

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:0141838046)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Il est assez inhabituel qu'un ami offre **Romanée Conti 1981** le jour de son anniversaire. Ce vin fait partie d'un dîner de folle générosité.

Bulletin n° 299

Suite de la première journée du Grand Tasting, dîner au restaurant Taillevent, deuxième journée du Grand Tasting.

La première journée du **Grand Tasting** racontée dans le précédent bulletin se poursuit. Dans une Master Class, Angelo Gaja devait présenter ses vins en même temps que Philippe Guigal présente les siens, mais il n'est pas venu. Philippe raconte l'histoire de La Côte Rôtie La Turquie. Cette parcelle d'un hectare était la propriété d'un homme qui n'avait qu'un seul client : l'Elysée. Après quelques histoires bizarres ce vignoble fut vendu à Vidal-Fleury où travaillait le grand-père de Philippe. Quand celui-ci, après avoir fondé la maison Guigal en 1946 racheta Vidal-Fleury, il inclut La Turquie dans sa gamme. Cette terre de la « Côte Brune » n'a pas produit de vins pendant cinquante ans, aussi trouve-t-on des Turques d'avant 1935 ou depuis 1985, les vignes ayant été replantées vers 1980. La **Côte Rôtie La Turquie 2004** a un nez poivré. Ce vin est poivre et fruit noir. Une fraîcheur extrême le caractérise. Le final est de mûre et de cassis. C'est un grand vin. La **Côte Rôtie La Turquie 1998** a un nez de framboise, de fruit rose et de pâte de fruit. Son goût est joli, fruité, de fruits rouges ou roses comme les framboises. Le final est astringent et la fraîcheur est extrême.

Les vins d'Angelo Gaja sont des Barolos, mais comme ils n'ont pas 100% de cépage nebbiolo, ils n'ont pas le droit à l'appellation. Angelo a découvert que l'ajoute de 5 à 10% de barbera profitait à son vin. Se souciant comme d'une guigne des obligations, il a fait le vin que nous dégustons, baptisé Sperss, qui veut dire nostalgie. Le **Sperss Gaja 2004** a un nez d'une race étourdissante. Très doucereux en bouche, doux, il est d'une belle astringence. Noble et généreux, il a des points communs avec le Guigal de la même année. Le vin est ample, coloré, complexe dans des teints veloutés. Il appelle la truffe blanche dont il évoque le goût. Michel Bettane précise que 2004 est un millésime exceptionnel dans le Piémont, comme l'est 2005 en France. Le fumé de truffe est charmant. Le **Sperss Gaja 1996** a une couleur très noire et un parfum profond. La rondeur est immédiate et l'astringence est forte. Michel parle de cèdre et de tabac. Grand, puissant et rond c'est un vin fort, différent et distant de La Turquie 1998. Ce vin qui évoque encore plus la truffe blanche est un vin impressionnant. Il se trouve que Gaja et Guigal présentent souvent leurs vins ensemble par amitié et aussi pour partager les frais de ces expositions. Ils nous ont offert quatre vins d'un immense plaisir.

Idealwine a retenu une centaine de leurs principaux clients ou correspondants et Angélique de Lencquesaing m'a fait le plaisir de m'inviter. Les vins présentés sont spectaculaires, mais pensant au dîner qui m'attend je ne goûte qu'un **champagne William Deutz 1998** fort bon et structuré. Je salue des amis présents et m'éclipse vite pour me rendre au dîner de jubilé d'un ami.

Quittant le Grand Tasting je rejoins mon épouse et nous arrivons au **restaurant Taillevent** pour un dîner de huit pour fêter un ami grand amateur de vins qui franchit la barre symbolique des cinquante ans. Il a fourni tous les vins sauf le premier et le dernier. Beaucoup seront bus à l'aveugle car il y a autour de la table de solides spécialistes des vins. Le menu a été mis au point par Jean-Marie Ancher, le directeur du restaurant, le chef **Alain Solivérès** bien sûr, et Jean-Philippe Durand, amateur et esthète, cuisinier de talent de surcroît. Le menu : amuse-bouche / carpaccio de coquilles Saint-Jacques marinées aux agrumes / épeautre du pays de Sault en risotto, cuisses de grenouilles dorées / homard et châtaignes cuisinés en cocotte lutée / noix de ris de veau braisée aux légumes d'automne / perdreau patte-grise rôti salsifis et girolles / noisettes de chevreuil dorées sauce poivrade / stilton / mandarine en fraîcheur acidulée.

Le premier vin a été apporté par Jean-Philippe Durand, un **Champagne Selosse millésimé 1998**. Le miel est très imprégnant ainsi que le caramel. La longueur est belle et l'ampleur de ce champagne lui donne un goût plus évolué que celui de son âge. Quelques amis ont trouvé le champagne à l'aveugle. Le **Bordeaux Supérieur « G » de Château Gillette 1958**, vin sec de cette propriété emblématique du Sauternes a une sucrosité forte associée à une grande amertume. Après avoir fait vagabonder mes supputations dans une autre région, j'ai imaginé qu'il s'agissait du vin sec d'un sauternes. C'est une chance, car la complexité incroyable de ce vin brouillait toutes les pistes. Ce vin déroutant est excitant du fait de son originalité extrême. Le sucré de la coquille exquise rebondit sur le vin.

Le **Chablis Grand Cru Les Clos Domaine François Raveneau 1978** est un vin magistral. Il combine des notes doucereuses à du litchi. Je pense à deux pistes : un Vouvray ou bien un chablis très ancien. Luc, l'ami qui nous reçoit, me pousse dans mes retranchements pour que j'accouche de Chablis alors que j'hésite. La minéralité et les agrumes m'y poussent. Ce vin délicieux, rareté historique, fait plus vieux que son âge, comme plusieurs ce soir, sans que cela nuise à son charme. L'épeautre est divin en risotto et c'est la sauce très réduite qui cajole le mieux le chablis. Le **Montrachet Grand Cru Baron Thénard 1988** est suffisamment lisible pour que nous trouvions tous sa région et sa sous-région. Mais le manque de puissance ne pousse aucun de nous à simplifier le nom de l'appellation en ne gardant que le mot le plus noble que nous collions à d'autres : Montrachet. C'est un grand vin très subtil qui accompagne le homard époustouflant. Ce beau vin est déjà évolué.

Deux vins nous sont servis ensemble et beaucoup d'amis donnent presque instantanément la bonne réponse « rive gauche – rive droite ». Manuel Peyrondet qui vient d'être sacré meilleur sommelier de France s'amuse de nos recherches mais vit avec respect l'expérience passionnante qui se déroule. Le **Château Haut-Brion rouge 1958** a une trame très serrée. Son goût est fumé et de truffe intense. Comme un ami insistait sur Pauillac, je n'osais répondre Haut-Brion alors que je venais d'en goûter trois au Grand Tasting il y a quelques heures. Je m'en suis voulu d'avoir cette prudence. En revanche, je n'aurais pas trouvé le **Château Ausone 1958**, vin plus doux et arrondi. J'entends mes amis parler de puissance ce qui m'étonne. J'ai préféré le Haut-Brion alors que beaucoup ont préféré l'Ausone. Ces deux vins de 1958 ont brillé sur la noix de ris de veau croquante à souhait, aux légumes à se damner.

Il est bien nécessaire de ne plus boire « à l'aveugle » pour se recueillir sur le vin qui suit. **La Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1981** est le rêve absolu. Et le fait de savoir ce que l'on boit permet d'en jouir plus encore. La robe est d'un rose pâle. Le vin n'est pas tonitruant. Son nez évoque les fleurs et fruits roses. En bouche, ce sont les pétales de rose, et les fruits roses, qui sont exposés avec la puissance du son mise à son maximum. Ce vin est horizontal. C'est-à-dire qu'à chaque seconde ou dixième de seconde de son passage en bouche, chaque élément chromatique est étiré à l'infini. La plénitude en bouche est invraisemblable et la complexité infinie elle aussi. La longueur est extrême. La salinité est une signature du domaine, mais ici exposée avec la justesse d'un stradivarius. En fermant les yeux, on comprend ce qui fait la magie de ce vin et une preuve supplémentaire en sera donnée par le vin qui suit, pourtant parmi les plus grands, mais qui montre un écart spectaculaire avec ce génie. Cette remarque ne diminue en rien la beauté du vin qui va suivre, mais confirme pourquoi Romanée Conti est cette légende vivante. Le perdreau n'a pas servi de tremplin au vin qui trônait seul au firmament. Le **Musigny Vieilles Vignes Comtes de Vogüé 1988** est assurément un grand vin. Riche, tout en plaisir, il a une force de persuasion extrême. Beaucoup plus puissant que son prédécesseur, il est à l'aise avec les merveilleuses noisettes de chevreuil. Dans un autre repas, il eût été la vedette.

Le **Château Rieussec 1978** est bu à l'aveugle. Sa force, sa présence, son or profond sont particulièrement brillants. Il a une densité de trame et une intensité de fruit confit qui ravissent. Le stilton est trop affiné pour que le mariage soit consommé avec le beau sauternes. Le **Château Rieussec 1958** est délicieux et la mandarine le met en valeur de parfaite façon. Nous sommes aux anges avec ce subtil sauternes à la trace éternelle dans le palais. Manuel nous offre maintenant un **Porto Quinta do Noval Colheta 1968**, de l'année qui manquait dans les années en « 8 ». Ce porto est un véritable bonbon qui se déguste comme une des mignardises qu'il accompagne parfaitement.

Luc a soufflé la bougie symbolique. Nous lui donnons nos cadeaux. Tiens, comme c'est curieux, nous offrons tous des vins ! La générosité de Luc est incroyable. Son choix de vins dans une poésie numérique est d'une subtilité que seule permet sa connaissance des vins. La cuisine fut splendide et délicate, dans la lignée de l'image de Taillevent. Le service chaleureux et amical ainsi que les commentaires éclairés de Manuel nous ont permis de vivre un de ces moments de gastronomie dont on se souvient toute une vie. Une Romanée Conti 1981 et la chaleureuse générosité de notre ami impriment à jamais leurs traces dans nos mémoires.

La deuxième journée commence pour moi par le point culminant du **Grand Tasting**, une Master Class Prestige intitulée : « **de 1959 à 1998 : la légende du demi-siècle** ». Nous débutons par un chef d'œuvre totalement introuvable, le **Champagne Dom Pérignon Cœnothèque 1962**. Il est présenté par Richard Geoffroy, l'homme qui fait Dom Pérignon, habité par une passion communicative. La couleur du champagne est d'un or très noble teinté d'une légère trace de cire. Le nez est extrêmement raffiné. On sent l'amande. La bulle est très active le dégorgement ayant été fait en 2004, Geoffroy jugeant que les dégorgements trop récents ne sont pas à l'avantage du vin. En bouche on perçoit l'amande, la noisette et le poivre. La longueur est belle et le final est en panache. Richard insiste sur le caractère réducteur du vin et ses notes grillées et toastées. Il décrit l'orange et le jasmin. La fraîcheur est associée à l'intensité et Richard compare l'équilibre entre le raisin noir et le blanc à celui du yin et du yang. Le final est salin et l'agrumes apparaît progressivement. C'est un immense champagne.

Martine Byat présente le **Volnay Caillerets ancienne cuvée Carnot Bouchard Père et Fils 1959**. La couleur est d'un rouge légèrement brun, très légère. Le nez est absolument bourguignon, avec de l'amertume. En bouche l'amertume est sensible aussi, cette belle caractéristique bourguignonne. Le vin est très frais, avec des notes de cuir et de fumé. Il est caractérisé par son harmonie, sa finesse et sa subtilité. Yorick d'Alton présente le **Château Léoville Las Cases 1985**. Il nous dit que c'est un vin d'un millésime de douceur, de velours. Sa couleur est très foncée après le rubis du Volnay. Ce qui frappe c'est son beau final de fruits bruns comme des pruneaux. Il est frais et désaltérant et montre une jeunesse remarquable. L'acidité la fraîcheur et l'astringence sont plus que sensibles. Le final mentholé de fraîcheur est convaincant. Gérard Perse présente son parcours avant de parler de son vin, le **Château Pavie 1998**. Le vin est de couleur noire, semblant très lourd. Le nez est très riche, de forte densité. En bouche, le vin est très riche mais aussi très pur. Michel Bettane aime beaucoup ce vin élégant montrant déjà une belle maturité. Tout est un peu excessif en ce vin mais force est de constater que le résultat se conçoit, même s'il mange les gencives. Thierry Desseauve parle de noblesse et de mesure.

François Perrin parle de sa famille et de son vin le **Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape 1981**. La couleur est un peu trouble, d'un rouge de sang séché. Le nez est un peu doucereux et évoque l'écurie. La bouche est fraîche avec un petit aspect viande. François dit qu'il a 'pué' dans sa jeunesse et que si l'on n'aime pas les senteurs viriles il ne faut pas s'intéresser à ces vins. Ce vin montre très peu d'alcool. Il a une grande complexité aromatique de rose, de poivre et d'animal. Il montre quelques signes d'évolution. François dit que pour déguster ses vins, l'idéal est quand les tannins deviennent sucrés. Le temps passant le vin devient plus doucereux, plus sucré. Il est d'une belle évolution, c'est un vin de plaisir.

Le **Riesling Clos Sainte-Hune Vendanges tardives Trimbach 1989** est un vin que j'ai déjà bu comme le Dom Pérignon 1962. Mais je ne peux m'empêcher de prendre de plein fouet le choc de sa perfection. Car ce vin est totalement parfait. Richard Geoffroy auprès duquel je suis assis cherche les similitudes entre ce vin idéal et son champagne. Au nez, on sent qu'un pont peut exister. Pierre Trimbach rappelle que le Clos Sainte Hune a une superficie de 1,38 ha, ce qui donne la mesure du cadeau qui nous est fait. Il ajoute

que si le 1989 est un Vendanges Tardives, ce qui résulte d'un accident, le domaine s'étant fait surprendre par la nature, la stratégie de son domaine sera de ne plus faire que des secs. Le vin est jaune d'or. Le nez est minéral et litchi et annonce la perfection qui va venir. 1989 est en Alsace la plus grande année de botrytis après 1967. Le domaine a essayé de le faire le plus sec possible malgré le développement du botrytis et ce vin se boit aujourd'hui presque sec. Il y a du litchi, de la pêche blanche, des fleurs blanches, mais l'on retient surtout l'élégance et la fraîcheur. C'est un vin époustouflant de perfection.

Julie Gonet-Médeville parle du **Château Gilette 1975**. Sa famille possède cette parcelle de 4,5 ha depuis 1710 et sa caractéristique est que le vieillissement se fait en cuve sans aucun bois. La moyenne de vieillissement est de quinze à vingt ans, le 1953 étant resté vingt-sept ans en cuve. Il n'est toujours pas ouvert dit-elle ! Le nez du 1975 est intense de botrytis. Il est très pur. La fraîcheur est exemplaire alors que le vin titre plus de 14°. Julie dit que Gilette ne fait maintenant que des crèmes de tête, ce qui fait que certains millésimes ne seront pas produits sous le nom Gilette. Le final du vin est très long avec des oranges amères et de peaux d'oranges confites. Richard Geoffroy fait remarquer que le choix de Michel et Thierry pour cette séance porte sur des vins qui sont tous réducteurs et marqués par une imposante fraîcheur.

Le dernier vin de cette dégustation d'enchantement est un **Porto Taylor's 1985** présenté par Luis Esgonnière Carneiro. La couleur est belle, plus rouge que noire. L'attaque est toute en fraîcheur (elle aussi) et le final très frais montre à peine l'alcool. Les griottes confites, les cerises sont d'une belle complexité. A la demande de Michel, Jancis Robinson décrit ce porto en parlant de final mentholé et de réglisse. Elle insiste sur le caractère très « claret » au sens anglais de ce porto. Enzo Vizzari, grand spécialiste de vins tonitrue que c'est un crime de boire ce porto si jeune et qu'il faut recommencer l'ensemble de la dégustation avec un porto de cinquante ans de plus. J'ai adoré ce vin qui se goûte comme un bonbon de plaisir sans que l'on ressente la moindre fatigue. Cette superbe dégustation est toute à l'honneur du Grand Tasting. Sans l'estime que des vigneron ont pour Michel Bettane et Thierry Deseauve, jamais ce n'eût été possible de réunir de tels vins. Antoine Pétrus, jeune sommelier brillantissime a organisé le service des vins pour les Master Class avec de jeunes élèves sommeliers. Ils sont chaudement applaudis car leur tâche était difficile. Même si certains vins furent un peu froids, la prestation fut remarquable.

Trop fatigué pour assister à la Master Class suivante, j'ai quand même goûté en cuisine le **Montrachet Grand Cru Domaine Jacques Prieur 2006**. Ce vin est prodigieux, goûteux, chaleureux, expansif en bouche. Bu en cuisine il n'a pas le même charme que commenté. Mais qu'est-ce que c'est bon !

J'ai rejoint ma fille et son compagnon qui sont des amoureux des vins de Jean-Luc Thunevin. Ma fille n'arrêtait pas de rire quand Jean-Luc me chambrait fort gentiment. J'ai goûté le **Bordeaux Bad Boy rouge 2005** qui est extrêmement plaisant ainsi que le **Fronsac Haut-Carles 2006** que je connaissais déjà. Je fus chambré de même par Olivier Decelle qui me fit goûter le **Mas Amiel Maury rouge 1969** que ma fille adore. Ce ne furent que rires qui doivent pousser ma fille à se demander si ma passion des vins anciens est prise au sérieux. Je sais que les petites piques de ces grands vigneron sont très amicales.

Pour finir mon Grand Tasting, j'ai « picoré » dans les allées au **domaine Marcel Deiss** son **Schoffweg blanc 2004** remarquable de précision. J'ai mangé un sandwich sur le **Champagne Pol Roger cuvée Winston Churchill 1998** d'une subtilité rare, puis sur un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1998** absolument exceptionnel. J'ai goûté un **Champagne Henriot 1996** très précis et un **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1998** floral et épanoui. Martine Byat qui se doutait que je repasserais à son stand m'avait gardé un peu du Volnay Caillerets 1959 plus épanoui et vibrant encore, une ou deux heures après sa présentation. J'ai goûté le **Champagne Moët & Chandon 2003** subtil et déjà prêt à boire, le **Champagne Bollinger 1999** très précis et le **Champagne Les Echansons Mailly 1999**. J'ai manqué de visiter tellement de vins qu'il eût fallu deux jours de plus pour découvrir toutes les richesses de ce salon de grande réussite.

Joyeuses fêtes à tous.

Amicales salutations de François Audouze