



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)



L'étiquette du **Château d'Yquem 1900** est photographiée sans que le film plastique qui entoure la bouteille ne soit enlevé. Ce vin extraordinaire est raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 285

102ème dîner de wine-dinners au restaurant l'Astrance.

Le 102^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant l'Astrance**. En cette fin juillet l'atmosphère est lourde, mais une petite brise longe la rue Beethoven, donnant une impression de frais. Les vins sont depuis plus de quinze jours dans la cave du restaurant. L'ouverture des bouteilles est filmée par une chaîne de télévision, et je réponds aux questions d'un journaliste qui a choisi le sujet des faux qui pourrissent le marché des vins d'exception. J'ouvre les bouteilles et le nez le plus sympathique est celui du Volnay 1928, très chaleureux. Nous dissertons longuement sur les raisons qui me conduisent à estimer que l'Yquem 1900, vin légendaire qui sera bu ce soir, est d'une bouteille authentique. L'examen visuel est déjà plus que rassurant. L'extraction du bouchon et le parfum qui s'exhale apportent la preuve la plus absolue qu'il s'agit d'un authentique et magnifique Yquem 1900.

Les premiers convives arrivent et j'explique aux nouveaux venus les petits détails qui leur permettront de profiter dans les meilleures conditions de ce dîner. Une personne évoque Anselme Selosse, vigneron talentueux de Champagne et je décide de faire ouvrir le **champagne Initiale de Jacques Selosse** pour étancher une possible soif et nous permettre d'attendre un éventuel retardataire. Nous prenons possession du trottoir devant le restaurant et au dessus de nos têtes un hélicoptère tourne et retourne. Nous pensons que le convive non encore présent a peut-être choisi de venir par les airs mais il arrive avec un large sourire au guidon de son scooter.

Le champagne est très pur, d'un fort caractère, sans concession, comme celui qui l'a fait. Le petit sablé est un peu lourd pour le champagne alors qu'une amande blanche et un petit dé de pomme Granny-smith l'excitent élégamment.

Notre groupe de huit personnes est composé de trois membres de ce que j'appelle la dream-team car il s'agit des plus fidèles d'entre les fidèles. L'un est venu avec sa compagne et ses parents, et un autre avec une relation professionnelle japonaise. Ce représentant de l'Empire du Soleil Levant ne profitera pas longtemps des trésors culinaires et œnologiques du repas, car à la fin du troisième plat, il sortit s'étendre sur le macadam, ébranlé par la profusion des mets et des vins. Il fut mis dans un taxi et pris en charge jusqu'à son hôtel pour aller rêver dans son lit de ce qu'il manqua.

Bien sûr, cela nous donna l'occasion de faire du mauvais esprit sur la cuisine de **Pascal Barbot** qui semblerait décimer les samouraïs, mais ce n'est que de l'humour, car la cuisine de ce chef brillant prouva une fois de plus sa pertinence et son talent. Voici le menu : **Sablé à la truffe d'été, huile de noisette / Foie gras mariné, galette de champignon de Paris / Langoustine dorée, chou cuisiné à la cacahuète / Rouget, oignon rouge et poireau / Veau grillé, jus de viande, purée de griotte / Agneau grillé, aubergine, curry noir / Vieille Mimolette, gelée de fruits rouge / Génoise au pamplemousse et yuzu / Mangue et agrumes caramélisés / Madeleine au miel de châtaignier.**

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1966** se présente dans une magnifique bouteille au verre biseauté et dans nos verres sa couleur est dorée d'un or brun légèrement foncé. La bulle est présente mais discrète. En bouche, le vin est délicieux. 1966 est une grande année pour le champagne et ce Mumm a une personnalité rare. Le nez est de miel, et forme avec le champignon de Paris un accord d'une subtilité absolue. La préparation de champignon et de foie gras est une institution, un « must », dont la fraîcheur est liée à l'épaisseur des tranches. La petite crème citronnée rajoute du piquant et le miel du champagne enveloppe le tout. C'est pour les novices une remarquable introduction au monde de la gastronomie raffinée de Pascal Barbot.

Le **Bâtard Montrachet Veuve Moroni 1992** est d'un jaune d'une belle jeunesse. Le nez est expressif sans exploser. Ce qui est assez spectaculaire et ma voisine imagine que je l'ai voulu, c'est que l'odeur insistante de miel de ce vin fait une continuité précise avec le miel du champagne. La similitude est étonnante et heureuse, mais c'est l'enfant du hasard. Le goût est délicat. C'est un Bâtard Montrachet subtil que l'âge a agréablement équilibré. Nous différons dans l'analyse avec un de mes fidèles amis qui le trouve plus paradant que discret. Ce n'est pas mon avis. La vedette est au plat. Car la cuisson des langoustines est idéale, des parties presque crues exacerbant la saveur de la chair, et les choux sont divins et cohérents avec le crustacé.

Quand le **Château Carbonnieux rouge 1928** est servi, il est inimaginable d'envisager que la couleur du vin dans nos verres puisse être de 1928. Le nez est intense comme celui des plus grands bordeaux, et en bouche, le vin est impérial. On aurait du mal à lui donner plus de quinze à vingt ans d'âge alors qu'il en a quatre-vingts. Ceci conduit à une remarque à propos du sujet choisi par le journaliste. Je suis absolument certain de la provenance des Carbonnieux 1928 que j'ai achetés en quantité il y a plus de vingt ans. Ayant bu beaucoup de Carbonnieux 1928, je sais qu'ils sont réels, ce qui est corroboré par le bouchon qui, lorsque je l'ai extrait, s'est fractionné en mille morceaux. Tel qu'il se présente, ce vin à la couleur rouge sang et à la jeunesse folle ne pourrait pas être accepté comme un vin antique. Or il l'est. Des contrôleurs hâtifs pourraient déclarer faux un vin qui ne l'est pas. Ce Graves est une divine surprise plébiscitée par tous. Le choix d'un rouget sur ce rouge est évidemment pour me plaire. La chair du poisson entier est sauvage, pure, intense, et c'est une des meilleures préparations possibles du rouget, même si l'on se bat parfois avec les arêtes. Les oignons qui l'accompagnent forment un tandem avec le poisson beaucoup moins accepté que le chou avec les langoustines. C'est donc sur la chair seule qu'il faut profiter du merveilleux vin.

Le **Volnay Cuvée Blondeau Hospices de Beaune 1928** est une bouteille d'une rare beauté, soufflée à la main, à l'étiquette simple mais raffinée. La couleur est un contraste inouï avec celle du bordeaux de la même année. Car ici, c'est le rouge affadi d'une tuile pâle. En fait le pigment a dû glisser dans la partie basse de la bouteille car les dernières gouttes versées sont presque noires. L'impression que donne ce vin

est très proche de celle que j'ai ressentie la veille avec un Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes 1937. On s'inquiète d'une fatigue apparente, mais le vin fait tout pour prouver qu'il est toujours vivant. Et le charme agit même si le vin n'est pas d'une pureté virginale. Les dernières gorgées sont d'un grand et vrai plaisir. La chair du veau est splendide et les griottes mettent en valeur le Volnay ce qui est paradoxal car leur acidité efface celle du vin ce qui a pour effet de l'arrondir.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1992** apporte sa sérénité, à ce stade du repas, pour notre plus grand confort. Et ce vin délicieux plus facile à comprendre, plus jeune de 64 ans que les deux vins précédents, sert à mettre en valeur l'intérêt des vins anciens, car le caractère encore un peu brut, non décoffré de ce Rhône d'un goût superbe est loin d'avoir atteint ce qu'il pourra offrir quand le temps aura fait son œuvre de cohésion et d'intégration. L'agneau est un plat un peu moins excitant parmi tous ceux que nous avons dégustés, mais la fatigue, qui a terrassé notre japonais parti sur les terres du soleil couché, joue sans doute un rôle. Le détail raffiné de ce plat, c'est le curry noir où la réglisse excite virilement la Côte Rôtie.

Le **Champagne Dom Ruinart rosé 1981** d'une bouteille à l'élégance rare irradie dans nos verres d'une couleur dont le rose est saumon, pêche, cuisse de nymphe émue. Sa bulle est active, son nez est foudroyant et en bouche c'est un bonheur incommensurable. Ce champagne est au sommet de son art. Lorsque Pascal Barbot et Christophe Rohat m'ont proposé de mettre ce champagne à ce stade du repas, alors que je l'avais imaginé en ouverture, j'ai accepté. Lorsque j'ai lu que l'association se ferait avec une mimolotte et une sauce de fruits rouges, j'ai pensé à un caprice de chef et je ne voulais pas le brider. Le choix est osé, capricieux, et nos papilles chavirent. Le résultat n'est pas suffisamment convaincant. Seule l'audace de l'exercice de style restera. L'esprit vagabonde et l'on perçoit que ce champagne ouvrirait les bras à de beaux plats du répertoire. Un ris de veau entier serait un très beau partenaire pour ce champagne merveilleux.

Chaque fois qu'un Yquem apparaît sur une table, la joie est au rendez-vous. Le **Château d'Yquem 1985** est d'une belle jeunesse. Sa couleur est encore celle d'un enfant. En bouche il est rassurant, charmeur et enveloppant. Dans quelques décennies ce vin fera partie des Yquem secs, qui donnent l'impression d'avoir « mangé » leur sucre. On le sent taillé pour être un partenaire de haute gastronomie. Il se marierait avec des viandes blanches y compris des poissons avec une compréhension certaine. Le sucre présent dans les deux desserts limite les possibilités d'accord avec les deux Yquem.

Le **Château d'Yquem 1900** est présenté dans une magnifique bouteille au verre blanc, au cul d'une rare profondeur. La couleur du vin est foncée comme de l'acajou. Dans les verres la couleur est plus jeune, d'un or brun prononcé. Le parfum est envoûtant d'agrumes et de mangues confites. En bouche c'est un message d'amour. Il fait comprendre deux choses. La première c'est l'incroyable distance qui le sépare de l'Yquem 1985 que nous avons aimé. Nous sommes à des années-lumière de son très jeune cadet, séparé par 85 ans. La deuxième, c'est que le monde des vins d'exception est transcendant. C'est un peu ce qui distingue le top model de la miss de sous-préfecture, ce qui sépare le cap-hornier du marin d'eau douce, ce qui sépare l'alpiniste des sommets de plus de huit mille mètres de l'escaladeur de week-end. Car cet Yquem 1900 appartient à une race, une élite, une exception. L'équilibre du vin est total, c'est un plomb fondu de bonheur. Seules les petites madeleines répondent à sa séduction, car les mangues ne correspondent pas aux désirs du vin. Deux des convives, présents au centième dîner au château de Saran, ont goûté avec moi l'Yquem 1904. Nous convenons qu'au 1900, même s'il est exceptionnel, nous préférons le 1904 bu en Champagne. Plus tard, je suis revenu sur ce jugement, car si le 1904 est plus sensuel, le 1900 a plus de race.

Nous sommes sept à voter pour neuf vins. Chacun des neuf vins figure dans les votes ce qui est agréable pour les vins de ma cave. Il n'y a que deux vins classés premier, car six sur sept votants ont plébiscité l'Yquem 1900. C'est l'Initiale de Selosse qui recueille le septième vote de premier.

Le vote du consensus serait : **1 – Château d'Yquem 1900, 2 – Château Carbonnieux 1928, 3 – Champagne Dom Ruinart rosé 1981, 4 – Volnay Cuvée Blondeau Hospices de Beaune 1928**. Ce vote est le même, dans le même ordre que celui d'un des plus fidèles de la dream team.

Mon vote est : **1 – Château d'Yquem 1900, 2 – Château Carbonnieux 1928, 3 – Champagne Dom Ruinart rosé 1981, 4 – Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1966**.

Il est intéressant de constater que le Volnay, objectivement fatigué mais largement plaisant a été retenu dans cinq votes sur sept votants. C'est un encouragement à mettre en valeur les vins anciens. On remarque aussi que les trois vins les plus anciens figurent dans le vote du consensus.

Pascal Barbot est venu recueillir nos avis en fin de repas. Il a démontré ce soir qu'il est un prince des cuissons. Le rouget et sa chair merveilleuse, la langoustine et le chou sont des moments inoubliables. Le fait qu'il y ait des petits points améliorables tels que le sucre dans le dessert ou l'importance de l'oignon montre que dans une œuvre humaine, même à ce niveau de perfection, on pourra encore aller plus loin dans la recherche de l'excellence. Les petites crèmes sont des signatures ravissantes de chaque plat. Si au cours de ce chemin il y a des petites extravagances comme la mimolette, tant mieux, car il faut ne pas être rigide. Les chemins de l'école buissonnière doivent être empruntés eux aussi.

Ce fut un magnifique repas. Comme dans les pièces de théâtre il y eut un épisode vaudeville, car le japonais malade mis dans son taxi emporta la veste d'un autre convive. La valse des vestes pour corriger l'erreur a duré jusqu'au petit matin.

Entre amis qui ne veulent pas se quitter, la joie se prolonge quand un des plus fidèles suggère que l'on boive un dernier verre. C'est sur un **champagne Salon 1988** divin comme on peut l'imaginer, au fumé redoutable, que nous trinquons avec Alexandre, Thomas et un troisième membre de la joyeuse équipe de l'Astrance.

Ce champagne sonna la fin d'un immense moment de bonheur partagé.

Amicales salutations de François Audouze