

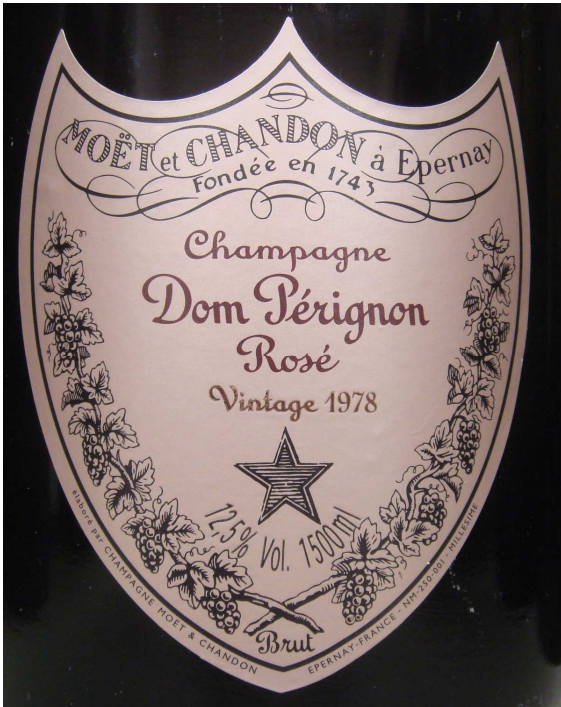


wine-dinners

[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 **Champagne Dom Pérignon rosé en magnum 1978** est un grand champagne, qui fut l'une des vedettes de l'académie des vins anciens du 2 avril. Il est mis ici en clin d'œil à la préparation du 100<sup>ème</sup> dîner qui se tiendra au château de Saran, du groupe Moët & Chandon.

### Bulletin n° 269

Déjeuner au Petit Verdot, déjeuner au restaurant Dessirier, déjeuner à la Cagouille, déjeuner au Cercle Interallié, rencontres vinicoles, dégustation des vins du Domaine de Vogüé, préparation du 100<sup>ème</sup> dîner au château de Saran.

Je vais déjeuner au **restaurant le Petit Verdot**. Une fois de plus, c'est un repas simple et agréable, servi par un être exquis : **Hidé**. Filet de saumon fumé et pommes de terre tièdes, puis côtelette de veau avec une purée. Voilà un menu à un prix qui est environ quatre fois moins cher que le prix d'un seul plat dans un restaurant trois étoiles.

Pour les vins, j'assume mon absence totale d'imagination, en prenant des vins qui me sont archiconnus. Le **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 1990** a pris des petits accents de maturité. La robe est d'un or soutenu, le nez intense et floral. En bouche, une personnalité atypique, rare, et une longueur d'un charme envoûtant. Le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques domaine Armand Rousseau 1999** n'a pas le coffre d'un chambertin du même domaine, mais quel charme ! C'est le bourgogne de plaisir par excellence. On se sent confortable avec un tel vin.

Déjeuner au **restaurant Dessirier** dans le petit salon où l'on est entouré de bouteilles aguichantes de la collection de Michel Rostang. Le **champagne Brut Nature Alain et Michel Drappier, pinot noir zéro dosage** arrive trop froid. L'attaque en bouche est mortelle de verdeur. Même en le transvasant dans un autre verre pour le calmer un peu, c'est un champagne excessif qui mériterait sans doute d'être revisité dans une occasion plus propice. Le **Puligny-Montrachet vieilles vignes Domaine Vincent Girardin 2006** me frappe par la précision de sa définition. C'est un bon et grand vin qui gagnera évidemment avec l'âge mais se boit bien, avec un éventail aromatique plaisant.

Le **Génération XIX, Sancerre rouge Alphonse Mellot 2001** donne lieu à des discussions passionnées avec l'un des amis de notre table. Car le caractère végétal et strict du vin diminue mon plaisir. Mon ami essaie de me persuader de ses qualités à long terme, ce qu'il n'a pas besoin de faire car je connais le talent scrupuleux d'Alphonse Mellot dans sa démarche d'excellence. Mais contrairement aux experts, je parle du vin que je bois, quand je le bois, et non pas du vin que je boirai dans dix ans. Je ressens le potentiel, mais l'ascèse de la version actuelle ne conduit pas à la joie qu'il pourra donner. Nous avons mangé une grosse sole pour trois très bien cuite. Je préfère les soles de taille plus petite et cela vaut pour beaucoup d'autres poissons. Le restaurant est agréable et ce petit salon est à retenir.

Je bavais d'envie de retourner à **la Cagouille, restaurant** de poisson. C'est un déjeuner dit de travail avec des journalistes amis. Arrivé longtemps avant mes hôtes, je me régale de petites coques sur un **Meursault Perrières Coche Dury 1999**. Je me sens heureux du seul parfum qui envahit la pièce. Cette intelligence qui s'affiche dès les premiers effluves est remarquable. La température du vin carafé est parfaite et le vin est d'une richesse éblouissante. Ce vin exsude la joie de vivre. On ne peut pas échapper à son charme. Les évocations sont tellement nombreuses que je n'entame pas ce qui serait un inventaire à la Prévert. Il me suffit de constater la plénitude multicolore de son passage en bouche d'une longueur infinie. Le chaud cru de coquilles Saint-Jacques n'a pas une grande émotion, mais l'assiette où cohabitent un rouget et un saint-pierre confirme l'excellence des cuissons de poissons goûteux de ce lieu. Lorsque l'on parle avec des spécialistes des vins, de la gastronomie et de l'art de vivre, on ne s'ennuie pas.

Notre déjeuner de conscripts se tient au **Cercle Interallié**, dans un ravissant salon d'où l'on contemple les jardins ordonnés des propriétés et ambassades avoisinantes. Le **champagne non millésimé Ruinart** se boit facilement ce qui est l'avantage premier d'un champagne. Le **Meursault Premier Cru Blagny Louis Latour 1999** m'étonne. Comment un premier cru peut-il être aussi limité, fade, sans longueur et sans discours ? Est-ce la bouteille ou le vin, je ne sais, mais il est sûr qu'ayant encore dans les papilles le souvenir du Meursault Perrières Coche Dury de la même année, plus d'un meursault serait éteint dans ces conditions.

On nous sert **Château Batailley 1998** au nez flatteur et moderne et plus équilibré en bouche avec un bois bien dosé. Notre hôte nous explique que son choix est lié au fait que ce vin appartient à la famille de sa femme. Je me lance dans un commentaire purement œnologique en lui disant : « tu es bien marié ».

Deux fois par an, des vigneronnes se regroupent à l'espace Cardin pour des **Rencontres Vinicoles** dignes d'intérêt. C'est pour moi l'occasion de rencontrer des vigneronnes que j'apprécie et parfois butiner un vin qui accroche mon intérêt. Citons pêle-mêle les champagnes Alfred Gratien et Deutz, les Chablis de la Chablisienne et de la maison Bichot, le château Léoville Poyferré, le domaine Faiveley que j'avais visité il y a peu et le domaine d'Ott qui fait rêver de cigales et d'un été qui paraît lointain dans la froidure actuelle. Des plumes plus expertes commenteront les vins de ces domaines de qualité.

Avec une grande régularité, des dégustations aux **Caves Legrand** suscitent mon intérêt. Cette fois-ci, ce sont les **vins du Domaine de Vogüé** qui sont à l'honneur. **François Millet**, chef de cave et œnologue nous fait une présentation sincère, vivante et explicative.

Le **Bourgogne Blanc Domaine de Vogüé 2004** est en fait le Musigny blanc du domaine. Les vignes étant récentes, replantées de 1986 à 1997, ce nom générique a été choisi. Pour imaginer l'ampleur de ce choix, c'est un peu comme si le Domaine de la Romanée Conti avait appelé la Romanée Conti « Bourgogne rouge » pour les décennies 50 et 60. Le vin a une belle fraîcheur acide, d'agrumes et de poires. Le final minéral citronné évoque les fleurs blanches.

Le **Chambolle Musigny Village Domaine de Vogüé 2004** est d'un rubis rose, le nez assez discret est de cerise rouge. En bouche le vin assez rêche, astringent est un peu fumé. Sans rondeur il est un peu strict pour mon goût, marqué par les fruits rouges amers et la cerise à l'eau de vie.

Le **Chambolle Musigny Premier Cru Domaine de Vogüé 2004** est d'un rouge plus soutenu. C'est un vin issu des jeunes vignes de Musigny. Le nez est plus généreux. Plus riche en bouche, son fruit est plus assumé. C'est toujours strict, au final de feuilles d'artichaut. On sent de la matière et des notes assez jolies. Le final claque bien. François Millet évoque la framboise, la grenade, la crème de cassis et les épices douces ainsi que les fleurs roses.

Le **Chambolle Musigny Les Amoureuses Domaine de Vogüé 2004** a un rubis rose soutenu. Le nez est discret, peu ouvert. Le fruit est plus joyeux, combiné à de la minéralité et de l'astringence. Le poivre se révèle dans un peu de figue fraîche. J'aime un peu moins le final, à ce stade, que celui du premier cru.

Le **Bonnes-Mares Domaine de Vogüé 2004** a un rubis rose soutenu. Le nez est profond : « ça c'est du nez ». Le vin est puissant, lourd, le fruit est noir et le végétal est poivré. Le final très joli est enlevé. Mais le vin est très jeune, comme s'il n'était pas encore totalement assemblé. Au sujet de la jeunesse, François Millet regrette que les 2005, année mythique, soient déjà sur la carte des restaurants. Il estime que du fait

de la curiosité pour le millésime, il est probable qu'un tiers des vins ont déjà été bus, ce qui est triste quand on sait ce qu'ils peuvent devenir.

Le **Musigny Domaine de Vogüé 2004** est d'un rouge foncé presque noir. Le nez est intense. Il est onctueux, joyeux, et déjà buvable. Le final est profond, complexe et beau avec des fruits noirs et un peu de poivre.

Ayant exploré les vins de 2004 du domaine nous allons maintenant nous concentrer sur les Bonnes-Mares et les Musigny pour trois années, 1999, 1991 et 1989. Le **Bonnes-Mares Domaine de Vogüé 1999** est d'un rouge très soutenu et d'un nez profond et distingué. J'écris : « wow, ça commence à être du vin ! ». Il est fluide, de fruits noirs et de fleurs mauves. Le final est triomphant. C'est un vin très racé. Il est à noter que le Musigny 2004 dont j'ai gardé le verre commence à s'ouvrir.

Le **Musigny Domaine de Vogüé 1999** est d'un beau rouge. On sent en bouche que c'est extrêmement jeune. Les fruits sont noirs et rouges, mais plus rouges que pour le Bonnes-Mares. Le vin est rigoureux. Il a moins de rondeur que le 2004 à ce stade de sa vie. Il est encore très fermé. Le Bonnes-Mares est plus mûr que le Musigny. Ce Musigny promet. Il a du corps, de la fraîcheur et de la concentration. Le Bonnes-Mares est beau quand il s'ouvre dans le verre, puissant et profond.

Le **Bonnes-Mares Domaine de Vogüé 1991** est foncé. Le nez est assez déplaisant, un peu suri. En bouche le vin est magnifique de fruits noirs, de myrtilles. Il est très plaisant et très bourguignon. Les fruits confits et le poivre marquent le goût. Le **Musigny Domaine de Vogüé 1991** est d'un rouge noir et d'un nez minéral. Le vin est très séduisant, flatteur au poivre bien dosé. Le vin est racé, le poivre devient plus insistant. Ce vin est encore trop jeune.

Le **Bonnes-Mares Domaine de Vogüé 1989** a une robe beaucoup plus ambrée vers le rouge orangé, montrant une évolution. Le nez combine le minéral et l'animal. En bouche, c'est beau et déjà secondaire. Il y a du poivre et moins de fruit mais beaucoup de personnalité. Il est plus bourguignon, astringent. Le **Musigny Domaine de Vogüé 1989** est d'un rouge noir. Le nez est racé, subtil, poivré. Son attaque est chaleureuse, il est rond en bouche, structuré, charmeur. Magnifiquement subtil, c'est un grand vin.

Je reviens en arrière pour constater que le Bonnes-Mares 1989 a du caractère et que le 1991, beau aussi a déjà des tons de vins anciens. Le Musigny 1991 est plus rond, plus chaleureux et le Musigny 1989, charmeur, soyeux, subtil est un grand vin. Autour de moi, certains amateurs préfèrent les Bonnes-Mares. Mon penchant est pour les Musigny.

Tous ces vins sont caractérisés par la minéralité, le poivre, les fruits noirs intenses et l'astringence. De ce fait, ce sont des vins qui demandent une très longue maturation et plusieurs dégustateurs dans la salle se plaignent du fait qu'il est très difficile d'attendre les vingt années qui seraient nécessaires pour profiter de ces grands vins, car ils ont besoin de vieillir, contrairement à la tendance actuelle de la consommation. François Millet nous a appris beaucoup d'éléments intéressants sur ce domaine attachant. Cette dégustation a permis de mieux le comprendre. Reste maintenant à trouver ces vins passionnants et à les déguster à leur apogée.

Le centième dîner de wine-dinners se prépare. Les vins, le lieu, la date, les convives, tout est déjà déterminé. S'agissant d'un lieu où je n'ai jamais organisé un dîner, la coordination avec le chef est essentielle. N'écouter que mon sens du devoir, je me rends au **château de Saran**, demeure résidentielle de réception du groupe Moët & Chandon, puisque c'est là que se tiendra ce dîner, grâce à la gentillesse et l'amitié des dirigeants dont en particulier **Jean Berchon**, l'un des plus fidèles membres de l'académie des vins anciens. Etant en avance, je me rends au siège du champagne Salon pour saluer Didier Depond, son président. L'ordonnement de la communication étant un sujet sensible dans le monde du champagne, je bois un champagne dont on me demande de ne pas parler. Je n'en dirai rien.

Je suis accueilli au château de Saran par deux rayons de soleil, d'abord celui de notre astre qui était bien discret depuis quelques semaines, ensuite celui d'Hélène Feltin, nouvelle maîtresse des lieux. Jean nous rejoint et nous allons saluer en cuisine **Bernard Dance**, le chef de cuisine qui a composé un menu de travail pour que je commente chaque plat en fonction des personnalités des vins prévus pour le centième.

Voici le menu très exhaustif que nous avons commenté : Velouté de sole / Filet de sole au caviar d'Aquitaine et cerfeuil / Homard à la vanille / Turbot rôti jus salé à l'anchois / Langoustines Thaï / Filet d'agneau en croute de truffe noire / Canard à l'orange / Foie-gras poêlée aux épices douces / Ris de veau aux morilles fraîches / Pigeon molé / Fromages / Délice chocolat blanc citron vert / Glace au poivre de Sechuan / Ananas confit aux épices, glace coco / Zéphyr chocolat noire et griottines.

Jean m'annonce les vins de Moët & Chandon qui seront ajoutés, car il est évident que les champagnes ne viendront d'aucune autre origine. Jean m'avait promis que je serais content. Il a raison.

Bernard Dance, formé dans plusieurs restaurants trois étoiles de France a déjà une grande habitude des accords mets et vins, car aussi bien Jean Berchon que Richard Geoffroy cisèlent les saveurs qui doivent accompagner les champagnes 'maison'. Je découvre des plats épurés, lisibles, ce qui me facilite grandement la tâche de mise au point. Nous avons mille fois changé d'orientation, modifié les sauces ou l'esprit des plats, retiré certains et ajouté d'autres et une solution est apparue, où nous mêlerons le rassurant et l'osé, le confortable et la confrontation. Il me semble que la synthèse est cohérente. Je ne résiste pas au plaisir d'en livrer déjà le secret.

L'apéritif au salon se fera autour d'un **champagne Dom Pérignon Œnothèque 1973 en magnum**. De petites tuiles, du jambon en fines tranches et des toasts à l'anguille fumée l'accompagneront. Nous passerons à table et un **champagne Moët & Chandon 1975 en magnum** sera agrémenté d'un velouté de sole puis d'une langoustine baignant dans une sauce orientale très typée. Un **Rilly rouge Moët & Chandon 1928** accueillera une sole au caviar. Le **Château Margaux 1959** voisinera avec un turbot léchant un jus de veau et **Pétrus 1953** nagera avec un rouget baigné d'une sauce légère au vin rouge.

Une pause avant les bourgognes sera faite avec un **champagne Moët & Chandon 1921** dégorgé à la volée devant nous pour lequel sera servi un ris de veau nu. La **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 1972** et le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Jayet 1987** voisineront avec un agneau en croûte légère et navet confit au jus. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1978** courra avec un râble de lièvre rôti. Le **Montrachet domaine de la Romanée Conti 1972** sera confronté à un plat très osé, un pigeon molé dont j'ai demandé que l'on adoucisse la présence envahissante. Un **Crémant Moët & Chandon 1928** et un **Vin Blanc d'Arlay Jean Bourdy 1888** se mesureront sur un Comté.

Le **Château d'Yquem 1904** aura pour compagnon un des classiques de mes dîners, fait de mangues et pamplemousses roses juste poêlés et caressés d'une infusion de thé. Le **vin de Chypre 1845** se consolera de madeleines au miel. Nous passerons au salon pour goûter un **champagne Moët & Chandon 1959 en magnum** et un **champagne Mesnil Moët & Chandon 1900** sur des tuiles et des financiers.

Tout au long de notre déjeuner avec Jean et Hélène, l'excitation montait, car la composition de ce programme est particulièrement motivante. Bernard Dance était heureux de voir nos réactions sur sa cuisine intelligente et d'une grande lisibilité. Ces travaux pratiques m'ont offert un grand moment de plaisir sur un **Champagne Dom Pérignon 1999** qui s'améliore à chaque fois que je le bois, aux chauds accents de crème caramel et aux évocations florales gracieuses. Je crois que nous préparons un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze