

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

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

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



Ce **Vin de Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1947** a connu un retour à la vie spectaculaire. Il est raconté dans ce bulletin. A noter que le mot « château » ne figure pas dans le nom du vin.

Bulletin n° 307

110ème dîner de wine-dinners au restaurant Le Carré des Feuillants, déjeuner de famille, déjeuner au restaurant Le Bon Bec, déjeuner au restaurant Le Cinq du George V.

Le 110ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Le Carré des Feuillants**. Lorsque le directeur du restaurant m'a transmis le projet de dîner composé par Alain Dutournier, j'ai pensé que certains choix sont osés. Le chef est un grand passionné de vins et connaisseur des vins anciens. Il me semblait raisonnable de prendre ce risque. Ma seule question fut pour le dessert. Quand on me répondit : « faites confiance au chef », la cause était entendue.

Vers 17 heures le jour dit, j'arrive pour ouvrir les vins. Le fait de sentir le haut de la bouteille juste après le décapsulage et avant l'extraction du bouchon prend progressivement sa place dans le rite. Le haut de bouchon du Clos René évoque la rose et celui du Pichon Comtesse l'humus. Lorsque je sens les vins, c'est le Pichon 1947 qui me donne les plus grandes frayeurs. L'odeur est fortement vinaigrée. Je décide d'ouvrir un vin de réserve, car il me semble que le retour à la vie est très improbable. Ayant réalisé les ouvertures très rapidement, je vais me promener dans le froid du Faubourg Saint Honoré. Alors que les soldes s'affichent à toutes les devantures, les magasins sont quasi vides.

Mes convives sont au nombre de six, quatre français et deux belges, tous de la quarantaine active et souriante, amateurs de bonne chère et de bons vins. Je leur annonce que le Pichon 1947 est très probablement imbuvable et que j'ai ouvert un vin de plus.

Le menu composé par **Alain Dutournier** est ainsi énoncé : Amuse-bouche / Pâté en croûte de palombe, truffe et foie gras, millefeuille de chou au lard, chutney d'automne / Cappuccino de châtaignes à la truffe d'Alba, bouillon mousseux de poule faisane, truffe blanche râpée / Pibales sautées "minute", anguille persillée à la plaque et fumée en raviole / Moelle et rouget barbet en millefeuille de chou tendre / Le chapon de deux saisons généreusement truffé et rôti, potimarron écrasé, semoule de brocoli, céleri au jus

clair / Fougeru briard travaillé à la truffe / Marrons glacés et perles de mangoustan, parfait vanillé, gelée de rhum, chocolat croustillant.

Le groupe d'amis n'ayant pas l'habitude des vins anciens, j'explique avec beaucoup de précautions comment aborder le **Champagne Perrier-Jouët 1964**. Le champagne a perdu sa bulle mais a gardé le pétillant. Il est très vineux et ce qui impressionne chacun, c'est l'extrême longueur de ce vin aux évocations de fruits jaunes. Je lui trouve une amertume plus marquée que celle du Louis Roederer de la même année que j'avais ouvert au réveillon de Noël. Mais ce champagne est aimé, au point qu'il aura quatre votes. Je suis heureux de l'enthousiasme de notre petit groupe. Le pâté en croûte très goûteux et le millefeuille de chou au lard mettent en valeur la variété riche de saveurs de ce beau champagne. Il faut éviter le chutney.

Un parfum de truffe blanche inonde nos narines. Le **Château Cheval Blanc 1962** a une robe d'une belle jeunesse, d'un rouge vif. Le nez est très expressif et le vin a toutes les caractéristiques d'un Cheval Blanc. Le nouvel ami qui a invité cette joyeuse bande est passionné par la jeunesse de ce vin légèrement plus vieux que lui. Je n'ose pas lui parler de l'étroitesse du vin un peu étriqué, car la preuve sera donnée – et il en conviendra – par les vins qui vont suivre. Le plat de châtaigne est spectaculairement fort, de grand plaisir, mais il éteint le vin qui est un peu faible. Chose étrange, son attaque est belle ainsi que son final. C'est le milieu de bouche qui manque de corps.

Le **Clos René Pomerol 1950** d'un beau rouge vivace apporte la démonstration qu'un vin de près de soixante ans peut être d'une belle jeunesse. Très pomerol, riche et joyeux, il est prodigieusement mis en valeur par l'anguille dont le gras subtil exacerbe le merlot.

Après l'annonce que j'avais faite en début de repas, je m'attends au pire lorsque Christophe me sert le **Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1947**. Quelle n'est pas ma surprise, qui fait sourire Christophe, car il a déjà vérifié ! Le vin n'a plus du tout le nez de vinaigre, son odeur est polie, et, disons-le tout de go, c'est le meilleur des trois bordeaux. Ample, charnu, il est extrêmement plaisant, rond et conforme à l'image que j'en avais. Comme une Formule 1 qui a fait un écart, ce Pichon s'est remis sur sa trajectoire, refusant que l'on invoque la moindre erreur de pilotage. Il n'a pas le panache qu'il pourrait avoir mais il est délicieux. Avec le rouget, c'est un régal.

Je fais servir le vin de remplacement, le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961**. Ce vin est une certitude. Je sais qu'il sera toujours bon et je venais hier d'en boire un dans ma cave avec un visiteur. Carte de visite de la Bourgogne, il ravit tout le monde. Un convive lui trouve du pruneau, ce que je ne constate pas. Mon esprit est plutôt dans les fruits roses et surtout les pétales de rose. Vin gracieux et délicieusement canaille, il se boit en « trou normand ».

Le **Corton Cuvée du docteur Peste Hospices de Beaune Protheau 1953** est une vraie merveille. Ce vin résume pour moi tout ce que j'aime dans la Bourgogne : vivacité, jeunesse, salinité bien maîtrisée et cette approche interlope en fausse séduction. Il est accompagné du **Clos des Lambrays 1915** qui se présente dans une bouteille sur laquelle un ancien propriétaire avait collé une naïve étiquette plastique que l'on grave avec une sorte de pistolet, alors que la petite étiquette originelle portant « 1915 » est clairement lisible. Le vin est splendide. L'année 1915 n'a fait que des grands vins, dont le fameux Nuits Cailles Morin que je ne cesse de vanter, et ce Clos des Lambrays est d'une fougue qui apporte une démonstration éclatante aux propos que je tiens sur les vins anciens. Les votes le couronneront de la plus belle façon qui soit. Ce vin est une démonstration du savoir-faire des vignerons de l'époque, même si certains d'entre eux étaient au front. La richesse gustative de la Bourgogne est toute exprimée dans ce vin riche, long en bouche, de grande personnalité. Le chapon met en valeur merveilleusement ces deux vins de haute tenue.

Le Fougeru est un fromage qu'Alain Dutournier travaille à la truffe. La narine est sollicitée, mais elle s'intéresse aussi au parfum doux et affable du **Chateaufort du Pape Bouchard et Cie des années 50** que je situe comme un **probable 1959**. On sent que ce n'est pas un bourgogne, comme le dit un des convives, mais il est quand même très bourgogne pour un vin du Rhône. Le vin est assez doux, plus chaleureux sans doute qu'un bourgogne, et il dégage un plaisir simple, de bon aloi. Je l'ai beaucoup aimé.

Le dessert me posait question. Il est effectivement un bon compagnon pour le **Château de Rolland Barsac 1929** que l'on peut aussi boire tout seul. Contrairement au dernier repas où j'avais eu du mal à

convaincre la table de l'immensité du Suduiraut 1928, il ne faut pas longtemps pour que tout le monde se régale de ce vin au charme fait d'agrumes et de fruits dorés, aux saveurs totalement inconnues de ce jeune groupe, d'une présence en bouche inextinguible.

Nous passons maintenant aux votes et nous sommes sept à voter pour neuf vins. Le Cheval Blanc sera le seul à n'avoir aucun vote. Le Clos des Lambrays figure dans les sept votes, unanimité qui n'est pas si fréquente. Quatre vins ont eu des votes de premier : le Corton 1953 trois fois, le Clos des Lambrays 1915 deux fois, le Clos René 1950 une fois, comme le Château de Rolland 1929.

Le vote du consensus serait : **1 - Clos des Lambrays 1915, 2 - Corton Cuvée du docteur Peste Hospices de Beaune Protheau 1953, 3 - Château de Rolland Barsac 1929, 4 - Champagne Perrier-Jouët 1964.**

Mon vote est : **1 - Corton Cuvée du docteur Peste Hospices de Beaune Protheau 1953, 2 - Clos des Lambrays 1915, 3 - Chateaneuf-du-Pape Bouchard et Cie # 1959, 4 - Château de Rolland Barsac 1929.**

Celui qui a classé le Clos René premier est le seul à avoir voté pour lui, comme je suis le seul à avoir voté pour le vin du Rhône. La diversité des votes est toujours un plaisir et une leçon sur la vanité des notes définitives.

Ces jeunes gourmets avaient encore soif, aussi avons-nous partagé un **Champagne Delamotte 1997** bien agréable à boire qui nous a permis de dissenter sur les vertus et la tenue des vins anciens que nous avons découverts ce soir. Alain Dutournier est venu nous saluer, racontant de belles anecdotes sur les mets et les vins. Le service fut exemplaire. L'accord le plus excitant fut l'anguille avec le pomerol, suivi du rouget avec le Pichon 1947. Ce soir, trois bordeaux et trois bourgognes ont convaincu que l'on peut – que l'on doit – aimer ces deux régions aux vins d'une démonstrative longévité.

Ce week-end, quatre de nos petits enfants viennent étendre le champ du principe d'incertitude d'Heisenberg en montrant qu'il ne s'applique pas qu'aux particules. Il nous faudrait des balises Argos pour suivre ces lutins. Lorsque ma fille vient récupérer ses diabolins, un **Champagne Taillevent rosé 1988** affiche une couleur d'un rose saumon d'une rare beauté. Ce champagne élaboré par Deutz est d'un charme exceptionnel. On mesure tout ce que l'âge apporte à ce champagne, de douceur, de complexité, et de gouleyant. Un réel bonheur noie nos palais conquis.

Sur un poulet délicieux nappé d'une sauce aux arômes inédits de raisins, de pruneaux, de pignons et d'oignons, le **Clos de Vougeot Domaine Méo Camuzet 1992** est d'une belle sérénité. Mais ce vin qui avait été mon passeport d'entrée dans le monde des vins de Méo Camuzet m'avait laissé un souvenir de fruité brillant que je trouve en sourdine aujourd'hui, quelques années après. Bien sûr le vin est excellent, avec la subtilité discrète des vins de cette année, mais l'étincelle ne crépite plus autant.

Lors des grandes verticales de Bipin Desai ou lors d'événements sur le vin, il m'arrive de rencontrer une journaliste coréenne, diplômée d'œnologie, spécialiste du vin. Lors des envois de vœux, elle m'annonce qu'avec un ami français elle a repris le **bistrot « Le Bon Bec »**, pour en faire un bistrot à vins. Elle organise un déjeuner de presse et l'idée de voir comment cette équipe acclimate la cuisine traditionnelle française me tente. Dans un bistrot aux couleurs claires, je me retrouve à une table de journalistes qui écrivent sur le vin ou la table. Nous sommes libres de choisir nos mets, aussi mon dévolu se jette sur le menu « retour du marché », avec une salade lyonnaise et un chou farci. La cuisine est simple, sans chichi, satisfaisante.

De nombreux vins sont disponibles au verre et je commence par un **Condrieu Guigal 2006**. Riche, légèrement fumé, ce vin emplit la bouche avec bonheur. Le **Pernand-Vergelesses domaine Françoise Jeanniard 2005** qui suit est handicapé par son passage après le puissant Condrieu. Au contraire, le **Chateaneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2005** a une aisance et une présence qui sont joyeuses. Ce vin est agréable à boire et contrairement à l'idée que je m'étais faite, il est meilleur sur le chou farci que le Condrieu que je goûte à nouveau. On ira dans ce sympathique bistrot pour le choix de vins qu'il faudra étoffer, pour une cuisine simple, mais surtout pour l'accueil charmant de cette équipe dynamique et souriante. C'est rue Saint-Charles dans le 15^{ème} arrondissement de Paris.

De temps à autre, avec Nicolas de Rabaudy, écrivain du vin et de la gastronomie, nous aimons faire un petit « gossip ». J'utilise ce mot anglais, car « papotage » aurait un caractère futile que « gossip » n'a pas, dans mon acception personnelle, peut-être erronée. Le rendez-vous est pris au **restaurant Le Cinq du George V**. Aucun des deux Eric B. n'est là, ni Briffard ni Beaumard, ce que je regrette. Etant en avance selon la coutume, j'ai le temps de consulter la carte des vins. Eric Beaumard est certainement l'un des plus grands sommeliers que je connaisse, mais la tarification pour certains vins bien précis s'apparente au partage des richesses façon Robin des Bois. Quand pour un vin de vingt ans tout juste on dépasse de cinq mille euros le prix que je pourrais payer, je ne vois aucune justification possible. Un restaurant de ce prestige et de cette renommée a une force d'achat que je n'ai pas. Cette force doit être au service du consommateur et non pas le prétexte à un profit éphémère, fondé sur la clientèle de pays producteurs de gaz ou de pétrole. Comme Eric Beaumard est un expert talentueux, il y a quelques pépites ou bien quelques folies que l'on trouve supportables tant les autres excès effraient. La crise du prix des vins va forcer à des révisions, je l'espère. Les premiers à réagir en tireront les dividendes.

Avant l'arrivée de Nicolas, je commande un **Hermitage rouge Chave 2003**, car j'aime ce vin. Il est déjà ouvert et carafé quand Nicolas arrive avec un **Pommard Grands Epenots Ferrot-Gellard 2002**. Abondance de biens peut être nuisible à notre santé aussi, très Frenchie, j'offrirai un verre de chaque vin à une jeune japonaise qui déjeune seule à une table voisine. Elle fera force courbettes pour remercier le généreux donateur, incapable de faire beaucoup plus car elle ne parle ni français ni anglais.

Dans la salle que je trouve belle alors que ma femme est plus nuancée, nous prenons le menu du jour dont le tarif est particulièrement doux. Il faudrait prendre soixante-seize repas à ce tarif pour égaler le prix d'un Haut-Brion 1989. C'est tout dire, et cela montre que la tarification des vins constitue un problème qui mérite une solution, pour que l'on puisse boire les plus grands vins français aux plus grandes tables.

Les amuse-bouche sont sympathiques et discrets. Le risotto crémeux aux asperges vertes, fritons de ris de veau au citron est confortable pour le vin de Pommard, mais il est un peu salé. Le Pommard m'étonne par la joliesse de sa composition. Frais, précis, il plait en bouche sur l'instant, mais un certain manque de structure le prive d'un final qu'il pourrait avoir.

La blanquette de veau au vin jaune, légumes racines aux chanterelles est un plat de première grandeur. L'émotion que montrait le risotto se trouve multipliée par dix dans cette divine blanquette. Il suffit d'un tel plat pour justifier le bonheur d'un repas. Les légumes sont cuits comme on le montrerait en école de cuisine. L'Hermitage de Chave, quand on le boit et déjà quand on le sent, donne un sentiment de péché. On se sent coupable de défloration. Riche, charnu, juteux en bouche, il évoque mille et un goûts. On cherche, on s'interroge, mais savez-vous à quoi ce vin me fait penser ? A du vin. Car pourquoi aller chercher des fruits et des fleurs pour imaginer ce qui est du vin pur, riche, heureux. Ce vin est du vin, solide, serein, charnu, plein de belles promesses.

Un Comté de trente mois me conforte dans mon sentiment qu'un Comté est à son apogée à dix-huit mois, car plus âgé, il tend le plus souvent à prendre des orientations de Salers. Les délicieuses et abondantes mignardises sont un allié objectif des salles de sport et autres Pilates.

Dans une salle plus qu'à moitié vide, mais c'est un lundi, le service attentionné est efficace. La blanquette mérite à elle seule le voyage. Eric Briffard fera ici des merveilles. Ce fut un beau déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze