

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



Ce **Domaine de Chevalier 1928** apporté par Olivier Bernard au dîner de vigneron provenait de la cave du domaine dont elle n'avait jamais bougé. Il brilla, comme tous les vins apportés avec générosité.

Bulletin n° 303

Cocktail à l'occasion de soldes. Dîner de vigneron (dîner des amis de Bipin Desai) au restaurant Laurent. Dégustation en cave des restes des mêmes vins, peu de temps après.

Un ami me prévient d'une vente avec soldes chez un grand armurier qui vend des fusils dont le prix en est un véritable coup. Il y présente les vins du Château Waldbott, producteur hongrois dont il est copropriétaire. Il y a un **Tokaj late harvest Château Waldbott 2006** très frais et sans sucre excessif et un **Tokaji Aszu 4 puttonyos Château Waldbott 2000** de bel équilibre que l'on boit sur le pâté d'un lièvre tué sans doute avec l'un des fusils bijoux exposés dans ce paradis des chasseurs, préparé par sa femme qui nous en découpe de généreux morceaux. Que je goûte toutes ces gourmandises avant le pantagruélique repas de vigneron qui va suivre, c'est de l'inconscience et de l'audace.

Pour la huitième année consécutive, je suis chargé d'organiser ce qu'il est convenu d'appeler le « **dîner des amis de Bipin Desai** », grand collectionneur et amateur américain, au savoir inégalable, qui réalise d'immenses dégustations verticales des plus grands vins de la planète. C'est l'occasion pour moi de convier des grands vigneron qui sont le plus souvent des amis. Les rares qui ne l'étaient pas le sont devenus ce soir. Le dîner se tient au **restaurant Laurent** dont la souplesse d'adaptation est légendaire.

Chaque vigneron a apporté un de ses vins, le plus souvent en magnum, et des habitués qui ne pouvaient venir se sont fait représenter par une bouteille. Didier Depond des champagnes Salon-Delamotte et Jean Hugel m'ont envoyé des vins, aussi lorsqu'Aubert de Villaine, empêché, m'a proposé d'en envoyer un, je lui ai dit que nous étions en excès d'apports. Il me fallait une grande abnégation car comme on l'imagine, la présence d'un vin du domaine de la Romanée Conti m'eût comblé de joie.

Les présents sont nommés dans l'ordre de leurs places à table, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : Bipin Desai, Anne Claude Leflaive du domaine Leflaive, Richard Geoffroy du champagne Dom Pérignon, Jean Charles de la Morinière du domaine Bonneau du Martray, Frédéric Audouze mon fils, Etienne de Montille du domaine de Montille, Pierre-Henry Gagey de la maison Jadot, François Audouze, Florence Cathiard du château Smith-Haut-Lafitte, Jean Nicolas Méo du domaine Méo-Camuzet, Olivier Bernard du Domaine de Chevalier, Sylvain Pitiot du Clos de Tart, Olivier Krug des champagnes Krug et Jean Pierre Perrin du Château de Beaucastel, voisin de gauche de Bipin Desai. La boucle est bouclée.

Au début de l'après-midi Bipin m'appelle pour me dire que le train venant de Toulouse qu'il va prendre à Bordeaux aura une demi-heure de retard. Je prévient par mail les convives mais ils sont tous partis de leur province. Alors qu'ils sont déjà arrivés au restaurant, Bipin me fait savoir qu'il est à la gare Montparnasse dans une file d'attente interminable, en quête de taxis qui sont rares. C'est l'occasion pour les présents de bavarder en l'attendant et de trinquer sur le **Champagne Dom Pérignon rosé en magnum 1978**.

J'avais été prévenu par Philippe Bourguignon qu'à part notre table, le restaurant était réservé par Jean Réno qui recevait ce soir la légion d'honneur des mains de Nicolas Sarkozy. Pendant que nous bavardons dans le hall d'entrée nous pouvons voir arriver des personnes connues qui font normalement hurler d'hystérie leurs groupies. On pouvait s'attendre à un certain tumulte pendant la soirée. Il n'en fut rien.

Le champagne rosé dégorgé en 2003 est d'une couleur d'un rose de rose rose. C'est un rose que l'on montrerait volontiers comme la définition de la couleur rose. Dès la première gorgée, je suis conquis. N'étant pas naturellement un fan des champagnes rosés, je suis pris par le charme de ce champagne expressif, dont la première des qualités est d'être précis. Il est dessiné avec précision et laisse en bouche une trace profonde. C'est un champagne d'un charme rare et Geoffroy dira plusieurs fois : « c'est le pinot noir », comme Toinette disait à Argan dans le Malade Imaginaire : « le poumon ».

Nous passons à table à 21 heures sans Bipin qui nous rejoindra à la fin des amuse-bouche. Les rouelles de pied de porc et pomme de terre truffée absolument délicieuses sont à mon sens des amis des champagnes blancs. J'en avais fait la remarque à Philippe Bourguignon, et je voulais changer la place du Dom Pérignon rosé dans notre menu. Mais il eût fallu un plat de plus aussi avons-nous gardé cet ordre. La cohabitation du rosé avec le porc est possible mais limitée. On le mesure encore plus lorsque l'huître en gelée arrive. Elle fait briller le champagne rosé de façon admirable. Il gagne en longueur, en tension, et fouette la langue admirablement.

Sur la royale d'oursins dans un cappuccino, d'une douceur combinée à une sauvage trace iodée, nous buvons deux champagnes. Le **Champagne Salon 1990** cadeau de Didier Depond non présent est un champagne puissant, extrêmement vineux. Mais il a un petit peu de mal à trouver sa place entre le rosé et le **Champagne Krug 1979 en magnum**. Le Krug est riche, au fruit large, à l'ampleur confortable. Le Salon fait un peu coïncé à côté de lui mais ce que l'on remarque, c'est qu'aucun des deux ne diminue l'autre. Ils ont leur place. Le Krug est à peine moins vibrant que d'autres Krug 1979 que j'ai bus.

Sur un filet épais de turbot au naturel, les bardes enveloppées de laitue de mer et cuites à la vapeur, hollandaise au vinaigre de riz, le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray en magnum 1986** me souffle immédiatement un mot : « parfait », comme le Dom Pérignon m'avait dicté le mot « précis ». Tout en ce vin donne l'image de la perfection. Il est riche, charnu, profond, mais c'est sa présence indestructible qui impressionne. On le sent quasi éternel. A côté de lui, le **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive en magnum 1992** servi un peu trop frais a du mal à trouver sa voie. On sent qu'il est désavantagé d'être en parallèle avec le Corton Charlemagne. Anne Claude Leflaive en est marrie. Quand on fait abstraction de l'environnement, on retrouve le charme de ce grand vin expressif. Mais l'occasion est un peu manquée. Il eût fallu que le Chevalier Montrachet soit seul sur un plat pour que l'on prenne conscience de sa pureté, et de sa belle plénitude.

Richard Geoffroy demande quelle serait la représentation architecturale et spatiale du Corton-Charlemagne. Je lance l'idée de l'Arc de Triomphe, ce qui contrarie certains car ils y voient un côté massif. Je retiens plutôt la solidité et la structure qui suggèrent la résistance au temps. Si l'on veut une autre image, je risquerais le Pont Neuf, le plus ancien pont de Paris, bâti pour l'éternité.

C'est aussi sur deux vins que l'on goûte les croustilles de ris d'agneau et tapenade de champignons. Lorsque je suis servi du **Domaine de Chevalier rouge 1928** j'hésite. Car le parfum de framboise est si fort que l'on attendrait cela d'un vieux bourgogne. Pourrait-il s'agir du 1961 que Daniel, sommelier qui officie souvent avec moi, aurait confondu ? Non, car le **Château Smith Haut Lafitte en magnum 1961** servi presque en même temps est la définition la plus pure de 1961. Olivier Bernard dit que son vin avait son bouchon d'origine. Force est de reconnaître que ce 1928 puissant et chaleureux échappe à l'image des 1928 bordelais que je bois habituellement. Son charme fruité est étonnant et de grand plaisir. A l'inverse, le 1961 est totalement au centre de la cible. C'est un vin d'un charme énorme et qui respire à pleins poumons

ce que 1961 doit être, c'est-à-dire au sommet. J'ai dit à Florence Cathiard manifestement heureuse de la prestation de son vin qu'il a l'aisance dans le charme d'un George Clooney.

Etienne de Montille est arrivé avec son **Volnay Taillepieds Domaine de Montille en magnum 1976** qu'il avait débouché puis rebouché. Tel qu'il se présente sur la poitrine de pigeon rôtie en cocotte, pommes soufflées Laurent, il est absolument merveilleux et me plait beaucoup par son discours facile, simple, qui n'en dit pas trop. A côté de lui, le **Clos de Tart en magnum 1988** offre un alcool un peu visible et n'est pas au mieux de sa forme, ce dont Sylvain Pitiot convient. Je remarque alors, et c'est intéressant, que notre table étant assez longue, une moitié de table préfère généralement le vin du vigneron assis de son côté. Aussi les jugements à ma gauche et à ma droite ne sont pas les mêmes. J'ai aimé le Volnay pour le travail qui correspond à la personnalité d'Hubert de Montille. Le caractère un peu bridé du Clos de Tart ne correspond pas à l'excellente rénovation que Sylvain Pitiot a donnée depuis à ce grand vin.

Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Domaine Méo Camuzet 1991** est du premier millésime que le jeune Jean Nicolas Méo a fait. Il est d'un style très opposé au **Musigny Grand Cru Louis Jadot en magnum 1985**. Les deux vins cohabitent sur des ravioles d'abattis de pigeon et foie gras de canard dans un consommé truffé. Le bouillon met en valeur le Musigny, très précis, très subtil, qui n'est pas affecté d'être associé sur le plat avec le généreux et puissant Vosne Romanée. Les deux vins, dont aucun ne fait de l'ombre à l'autre, sont, chacun dans son registre, de grands bourgognes, de deux années qui expriment bien leurs personnalités.

Si je m'étais fait à l'avance une idée sur chacun des vins rouges de Bourgogne, qui ne fut pas contredite par la réalité, je n'avais aucun repère pour le **Château de Beaucastel Chateaneuf du Pape en magnum 1970** qui, lui aussi, est le premier millésime fait par Jean Pierre Perrin. Je suis émerveillé. Car jamais je n'aurais imaginé une telle présence d'un vin serein, apparemment simple mais à la complexité subtile. L'équilibre et la maturité tranquille sont impressionnants. Sur le filet de chevreuil relevé au poivre de Sarawak, betteraves jaunes caramélisées au coing, millefeuille de pomme gaufrette au chou rouge, le vin qui jouit d'être seul sur scène est impérial. Il me ravit.

Daniel Cathiard, qui présentait ses vins non loin du restaurant, vient rejoindre son épouse et notre groupe pour la fin du repas. Il a pu profiter de la suite de la dégustation.

N'étant pas vigneron, j'ai choisi mon apport dans les vins que j'aime. On ne s'étonnera pas qu'il s'agisse d'un **Château Chalon Jean Bourdy 1928** qui se présente, ô surprise, sur un Comté de 18 mois. Beaucoup d'amis vigneron sont ravis de goûter ce vin qui figure rarement sur leurs tables. Le 1928 est diaboliquement bon depuis ses effluves intenses jusqu'à son final glorieux après un passage en bouche sensuel et généreux. Ce vin à l'équilibre immense que seul l'âge peut donner, ne marque pas du tout la bouche qui reste fraîche même si elle garde la mémoire du vin jaune.

Jean Hugel non présent a curieusement offert un vin très jeune, le plus jeune de ce dîner, un **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 2005**. L'accord sur le craquelin à la framboise et aux litchis est diabolique. C'est Satan qui mène le bal. On meurt de bonheur quand le litchi du vin embrasse le litchi du dessert. Très sucré mais aussi très frais ce vin se boit bien, même si l'on imagine la progression qu'il connaîtra sur les prochaines années.

Je prends la parole pour expliquer la présence de l'autre vin que j'ai apporté. Dans un récent bulletin, la photo de la première page était celle de cette bouteille et j'avais écrit : ce vin ayant 150 ans cette année, il faudrait le boire avant la fin de 2008. Quelle plus belle occasion pouvait être trouvée que de boire ce **Pajarette Arneaud 1858** avec des vigneron que j'apprécie ? Lorsque j'ai ouvert la bouteille avant le repas, j'aurais pu succomber de bonheur devant la richesse des arômes. Le parfum de ce vin est d'une force inégalable. En bouche, le vin est fort comme un muscat et ses évocations sont le poivre et le pamplemousse. Anne-Claude Leflaive dit et insiste sur le fait qu'il s'agit de pépins de pamplemousse. Elle a raison. Délicieux, frais, à la trace en bouche indélébile, ce vin dont le goût est inconnu de tous les vigneron présents est strictement au centre de ma recherche. C'est mon Graal, choisi pour plaire à mes amis.

Bipin Desai fait un discours dans lequel il remercie chacun. Il est évidemment ravi d'être honoré de cette belle façon. Dans ces dîners où des vigneronns sont présents il n'est pas question de voter. Mais comme ce dîner a été fait à la façon de mes dîners, dont il portera le numéro 109, je vais quand même faire mon vote. On sait qu'il ne correspond qu'à mon goût, sans aucune prétention d'universalité.

Le premier sera le Pajarette 1858 parce qu'il est parfait, au centre de mes souhaits et parce que l'époque de sa création est forte d'une grande émotion. Je mettrai ensuite le Corton-Charlemagne qui m'a donné un sentiment de perfection tenace. Viendra ensuite le Beaucastel 1970 totalement inédit pour moi. Choisir ensuite devient plus dur, car j'ai adoré le Dom Pérignon rosé, l'image de conformité du 1961 du Smith Haut Lafitte, le charme du Volnay et la richesse du Vosne Romanée.

Comme il faut se décider, mon vote sera : **1 - Pajarette Arneaud 1858, 2 - Corton Charlemagne Bonneau du Martray en magnum 1986, 3 - Château de Beaucastel Chateauneuf du Pape en magnum 1970, 4 - Château Smith Haut Lafitte en magnum 1961, 5 – Champagne Dom Pérignon rosé en magnum 1978, 6 - Vosne Romanée Cros Parantoux Domaine Méo Camuzet 1991.**

Chacun des vins était très grand et de plus il avait été choisi pour des raisons où l'émotion n'est pas absente. La palme de l'accord, à mon goût, c'est le litchi et le Gewurztraminer, suivi du classique mariage Comté et Château Chalon, le 1928 ayant une rondeur et une personnalité apaisante de bonheur.

Le service fut parfait, toute l'équipe de Laurent étant ravie de retrouver tous ces grands vigneronns qu'ils connaissent. Daniel a fait un travail de sommellerie efficace. Rires et communion ont caractérisé notre assemblée. Chacun de nous savait qu'il vivait un grand moment d'amitié. J'ai encore les yeux qui brillent en finissant ce compte-rendu.

Ce dîner a une suite, une troisième mi-temps. Ayant l'habitude de faire des dîners de vins chez Laurent, et gardant toutes les bouteilles vides de ces repas, Daniel a rassemblé pour moi les bouteilles. Il restait un peu de vin dans plusieurs magnums, aussi, dans ma cave, 36 heures après l'événement, mon fils et moi avons rendu honneur aux liquides survivants. Les vins sont bus froids, la cave étant un peu en dessous de ses valeurs moyennes. Les vins non cités avaient été asséchés au cours du dîner.

Le Corton-Charlemagne 1986 a perdu un peu de sa fraîcheur mais garde cette solidité de structure qu'il avait au dîner. En revanche, l'écart est spectaculaire en faveur du Chevalier-Montrachet 1992 qui semble beaucoup plus épanoui qu'il ne l'était au dîner. Il est riche goulu, goûtu, tout à fait dans l'image que l'on a de ce vin splendide. C'est un réveil remarquable.

Le Musigny 1985 est dans la ligne de ce qu'il offrait tantôt, avec une amertume bourguignonne maintenue. Le Clos de Tart 1988 a toujours la prédominance de l'alcool sur un message un peu fermé. Le Volnay 1976 n'a plus la fraîcheur qu'il avait au dîner. On sent que le froid l'a inhibé. Il nous reste pour la bonne bouche deux merveilles. Le reste (très peu) du Beaucastel 1970 est glorieux. De plus, on entre dans le sédiment très riche en goût. Ce vin est merveilleux, riche, sensuel et joyeux. Le final en fanfare est avec le Smith Haut-Lafitte 1961 magnifique de richesse et de densité, confirmant la qualité de ce 1961.

Mon fils croquait des chips et je grignotais un sandwich de gare. Nous étions bien loin de l'élégance de la cuisine de Laurent. De plus, les températures de service en cave n'ont rien d'orthodoxe. Mais retenons les points positifs : le Chevalier-Montrachet Leflaive 1992 devenu brillant, le Beaucastel confirmant son assise terrienne d'une belle richesse et le Smith-Haut-Lafitte 1961 au sommet de son art, gardé trente-six heures durant. Aucune vérité scientifique ne sortira de cette expérience sauf la joie d'avoir prolongé avec mon fils le bonheur d'une rencontre magique avec de grands vigneronns.

Amicales salutations de François Audouze