



wine-dinners

18 janvier 08

Bulletin 257 – François Audouze - 1

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

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

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](#)



Le **Château de Fargues 1951** est un rare sauternes, bu avec Alexandre de Lur Saluces. Il est raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 257

Dîner au château de Fargues et 7^{ème} dîner des amis de Bipin Desai avec des vignerons au restaurant Laurent

Bipin Desai, le célèbre amateur californien qui organise les extensives verticales que j'ai racontées dans ces bulletins fait en France plusieurs voyages par an. Depuis sept ans, j'organise le dîner « des amis de Bipin Desai » auquel je convie plusieurs vignerons amis. Alexandre de Lur Saluces participera à ce dîner. Lorsque je le rencontre au Grand Tasting, il me dit : « je reçois Bipin Desai chez moi deux jours avant que nous nous voyions. Voulez-vous vous joindre à nous ? ». La réponse est évidente.

En ces jours de décembre, le soleil se couche tôt et j'arrive dans la belle allée du château de Fargues sous un ciel sans nuage, où les étoiles nombreuses sont une des plus belles guirlandes de Noël que l'on puisse concevoir. Alexandre a refait la décoration intérieure de sa maison avec des couleurs du plus bel effet. Nous sommes sept, Alexandre de Lur Saluces, Olivier et Anne Bernard du Domaine de Chevalier, Bipin Desai et un de ses amis grand collectionneur de vins et le jeune normalien qui avait réuni Alexandre et moi pour une conférence à l'Ecole Normale Supérieure et qui prépare aujourd'hui un doctorat d'oenologie.

Le **champagne Bollinger sans année** est servi très frais et cela lui va bien, car il affiche une charpente forte, une pesanteur vineuse, tout en gardant une légèreté et un final enlevé. Les discussions se font en anglais avec des incursions fréquentes dans la langue de nos aïeux.

Alexandre a choisi des plats et un ordre de vins qui montrent que même à Fargues il est possible de vivre l'aventure. Les Saint-Jacques et homard et truffe accompagnent **Château de Fargues 1995**, ce qui est d'une pertinence maintes fois vérifiée. Le Fargues a une couleur présentant déjà des ombres de bronze, son nez est direct et en bouche, il montre une étonnante maturité. Il est déjà très affirmé, dans le fruit sec, avec une rondeur opulente qui ne l'empêche pas de laisser une trace aérienne. Je dis qu'il me fait penser à l'Yquem 1988 et Bipin comme Alexandre s'inscrivent en faux, mais je persiste. C'est un très beau Fargues qui vieillira bien et se boit sans complexe maintenant. La sauce du homard lui convient.

Alexandre a oublié de faire préparer un bouillon pour atténuer le feu du sauternes et nous gratifie d'une **Côte Rôtie Cordeloux 2003** splendidement à contremplay. Ce vin serait agréable si le menu était prévu pour lui. Mais son rôle de « rince-bouche » ne lui convient pas du tout. C'est amusant de voir qu'un vin

dont on se régalerait dans un repas différent peut sonner faux quand il est hors sujet. Alexandre ne s'en formalise pas, comme chacun de nous, car cela n'a pas d'importance.

Les émincés de volaille et foie gras aux morilles ont une sauce assez sucrée qu'on pourrait voir associée à un sauternes. Mais en fait c'est un **Château Lafite-Rothschild 1945** qui nous est servi. J'avais déjà goûté ce vin lorsqu'Alexandre nous avait reçus, mon épouse et moi, et celui-ci est nettement meilleur et me plaît énormément. Alexandre l'avait ouvert à mon arrivée deux heures au moins avant que l'on ne le serve, et son bouchon entier était venu facilement. La pureté du Lafite est exemplaire. Il s'est simplifié avec l'âge et ne garde que la partie la plus noble de sa définition. Très grand vin qui s'adapte bien au plat délicieux et aussi à sa sauce fantasque. Un grand moment. Tout le monde se moque de moi parce que je bois la lie qui m'est servie par Alain. Ce qui compte, c'est que ce se confirme une fois de plus que c'est dans la lie qu'on trouve le secret d'un grand vin.

Sur le menu qui a été imprimé pour chacun il y a deux vins à venir et deux plats. Le fromage sera suivi d'un Passy aux framboises, cependant que le **Château de Fargues 1951** sera suivi **d'un vin jaune Château d'Arlay 1999**. Il y a sur le plateau un délicieux bleu d'Auvergne et du Comté. Je suggère donc subrepticement à Alain de verser le vin du Jura en même temps que le Fargues, pour que l'on ait le vin adapté à chaque fromage. Il se trouve que j'avais déjà réuni Bipin Desai et Olivier Bernard lors d'un de mes dîners au restaurant Ledoyen et j'avais pu constater qu'Olivier a du mal à comprendre ou accepter les vins oxydatifs. Il en fut de même pour celui-ci, bien jeune pour figurer en ce dîner après Lafite 1945 et Fargues 1951. Le Fargues est d'autant plus intéressant que son cousin Yquem n'a pas été millésimé en 1951 pour des raisons qui n'ont rien à voir avec la climatologie. Sa couleur est ambrée dans des directions de thé, l'étiquette est vert pâle comme cela s'est produit pour quelques années d'Yquem. Le nez est discret et la bouche est élégante. C'est un vin raffiné. Il a perdu de son sucre mais a gagné en personnalité. Très long en bouche, il se boit plutôt seul, car le coulis de framboise du délicieux dessert n'a jamais été un ami des sauternes qui exigent des fruits de leur couleur.

Il n'y a qu'Alexandre, qui en a bien ri – qu'il me pardonne de l'évoquer -, pour mettre une Côte Rôtie en rince-bouche et un vin jaune après son ravissant Fargues. Les discussions enjouées mais très compétentes sur le vin ont complété le tableau de ce dîner amical très réussi. Quittant la table pour le café et les cannelés, nous sentions comme un appel pour un alcool brun. Ce fut fait avec un **cognac Hennessy** joyeux qui ponctua ce grand moment.

Deux jours plus tard, le **7^{ème} dîner des amis de Bipin Desai**, que je comptabilise parmi les dîners faits « à la façon wine-dinners » ce qui lui donne le numéro 94, se tient au restaurant Laurent, à la même date et au même lieu que le précédent. Chacun des convives a apporté un vin ou un peu plus. Les participants sont Jean Berchon des champagnes Moët & Chandon, Alfred Bonnie du Château Malartic-Lagravière, Didier Depond des champagnes Salon et Delamotte, Bernard Hervet du domaine Faiveley, Jean-Nicolas Méo du domaine Méo-Camuzet, Etienne de Montille du domaine de Montille, Jean-Charles le Bault de la Morinière du domaine Bonneau du Martray, Alexandre de Lur Saluces du Château de Fargues, Aubert de Villaine du domaine de la Romanée Conti, Bipin Desai et moi.

Je viens ouvrir les vins dès 16h30, avec la ferme intention de montrer à ces prestigieux vignerons l'intérêt de ma méthode d'ouverture. Les odeurs les plus belles sont celles du Haut-Brion blanc 1966, de La Tâche 1962 et du Fargues 1947. Pour attendre les convives nous buvons un **champagne Laurent-Perrier Grand Siècle NM** qui glisse en bouche avec facilité. C'est la meilleure façon possible de se préparer à ce grand dîner.

Nous passons à table et voici le menu conçu par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** : *Rouelles de pied de porc / Huîtres spéciales « Gillardeau » N° 2 lutées dans leurs coquilles, bouillon de mousseron citronnés / Homard cuit dans un beurre mousseux, pleurotes et trompettes de la mort / Foie gras de canard rôti posé sur une cracotte, truffes noires / Lièvre à la cuiller / Râble de lièvre saisi en cocotte, salsifis et jus court / Risotto à la truffe blanche d'Alba / Mille-feuille gaufrette à la mangue / Petits financiers aux noix.*

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque en magnum 1973** est imposant. Son style est d'une noblesse rare. Le nez est de truffe, de brioche, la bulle est fine et distinguée, mais c'est surtout la trace en bouche qui m'impressionne, déterminée, gaillarde, qui bouscule tout sur son passage. La rouelle de porc est idéale pour mettre en valeur ce champagne d'immense raffinement.

Les huîtres lutées sont marines et délicieuses. Leur originalité plait à tous les convives et c'est le partenaire idéal pour le **Champagne Salon 1979** sur lequel j'ai peu d'objectivité tant son goût m'est connu, confortable, rassurant sur sa conformité à son image d'excellence. C'est un grand champagne typé, peut-être moins fou que certains autres millésimes de Salon. Tout le monde se plaît à dire que les associations mets et vins démarrent de belle façon.

Sur le homard, nous avons deux vins. Le **Château Haut-Brion blanc 1966** se présente au premier abord avec une légère fatigue qui disparaît très vite. A ma surprise nous allons nous livrer avec un de mes amis bourguignons à une joute verbale – heureusement amicale – sur les vertus de ce vin que j'ai apporté. Il dit que ce vin est d'une simplicité affligeante que l'on ne devrait pas associer au nom de Haut-Brion qui ne devrait pas faire de blanc. Je raccourcis le propos bien sûr, en poussant le trait. Bipin vient à mon aide en disant que 1966 est une très grande année pour Haut-Brion blanc et je trouve dans ce vin de plus en plus de charme, de complexité et de subtilité. Alors que j'avais connu cet ami d'une rare ouverture d'esprit lorsque nous avons dégusté ensemble des vins dont certains n'avaient plus grand-chose à dire, il adopte ici une attitude de rejet qui m'était inconnue. Est-ce parce qu'il fait un vin blanc de Bourgogne qu'il est peu flexible à d'autres orientations ? Tout cela n'est pas bien grave car à côté de ce verre nous avons le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray en magnum 1969** aux tons dorés qui nous comble d'aise. Cette date a beaucoup de signification pour Jean-Charles qui le boit avec un supplément d'émotion. Le vin est extrêmement surprenant, énigmatique et d'un charme rare. Il est très inattendu et loin des acceptations actuelles du Corton Charlemagne. Le Haut-Brion a bien réagi à la sauce du homard et c'est sur les champignons que le bourgogne blanc crée un accord exceptionnel. Un grand blanc émouvant.

Alfred Bonnie devait se sentir un peu seul à représenter les bordeaux rouges face à l'armée bourguignonne. Mais son **Château Malartic-Lagravière 1947** a les armes qui conviennent. Ce n'est pas le plus puissant des Graves, mais il a une subtilité, une élégance que révèle le foie gras. La petite cracotte est trop sucrée pour le vin et c'est sur la chair délicieuse du foie que le vin brille de façon convaincante.

Le lièvre à la cuiller est particulièrement fort et goûteux, et l'on aurait peut-être dû concevoir un plat plus calme pour le **Pommard Rugiens Domaine de Montille en magnum 1978**, mais il s'en tire avec plus que les honneurs. Ce qui frappe immédiatement, c'est un nez spectaculairement joyeux et expressif. Ce nez annonce un grand vin et la bouche confirme. Etienne est heureux que son vin se présente si bien. Le vin se boit avec une rare facilité, glisse en bouche en laissant une trace de bonheur.

Le râble est absolument délicieux et joue juste pour les deux vins que j'ai mis ensemble, le **Chambertin Clos de Bèze Faiveley 1978** et le **Corton Clos Rognet Méo-Camuzet 1959**. Philippe Bourguignon avait pensé mettre les deux 1978 sur le même plat, mais cela aurait créé une compétition non souhaitable alors qu'ici les deux vins sont tellement dissemblables que cela ne suscite aucun challenge. Le chambertin est un vin très précis, clair, droit, qui réagit fort bien sur les salsifis alors que le corton se délecte du râble qui met en valeur sa personnalité affirmée. Ce 1959 que j'avais déjà dégusté en cave avec Jean-Nicolas est une merveille de densité, de puissance et de maturité.

Ce sont maintenant deux exquises expressions de la Bourgogne qui vont accompagner un risotto qui ne met aucun facteur multiplicateur aux deux vins qui sont capables de jouer leur partition tous seuls. La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 1962** arrive porteur d'une réputation solide, car c'est une année exceptionnelle pour ce vin. Cette aura n'est pas usurpée car il est splendide. Il est d'un équilibre parfait, d'une précision extrême et ce qui me frappe c'est que je ressens en bouche son parcours à l'inverse de celui du Dom Pérignon. Le champagne s'affirmait longitudinalement. La Tâche lance des milliers de flèches gustatives latéralement. Il emplit la bouche en complexifiant son trajet et c'est merveilleux. Fin, racé, élégant et précis sont les caractéristiques que je perçois. Le vin que j'ai apporté, le **Pommard Epenots Joseph Drouhin 1929** est, quelle coïncidence, le même que celui que j'avais apporté un an plus tôt au même dîner des amis de Bipin Desai. Il y aurait donc un tropisme qui me pousse vers ce vin

qu'Aubert de Villaine trouve excellent. Il a le charme que j'ai déjà décrit, qui me fait l'aimer et me pousse inconsciemment à le choisir. Bien sûr, comme il est puissant, les vignerons bourguignons présents se demandent s'il n'a été un peu aidé. Force est de constater qu'un nez aussi pur et ce goût si bourguignon ne peuvent appartenir qu'à un vrai Pommard. Sa jeunesse pour 78 ans est remarquable.

Le dessert réalisé par Alain Pégouret a la justesse qui sied au **Château de Fargues 1947** éblouissant que nous dégustons sourire aux lèvres. Bipin dit qu'il le trouve supérieur à Yquem 1947. Je n'irais sans doute pas jusque là, car l'oxygénation que j'ai donnée à ce vin, ouvert sept heures avant, l'arrondit et l'épanouit. Mais ce qui est sûr, c'est que nous goûtons un immense sauternes, doré, joyeux, ensoleillé, plein en bouche, d'un vrai plaisir.

Le **Vin de paille Jean Bourdy 1921** que j'ai inséré à la fin du dîner est pour moi comme un bonbon délicieux, évocateur de fruits bruns et de raisins secs. Il est élégant, sans force excessive, et ponctue très bien le parcours que nous avons fait.

Quand je demande que l'on vote, comme à chaque fin de dîner, l'opposition est unanime car l'exercice est jugé trop difficile devant les vignerons eux-mêmes. Je sens que cet exercice modifierait l'ambiance aussi nous ne votons pas. Comment vais-je faire pour archiver ce dîner s'il n'y a pas de vote ? J'en risque un, fait le lendemain : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1962, 2 - Château de Fargues 1947, 3 - Champagne Dom Pérignon Œnothèque magnum 1973, 4 - Corton Clos Rognet Méo-Camuzet 1959**. Je n'ai pas inclus le Pommard 1929 que j'avais mis en première place l'an dernier, car ce vote fait le lendemain ne doit pas inclure mes vins, et je suis heureux de mettre en évidence des vins brillants parmi les vins exceptionnels que nous avons bus. Ces votes, comme je l'ai maintes fois dit, ne portent pas sur la valeur qualitative intrinsèque de chaque vin mais sur le plaisir de l'instant qu'ils ont créé.

Chacun des vignerons était heureux de se retrouver avec ses pairs, Bipin Desai était ravi de se voir fêté par une si prestigieuse assemblée. Il eut à mon égard des mots de reconnaissance qui m'ont particulièrement touché, car je considère Bipin comme l'un des plus grands ambassadeurs du monde des vins anciens. La brigade du restaurant Laurent « ausculte » toujours les convives qui sortent de la salle pour deviner leurs impressions. Ils m'ont confirmé que chacun semblait heureux, réjoui, prêt à recommencer un dîner aussi magnifique. Tous ont vanté le talent d'Alain Pégouret, le service efficace de Denis et de tout le personnel de ce restaurant, sans doute le plus attachant de tout Paris. Une anecdote pour finir : le chef d'Etat Kadhafi avait envoyé ce matin un de ses conseillers pour réserver ce soir la totalité du restaurant Laurent, en promettant d'indemniser tous les clients, quel qu'en soit le prix.

Merci Philippe et Patrick de l'avoir renvoyé sous sa tente, car nous aurions manqué un moment irremplaçable de nos vies.

Amicales salutations de François Audouze