

[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)



Etonnante étiquette du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933** bu à l'occasion du 101^{ème} dîner de wine-dinners. On lit « propriété du Comte de Villaine ».

Bulletin n° 279

Dîner à la table d'hôte d'Yvan Roux. Dîner au restaurant de Matthias Dandine au Lavandou, 101^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Laurent

Dans le sud, l'ordre du jour est de retrouver un peu de calme loin d'une vie parisienne quelque peu trépidante. Mais l'appel de la bonne chère est trop fort. Nous arrivons à la **table d'hôte d'Yvan Roux** qui nous a préparé le dîner avec son épouse. La vue de la terrasse est un spectacle dont on ne se lasse pas.

Les petits beignets d'encornets se marient délicieusement au **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qui est un rituel probablement éphémère, car la brusque hausse des cours va rendre ce champagne inaccessible.

Le homard vivant de 2,6 kilos donne un haut le cœur à ma fille qui ne veut pas voir la mort programmée de ce crustacé. Yvan va le préparer à l'extérieur. La cuisson de la chair du homard est certainement l'une des plus réussies que j'aie pu goûter de cet animal, car la profondeur de la chair et sa lourdeur s'accompagnent d'une impression de légèreté, sans remise en cause de l'intensité du goût.

Les pinces viennent sur une autre assiette plantée de gousses d'ail confites. Babette avait ouvert pour elle-même un **Rimauresq Côtes de Provence blanc 2006**. C'est un vin blanc assez classique. L'ail lui donne un relief et une dimension qu'il n'aurait jamais sans cela.

On nous sert ensuite un saint-pierre d'un kilo, goûteux et simple à la fois, qui comble nos appétits. Des profiteroles avec une glace vanille ponctuent un grand moment de bonheur, où la mer, la cuisine exacte d'Yvan, et la décontraction de l'instant procurent une grande félicité.

Mon gendre de retour des USA nous rejoint dans le sud, et nous allons tous les quatre, femme, fille, gendre et moi à **l'hôtel des Roches au Lavandou**. Nous sommes accueillis par Fabien Dandine, à qui je demande la carte des vins. C'est une carte intelligente, avec une stratégie de prix que j'apprécie. En conséquence, nous prenons de grands vins. Le **champagne Krug 1988** que j'ai maintes fois bu est toujours aussi élégant. Il commence par des notes florales, de fleurs roses et blanches, puis récite ses gammes citronnées, et finit sur des touches de miel. C'est amusant de le voir débiter dans le romantisme pour finir dans la solidité sérieuse. De délicats amuse-bouche le font changer de personnalité avec une rare adaptabilité. Des asperges vertes et blanches, cuites et crues, avec un fin velouté et une vinaigrette tiède

aux truffes font bien ressortir la noblesse du champagne. **Matthias Dandine**, connaissant les vins que nous avons commandés, a prévu un plat où cohabitent de délicieuses langoustines très pures avec de la langouste cuite qui exprime un goût très fort. Du riz coco avec mangues, un mousseux de carottes, gingembre, achar de légumes et coriandre complètent ce plat généreux et élégant qui fait briller le champagne.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1996** est prévu pour un quasi de veau de lait, le foie rosé, sauté de morilles et velouté, jus au parfum d'ail des ours. Dès le premier instant, le nez plante le décor. On est dans la complexité la plus absolue, avec un éventail aromatique infini. Là aussi, on décline le floral, le mentholé, le citrique, mais aussi le beurre, la crème de lait. C'est un festival absolu. Nous sommes aux anges. Il fallait un accord de confrontation et ce qui se passe est parfait. Sur la chair pure, le Montrachet est à son aise, car il aime le combat. Mais c'est surtout avec la sauce, qui normalement est sur le territoire de chasse des rouges, que l'accord est éblouissant, donnant au Montrachet une longueur et une complexité infinies.

Matthias Dandine nous annonce qu'il a prévu des fraises des bois. La logique oriente vers un champagne rosé. Je lis la carte, et j'hésite. Matthias nous suggère d'essayer le **champagne Cuvée Célébris rosé Gosset 2003**. Entrer en scène après un Montrachet Domaine de la Romanée Conti, c'est une mission quasiment impossible pour ce rosé à la jolie couleur, qui n'arrive pas à capter notre intérêt.

Tout en cette soirée nous a plongés dans une ambiance de vacances. Matthias Dandine réussit une cuisine sereine, simple à lire et riche de belles saveurs. Grâce à une tarification intelligente, nous avons pu aborder des vins de première grandeur. Une bien belle soirée.

Le cent-unième dîner de wine-dinners, se tient au **restaurant Laurent**, car l'un des convives en avait exprimé le souhait. Il ne me déplait pas que le premier dîner d'un nouveau centenaire se tienne en cet endroit. Philippe Bourguignon n'est pas là, mais tout a été mis au point avec lui. Patrick Lair et Daniel m'apportent les bouteilles pour la photo de groupe lorsque j'arrive à 17 heures pour la cérémonie indispensable : l'ouverture des vins. Le nombre de bouchons qui se brisent en mille morceaux est particulièrement élevé. Les combats sont rudes, surtout pour le 1933. Tous les bouchons sont d'origine sauf celui de l'Yquem 1961, pourtant l'un des plus jeunes vins. La seule odeur qui m'inquiète est celle du Gruaud-Larose 1928. Malgré un niveau que j'avais annoncé très bas, le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933 a une odeur prometteuse.

J'ai le temps de faire quelques courses, je m'habille de frais et j'attends les convives à une table dressée dans le précieux écrin que forme le jardin de ce restaurant où les fleurs de marronniers pointent vers le ciel leurs cônes blancs de pétales pointillés de rouge sang. Daniel me voyant à l'eau minérale pense sans doute que le roi est nu et ajoute sur la table une coupe de **Champagne Pommery Cuvée Louise 1998**. C'est du champagne, mais vraiment trop strict. C'est le bon élève, mais qui ne m'apporte pas d'émotion. Michel, le barman fidèle avec lequel j'aime échanger des impressions me trouve bien sévère, mais la suite va confirmer ma rapide analyse.

En profitant de ce bon champagne sous les frondaisons, je reçois le traditionnel SMS du plus fidèle parmi les fidèles qui m'annonce qu'il sera en retard. Le **Champagne Charles Heidsieck Réserve Privée mis en cave en 1990** qui sert d'apéritif est absolument délicieux et tout en lui est émotion. Parmi les nombreuses évocations tendres, c'est le miel qui me marque le plus. La bouteille était dans une jolie boîte en bois individuelle, et quelqu'un avait marqué au crayon « vendange 1989 ». Je ne me souviens plus très bien de la méthode de datation de la mise en cave, mais il serait étonnant qu'il s'agisse de vins de 1989. Ce champagne, sur des rôties au thon fumé est un avant-propos guilleret de notre dîner.

Autour de la table, mon fidèle ami avocat, un autre habitué des dîners depuis le tout début, chef d'entreprise dans les services informatiques venu avec l'un de ses collaborateurs et l'un de ses clients de la grande distribution, un ami comédien passionné de vin, un caviste chinois qui est intéressé par l'extension de mes dîners vers d'autres horizons olympiques, une productrice d'émission de télévision et un très grand vigneron bourguignon ami forment un ensemble particulièrement varié qui va s'entendre, rire et s'émerveiller.

Le menu créé par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** est joliment composé : Filet de maquereau cuit au vin blanc et aux aromates, nage citronnée et mousseline moutardée / Filet épais de gros turbot façon meunière, aspics de fèves et morilles / Carré d'agneau de lait des Pyrénées caramélisé, premières girolles / Ris de veau rissolé au sautoir, primeurs en aigre doux / Pigeon rôti à la broche, dariole de maïs relevée par un salmis et des haricots noirs / Fourme / Mille-feuille garni d'une mousseline aux agrumes et caramel au beurre salé / Café, mignardises et chocolats.

D'emblée, le **Champagne Besserat de Bellefon réserve 1966** plante le décor : il n'a pas d'âge. D'une couleur ayant viré légèrement vers l'ambre rosé, d'un nez expressif, ce champagne ressemble aux publicités des marques de cosmétiques qui montrent des actrices dont les visages ne prennent pas une ride pendant la durée de leur contrat. Bien sûr, la bulle n'est plus aussi active mais le pétillant est intact. Et la largeur de la palette aromatique est infinie. Nous nous amusons à des travaux pratiques sur les accords mets et vins, car un joli damier qui accompagne le maquereau vibre étonnamment bien avec le champagne, suivi de la chair du maquereau, qui éveille en lui de belles vibrations citronnées alors que les akras un peu plus secs font barrage à ce breuvage. Pour beaucoup de convives qui ne s'étaient pas encore aventurés dans le monde des champagnes évolués, il s'agit d'une grande surprise.

Mon voisin de table a passé sa jeunesse en Alsace, aussi pour lui, le **Tokay d'Alsace Hugel 1958** fait partie, sur le papier, des vins qui ont dépassé leur date de péremption. Quelle n'est pas sa surprise devant ce vin qui fête, à deux jours près, le cinquantenaire de la cinquième république ! Il a besoin de prendre ses aises dans le verre, et dès qu'il est épanoui, il montre à la fois une jeunesse fringante et une complexité qui ne limite pas son charme. Je reconnais avec beaucoup de plaisir la signature Hugelienne de vins puissants, épanouis et convaincants. Cette marque de famille est pour moi d'un grand confort. A côté de lui, le **Corton Charlemagne Rapet Père & Fils 1961** développe des charmes différents, et l'on peut passer de l'un à l'autre vin sans qu'aucun ne se sente gêné. On est assez loin des Corton-Charlemagne d'aujourd'hui, mais il est possible de reconnaître son appellation comme le signalent l'ami avocat et le vigneron. Il manque un peu de corps en milieu de bouche, qu'il compense par sa diversité de discours. Les morilles excitent savamment les deux vins par leur mâche charnelle et la sauce du turbot met en valeur de Corton-Charlemagne en l'étirant encore. Paradoxalement, c'est le délicieux turbot qui fait un peu l'amant discret, car il n'excite réellement aucun des deux vins, se contentant de nous satisfaire de sa chair succulente.

A ce stade, nous avons bu deux champagnes et deux blancs dont aucun n'a montré de réel signe d'âge. Pour 20, 42, 50 et 47 ans, c'est assez spectaculaire. La série qui se présente maintenant va nous faire entrer dans le travail du temps.

Le **Château Margaux, Margaux 1952** a besoin de s'étirer dans le verre, de reprendre ses formes, ce qui me conduit à un sujet de réflexion et d'expérimentation : malgré une ouverture des vins quatre ou cinq heures à l'avance, il ne serait sans doute pas inutile que le vin soit servi en verres dix minutes avant que nous ne le buvions. Cela complèterait l'éclosion que certains vins nécessitent. Le Margaux est délicieusement Margaux, avec un romantisme qui est attaché indéfectiblement à ce domaine. Après quelques minutes, l'âge ne se sent plus, ce que confirme mon ami vigneron.

Ayant demandé en début de repas que l'on ne condamne pas sans preuve, mes convives ont l'extrême gentillesse de chercher tout ce que le **Château Gruaud-Larose 1928** à la couleur tuilée et trouble a de bon. Mais sa cause ne peut être sauvée. Même si l'on sent parfois de belles réminiscences du roi des vins et du vin des rois, il est trop fatigué, après l'odeur vinaigrée que j'avais décelée à l'ouverture, pour qu'un réel plaisir soit au rendez-vous. La partie grasse du carré d'agneau joue l'infirmière éphémère en le titillant un peu. Seul le Margaux vibre sur la belle chair bien franche et des champignons dorés.

La série des deux bourgognes est diamétralement opposée, car aucun signe d'âge ne se montrera. Mon ami vigneron est bien curieux de voir ce que va pouvoir donner le roturier de 1947. Le **Beaune Clos des Mouches Confrérie des chevaliers du Tastevin élevé dans les caves de Joseph Drouhin, tastevinage 1952, millésime 1949**, au nom plus long qu'un discours de Malraux, affiche d'emblée qu'il est de 1949 cette splendide année en Bourgogne. Sa sérénité gustative ensoleillée est un rare plaisir.

A ses côtés, le **Côtes de Beaune Villages Champy Père et Fils 1947** a une couleur plus jeune encore, plus rouge vif, et sa structure en bouche étonne tout le monde. Il y a du premier cru dans ce vin qui, à

l'aveugle, serait invariablement classé dans une appellation très supérieure. Les deux vins sont complémentaires, très bourguignons tous les deux, et nous remplissent de joie. Le ris de veau est très intelligent pour mettre en valeur les deux vins, surtout le 1949, et les petits légumes excitent le 1947 gentiment.

Au moment où l'on me sert le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933**, je sais instantanément que la réussite est là. L'attaque immédiate du vin en bouche est d'un plaisir complet. L'image qui me vient à l'esprit, c'est celle de ces concours télévisés où il faut répondre au plus vite. Quand on a la réponse qui s'impose dans l'instant, on affiche un sourire de certitude. C'est cela que me donne ce vin. Il est très Domaine de la Romanée Conti, et malgré son niveau bas, il n'est pas torréfié ou caramélisé, défaut classique des bouteilles en baisse de niveau. Comme il n'est pas parfait, c'est sur sa longueur et son coffre que l'on trouve d'infimes insuffisances. Mais son attaque est si belle, si rassurante, que le plaisir l'emporte. Le pigeon est très bon, peut-être à peine trop cuit et le maïs n'est pas un bon compagnon du vin.

Le **Château d'Yquem 1961** est servi sur une fourme, et malgré une couleur dorée annonciatrice de beaux agrumes, c'est surtout le caramel que récite le vin, que je trouve un peu moins complet, même s'il est diablement fringant, que les précédents 1961 que j'ai bus.

Le **Château Roumieu Haut-Barsac 1929** a une étiquette qui indique « réserve du restaurant Larue », ce temple perdu de la grande gastronomie d'il y a un siècle. Et la capsule rappelle cette provenance. Le vin est d'un noir inimaginable et de jeunes convives me demandent de préciser si c'est un vin blanc ! Malgré ce ton foncé, le vin décline un très joli agrume, et c'est le dessert qui l'oriente vers les tons de caramel et de réglisse. Etant sensible à ses lourds parfums je succombe à son charme qui n'est pas antinomique de la joyeuse exubérance noble de l'Yquem, plus structuré mais plus jeune. Le sorbet et la feuille fine de chocolat dans le dessert n'aiment pas les sauternes.

Chacun complimente les choix des plats et leurs exécutions. Nous passons maintenant aux votes. Sur les onze vins que nous bûmes à neuf, dix d'entre eux sont entrés dans des votes, le Gruaud-Larose 1928 étant le seul recalé ce qui est logique. Cinq vins ont eu des votes de premier : l'Yquem 1961 deux fois comme le Côtes de Beaune Villages 1947 et le Château Margaux 1952. Ceux qui ont eu une fois un vote de premier sont le Beaune Clos des Mouches 1949, le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933 et le Château Roumieu 1929.

Le vote de mon ami vigneron est : 1 - Côtes de Beaune Villages Champy Père et Fils 1947, 2 – Château d'Yquem 1961, 3 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933 et 4 - Tokay d'Alsace Hugel 1958. Si je cite ce vote, c'est pour signaler qu'un vigneron prestigieux vote en premier pour un Côtes de Beaune Villages, ce qui remet quelques idées en perspective.

Le vote du consensus serait : 1 - **Château d'Yquem 1961**, 2 - **Château Margaux 1952**, 3 - **Côtes de Beaune Villages Champy Père et Fils 1947**, 4 - **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933**.

Mon vote : 1 - **Château Roumieu Haut-Barsac 1929**, 2 - **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933**, 3 - **Tokay d'Alsace Hugel 1958**, 4 - **Champagne Besserat de Bellefon rosé réserve 1966**.

Beaucoup de convives étaient nouveaux. Ce fut pour eux un grand étonnement et une découverte de la vitalité de vins que l'on penserait en fin de vie. L'analyse des accords est un exercice auquel on se livre rarement avec autant de détail. Dans une atmosphère enjouée, rieuse, aux dialogues passionnés, nous avons rendu un vibrant hommage, sur une grande cuisine, à des témoignages étonnants et précieux de l'histoire du vin.

Amicales salutations de François Audouze