



wine-dinners

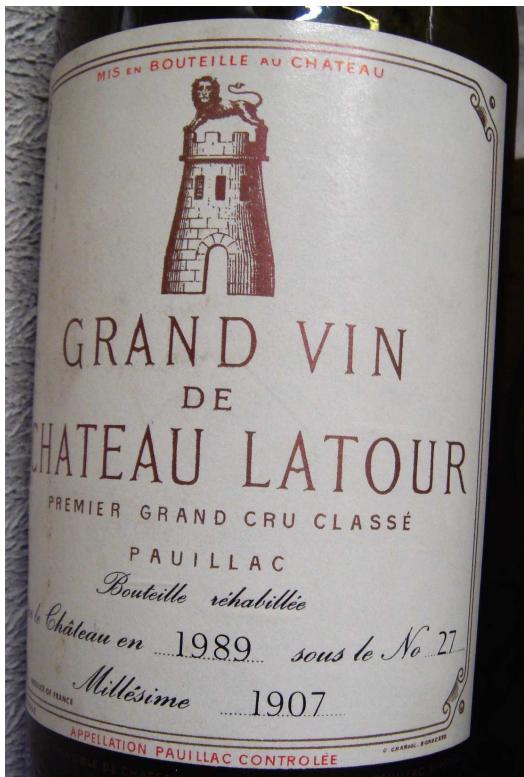
3 mars 08

Bulletin 263 – 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](#)



La photo de ce **Château Latour 1907** est jointe pour rappeler la belle journée passée à Château Latour où j'ai dégusté de grands vins. On notera qu'il est écrit « bouteille réhabillée » (on devrait dire rhabillée), ce qui indique que l'étiquette et la capsule ont été changées, mais pas le bouchon. Le vin est d'origine.

### [Bulletin n° 263](#)

Déjeuner au Petit Verdot, soirée danoise, déjeuner chez Patrick Pignol, déjeuner à l'Arpège, journée à Château Latour.

Rendre visite à **Hidé** au **restaurant le Petit Verdot** est un de mes plaisirs. Je fais ouvrir un **Chambertin Armand Rousseau 1993** qui explique sans plus de commentaires pourquoi j'aime retrouver l'ancien directeur d'Hiramatsu qui a racheté le Petit Verdot il y a deux ans. Je grimace au premier contact car le vin a des aspects fumés, voire parcheminés. Et je vais assister tout au long du repas à la lente mais fabuleuse ascension de ce vin merveilleux. Les dernières gorgées me donnent des sourires de pur plaisir. Le fruit étriqué devient joyeux, plein et rebondi. C'est un beau vin manquant d'un peu de puissance, mais d'une séduction bourguignonne qui ne s'en laisse pas compter. Gésiers, onglet, fromage ont su parler au vin. Ce sont les gésiers qui ont créé la plus belle émotion.

Dans le Sud, je suis invité chez des amis. Le thème de la soirée est un dîner danois. La maîtresse de maison a composé des plats véritablement danois qui se dégustent sur de l'Aquavit et une bière Kronenbourg qui est écossaise maintenant. Cela me donne moins de scrupules d'avoir apporté une vodka faite en Hollande. Nous sommes vingt-et-un et nous adoptons la coutume danoise qui veut que l'on ne puisse boire sans toaster avec ses voisins en les regardant droit dans les yeux. Les rythmes de nos soifs n'étant pas synchrones, les « skol » éclatent dans le paysage sonore. Mais les foies avec, car cette population de quadragénaires, heureux de célébrer le retour en France d'un couple expatrié, ne fit pas preuve de raison. L'Aquavit me plaisait par son aspect terrien, brut, de foin dans lequel on se couche avec le soleil pour témoin. Mais la vodka m'est apparue plus raffinée. Notre hôte ajouta à un moment propice un **Château Haut-Marbuzet 1999** fort précis et un **Château Carbonnieux rouge 1989** de belle prestance. L'alcool, quand il ne fait pas tomber K.O., désinhibe les conversations. Ce fut une chaude et joyeuse soirée.

Ecrivant sur un forum américain, il arrive qu'on me pose des questions sur ce qu'il faut faire à Paris. Un négociant en vins de Nashville avait conversé il y a plusieurs mois en privé avec moi sur la perte d'une étoile de Taillevent, restaurant qu'il adore. Nous avions gardé contact, et lorsqu'il m'a demandé un très bon restaurant avec de bons vins qui serait une découverte, j'ai répondu Patrick Pignol. Voulant sans doute être poli, il me demanda si j'acceptais d'être son invité. Ayant un assez grand penchant pour ce qui

est imprévisible, j'ai répondu oui. Nous nous retrouvons donc, deux couples du Tennessee et moi **au restaurant de Patrick Pignol**.

Hoyt choisit un **champagne Jacques Sélosse rosé**, et le sommelier Nicolas se tourne vers moi avec une grimace. La bouteille a environ quinze ans et pourrait ne pas être bonne. Nous prenons notre risque et effectivement, la couleur vue au travers du verre blanc est d'un ambre qui n'inspire pas confiance. Nicolas est surpris du bruit agréable à l'ouverture et d'une bulle bien active. La couleur saumon gris est beaucoup plus sympathique dans nos verres. Le nez est élégant et rassure sur la qualité. Quand je goûte, j'entends déjà mes hôtes vanter ce champagne. Je n'insiste donc pas sur ce que je constate, une attaque agréable, une acidité de milieu de bouche qui raccourcit le vin et au global une certaine fatigue. Mais le temps fait son œuvre et sur des tranches de foie gras, le champagne retrouve un charme convaincant. Le vin n'est manifestement plus à son apogée, mais l'essai de ce témoignage original méritait d'être fait.

Hoyt a demandé à Nicolas de choisir lui-même les vins dans un cadre qu'il lui a défini. Un **Chablis premier cru Butteaux François Ravaud 1996** arrive sur table. Décanté, il montre un or spectaculaire. Le nez est très pur et en bouche, c'est un très beau chablis, précis. Il n'a pas l'ampleur d'un grand cru, mais le vin est très élégant. Mes langoustines sont noyées sous une sauce impérieuse qui m'empêche de trouver l'accord que je souhaitais. Je profite quand même de ce beau vin qui s'installe bien en bouche.

Vient maintenant ce que je considère comme la bonne surprise du jour. Jamais je n'aurais imaginé que **Domaine de Chevalier rouge 1981** pourrait se situer à ce niveau. Qui pourrait dire qu'un 1981 donne cette vibration et cette émotion ? J'avais déjà eu une belle surprise avec Domaine de Chevalier 1952. Celui-ci m'étonne par sa décontraction, son équilibre joyeux. Et mon bonheur vient pour moitié de sa valeur intrinsèque et pour l'autre moitié de la belle surprise qu'il me fait. Ce vin dont j'ai adoré des millésimes comme 1914 est d'une belle sécurité dans des millésimes moyens. Le pigeon est évidemment à son aise. C'est un des plats les plus goûteux de la sphère créatrice de Patrick Pignol.

J'avais entendu au cours de nos conversations que mes nouveaux amis aiment les vins du Jura. Aussi ai-je demandé un **Chateau Chalon "vigne aux dames" M. Perron à Voiteur 1976**. Avec les beaux fromages choisis par Patrick, le Comté, le Laguiole ou le Mont-d'Or, ce vin jaune puissant s'amuse, sans dévier d'un pouce de son envie de vaincre. A la fin du repas nous avons l'impression de nous connaître depuis des décennies, comme avec le couple australien rencontré récemment, car les émotions et la passion du vin nous rapprochent. J'avais choisi l'option inattendue d'accepter ce déjeuner. J'ai bien fait.

Un participant du dernier dîner tenu au Bristol avait indiqué son grand amour des vins anciens. L'idée de se revoir très vite était née. A **l'Arpège** il est un habitué, proche **d'Alain Passard**. Il a prévu le menu, très éclectique, dont il connaît chaque élément : l'œuf à la coque quatre épices / velouté de potimarron, crème soufflé au Speck / Coquille Saint-Jacques et truffe en damier / poireaux grillés à la truffe noire du Périgord, émulsion d'oignons doux / Ruban de céleri-rave à la truffe noire, boule de marbre / fine semoule parfumée à l'huile d'argan, caviar de Sologne / aiguillette de homard des îles Chausey à la tapenade, pomme de terre fumée au bois de chêne / grillade de ris de veau à la vanille de Madagascar, Parmentier de légumes / tarte aux pommes « bouquet de roses anciennes », création d'hiver 2008.

Est-ce du fait de sa présence et de ses explications, je ne sais, mais je suis plus enthousiaste que lors du dîner avec Richard Geoffroy. J'ai trouvé une élégance et une exploitation fort jolie du thème des légumes, ce qui m'a ravi. Quelquefois, le plat ne s'assemble pas. Les lamelles de céleri sont trop croquantes, la semoule amère refuse le caviar, mais il y a plus de grands moments de ferveur que de bouderies.

Guillaume, le jeune sommelier, nous fait goûter à l'aveugle un **Domaine de la Taille aux Loups, « Romulus » Montlouis Jacky Blot 2003** qui est très riche et parfumé. Je pense que ce vin est assez conventionnel et l'on ne trouve pas facilement la subtilité habituelle des Montlouis. Mon nouvel ami avait cherché dans la carte aux prix fous un vin qui ait déjà un peu d'âge et je goûte à l'aveugle un **Fitou domaine les mille vignes J. et G. Guérin 1994** qui titre 13,5°. J'aime beaucoup ce vin. Il manque d'un peu de coffre et de longueur, mais la subtilité est belle et confortable. C'est un vin sans chichi qui se boit sans bouder son plaisir. La délicieuse tarte aux pommes marque la fin d'un déjeuner sympathique. Cédric va rentrer sans période d'essai dans la « dream team » des compagnons de nos folles aventures.

Lors du déjeuner à la Cagouille avec Frédéric Engerer, nous avions parlé de choses et d'autres, dont le restaurant El Bulli. Frédéric me dit : « je reçois le propriétaire du restaurant dans quelques jours. Il y aura des choses intéressantes à déguster. Vous devriez venir ». Je viens.

Par un beau soleil froid du début février, l'avion glisse délicatement sur le tarmac. A l'arrivée, un chauffeur portant sur ses bras un bois de caisse de Château Latour m'attend. Il me conduit aux bureaux de **Château Latour**, site que je visite pour la première fois. Après une courte visite explicative conduite par Sonia qui me permet de remarquer la simplicité et l'efficacité des installations respectables, je rejoins un petit groupe formé de **Frédéric Engerer**, président de Latour, **Pierre-Henri Chabot**, maître de chai que j'avais croisé dans les chais lors de ma visite, un négociant et un courtier solidement installés dans le monde bordelais du vin et le propriétaire d'El Bulli. Je reconnaissais avec joie le courtier qui était assis à ma droite lors du dîner de la Fête de la Fleur au Château Smith Haut Lafitte. Le monde est petit.

Nous allons goûter des vins de dix parcelles différentes qui ont été assemblés pour former les vins du Château Latour en 2007. Il y a deux parcelles de merlot et huit parcelles de cabernet sauvignon, ce qui ne préjuge en rien de la composition finale du vin, car les proportions de chaque parcelle sont très variables. Nous boirons ensuite trois vins assemblés, le **Pauillac 2007 du château**, les **Forts de Latour 2007** et **Château Latour 2007**. L'expérience est surtout intéressante pour les professionnels qui ont déjà bu il y a plusieurs jours des composantes du grand vin, et reviendront les goûter à la fameuse semaine des primeurs où la presse mondiale vient juger les vins de l'année précédente au début d'avril. Le propriétaire d'El Bulli achète les vins de la cave très intelligemment constituée de ce restaurant. Il vient plus pour se forger des idées et par amitié.

Ce qui me frappe en goûtant ces dix composantes du grand vin, c'est l'incroyable diversité des vins assemblés. Certains sont végétaux d'autres sont fruités. Certains sont amers et astringents, d'autres ont déjà une rondeur confortable. L'un d'entre eux, atypique, a un nez de pâte de fruit, un autre de cerise, un autre de cassis, un autre de poivre. Une anecdote est amusante. Celui qui me plaît le plus est le vin qui provient de la parcelle « la pièce du château », entre les chais et le château. Il se trouve que sur le chemin qui joint les deux bâtiments, d'anciens propriétaires avaient l'habitude d'alléger leur vessie. Est-ce que le recyclage de Latour de plus d'un siècle a bonifié la parcelle ? Les ADN en sont sans doute maintenant indécelables.

Après ce tour de piste d'une variété assez remarquable, nous goûtons les trois vins de 2007. Le Pauillac 2007 a un nez assez végétal, et en bouche, on constate immédiatement une plus grande homogénéité que pour les vins de parcelles uniques. On sent en bouche un peu d'orange sèche qui, me dit-on, disparaîtra dans quelques jours. Le vin est équilibré, rond, doucereux, mais j'ai beaucoup de mal à en dire plus.

Le Forts de Latour 2007 est beaucoup plus élégant. Le nez est calme. En bouche il est carré, poivré, fruité, de belle longueur. Le Château Latour 2007 montre, et c'est heureux, un écart qualitatif sensible. Le nez est intéressant. L'ampleur en bouche est belle. Le vin est dans une phase calme mais on sent qu'il ne demande qu'à s'ouvrir. Je le trouve beau, sobre, pur, élégant.

Je reviens un instant au vin de la parcelle « pièce du château » que j'aimais. Et en retournant au Château Latour assemblé, je mesure combien il est plus complet et élégant que chacune des parcelles. C'est la magie de l'assemblage, et en entendant les propos de Frédéric Engerer, je prends conscience de la difficulté de faire les bons choix, car préjuger de l'effet d'un des vins dans l'assemblage final est tout un art. Bravo à tous ceux qui font ces choix cruciaux.

Nous passons dans l'aile de réception et nous goûtons à l'aveugle un vin blanc qui a des accents âgés. La robe est d'un or encore jeune, le vin a des complexités déroutantes au premier contact, mais c'est intéressant. Je reconnaissais qu'il s'agit d'un vin de Bordeaux, et je suis bien embarrassé pour citer une année. Il s'agit de **Domaine de Chevalier blanc 1966** qui a des saveurs de fruits blancs. Il s'anime réellement sur les toasts au saumon délicieux, et devient de plus en plus agréable. L'acidité est belle, le vin est très sec et citronné.

Frédéric nous propose un exercice à l'aveugle. Nous allons comparer deux vins différents sur trois millésimes identiques pour les deux vins. Les années sont servies l'une après l'autre. Ce qui m'a amusé et

ce d'autant plus que j'ai réussi, c'est que j'ai trouvé Latour pour la première année au goût, pour la deuxième série au nez et pour la troisième série à l'œil, car dès que les verres furent posés, je n'avais pas besoin de chercher pour savoir lequel était Latour.

Le menu absolument délicieux composé par un traiteur nous a ravis, y compris le propriétaire d'El Bulli qui n'est pas tenté de faire le difficile : cassolette de noix de Saint-Jacques aux truffes / bar pélisque, glacé au vin rouge et petits légumes / plateau de fromages / soupe de clémentines au Grand-Marnier.

Le vin 1 a un nez de gibier, le 2 a un nez plus élégant. En bouche, le 2 est bien plus rond. Si le 1 est un peu fatigué, on sent sous cette impression une beauté particulière. Je serai sur chaque série très proche de l'année sans jamais la trouver, comme mes convives. Le 1 est plus flatteur, le 2 est plus grand. J'avais pensé 1937. En fait c'est pour le 1 **Château Lafite-Rothschild 1934** et pour le 2 **Château Latour 1934**. Frédéric Engerer reviendra souvent sur le Lafite 1934 au cours de ce repas, pour se remémorer la trace de ce vin qu'il adore, d'autant plus que ce n'est pas son vin. Je suis un peu gêné par l'aspect animal du Lafite 1934 même si sa structure est belle. Le Latour est meilleur du fait de sa conservation. Sinon ce serait Lafite qui gagne. Les couleurs des deux vins sont très disparates, ce qui se constatera sur les trois séries de vins. Les Lafite sont plus orange brun tuilé et les Latour plus rouge sang.

Le vin 3 a un nez magnifique marqué par la pureté de fruits rouges. Pas besoin d'aller plus loin, je sais que c'est Latour. Le vin 4 a la couleur du 1, un peu plus vivace. Le nez est encore marqué de viande. Le 3 est magnifique de jeunesse quand le 4 fait plus fatigué et animal. Le Latour gagne ici sans conteste. Le jeune courtier le préfère de loin. Je devine la décennie mais me trompe de chiffre. Il s'agit de **Château Latour 1950** et de **Château Lafite-Rothschild 1950**. Tout semble parfait et généreux dans le Latour et le Lafite est trop fatigué pour ce millésime sain.

Il n'y a plus d'énigme quand on pose les verres. Le 5 a une couleur plus tuilée. Le 6 n'a pas un nez qui plait à Frédéric aussi fait-il ouvrir une autre bouteille, nettement meilleure. Sur cette série, les deux vins sont à égalité. Je trouve la bonne décennie et j'exclue un instant l'année qui est la bonne, car j'avais un meilleur souvenir du Lafite de cette année. Il s'agit de **Château Latour 1949** et de **Château Lafite-Rothschild 1949**, deux vins très subtils, de belle longueur, qui sont dans une phase sereine.

Il m'est venu une réflexion. Les Lafite que nous avons goûts proviennent d'échanges traditionnels que se font les grands châteaux. Les six vins que nous avons bus ont donc reposé dans la cave de Latour depuis leur origine. Nous profitons ainsi des meilleures conditions possibles de conservation. Eh bien, l'effet de la bonne conservation est moindre que l'effet de l'ouverture. Car ces vins ouverts une heure avant le service et carafés vingt minutes avant manquaient d'un oxygène indispensable qui aurait rehaussé les Lafite et arrondi les Latour. Le Lafite 1950 ne cessait de progresser dans son verre. C'est bien la preuve que l'oxygénation est un facteur crucial de ces exercices. Il est très probable qu'il n'eût point été nécessaire d'ouvrir une autre Latour 1949 si la première avait respiré. Cette remarque n'est pas obsessionnelle de ma part, mais les constatations que je fais sont édifiantes.

J'ai procédé à un classement personnel : **1 – Latour 1950, 2 ex aequo – Lafite et Latour 1949, 4 – Latour 1934**. La jeunesse du Latour 1950 le place très au dessus des cinq autres vins.

L'ambiance de notre groupe de cinq fut très amicale, joyeuse, le restaurateur espagnol ayant un humour particulièrement fin. Le repas fut sobre mais d'une grande qualité, les produits étant traités avec élégance et justesse. Cette confrontation a montré – sur ces exemples – que Latour a une meilleure conservation historique que Lafite, que le terroir de Lafite est doué d'immenses qualités, car il y a une sérénité et une richesse de trame qui imposent le respect et que Latour a une franchise et une séduction qui ravissent le palais.

Frédéric Engerer me fit remarquer comme il est facile de passer des 2007 à ces vins mûrs. A ce niveau de qualité, le saut dans le temps est un vrai plaisir.

Amicales salutations de François Audouze