton 1934, m'inspirant de la comparaison que nous avons faite récemment au Château Latour entre Lafite et Latour, j'ai apporté Lafite et Latour 1934 pour que nous puissions faire une horizontale qui n'est pourtant pas

dans la philosophie de mes dîners. Mais la circonstance s'y prêtait. Nous allons boire ces trois vins ensemble sur la délicieuse volaille présentée en deux services. Le blanc de poulet du premier service est d'une tendreté confondante.

Le **Château Mouton-Rothschild 1934** a été rebouché et complété en 1998 au château. Sa couleur est trouble, malgré la semaine de repos que le vin a connu à mon domicile et en cave du Bristol car j'avais cherché les bouteilles de S. à son hôtel, le Meurice, à son arrivée à Paris. Le vin montre une belle race, mais on ressent trop sa fatigue.

Le **Château Lafite-Rothschild 1934** qui avait un bouchon d'origine, brisé en morceaux à l'ouverture mais ayant joué son rôle puisque le niveau est juste sous le goulot, a une couleur plus jeune que celle du Mouton et son nez est bizarre. Il sent fortement le soufre, ce qui me gêne plus que les deux vigneron. Je m'en veux de ne pas être venu plus tôt que 17h30 pour ouvrir les bouteilles car je sens que trois heures de plus rendraient ce vin nettement grand. Etienne pense le contraire et croit que le vin va s'évanouir. Il est extrêmement surpris de ce qui se passe : le vin amorce un retour à la vie prometteur et progressif.

C'est le **Château Latour 1934** qui est le plus beau de ces trois Pauillac. Le bouchon d'origine semble fait d'un liège un peu vulgaire, mais a tenu remarquablement car seul le haut est noirci sur un centimètre, le bas montrant une belle élasticité. La couleur est dense et son rouge rubis est d'une jeunesse fringante. Le nez est pur et profond mais c'est surtout en bouche que l'on a la noblesse veloutée de ce vin élégant. C'est un grand flacon qui nous délivre l'entièreté de ce que Latour peut donner. Olivier dit que sa prestation est très supérieure à celle de l'année. Etienne n'en revient pas du retour à la vie du Lafite.

Le **Château Gilette crème de tête 1937** avait lui aussi un bouchon d'origine et un niveau à la base du goulot. Le nez à l'ouverture était impérial. Le vin nous remplit les narines d'un parfum merveilleux. Ce vin, à l'instar des liquoreux de cette décennie, a perdu un peu de son sucre. Mais j'adore la noblesse que cela lui confère. Je cite à mes amis l'image du Rubik's Cube quand on a réussi à l'assembler, car ce vin est d'un équilibre parfait. Je suis absolument conquis par son charme qui m'émeut. C'est l'équilibre qui me transporte d'aise. Olivier fait remarquer que mon amour pour les vieux liquoreux transpire dans tous mes écrits. La pomme confite est délicieuse sur le Gilette qui prend alors des notes plus caramélisées.

Comme il s'agit d'un dîner de wine-dinners, j'ai demandé que notre petit groupe vote. Une chose m'a gênée et j'en ai fait la remarque à S. Aucun de nous deux, qui avons apporté les vins, n'est indifférent à l'origine quand il goûte. Ainsi S. a fait figurer dans son vote Mouton et pas Latour, contre toute logique. Je lui ai suggéré que pour nos prochains dîners, tous les vins du dîner californien soient de sa cave et tous ceux du dîner parisien de la mienne. Nous éviterons ainsi d'incontrôlées concurrences qui nuisent au plaisir.

Les six vins ont eu des votes, ce qui est sympathique, et trois vins ont été nommés premiers, ce qui montre bien la diversité de nos goûts. Le Gilette a été nommé deux fois premier, et le Haut-Brion et le Latour une fois. Le vote du consensus serait : 1 - Château Gilette crème de tête 1937, 2 - Château Latour 1934, 3 - Château Haut-Brion blanc 1955, 4 - Château Lafite-Rothschild 1934.

Mon vote est : **1 - Château Gilette crème de tête 1937, 2 - Château Latour 1934, 3 - Château Haut-Brion blanc 1955, 4 - Champagne Cristal Roederer 1979.**

L'ambiance était particulièrement gaie, chacun ayant pour les autres des sentiments de respect et de chaude amitié. La cuisine du Bristol est d'une grande solidité. Le service est chaleureux, avec une volonté de plaire qui se sent à chaque détail. Pour les quatre, l'amitié s'est renforcée et les rendez-vous sont pris pour se revoir. Pour moi, ce sixième dîner à la suite a couronné une semaine unique de plaisirs inoubliables dont le dénominateur commun est la générosité et l'amitié.

Le 98^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Jacques Le Divellec**. J'aime bien faire un dîner avec ce jeune septuagénaire plein de vie, d'ardeur et de projets, qui prend chacun des dîners que nous faisons ensemble comme un nouveau challenge. De la part d'un chef qui n'a plus rien à prouver, cela me ravit encore plus. Olivier a déjà préparé les bouteilles pour que je les ouvre, ce que je fais devant un photographe et un journaliste chargés de couvrir l'événement. Tout en opérant je réponds aux questions, et je rate une procédure, aussi une petite partie du bouchon de l'Yquem tombe dans la bouteille. Nous

avons carafé, ce qui pour un « jeune » Yquem s'est révélé opportun. Une fois de plus, le haut du bouchon d'un vin de la Romanée Conti sent la terre, cette terre bourguignonne profonde qui provient de l'exsudation du bouchon. Une poudre noire couvre le sommet et le bouchon est noir sur les deux tiers et bien souple, avenant sur la partie au contact du vin.

Le journaliste allemand a une grande expérience des tables et des vins français aussi nous bavardons à perte de vue. Il fait vite soif et je fais ouvrir par Olivier un **Champagne Laurent Perrier 1997** qui permet de deviser de plus belle et d'accueillir les convives. Il y a parmi eux de solides piliers de mes dîners. Jacques Le Divellec participe à une autre table à un dîner fort important qui réunit des personnages qui comptent dans la République (c'est une spécialité de cette maison), aussi ai-je limité notre table à six convives, sans pour autant réduire le nombre de vins. Deux novices reçoivent les consignes habituelles pendant que nous attendons le retardataire de service.

Le menu élaboré par Jacques Le Divellec est le suivant : *Huitres plates Prat-ar-Coum en gelée et oursins / Emincé de Saint Jacques au Foie Gras de Canard poêlé / Bar sur peau croustillante réduction de Truffes noires / Homard braisé au Vieux Bourgogne / Fromages / Sabayon aux fruits exotiques.*

J'avais ajouté à la liste des vins une bouteille de **Champagne Mumm 1937** en vidange, c'est-à-dire qui a perdu près d'un tiers de son volume. Avec les habitués de ce soir, je peux prendre ce risque que j'explique : si le vin a été en contact avec l'enveloppe métallique, le vin est imbuvable. Si ce contact n'a pas existé, les saveurs de ces champagnes sont passionnantes. C'est donc du « tout ou rien ». Olivier me sert, et instantanément, je sens que c'est gagné. La surprise vient du fait que malgré la baisse de volume, il y a encore de la bulle. Le champagne s'est ambré dans des tons de rose et en bouche, il a des accents de champagne rosé. Je vois des évocations de groseilles à maquereau. Ce champagne absolument délicieux est agréé par toute la table. Il réagit bien aux amuse-bouche dont un toast au rouget divinement saisi.

Le **Champagne Salon 1976** est certainement le meilleur Salon 1976 que j'aie bu. C'est une bonne nouvelle, car cela montre que le 1976 évolue encore en s'améliorant, signe de sa jeunesse. J'aurais volontiers tendance à dire qu'il est à un moment idéal pour Salon. Il n'a pas encore la maturité assise d'un 1959, qui est l'un des plus grands Salon, mais il a toujours la folle jeunesse qui est toute excitante. L'accord du Salon avec l'oursin est pénétrant. Les gargantuesques lamelles d'oursin ont un sucre dosé qui excite délicieusement la bulle du champagne. Au contraire, l'huître goûteuse rejette le champagne, comme si l'iode violent l'étouffait et je fais anticiper l'entrée en scène du **Bâtard Montrachet François Gaunoux 1962**. L'accord est beaucoup plus convaincant, la solidité du Bâtard domptant la fougue marine des délicieuses huîtres en gelée.

La chair des Saint-Jacques est exceptionnellement bonne, et le Bâtard-Montrachet joyeux est à son aise. Je triche un peu en essayant le foie gras aussi sur le Salon 1976 et le mariage du foie est meilleur qu'avec le Bâtard. Je n'ai éprouvé le besoin d'essayer sur les coquilles. Mais, soyons plus coquin, et c'est avec le Mumm 1937 que le foie gras est encore mieux mis en valeur. Vieux champagnes et foie gras, c'est un conseil que je donne souvent.

Sur le bar, j'ai prévu trois bordeaux, et je fais servir d'abord les deux demi-bouteilles. Le **Château Latour 1946**, comme beaucoup des vins de ce soir m'impressionne dès le premier nez. Une distinction et une classe de très haut niveau. En bouche, le vin est extrêmement précis, long, d'une élégance qui n'exclut pas la séduction. Il y a parmi nous un expert en vins qui se réjouit de voir un 1946 d'un aussi beau niveau, qui remet en cause tout ce qu'il est convenu de dire sur des années comme 1946 et sur les demi-bouteilles. Voilà un vin parfait, très largement au dessus de ce que je pouvais imaginer.

A côté de lui, **Pétrus 1967** montre sa différence. Ce vin est féminin et tout en séduction. Il y a du velouté, du discours en catimini, de la voilette qui dévoile ou de l'éventail qui envoûte. Ce pourrait être une Catherine Zeta-Jones, mais elle se tient discrète. La cohabitation n'est pas à l'avantage de Pétrus, et c'est encore plus marqué quand apparaît **Château Latour 1934**. J'ai eu la chance de boire trois fois ce vin sur les deux derniers mois. Une fois avec Frédéric Engerer au château Latour, une fois avec Olivier Bertrand et Etienne de Montille et mon ami collectionneur, et maintenant ce soir. C'est incontestablement le

meilleur des trois, avec un réel écart et j'irai même plus loin, ce vin fait partie de ceux qui me font frissonner. Une telle émotion, je n'en reviens pas. Je lance même à un moment : « ce vin est délicieusement bourguignon », car il combine l'élégance, la race et la pureté, avec ce coup de poing qui déchire les tripes que seule la Bourgogne peut donner. Complexe, d'une fraîcheur extrême, jouant à égarer mes sens, ce vin est grand. Je m'en suis voulu d'avoir mis le Pétrus entre ces deux immenses Latour, car il ne pouvait s'exprimer face à l'audace des deux vins. J'avais cru que la truffe serait un soutien actif au Pétrus, mais il eût fallu une atmosphère plus cosy pour que ce Pomerol expose son charme subtil en toute confiance.

Décidément, les occasions de tomber de ma chaise se multiplient, car **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969** qu'on me sert en premier a un parfum à succomber sur l'heure. Ce vin est magnifique. Il a le charme bourguignon dans sa plus belle maturité. Ce vin est bon, bon, bon. Un des convives me dit : « avoue que tu préfères la Bourgogne ». Je crois que le problème ne se pose pas comme cela et on verra mon vote. Mais il est certain que le vin de Bourgogne est plus viscéral, charnel, quand le bordeaux élégant parle plus à l'intellect. Ce qui m'a plu, c'est qu'il était possible de revenir aux bordeaux sans perdre le fil du message de La Tâche. La sauce du homard a créé l'un de ces accords parfaits que je recherche. En buvant le vin puis en buvant la sauce et en recommençant, on ne sait plus si l'on boit la sauce ou le vin, ce qui est le signe d'un accord parfait. Je m'émerveille d'une chose, et je n'ai pas honte de faire un plaidoyer pro domo car c'est la vérité que l'expert présent pourrait confirmer s'il en était besoin, c'est que chacun des vins que nous avons bus est arrivé au sommet absolu de ce qu'il pourrait donner. Et cette perfection de présentation est inconditionnellement liée à la méthode d'ouverture des vins. Je n'arrête pas de m'en féliciter mais je ne suis pas le seul.

J'avais demandé que l'on prévoie un saint-nectaire et un Stilton, ne sachant pas comment se présenterait le **Jurançon Nicolas 1929**. De belle couleur d'un rouge doré, ce qu'évoque ce jurançon, c'est la mandarine. En bouche, tout converge vers ce seul descriptif. C'est un vin étonnamment jeune et vivant, d'une simplicité roturière, mais d'un charme certain. Un vin délicieux à boire sans avoir de problème de compréhension. Le saint-nectaire ne va pas du tout avec le jurançon. Au contraire, je fais l'intéressante constatation qu'avec le Stilton il va beaucoup mieux que le **Château d'Yquem 1977** dont la puissance s'impose trop sur le fromage. Voilà un Yquem d'une année mal notée qu'il faut impérativement acheter. Rien n'est meilleur qu'un Yquem d'une année dite petite. Car il y a tellement de puissance maîtrisée que le plaisir est là. Ce vin affiche du pamplemousse rose et du thé et constitue un dessert à lui tout seul, car le sabayon trop sucré ne lui convient pas.

Nous procédons aux votes, et huit vins sur neuf ont droit à au moins un vote. Les votes de premier sont concentrés sur deux vins seulement, le Latour 1934 trois fois et La Tâche 1969 trois fois aussi. Le vote du consensus serait : **1 – Château Latour 1934, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969, 3 - Champagne Salon 1976, 4 - Bâtard Montrachet François Gaunoux 1962.**

Mon vote a été : **1 – Château Latour 1934, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969, 3 - Château Latour 1946, 4 - Champagne Salon 1976.**

Une table de six permet à chacun de revenir plus souvent sur des vins antérieurs car on dispose d'une plus grande quantité. Les conversations sont plus faciles et directes. Cette formule est à renouveler. Le service du restaurant Le Divellec a été exemplaire, avec une motivation qui fait plaisir. Jacques Le Divellec est heureux de faire ces expériences et je le suis autant de les faire avec lui. L'accord de la sauce du homard avec la Tâche est divin et la chair des Saint-Jacques exceptionnelle. Mes vins ont montré le plus haut niveau qu'ils pourraient offrir. Ajoutons à cela l'amitié qui me lie aux convives. On frôle l'excès de bonheur.

Amicales salutations de François Audouze