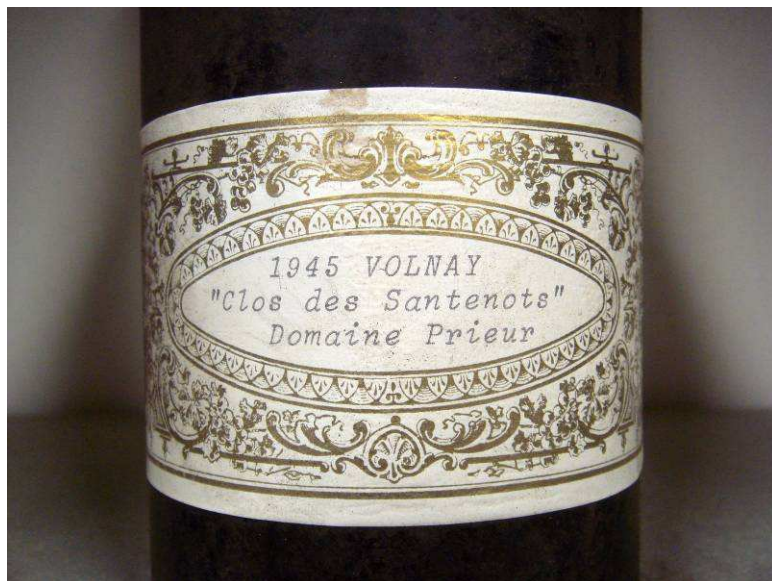


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

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

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



Ce **Volnay Clos des Santenots** **Domaine Prieur 1945** a une étiquette à l'ancienne, posée probablement par la maison Calvet dont le nom est gravé dans la cire. Il a brillé dans ce dîner.

Bulletin n° 308

111ème dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen, « Les Mots et les Vins » au George V avec Erik Orsenna et Château Margaux, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France.

Le 111ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Ledoyen**. A 17 heures, moment choisi pour l'ouverture des vins, la belle salle du premier étage est encore sens dessus dessous, car le restaurant venait d'accueillir un déjeuner du Club des Cent dont l'un des membres allait faire des heures supplémentaires en participant à notre dîner. **Géraud Tournier**, le sympathique et compétent sommelier est très intéressé d'observer les vins que j'ouvre. L'odeur du Brane Cantenac 1921 est très particulière. C'est un coulis de framboise intense qui frappe les narines. Quel sera le futur de ce vin ? Nous verrons. J'ai rajouté deux vins au programme annoncé dont un Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1956 dont le niveau est bas. Géraud et moi avons la même analyse : ce vin sent la betterave, sans l'ombre d'une hésitation. On pourrait douter de l'avenir du vin trop marqué par cette odeur handicapante, mais le pire n'est jamais sûr. Je suis plus inquiet du Volnay Clos des Santenots Domaine Prieur 1945, car on est dans un registre aqueux, tendance serpillère. Le Château La Gaffelière Naudes 1959, le Nuits-Saint-Georges Camille Giroud 1928 et le Chateaneuf-du-Pape Audibert & Delas 1949 ont des parfums puissants, signes de solidité prometteuse.

Les convives sont d'une ponctualité militaire, ce qui est particulièrement agréable. Je retrouve un jeune participant d'un récent dîner, deux de mes plus fidèles partenaires des dîners et des « casual Friday », accompagnés de quelques amis, un ami américain, ancien fournisseur de ma dernière entreprise et amateur de vins et le membre du club des Cent, propriétaire du plus ancien domaine d'Armagnac, qui récidive dans ce restaurant.

Le menu créé par **Christian Le Squer** comporte des plats traditionnels et quelques audaces qu'il me fait plaisir de partager avec mes amis amateurs de bonne chère : **Huîtres en tartare et chantilly / Noix de St Jacques "acidulées à cru façon crispy" / Homard rafraîchi à la pistache / Gratinée de sole côtière aux noix et amandes fraîches / Canard sauvage: suprêmes aux mûres / Toasts brûlés d'Anguille, réduction de jus de raisin / Stilton / Ananas Victoria et mangue rôtie.**

Nous sommes servis des huîtres extrêmement goûteuses, et lorsque nous buvons le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1988**, nous ne buvons pas du champagne, nous buvons de l'huître. L'osmose est en effet extraordinaire. Une première huître avec une sauce épicée se marie moins bien que l'huître pure et l'huître avec sa chantilly qui est particulièrement dans la ligne du champagne, gracile, souple, accompagnateur mimétique du fruit de mer iodé.

Dès la première gorgée, on sent que le **Champagne Krug 1988** est d'une puissance gigantesque par rapport au précédent champagne. Certains convives préféreront la subtilité du Dom Pérignon. J'approuve la virilité affirmée du Krug même si le vin écrase un peu le plat qui se tasse sur lui-même, car le crispy entrave l'expression délicatement acidulée de la coquille crue.

Lorsque j'ai ajouté au programme le Château Haut-Brion rouge 1974, ma première intention était de le mettre avec les autres bordeaux rouges. Le plat qui suit étant le homard, la tentation était grande d'oser faire un essai : associer sur le plat les deux Haut-Brion, le rouge et le blanc. Nous commençons par le **Château Haut-Brion blanc 1966**, à la belle couleur ne montrant aucun signe d'âge. Le nez est puissant et affirmé. Le goût de ce vin est grandiose. Il a la maturité et l'accomplissement d'un grand blanc. C'est un régal. Je suis moins convaincu par le **Château Haut-Brion rouge 1974** qui se présente poussiéreux. Un des convives, grand amateur de vins anciens, nous suggérera deux ou trois plats plus tard de goûter à nouveau ce vin. Toute trace de poussière a disparu et l'on retrouve un grand Haut-Brion qui fait mentir son année jugée faible dans les livres. Il eût donc fallu que j'ouvrisse ce vin quelques heures avant mon horaire habituel. Le plat est délicieux et l'audace de la pistache en glace, qui me faisait hésiter, se révèle particulièrement justifiée.

La sole est un plat raffiné. J'avais demandé que l'on rajoute quelques pignons pour accompagner le plus vieux des deux bordeaux et c'est judicieux. Le **Château La Gaffelière Naudes 1959** est merveilleux. Dès que l'on trempe ses lèvres, on est saisi par la perfection sereine de ce bordeaux accompli. Il est rassurant comme un cours de Raymond Barre, du temps où il était le professeur coqueluche de tous les élèves. A côté, le **Château Brane-Cantenac 1921** fait « objet vinique non identifié ». Car les évocations de framboise sont indubitablement bourguignonnes, ce que j'avais constaté, mais en moins marqué, avec le Domaine de Chevalier 1928 d'Olivier Bernard bu il y a environ un mois. Le vin est bon, déroutant, curieux, et personne ne pourrait dire qu'il s'agit d'un Brane-Cantenac. La perfection de la sole et celle du saint-émilion sont un grand moment.

Le canard est entouré d'une sauce aux fruits noirs, idéale pour tenir le choc de trois bourgognes rouges qui forment une association d'une rareté absolue. A droite, nous avons le **Nuits-Saint-Georges Camille Giroud 1928** d'une belle expression de la grandissime année 1928. Le vin a une légère acidité qui est plus difficile à accepter de la part des amateurs peu familiers des vins anciens, mais sous cette acidité légère se devine un beau message bourguignon de plaisir. Au centre, le **Volnay Clos des Santenots Domaine Prieur 1945** dont l'odeur il y a six heures était incertaine est maintenant en pleine possession de ses moyens. Et le sentiment de perfection que j'éprouvais avec La Gaffelière Naudes se retrouve avec le Volnay. On s'installe dans la belle sérénité bourguignonne et je trouve ce soir en 1945 plus de panache et de vivacité qu'en 1928. La bouteille recouverte de poussière durcie était fermée d'une cire marquée « Calvet » et son étiquette de négoce au nom du vin tapée à la machine à écrire à ruban, est d'un modèle de très vieilles étiquettes utilisées depuis un siècle. Sous cet emballage qui ne payait pas de mine se cachait un trésor de vin. A gauche, c'est le vin que j'avais ajouté, le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1956**. Le nez a perdu toute incertitude betteravienne. Il est redevenu Romanée Conti. Comme dit l'un de mes complices de table, dès que l'on sent la rose et le sel, on est à la Romanée Conti. Le vin est délicieux, subtil, objectivement un peu en sourdine du fait de son année. Mais ce qui est le plus beau, c'est de passer de l'un à l'autre comme en une machine à remonter le temps. Car les expressions des vins de trois décennies, même lorsqu'elles n'ont pas la perfection du 1945, apportent des éléments enrichissants d'un tableau quasi complet du miracle du vin bourguignon ancien.

Avant l'ouverture du **Chateauf-neuf-du-Pape Audibert & Delas 1949**, Géraud m'avait fait part de ses craintes du fait de la puissance du plat d'anguille. Je l'avais rassuré en lui faisant sentir le vin. Il se présente maintenant avec une force tranquille mitterrandienne, une joie de vivre certaine et une apparente facilité

de vin du Rhône sous des accents insidieusement bourguignons. Par prudence, je demande aux convives de manger de toutes petites bouchées de l'anguille pour ne pas écraser le vin. Comme pour le choix entre les champagnes, deux camps se forment, celui des opposants à l'accord anguille et Chateauneuf, et ceux qui, comme moi, sont ravis de cette expérience. Je suis heureux qu'elle ait pu être faite, car elle se justifie. L'année 1949 a donné une douceur légèrement sucrée au Chateauneuf que l'on retrouve dans l'anguille dont le rhéostat gustatif est tourné vers le maximum de volume. Le Chateauneuf me plaît beaucoup, car il a la certitude des vins sereins.

Je vois les yeux qui s'illuminent lorsque mes amis découvrent le **Château Loubens Sainte Croix du Mont 1928**. Jamais ils n'imaginaient qu'un Sainte Croix du Mont puisse atteindre ce niveau de complexité. Le vin est superbe, et bien malin serait celui qui ne dirait pas sauternes en goûtant à l'aveugle ce vin. Le mariage avec le stilton ne pourra pas être cassé à Rome, car il est consommé dans la plus grande jouissance.

Le **Château Sigalas Rabaud 1959** est objectivement un vin de plus grande race que le précédent, car son sucre est plus cohérent. Mais je me garde bien de le dire, car il se trouve que chacun reste sur sa divine découverte des vertus insoupçonnées du Loubens et ignore presque le vin dont le goût est plus attendu. La mangue, comme chaque fois est un beau miroir pour révéler que le sauternes est le plus beau de ses compagnons.

Nous sommes onze à voter pour douze vins. Dix vins sur douze ont eu des votes, ce qui, je le répète souvent, est une grande satisfaction pour moi. Les deux seuls vins sans vote sont pourtant des cadors. Il s'agit du premier vin et du dernier, le Dom Pérignon 1988 et le Sigalas-Rabaud 1959.

Cinq vins ont eu l'honneur d'être cités en première place dans les votes : le Château La Gaffelière Naudes 1959 quatre fois, le Volnay Clos des Santenots Domaine Prieur 1945 trois fois, le Château Haut-Brion blanc 1966, le Nuits-Saint-Georges Camille Giroud 1928 ainsi que le Château Loubens Sainte Croix du Mont 1928 étant nommés premiers une fois.

Le vote du consensus serait : **1 - Château La Gaffelière Naudes 1959, 2 - Volnay Clos des Santenots Domaine Prieur 1945, 3 - Château Loubens Sainte Croix du Mont 1928, 4 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1956.**

Avant de lancer la collecte des votes, j'avais fait une farce bien innocente en indiquant que je suis connu pour avoir le cœur qui penche vers les liquoreux. L'un des convives qui croyait anticiper mon vote en fut tout étonné, car mon choix est : **1 - Volnay Clos des Santenots Domaine Prieur 1945, 2 - Château La Gaffelière Naudes 1959, 3 - Chateauneuf-du-Pape Audibert & Delas 1949, 4 - Nuits-Saint-Georges Camille Giroud 1928.**

Le plat le plus réussi est la gratinée de sole, le plat le plus original est l'anguille, suivi de l'intelligence de l'usage de la pistache sur le homard. Le plus bel accord est celui de la sauce du canard sauvage avec la trilogie des bourgognes, suivi de l'accord de l'huître avec le Dom Pérignon 1988.

Avec une implication totale de l'équipe de Patrick Simiand, un service des vins de Géraud et Frédéric parfait, une cuisine sensible de Christian Le Squer, une ambiance enjouée, et volontiers taquine, nous avons passé une soirée magique dont le point culminant est la conjonction de trois bourgognes rouges inoubliables.

Olivier Barrot et Eric Beaumard organisent un nouveau dîner sous l'enseigne « **Les Mots et les Vins** » au salon anglais de **l'hôtel George V**. De plus en plus, les participants sont des habitués, fiers de faire partie de ce cénacle. C'est Erik Orsenna qui nous parlera de son ouvrage « L'avenir de l'eau » et Paul Pontallier qui nous présentera les vins de Château Margaux. Le **champagne Diebolt-Vallois brut sans année** me paraît plus dosé que d'habitude, impression que partage un habitué amateur de vin. Les canapés qui sont proposés pendant l'apéritif pris debout sont délicats.

Je suis à côté de Béatrice Pontallier, épouse du directeur général de Margaux. A ma table, des amis de l'hôtel George V, d'Eric Beaumard, des amateurs de vins et Paul Pontallier qui nous explique qu'il est très rare qu'il présente ses vins en France, car il est beaucoup plus sollicité de le faire hors de nos frontières.

Eric Briffard a mis au point avec Eric Beaumard le menu : noix de Saint-Jacques normandes en tartare aux algues, bouillon de poule au foie gras, gingembre / truffe noire de Tricastin, mousseline de topinambours, copeaux de canard séché et artichauts / pavé de cabillaud nacré, sauge genevoise, chou fondant au carvi, nougatine de cèpe / épaule d'agneau du Limousin aux aromates, asperges vertes, gnocchi potiron, caillé de brebis / Viennetta glacé au café Blue Mountain, praliné croustillant.

Le **Pavillon blanc du Château Margaux 2006** a un nez très citronné, mais on devine du fruit mûr sous le citron. Il m'évoque la groseille à maquereau. En bouche, l'attaque est calme, sans aucune acidité qu'annonçait le nez. Le vin est gras et fluide, avec un final de légume vert astringent. C'est un beau vin dont la beauté n'existe que parce que le vin est jeune. Quand le vin aura quelques années de plus il révélera une autre beauté. L'ormeau qui voisine avec la coquille Saint-Jacques lui donne de l'émotion et c'est le bouillon de poule qui donne au vin blanc un charme merveilleux.

Le **Pavillon rouge du Château Margaux 2004** est encore très jeune. Son nez est un peu amer. Le plat, trop subtil, ne le met pas en valeur. Il y a dans la truffe et l'artichaut trop de finesse pour un vin somme toute assez retenu. Il révèle une certaine astringence et s'exprime plus quand il est bu seul.

Le **Château Margaux 1999** a un nez extrêmement subtil. On sent que ce vin a énormément de réserve et ne demande qu'à se livrer. Son fruité est particulièrement brillant. Le vin est merveilleux sur la chair du cabillaud, véritable exhausteur de goût. Le vin est d'une belle délicatesse.

Le **Château Margaux 1989** est d'une grande puissance. Son parfum est gêné par mon verre qui sent le verre. Ce vin a une structure et un fruit qui nous font approcher de la perfection. Il y a un peu de râpe et de poivre qui sont des signes de jeunesse. Lorsque je lis des comptes-rendus de dégustation, j'ai toujours une hésitation sur l'évocation de la mine de crayon, qui n'est pas un repère naturel pour moi. Et voici que je la sens dans ce vin de grande verdeur. L'épaule d'agneau est sensuelle, d'un gras confortable qui permet au Margaux de s'exprimer dans la jouissance de la cuisine bourgeoise. Un dé de pastèque excite le vin, mais comme pour la truffe noire, c'est un exercice intellectuel plus que sensuel. L'astringence du vin annonce une longévité remarquable.

Erik Orsenna, brillant conteur, nous fascine par la simplicité de ses exposés. Paul Pontallier nous fait passer toute la flamme de sa recherche d'excellence. Eric folâtre dans le romantisme brillant des explications de ses accords. Eric Briffard a un talent consommé pour tirer la quintessence de plats simples. La délicatesse raffinée de ce beau dîner fut exemplaire.

Notre déjeuner de conscrits se tient au **Yacht Club de France**. Nous avons le privilège d'être reçus dans la belle salle riche de coupes, trophées en argent et maquettes de bateaux de membres de ce club prestigieux. Le maître d'hôtel particulièrement attentionné a élaboré un beau menu : grosses gambas en nem, tartare de saumon et Saint-Jacques / tournedos de filet de veau, petits légumes et purée maison truffée / fromages affinés Alléosse / Paris-brest préparé devant nous. C'est charmant et délicat.

Le **champagne Haton** m'est inconnu. Il plaît à mes amis, mais même s'il est acceptable, je le trouve assez limité. Sa bulle est fine, il se boit gentiment. Le **Chablis Brocard 2007** est trop vert pour moi aussi est-il délaissé. En revanche, le **Château Rausan-Gassies 1998** est un vin chaleureux qui me plaît énormément. Alors que la veille à peine, j'avais goûté Château Margaux, ce Margaux a pleinement sa place, avec joie, entrain et un beau charme. Le Paris-brest préparé devant nous par le maître d'hôtel ajoute encore à notre plaisir. Dans cette belle salle aux volumes généreux, l'amitié trouve son expansion.

Amicales salutations de François Audouze