

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945** a brillé particulièrement lors de ce dîner. Comment ne pas avoir, devant cette capsule, l'enthousiasme du numismate ?

Bulletin n° 302

108ème dîner de wine-dinners au restaurant La Grande Cascade..

Le 108^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant La Grande Cascade**. Lorsque j'arrive pour ouvrir les bouteilles, de nombreuses tables sont encore occupées, car en ce dimanche le restaurant accueille des repas familiaux. Ce soir, le restaurant sera plein.

Pierre, le sommelier qui nous accompagnera dans nos découvertes, a déjà présenté les bouteilles sur une table pour que je puisse faire des photos. Des clients curieux du restaurant sont venus les voir. Au moment où je vais procéder à l'importante cérémonie d'ouverture, un canadien me demande si des vins anciens peuvent encore être bons. Il montre le Clos-de-Vougeot Leroy 1949, qui m'avait inquiété quand je l'ai pris en cave et m'avait poussé à ajouter une bouteille, et m'affirme : ce vin est mort. Je lui réponds : nous verrons, rien n'est moins sûr. Les votes de fin de repas montreront ce qu'il en est de ces affirmations péremptoires.

L'ouverture des vins se passe remarquablement bien et je suis satisfait des odeurs que je sens, celles du Montrachet étant les plus tonitruantes. Je m'attendais à ce que le Clos de Vougeot exhale des relents giboyeux de tripes mais il n'en est rien, au contraire. Le parfum est si beau que pour le conserver je rebouche la bouteille. Au bout d'une demi-heure je laisse l'expansion de l'aération naturelle faire son œuvre salvatrice.

La table est très cosmopolite, car un allemand a invité autour de lui un ami grec, un ami que je suppose être britannique, un français, un autre allemand et deux couples de russes et le fils de l'un d'eux. La discussion se tient majoritairement en anglais mais aussi parfois en français que les russes comprennent. Certains convives sont férus de vins. Ainsi l'un des russes est dans le métier du vin et organise de prestigieux dîners avec les plus grands vigneron français.

Le menu composé par **Frédéric Robert** est : bouillon crémeux de légumes racines et foie gras de canard aux épices thaï / Emincé de noix de coquilles Saint-Jacques, caviar osciètre / Huître d'Utah-Beach juste tiédie, transparence iodée de légumes du moment, réduction de granny-smith et wasabi / Noix de Saint-Jacques en raviole, émulsion au thym-citron / Nage de homard bleu à la réglisse, minestrone de légumes et feuilles de lime / Pomme de ris de veau cuite lentement, herbes à tortue comme au Moyen-âge / Carré de biche cuit dans la mousse en papillote, toast de moutarde crémone, sauce poivrade / Stilton et brioche toastée miel et raisin / Meringue à la clémentine, biscuit moelleux aux amandes et marrons d'Ardèche.

Nous commençons par un **Champagne Bruno Paillard Nec Plus Ultra 1990**. Je suis plus qu'agréablement surpris par ce champagne d'une maison que je connais à peine. Intense, profond, d'une forte personnalité, ce champagne laisse une trace lourde en bouche. Il ne peut lutter avec la sauce beaucoup trop percutante d'un foie gras délicieux qui eût brillé, seul avec le champagne qui est une belle réussite d'une grande année. Un convive fait remarquer qu'après quelques minutes il ne reste presque plus de bulles, ce qui s'accompagne d'un élargissement des saveurs doucereuses du beau vin.

Il me faut beaucoup de précautions pour faire entrer tous les convives dans le monde des champagnes anciens et je suis heureux de constater que chacun s'y prête de bon cœur. Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1953** a une couleur d'un or ambré. La bulle a presque disparu et la première gorgée est un festival de complexité. Le bouquet des saveurs est multicolore. Et la présence en bouche est inextinguible. L'accord avec la coquille et le caviar est complet, l'un et l'autre ajoutant leurs talents. La trace du champagne est impressionnante.

Ce sont maintenant trois vins blancs de trois régions qui vont vivre ensemble avec l'huître et la raviolle de coquilles. Le **Château Haut-Brion blanc 1966** a un or d'une grande fraîcheur. Le goût est raffiné, conforme à l'image de Haut-Brion, l'âge se sentant à peine à côté des deux gamins. Le **Château Rayas blanc 1997** paraît simple au premier abord, mais son final en queue de paon est impressionnant. Les saveurs claquent sur la langue comme un coup de fouet. Le vin devient de plus en plus plaisant au fil de son expansion dans le verre.

Le **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1992** est le plus exubérant et le plus complexe. Ce qui me frappe dans ce vin d'une année particulièrement favorable aux blancs, c'est l'extrême fraîcheur. L'image que je forme est celle de l'eau qui caresse les galets dans un courant de pente douce. On prend conscience des différences énormes qui existent entre les trois vins, et l'on n'éprouve aucune envie de les hiérarchiser tant il est possible d'aimer les trois et la variété des accords que chacun crée. C'est sans doute le Rayas qui est le plus accueillant pour les deux parties du plat, et le Montrachet qui chante le chant le plus pur et imagé.

La couleur du **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945** lorsqu'il est versé dans le verre est impressionnante. Le rubis de sang pur est d'une race extrême. En bouche le vin est extraordinaire. J'avais aimé le Léoville-Las-Cases 1945 d'il y a quelques jours. Une étape est franchie avec ce vin irrésistiblement bon. La sauce du homard occulte l'accord qui se trouve avec la chair seule du homard. L'accord est suffisamment intéressant pour que les qualités du vin se révèlent. Mon voisin de gauche qui est professionnel du vin m'avait annoncé à la première gorgée que le Pichon s'éteindrait au bout de dix minutes. Je lui ai dit que non – tiens, encore une affirmation péremptoire - et plus d'une heure plus tard, je lui ai tendu, avec l'autorisation de son épouse située à ma droite, un verre encore un peu rempli. Il constata que le vin était toujours aussi vivant, d'une plénitude, d'une densité et d'une trame aux points plus denses que ceux d'un fin tapis d'Orient.

Le délicieux ris de veau légèrement caramélisé accueille deux bourgognes. Le **Nuits-Saint-Georges les Fleurières Jean-Jacques Confuron vers 1970** va connaître une spectaculaire évolution dans le verre. Il commence par un bourgogne assez amer, viril, légèrement rebutant et se transforme comme par un coup de baguette magique en un vin chatoyant, séducteur, à la rondeur discrète. J'ai écrit « vers » avant l'année car comme souvent hélas, les collerettes des années se décollent, empêchant de connaître le millésime. Au goût, 1970 est plausible. A côté, le **Clos de Vougeot Leroy 1949** ne montre aucun des défauts que je pouvais soupçonner avant l'ouverture du fait d'un niveau à cinq centimètres sous le bouchon. Si l'on veut analyser, on trouvera un léger torrifié dans le velours de ce vin, mais toute la table l'adopte. Les deux vins sont extrêmement dissemblables, le Clos de Vougeot exprimant la sérénité d'une excellente année, et le Nuits racontant la séduction perverse du bourgogne sur des fumés et des amertumes.

Une belle expérience va se construire avec deux vins de deux régions sur le carré de biche. Le **Chambertin Grand Cru Pierre Damoy 1961** frappe par sa perfection facile. Velouté, équilibré, d'une séduction tranquille il touche toute la table, conquise. Chacun ne cesse de chanter ses louanges, on le verra aux votes. Tous regrettent que l'on fasse apparaître maintenant le **Chateaufort-du-Pape Paul Etienne 1955**. Car ce vin d'un charme et d'un équilibre rassurant, rond, à l'alcool apparent, et à la lisibilité agréable

des Chateauneuf est face à un chambertin trop parfait pour avoir la moindre chance de jouer le premier rôle. Il eût fallu isoler le Chateauneuf pour qu'il puisse briller. La chair de la biche est délicieuse, mais la sauce l'oblitére un peu. Il se peut que ce jugement me soit propre, car de plus en plus mon goût se porte vers les chairs seules, qui vibrent beaucoup plus avec les vins anciens que lorsque les sauces les enveloppent.

Le **Château d'Yquem 1988** est conforme à sa réputation d'excellence, parenthèse de jeunesse folle dans ce dîner. Riche en bouche, il excelle sur l'un des meilleurs stiltons que j'aie eu l'occasion de manger.

Les explications que j'avais déployées pour que l'on comprît le Moët 1953 avaient été bien accueillies, mais voici que je n'arrive pas à convaincre mes compagnons de table de l'excellence du **Château Suduiraut 1928**. Ce sauternes a un équilibre, une rondeur et un charme auxquels je succombe. Le sucre un peu consommé, les tendances de thé délicat font de ce vin un conte magique. Mais ces saveurs sont tellement inconnues pour mes convives, car il n'existe aucune repère actuel sur lequel se reposer, qu'aucun d'entre eux ne sentira l'intensité de la vibration de ce vin. Ce n'est pas le plus grand Suduiraut 1928 que j'aie bu, car j'en ai rencontrés au botrytis plus affirmé. Mais c'est un immense vin comme le montrera mon vote. Le dessert multiforme égare un peu le vin, même si les saveurs prises une à une, sauf la meringue, répondent au liqoreux.

Les votes sont intéressants. Nous sommes onze à voter pour douze vins. Et chacun des douze vins va figurer au moins une fois dans le quarté des convives. On peut comprendre ma fierté. Le Chambertin Grand Cru Pierre Damoy 1961 accapare les votes puisqu'il est nommé six fois premier, suivi du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945 qui reçoit trois votes de premier, le Château d'Yquem 1988 et le Chateauneuf-du-Pape Paul Etienne 1955 recueillant chacun un vote de premier.

Le vote du consensus serait : **1 - Chambertin Grand Cru Pierre Damoy 1961, 2 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945, 3 - Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1992, 4 - Chateauneuf-du-Pape Paul Etienne 1955.**

Mon vote est : **1 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945, 2 - Château Suduiraut 1928, 3 - Chambertin Grand Cru Pierre Damoy 1961, 4 - Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1992.**

Ce qui est étonnant, c'est que mon deuxième chouchou, le Suduiraut, n'a recueilli qu'un vote, le mien.

Il se trouve que ma voisine n'a pas bu tout le contenu de ses verres. Plusieurs ruses de sioux pour faire une OPA sur ses fonds de verre se sont révélées infructueuses. Quel est le seul vin que j'ai bu lorsque tout le monde est parti ? Le champagne Moët 1953 au goût miraculeux et à la trace en bouche indélébile.

J'avais mis au point le menu avec Frédéric Robert, qui a déjà créé des accords merveilleux sur mes vins, aussi bien lorsqu'il officiait à Luca Carton que depuis son installation brillante à la Grande Cascade. Dans ce repas, les sauces extrêmement expressives et délicieuses seraient mieux adaptées à des vins jeunes qu'à des vins plus âgés. C'est un tout petit réglage à faire, car la cohérence des recettes était là. Il suffira de baisser de quelques décibels le son des sauces, et la musique mélodieuse des accords pertinents s'exprimera mieux encore.

Je suis sans doute le seul à avoir perçu cet infime point, car les jugements des convives sur la qualité de la cuisine furent unanimes. Les vins, dans leur état de présentation, très déterminé par l'aération épanouissante, ont été chaleureusement applaudis. Ajoutons à cela un service de grande qualité et tout a contribué à faire de ce dîner cosmopolite un dîner mémorable dont les suites, j'en suis sûr, seront nombreuses.

Amicales salutations de François Audouze