

[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)



L'étiquette de ce **Château Longueville au Baron de Pichon Longueville 1904** est plus lisible que celle de la bouteille que nous avons bue.

Bulletin n° 312

déjeuner au restaurant Laurent, dîner de Saint-Valentin au restaurant de l'hôtel Bristol, dîner d'amis à la maison.

Un nouveau casual Friday a lieu un vendredi 13, ce qui est signe de bonheur. Les participants ne sont pas du groupe habituel. J'ai apporté mes bouteilles la veille au **restaurant Laurent**. Notre rendez-vous est à 12h30 mais j'arrive à midi pile pour vérifier si l'ouverture des vins s'est bien passée et je mets au point le menu avec Philippe Bourguignon.

Daniel a très correctement ouvert les bouteilles et je vois que le Pétrus 1936 n'est pas arrivé. J'imagine que mon ami a dû l'ouvrir chez lui car il habite à proximité. Le premier des arrivants vient de Lyon. C'est la première fois que je le rencontre, car l'envie de déguster ensemble s'est formée par nos échanges récents sur la toile. Florent a 32 ans, et son pedigree dans le domaine des vins anciens est déjà impressionnant. Il a apporté un Château Latour 1918 de la cave Nicolas et un grand vin blanc de Bourgogne que je lui demande de ne pas ouvrir car nous avons assez de vins. Le troisième larron de 57 ans que je connais pour avoir partagé avec lui des bouteilles rares et lutté contre lui en salles de vente arrive avec son Pétrus 1936 ouvert et nous montre le bouchon. Le bouchon est récent. Le nez du vin ainsi que sa couleur sont récentes. Le nez est objectivement de Pétrus, mais il s'agit d'un faux. Richard en est étonné, car qui ferait un faux 1936, année qui normalement ne suscite pas la fraude ? On ne fraude généralement que sur les grandes années. Richard a apporté en compensation un Château Mouton-Rothschild 1898 dont la capsule et le verre de la bouteille indiquent l'authenticité, l'étiquette récente ne donnant que l'indication d'un habillage récent. Si Richard a pris cette bouteille, c'est parce que j'avais annoncé un Pichon Baron de 1898. Or ayant aussi bien 1898 que 1904, je pense que mon Pichon Baron est de 1904, l'année n'étant pas lisible et le bouchon incapable de confirmer. Avant qu'ils n'arrivent, j'ai goûté le Constantia d'Afrique du Sud du début du 19^{ème} siècle que j'avais joint. C'est une supposition faite d'après le livre de cave des vendeurs d'une cave achetée récemment. Je suis étonné de la fraîcheur et des notes citronnées qui contrastent avec le parfum capiteux que j'avais attendu d'une goutte suintant au goulot lorsque j'ai pris la bouteille en cave. Ce que je goûte ne ressemble pas à un Constantia. Nous verrons. J'ouvre le Mouton et le bouchon

s'émiette. Richard est anxieux quand je l'ouvre, ce que je trouve sympathique car je suis aussi anxieux quand quelqu'un ouvre mes bouteilles.

Le menu consiste en une entrée au foie gras et joue de bœuf, un ris de veau à la truffe et une côte d'agneau. Les plats sont exécutés avec une douceur qui convient parfaitement au vin.

Nous prenons l'apéritif avec le **faux Pétrus 1936** qui est, supposons-le, un Pétrus 1979. C'est en tout cas un Pétrus, avec un petit défaut qui s'amplifiera avec le temps au point de ressembler plus tard à un solide goût de bouchon. Le vin est buvable si l'on a soif, mais n'apporte aucune réelle émotion. A ma demande Daniel verse maintenant les quatre rouges dans nos verres, de gauche à droite : **Château Mouton-Rothschild 1898, Château Pichon Longueville Baron de Longueville 1904, Château Latour 1918, faux Pétrus 1936.**

Nous sommes trois, et nos âges, nos cultures et nos expériences différent. Aussi, quand Richard dit que les deux vins les plus vieux sont au-delà de leur période de vivacité, il crée un climat. Je savais que Richard est beaucoup plus critique que moi, et je suis plutôt « bon public », tolérant avec les vins anciens, mais cette phrase crée forcément une atmosphère. Fort heureusement nous sommes là pour partager ces flacons, et nous en profiterons. Le nez le plus beau, comme le souligne Florent, c'est celui du Pichon Baron. Je lui trouve en bouche de beaux accents fruités, même si une acidité insiste un peu. C'est au fil du temps le Mouton qui me plaît le plus, qui devient de plus en plus mûr et structuré au point qu'en fin de repas il atteint un équilibre qui me ravit. Le plus désagréable en début de repas c'est le Latour 1918 aux accents giboyeux beaucoup trop prononcés. Mais progressivement ce défaut disparaît, même si le vin ne devient jamais d'une pureté totale. Ces évolutions me montrent qu'il eût été crucial d'ouvrir les vins beaucoup plus tôt.

Mes remarques sur ces quatre rouges seront les suivantes : il est certain que les deux plus vieux auraient été plus fringants il y a trente ans. Mais ils sont là, personne ne les a bus avant nous. Ils trouvent aujourd'hui l'issue pour laquelle ils ont été créés. Le Mouton 1898 me donne un réel plaisir. J'adore sa subtilité, sa délicatesse et sa finesse, et furtivement, j'ai pu retrouver ce que j'aime en Mouton, car comme pour chacun des vins, ce n'est pas facile de reconnaître son ADN sur ce que nous buvons. Le Pichon Baron 1904 est à la fois plus acide et plus velouté. Son fruit me séduit. Le Latour 1918 serait revenu à la vie quelques heures plus tard et ne nous a pas donné le plaisir escompté. Le faux Pétrus 1936 n'offre rien de bon, même si c'est un 1979, car il a une absence de longueur et un gros défaut. Est-ce que le bilan est positif ? Pour moi il l'est, car l'important, c'est d'ouvrir ces témoignages qui ne demandent qu'à être bus. Florent est de mon avis. Est-ce que Richard, qui a bu tellement de vins extraordinaires est satisfait ? Malgré son regard critique sur les vins, je le crois volontiers. Nous n'avons pas laissé la moindre goutte des deux plus anciens. C'est la preuve que nous avons aimé.

Le supposé **Constantia Afrique du Sud, 1^{ère} moitié du 19^{ème} siècle** avait offert un nez de noix à l'ouverture, aussi ai-je demandé que l'on nous serve un Comté. Le nez est doux, fin et racé. La trace de noix existe. En bouche, c'est le citronné qui domine, puis un gras douxereux, avec une infime trace de glycérine. Ce vin est un objet vineux non identifié. Richard scrute la bouteille, d'une rare beauté, et confirme qu'elle a près de deux cents ans. Il confirme que le goût est bien de la première moitié du 19^{ème} siècle. Les supputations ne vont pas beaucoup plus loin, car c'est un vin doux, dont la région pourrait être l'Afrique du Sud, mais sans certitude autre que le livre de cave là où je l'ai acheté. Le vin est-il bon ? Florent l'adore, Richard et moi l'apprécions plus pour la curiosité que pour une véritable valeur gustative. Nous sommes loin de la douceur captivante de mes vins de Chypre de la même période et des souvenirs de vins de Constance que j'ai déjà bus de cette période. Un expert en vins d'Afrique du Sud a qui j'ai envoyé la photo de la bouteille m'a confirmé que la piste Constantia est la bonne.

L'ambiance était amicale. Richard a une expérience unique au monde, ayant bu des vins rouges du 18^{ème} siècle par exemple. Quand il nous raconte Lafite 1804 ou Lafite 1848 nous buvons ses paroles comme si nous buvions le vin. Florent pour son jeune âge a une expérience qui impose le respect. Cela me tente de l'aider, si je peux, à élargir le champ de ses connaissances déjà impressionnantes par certaines de mes pépites qui attendent en cave.

Nous avons bu des vins qui objectivement auraient dû être bus depuis longtemps. Mais nous les avons ouverts, et c'est cela qui compte. Et la délicatesse du Mouton 1898, le velouté du Pichon 1904 suffisent à mon bonheur. Aucun vin ne figurera dans mon Panthéon mais nous pouvons être fiers d'avoir fait ce déjeuner où l'amitié n'est pas la moindre des richesses.

C'est la Saint-Valentin. Où aller ? J'adore la salle en rotonde de l'**hôtel Bristol** et **Eric Fréchon** va cueillir sa troisième étoile. Fêter l'amour en un écrin merveilleux, avec la cuisine d'un chef qui est dans l'émotion d'une future promotion, rien ne sera plus délicat.

Nous sommes accueillis par des sourires épanouis, notre table est superbe et nous constatons qu'alentour, il n'y a que des couples amoureux, de la quarantaine sûre d'elle ou de la soixantaine coquine. Nous sommes bien installés et je jette un coup d'œil rapide au menu avant de commander mon vin. Marco, sommelier qui fera ce soir un service remarquable, m'indique que généralement, les couples prennent un vin rouge. Je regarde la carte et les prix, et apprenant que le dégorgement d'un Selosse est d'une ancienneté qui me convient, je jette mon dévolu sur un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé le 1^{er} février 2005**.

Marco a bien raison, ce Selosse dégorgé en 2005 est bien meilleur que le Selosse dégorgé en 2003 que j'ai bu récemment. Celui que je bois ce soir est au sommet de son art. Les amuse-bouche, comme d'habitude, montrent le talent du chef, sans effet ostentatoire. Il y a une cohérence de chaque goût. Le fumé du foie gras est parfait, l'huitre est marine au plus haut degré. Le Selosse juste ouvert ne réagit pas encore vraiment et laisse passer son tour sur les amuse-bouche.

Sur la mousseline de chou-fleur, gelée d'oignon rouge au Xérès et écume de haddock, le champagne est divin sur la mémoire du haddock. C'est en effet après avoir laissé la trace du haddock s'estomper un peu en bouche que le Selosse prend son meilleur accent. Ce champagne vineux, goûteux, fortement expressif dans des tonalités de fruits blancs et oranges prend une résonance sur le haddock qui le rend iodé, marin, avec la douceur des retours à la terre.

Le plat mythique, c'est celui des macaronis farcis, truffe noire, artichaut et foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan. Et là, mystère du champagne et preuve de son adaptabilité remarquable, le champagne réagit sur la truffe, et nous donne un festival de fruits roses et de pétales de roses, par compensation à la densité de la truffe.

Jusqu'ici nous avons des goûts d'une pureté affirmée, véritable génie du chef, qui comme Van Gogh, donne d'un trait d'une couleur inattendue une évocation qui aurait demandé mille couleurs dans un autre langage. Nous passons maintenant à un plat délicieux mais plus consensuel. C'est la sole de sable farcie aux girolles, sucs d'arêtes réduits à peine, crévés au vin jaune. Je défie quiconque d'exprimer le goût de la sole avec cette exactitude. Mais le plat est trop civilisé. Aussi, mon Selosse attend que ça passe. Il est à l'affût, mais il n'est pas poussé dans ses retranchements.

Le pigeon de nid laqué au miel et citron, compotée d'oignons et fenouil au cumin, sauce diable et le seul plat dont la cohérence me pose problème ainsi qu'à mon épouse. Car la chair du pigeon, tendre et profonde à souhait, ne joue pas du tout avec le fenouil et l'oignon, trop amers. Et le champagne ne reconnaît que le langage du pigeon et celui de sa sauce. Et on sent qu'il apprécie, car il renvoie la balle du soyeux de la chair en exprimant un peu plus son vineux pur.

La mangue pétillante et son sorbet citron sont diaboliquement sensuels. La meringue soufflée aux framboises rafraîchie au lait de coco, élixir au gingembre est un dessert d'une perfection absolue, la couleur rose et blanche, le sucre en forme de cœur rose répondant au symbole du calendrier.

C'est sur un nougat blanc que le Selosse me fit fondre de joie, créant une correspondance inattendue mais impérative. Un moment de bonheur comme on en connaît peu, très semblable à celui qu'un Salon 1988 avait suscité sur une mignardise à l'orange.

Le Selosse a été admirable. Il a eu trois points d'extase, sur la mémoire du haddock, sur la truffe lourde et sur un nougat blanc. Marco a eu l'intelligence de me proposer de ne pas rafraîchir le Selosse pendant le repas. Il m'avait dit : « si jamais vous sentez qu'il faudrait le refroidir, faites-moi signe ». Et au moment où

j'aurais aimé que ceci se produise, Marco arrive avec un seau et seulement trois glaçons dans l'eau, pour apporter le petit coup de froid dont je sentais la nécessité. Un service de sommellerie de ce niveau mérite d'être signalé.

La cuisine d'Eric Fréchon est absolument délicate, sur un fond de technique abouti. Le pigeon n'était pas dans ma cohérence, mais attention, mon goût n'est pas universel, et c'est au chef de créer comme il l'entend. La sole devrait s'encanailler. Ce ne sont que des virgules car la cuisine est d'une grande finesse et délicatesse, qui justifie le couronnement de trois étoiles que l'on attend dans quinze jours. Si je devais retenir un goût, c'est celui de la gelée d'oignon rouge au Xérès qui m'a époustouflé.

Selosse est grand. Cuisine, service, cadre, tout est grand. C'est un cadeau de Saint-Valentin.

Nous recevons des amis dans notre maison de banlieue. Face à la cheminée où le feu crépite, l'apéritif se prend sur des gougères et un jambon Pata Negra. Le **Champagne Pommery Brut Royal de plus de 20 ans** ne fait pas pschitt à l'ouverture. Sa bulle est rare mais le pétillant est intact. D'une palette aromatique très large, il nous séduit par la richesse de ses évocations chaudes et sensuelles. Quand j'ouvre le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle de plus de vingt ans**, la dernière rondelle de liège reste dans le goulot. Elle est extirpée au tirebouchon, sans ressentir de pression de l'air enfermé. Comme son prédécesseur, ce champagne a peu de bulle mais un joli pétilllement. Un ami dit qu'il est madérisé, terme que je n'aime pas trop, mais il convient de dire que le Pommery est resté plus champagne que le Grand Siècle, qui a évolué vers des notes de fruits roses et rouges. Deux amis préfèrent le Grand Siècle et nous sommes trois à préférer le Pommery. L'intérêt de ces champagnes anciens est d'ouvrir des horizons gustatifs nouveaux, pleins de charme.

Nous passons à table où nous attend une émulsion de mogettes où surnagent des lobes entiers de foie gras. J'avais envie d'essayer un **Château d'Epiré, Savennières 1993** mais à l'ouverture, ce vin d'Anjou m'avait rebuté par un nez poussiéreux. Quand je le sers, ce vin est buvable mais sans intérêt. A l'inverse, le **Criots-Bâtard-Montrachet domaine Olivier Leflaive 1992** est une petite merveille. Sa fraîcheur citronnée est extrême et ses variations chromatiques sont captivantes. C'est un très bel exemple d'une année remarquable pour les vins blancs de Bourgogne. Le mariage se fait aussi bien avec la crème de mogettes qu'avec le foie gras.

Tous mes vins sont servis en carafe, car je sais qu'un ami adore s'exercer à trouver les vins. Il s'en sortira de façon très honorable. Le plat est un pot-au-feu de canard au chou. Le canard est légèrement miellé. La tendresse de la chair est celle d'une cuisse de nymphe émue dont elle aurait presque la couleur. L'**Hermitage rouge Jean-Louis Chave 2000** est d'une finesse invraisemblable. Je pense n'avoir jamais autant senti la délicatesse raffinée de ce grand vin. Tout en lui est subtil, ce qui est étonnant pour ce puissant vin du Rhône.

Le vin rouge qui suit surprend par son extrême différence avec le précédent. La couleur du Chave est sang de pigeon alors que celle de la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1997** ressemble à un jus noir de griottes. Ce vin est tout dans le fruit noir, avec une puissance dévastatrice. Et ce qui est amusant, c'est que le plus jeune des deux est le 1997, d'une fougue juvénile débridée. Sa longueur est extrême et sa prise de possession du palais est une invasion. Quel vin !

Une crème au chocolat et à la noisette avec des tuiles au miel d'acacia est accompagnée par un **Maury la Coume du Roy domaine de Volontat 1925**. La rondeur que donne l'âge adoucit le propos de ce vin riche à la belle longueur. Ses évocations de pruneaux et de fruits bruns sont harmonieuses.

Nous avons reconstruit le monde, avec une hauteur de vue planétaire à côté de laquelle le sommet de Davos paraît subalterne ; je n'ai donc pas demandé de voter. Mon choix se porterait en premier vers La Landonne, en second l'Hermitage, en trois le Criots-Bâtard-Montrachet et en quatre le champagne Pommery. Ces jeunes vins du Rhône sont de plaisir pur.

Amicales salutations de François Audouze