

[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 **Royal-Kébir Algérie 1923** est raconté dans ce bulletin. L'étiquette est d'une rare distinction.

Bulletin n° 270

Déjeuner d'amis au restaurant Laurent, déjeuner à la Truffe Noire, dîner au restaurant de l'hôtel Bristol.

Un des plus fidèles participants de mes dîners est devenu un inconditionnel des vins anciens. Il m'invite à déjeuner avec deux autres amis, grands amateurs de vins anciens eux aussi. La table est retenue au **restaurant Laurent**. J'ai apporté il y a deux jours une bouteille pour compléter le programme de ce repas, dont l'épicentre est un Royal Kébir 1923, vin que l'ami avait acheté avec l'intention de le boire avec moi, ce que j'apprécie beaucoup. Didier Depond m'avait donné la veille le restant du champagne dont je n'ai pas le droit de parler. Nous trinquons sur les dernières gouttes de cet ovni de champagne que bien évidemment je ne commenterai pas.

Mes amis ont pris le foie gras délicieux d'Alain Pégouret et j'ai pris des escargots pour accompagner deux vins de 1923 : le **Royal Kébir, vin d'Algérie 1923** et le **Vougeot les Cras Liger-Belair 1923** apportés par notre hôte. J'ai un grand amour pour ce vin d'Algérie dont j'ai acheté beaucoup d'exemplaires, et je retrouve une chaleur humaine, une générosité à peine atténuées par l'âge. Le final est très élégant, dans des tons de framboise. Le vin de Bourgogne est animal, viande, très bourguignon. Il accuse une légère fatigue mais le message est riche d'intérêt.

On nous sert maintenant le vin que j'ai fait ouvrir avant dix heures ce matin par Patrick Lair. L'année est difficile à lire mais des yeux plus jeunes que les miens déchiffrent 1935. Il s'agit d'un **Frédéric Lung vin d'Algérie 1935**. Ce vin est absolument magnifique. On pourrait le définir en pensant à un grand vin du Rhône où se glisseraient quelques gouttes de Porto. Légèrement torréfié, il a des notes de café. C'est son équilibre qui est spectaculaire. Il est dans la plénitude de ses moyens, ne montrant aucun des signes d'âge que révèlent les 1923, surtout le bourguignon. Si j'ai choisi ce Frédéric Lung, c'est que cette maison est devenue propriétaire de Royal Kébir. La continuité historique est là.

Un des amis a apporté **Vega Sicilia Unico 1979**. Ce qui le caractérise avec une grande précision, c'est la confiture de mûre. Et c'est sans doute une des premières fois que je constate avec autant d'évidence la menthe, l'After Eight dans un vin. Bien qu'ouvert tard, ce vin est frais, élégant et beau.

En revenant sur chacun des vins, je constate que le plus chaleureux et joyeux est le 1935. Mais la race du 1923 est certainement plus affirmée par une grande complexité de trame. La rondeur du 1935 est éblouissante. Il combine la puissance et l'invasion en bouche. Il est grandiose.

Comme il est l'heure du fromage alors qu'autour de nous les tables se vident, sauf une où des personnages importants du monde du vin devisent, notre hôte fait ouvrir un **Château Margaux 1937**. J'en ai bu plusieurs de la réserve du restaurant Laurent. Une bouteille est éliminée par Patrick Lair et celle qui nous est servie est certainement le meilleur Margaux 1937 que j'aie bu ici. Ouvert sur l'instant il est gracieux, délicat, avec des accents de groseilles blanches et un souvenir très proustien de retour d'écurie.

Je fais pour moi-même un classement : **Frédéric Lung vin d'Algérie 1935, Royal Kébir Algérie 1923, Vega Sicilia Unico 1979, Vougeot les Cras Liger-Belair 1923**.

Pour les soufflés, la générosité persiste car c'est un **Château Sigalas-Rabaud 1967** d'un or délicat qui laisse sa lourde trace dans nos gosiers conquis. C'est alors que surgit Bernard Antony, le grand fromager ami, qui nous ordonne de goûter un morbier et un brebis corse de son affinage. Je lui fais examiner l'accord qui se crée entre le brebis corse et le sauternes. Bernard est très surpris que cela marche aussi bien.

Quand nous quittons la table, la pause du personnel du restaurant est largement compromise. Entre complices amoureux des vins anciens, nous avons servi une bien jolie messe en l'honneur des vins anciens.

L'ami qui a apporté le Vega Sicilia à ce déjeuner chez Laurent doit fêter l'anniversaire d'un des ses amis né en 1956. Il a prévu de lui ouvrir **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1956** et me demande si je veux me joindre à eux. Une telle idée ne se refuse pas. J'arrive au **restaurant La Truffe Noire** à Neuilly-sur-Seine et mon ami attend avec la bouteille de La Tâche ouverte ce matin à 8 heures. Le niveau est assez bas et le bouchon, comme d'habitude, est noir sur les trois quarts de sa longueur, et sent encore, plus de quatre heures après l'ouverture, la terre noire légèrement humide. Je sens le vin par le goulot. La terre, le sel, l'humus et une certaine acidité sont perceptibles. Mon ami a aussi prévu un vin blanc de Hongrie, un **Tokaji Furmint Mandolas Oremus 2004** qui présente la caractéristique d'être produit et distribué par Vega Sicilia Unico. Ce vin titre 13°. Nous voyagerons aussi avec un **Priorat L'Ermita 1995 vieilles vignes**. Le fêté arrive et selon la tradition des restaurants de truffes, on nous fait sentir un bocal de truffes. Et, surprise, surprise, ça sent la truffe. Les asperges vertes sont croquantes à souhait, mais trois seulement, cela fait un peu chichounet. Le vin blanc a de l'expression, d'une modernité colorée. Il ne brille pas par une intelligence évidente et s'apparente trop à des vins internationaux aux traits grossiers, mais le jugement s'adoucit sur la nourriture dont il avait besoin. Le ris de veau est délicieux, traité avec intelligence et la truffe lui ajoute plus qu'elle ne le fait aux asperges. Mon ami me verse le premier verre de La Tâche, d'une couleur inquiétante. La couleur tuile est orangée, le vin n'est pas très homogène. Je sens qu'un léger soupçon de bouchon, infime, se déclare. La cause est-elle entendue ? Tout l'indique. Et c'est à ce moment que l'on prend conscience de l'inanité de tout préjugé sur les vins. Mon ami complète mon verre d'un peu du milieu de la bouteille, ce qui donne plus de consistance à la couleur, et le vin en bouche ne reflète plus la vieillesse que les yeux et le nez détectaient. Il y a dans le goût des racines bourguignonnes, du sel comme souvent dans les vins du domaine. Puis comme l'effeuilleuse qui enchaîne les suggestions dans une savante progression, on voit apparaître de l'écorce d'orange, du pruneau et de la rose joliment exposés. Mais c'est surtout le charme qui envoûte, délicieusement féminin, raffiné, et notre plaisir n'est pas de l'autosuggestion, il est réel. Bien sûr, en filigrane, la fatigue du vin n'est pas absente. Mais le charme et le plaisir dominant. Jamais la première approche n'aurait indiqué un tel niveau de qualité. Il y a l'originalité de La Tâche, poussée ici vers une séduction rare. Cette année 1956 très porteuse de risques sait parfois faire émerger des pépites. La Tâche 1956 en est une.

Le Priorat qui arrive à la suite fait un peu équarisseur dans un magasin de lingerie fine. Mes amis l'éreintent et je leur fais remarquer que si ce vin était associé à un vin français de la même trempe, il serait loin de jouer les seconds rôles. Bien sûr, ce vin est influencé par toutes les tendances des vins modernes. Il ne donne pas dans la dentelle et la finesse des tannins n'est certainement pas le commentaire qui lui convient. Il arrache les gencives. Mais dans un autre contexte, je le trouverais volontiers plaisant. L'ami fêté nous a offert le repas. Les excès de générosité ont ceci d'intéressant qu'ils sont contagieux et qu'on devient rapidement accro. Ces plaisirs auront des suites.

L'ami qui pourrait aisément troquer sa blouse de médecin pour celle de grand chef va fêter ses quarante ans. Il invite un petit groupe d'amis qu'il considère comme des amateurs de vins et de gastronomie et nous

nous retrouvons à six pour dîner au **restaurant de l'hôtel Bristol**. Jean-Philippe était déjà venu mettre au point le menu avec **Eric Fréchon** et **Jérôme Moreau**.

Avez-vous déjà remarqué que les retardataires à un rendez-vous sont les seuls qui ont connu d'épouvantables conditions de circulation? Pour punir les contrevenants, j'avais suggéré que nous ouvrons le champagne « de secours », le **champagne Jacques Selosse 1998**. Mais la vengeance étant un vin qui se boit froid, Jérôme a voulu attendre que la température soit idéale et nos amis indisciplinés ont eu l'insolente chance d'arriver au moment où on leur glissait en main une coupe de ce délicieux breuvage. Ce petit retard fut vite oublié. Le champagne évoque du caramel, de la brioche et du beurre et l'un des amis lui trouve « le goût anglais » des champagnes déjà mures. Dans la coupe le goût évolue et quelques minutes plus tard c'est le pamplemousse qui fait son apparition. Ce champagne précis plait à nos papilles.

Nous passons à table et nos noms sont inscrits sur de petits cartons. Face à l'ami fêté, je tourne le dos à la salle et je peux voir la tapisserie encadrée de forts beaux lambris qui ensèrent aussi au plafond des scènes mièvres de jeunes femmes entre Jugendstil et art naïf. L'arrivée du « **Y** » d'**Yquem 1968** est un grand plaisir pour Jean-Philippe qui se demandait comment ce vin se présenterait. La couleur est d'un ambre clair, le nez est la copie conforme de celui d'un Yquem qui a « mangé » son sucre, comme l'on dit, et avec l'un des amis nous convenons que cet « Y » a des accents d'Yquem 1932. En bouche, le cousinage avec Yquem est assez caractéristique. Sur la sucette de thon mariné, écume de wasabi, très originale, l'Y se cherche. Sur le millefeuille de foie gras et anguille fumée, ne cherchons plus, l'Y devient Yquem, explosant d'une joie communicative. Nous sommes heureux. Le dé de gelée d'eau de mer et bigorneaux est croquant et marin, mais n'interpelle pas l'Y qui ne sait comment se comporter. Et l'huître en coque de concombre absolument divine fait revenir l'Y dans sa plus pure définition. L'Y redevient un vin sec avec une longueur respectable. Nous serons divisés en deux camps, ceux qui au sein de ces quatre entrées trouvent que le meilleur accord est entre l'Y et le foie gras et ceux qui comme moi pensent que l'huître, en remettant l'Y dans sa vraie définition, a produit un accord de toute première grandeur.

On nous sert maintenant le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1988**. Le nez de ce champagne est un parfum d'une intensité inimaginable. Nous sommes envahis. La bulle est d'une grande finesse. Et l'impression qui me vient est celle de la visite d'une cathédrale pendant un office. On est gagné par la ferveur. En tenant la coupe entre les mains, c'est comme si je portais le Saint-Sacrement. Ce champagne d'une pureté inégalable est la définition la plus immanente du champagne parfait. Nous sommes comme un groupe d'amis qui aurait acheté un billet de loterie et qui constate que le numéro est gagnant. Le Krug est si parfait que l'on ne veut pas y croire, et l'on relit cent fois ce numéro pour se persuader que c'est vrai. Les macaronis farcis d'artichaut et de foie gras, truffe noir et gratinés au vieux parmesan sont un des piliers de la cuisine d'Eric Fréchon. Mais avec le Krug le courant ne passe pas. Nous sommes quelques tricheurs à avoir bu de l'Y sur les macaronis pour constater que l'accord est spectaculaire, l'Y trompetant au dessus du Krug sans toutefois attenter à sa dignité. Le Clos du Mesnil a une longueur en bouche faite de groseilles blanches et de fleurs blanches renversante.

Le **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1998** joue un jeu parfait et très attendu. Peu de surprise avec ce grand vin. C'est l'accord avec le homard bleu rôti à la broche, polenta moelleuse d'asperge verte aux truffes noires qui va nous laisser sans voix. Disons-le tout de suite, si le niveau de trois étoiles Michelin devait avoir un étalon, ce serait le homard bleu d'Eric Fréchon exécuté magistralement. Et l'accord qui se forme est intéressant à plus d'un titre. Il existe des accords d'interpénétration, où le plat et le vin se modifient l'un l'autre dans leur mariage. Cet accord est ici de juxtaposition, c'est-à-dire que ni le plat ni le vin ne changent leurs personnalités, mais se marient naturellement avec une justesse de ton idéale. L'accord d'interpénétration serait un tango et l'accord de juxtaposition serait un menuet. J'imagine volontiers le dialogue qui se noue entre le plat et le vin. Le vin dit au plat : « tu veux être mis en valeur ? Je suis d'accord de te faire briller ». Et le plat répond : « tu veux que je te donne une belle longueur ? Je te la donne ». Cet accord dont j'analyse bouchée par bouchée la pertinence, me captive. Le vin naturellement grand joue comme on pouvait s'y attendre un jeu ample, puissant, de belle complexité. J'étais plus concentré sur le plat d'un art qui m'a conquis.

L'ami ayant quarante ans, c'est un **Château Margaux 1968** qui survient maintenant. D'une couleur rose clair, ce vin se présente avec un coffre supérieur à ce qu'on attend de 1968. Je vois mes amis faire force compliments sur ce vin et je dois dire que je suis nettement plus en retrait. Car si l'attaque en bouche est opulente, le final très court et un peu amer laisse mon palais sur sa faim. Le ris de veau de lait braisé, écrasée de pommes de terre ratte, jus à l'essence de truffe noire est une redite puisque j'ai eu le même plat au déjeuner de ce jour. La qualité du ris et de la pomme de terre est exemplaire. J'aurais toutefois supprimé la truffe pour que le ris de veau mette plus en valeur le vin gracile qui mérite, malgré ma réserve, notre intérêt. Deux énormes vessies se présentent renfermant la poularde de Bresse cuite aux écrevisses, royale d'abats et girolles. On nous sert le **Romanée Saint Vivant Domaine de la Romanée Conti 1978**. Lorsque Jérôme apporte sur table les bouchons des vins de ce dîner, c'est assez incroyable de constater que le bouchon très pur, non encore modifié par l'âge, a une poussière de couleur noire à son sommet qui sent la terre de la cave de la Romanée Conti. Constance, constance ! La prise de possession de mon cerveau par ce vin tient de l'envoûtement. Ce vin est la définition lexicale de la personnalité du domaine de la Romanée Conti. Il y a toute la noblesse et l'énigme de la Bourgogne, le salin de la Romanée Conti, et cette étrange complexité qui n'appartient qu'au domaine. Notre excitation est à son comble. Car nous sommes tous les six des aficionados des vins du domaine. Le vin est prodigieusement déroutant et envoûtant, et c'est la royale d'abats qui lui parle le mieux.

Un des amis pense que le roquefort se mariera mieux que le stilton au **Château d'Yquem 1988**. Je ne parie même pas que ce sera le stilton, car un KO au premier round est une victoire trop facile pour justifier que je parie. Mon ami convient que l'écart est sans conteste en faveur du stilton. L'Yquem 1988 me pose beaucoup de questions. Alors que c'est pour moi le leader du trio 1988, 1989, 1990, je le trouve d'une banalité intrigante. J'exprime sans trop insister mes réserves sur ce vin et le coup de grâce va être asséné par le **Château d'Yquem 1968** qui arrive, insolent de beauté dans sa robe d'un acajou royal. Car le 1968 a une personnalité sans comparaison avec le 1988. C'est un Yquem expressif, interpellant, où le thé, le poivre cohabitent avec la mangue, le santal et le coing. Le 1968, c'est le chanteur engagé alors que le 1988, c'est le notable endormi qui joue sur sa réputation. Le dessert, pamplemousse, mangue caramélisée, sorbet fruit de la passion a tous les ingrédients pour coller à l'Yquem ; mais l'excès de sucre du dessert est boudé par ce sauternes subtil.

Nous n'avons pas voté puisqu'il ne s'agissait pas d'un de mes dîners mais d'un dîner organisé par Jean-Philippe avec qui je partage beaucoup de sensibilités dans les choix d'ordonnancement d'un repas gastronomique. J'ai toutefois exprimé mon choix. Le premier est le Krug Clos du Mesnil 1988. Le deuxième est le Château d'Yquem 1968 car cette personnalité rare d'Yquem mérite d'être mise en valeur. Mes amis se partagent entre ceux qui ont le même deuxième que moi et ceux qui intervertissent avec mon troisième, le Romanée Saint Vivant Domaine de la Romanée Conti 1978, parfaite définition du talent de ce domaine à l'envoûtement certain. Le quatrième est pour mon goût le Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1998, mais on aurait pu, comme Jean-Philippe, mettre l'Y 1968 en quatrième devant le Leflaive.

Nous étions six, tous connaisseurs ou passionnés de vins anciens, aussi la communion de pensée, les réactions simultanées ont ajouté à notre plaisir. Dans ce cadre enchanteur, avec un engagement motivé de toute l'équipe du Bristol, nous avons passé un grand moment de gastronomie et d'amitié. Les vins ont été de haut niveau, parfois inconnus comme les trois 1968, et nous avons, cerise sur le gâteau, profité d'un accord émouvant, celui du homard et du Chevalier-Montrachet. Jean-Philippe a été d'une extrême générosité. Il faudrait décréter que ses anniversaires se fêtent tous les mois et non tous les ans !

Amicales salutations de François Audouze