

[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)



Ce **Château de Rayne Vigneau 1916** m'a donné l'une des plus intenses sensations de ma vie de dégustateur. Il est raconté ici.

Bulletin n° 328

Déjeuner chez Yvan Roux, dîner au restaurant de Matthias Dandine à Aiguebelle (hôtel des Roches) et 118^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent

Après avoir fréquenté six étoiles dans la même journée en déjeunant au restaurant Ledoyen et en dînant au restaurant Guy Savoy, il était urgent de faire une pause. Dans le sud, l'ordre du jour est au repos. Mais un ami fidèle ayant choisi la même destination que moi propose que nous dinions ensemble et j'accepte. A peine ai-je dit oui qu'un message arrive sur mon portable par lequel Yvan Roux m'annonce avoir reçu mes crustacés préférés. Ça ne se refuse pas. Je cours y déjeuner.

Lorsque j'arrive à la **table d'hôtes d'Yvan Roux**, deux cigales sont encore emballées dans un papier journal. Yvan prépare des beignets de calamar avec des artichauts violets. Je m'assieds sur la terrasse et Yvan me dépose une assiette où un pesto va me permettre de faire faire trempette aux beignets de calamar. Peut-on imaginer goût plus franc et plus généreux ? J'ai apporté avec moi un **Château Belle-Brise Pomerol 2002** que Matthias Dandine m'avait offert lors de ma précédente visite à son restaurant en me disant : « goûtez-le et donnez-moi votre avis ». L'accord du pomerol avec les beignets se fait divinement bien. Ce pomerol très puriste est d'une définition très claire, et ce qui me séduit, c'est le final un peu rêche mais raffiné. Ce vin n'a pas l'ampleur des plus grands, année oblige aussi, mais il tient sa place à un niveau que je n'aurais pas soupçonné.

Yvan me sert la première cigale dont je saurai plus tard qu'il s'agit d'une femelle. En la goûtant, je repense à ce que disait Emma, sommelière à la Grande Cascade à propos du Bollinger Vieilles Vignes Françaises : « c'est un champagne d'initié ». Et la phrase qui s'impose est : « cette cigale a une chair d'initié ». Elle me fait l'effet d'être plus langouste que cigale, et je ne trouve ni la noix ni la noisette que l'on ressent habituellement dans la chair de la cigale. Babette me sert un verre de « **R** » de **Rimauresq Côtes de Provence 2001** pour que je puisse comparer les sensations. Il est évident que le vin local est plus ensoleillé, mais il fait simple, et son final boisé s'accorde à la chair subtile beaucoup moins bien que le pomerol.

Le gratin d'aubergines à l'huile de noix, pignons et pesto est d'un goût juste et parfait, mais c'est un peu fort si l'on pense au vin. Vient maintenant le tour de la deuxième cigale, un mâle maintenant. La chair est dix fois plus excitante. Elle est moins typée, moins « initiée », plus douceuse et incroyablement

charmeuse. Comme la première, elle est servie pure, avec son jus de cuisson, sans aucune ajoute. Comme Yvan était venu aimablement me montrer comment manger la quasi-totalité de la tête de la première cigale, la tentation était grande d'obtenir une nouvelle démonstration. J'ai préféré lui demander de me préparer la chair de la tête à sa façon, ce qu'il fit avec maîtrise, utilisant certains composants du gratin pour réaliser un mélange où la chair est mise en valeur. Le pomerol est à son aise et rend plus frustré le final du « R ». L'accompagnement de cœurs d'artichauts violets est très astucieux, car il modère et pondère la force de la cigale. Le pomerol s'est vraiment inscrit dans la continuité de la chair, ce qui constitue un test probant pour le Château Belle-Brise. Après un dessert au chocolat et son sorbet au fruit de la passion, la sieste réparatrice avait un plaisir d'initié.

Le soir au **restaurant Matthias Dandine**, j'ai le temps de féliciter le chef de son vin, car son comportement à l'épreuve des cigales a été sans faute. Le fidèle parmi les fidèles est venu avec des amis de la jeune quarantaine et nous commençons par un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1997**. Ce champagne fort agréable et frais à boire me plaît beaucoup plus que le dernier essai que j'en ai fait au même endroit. Est-ce que le climat marin le bonifie ? Sur de plaisants amuse-bouche, le champagne est à son aise, surtout sur un cromesquis à l'ail et un petit rouleau de sardines. A table, nous prenons le menu intitulé « sur la Côte Varoise ». Mon ami commande un **Clos Mireille Domaine d'Ott en magnum 2005**. Le vin arrive trop froid et il faut de longues minutes avant qu'il ne révèle les réelles qualités qu'il possède, dont une mâche et un caractère charnu bien trempés. Le menu consiste en un homard bleu en fricassée, purée de fèves et ail nouveau, jus rouge et sucrose snackée, suivi d'un saint-pierre avec palourdes gratinées, fricassée de petits pois et fèves à la sarriette, sauté de seiche, puis d'une pièce de bœuf, ail confit, tapeno et olives, potimarron à l'huile d'olive, oignon paille confit croûte de parmesan.

Tout est exécuté de façon chaleureuse, et j'apprécie particulièrement la chair de bœuf. Le Clos Mireille est généreux, avec un final d'un beau panache. Le **Chateaneuf-du-Pape Domaine de la Janasse 1997** est particulièrement plaisant et raffiné. Je l'adore sur le saint-pierre qui sait lui tirer des accents vibrants. Ce vin me plaît beaucoup car il ne joue pas sur la force de son soleil mais sur un charme sécurisant.

J'ai beaucoup plus de mal avec le **Muntada Côtes du Roussillon Villages Domaine Gauby 2002**. Même si ce domaine a modéré ses ardeurs de naguère, je ne trouve pas assez de finesse. J'avoue que je pourrais être mauvais juge. Le plateau de fromages est bien composé et un Salers est divinement bon. Il anime un **Château Vannières Bandol 1995** très convenable sans être ni tonitruant ni vraiment émouvant. Je l'apprécierais sans doute plus en une autre occasion. Les desserts sont talentueux et l'un des convives insiste pour avoir un vin de plus. Ce sera un **Champagne Gosset** fort agréable à boire sur la terrasse, sous un ciel illuminé d'étoiles. Matthias Dandine est toujours souriant et optimiste. Son équipe fidèle est très motivée avec un sens du service exemplaire. Par une des premières journées réellement belles dans cette région qui a souffert d'un hiver particulièrement arrosé, nous avons passé un excellent dîner.

Le 118ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**. J'arrive à 17 heures et la table est déjà dressée dans la magnifique salle lambrissée du premier étage dont le grand lustre moderne sert d'auréole. Je m'appête à ouvrir les bouteilles lorsque Valérie Vrinat, avec un grand sourire, me demande : « la tarte aux fraises des bois pour les sauternes, pourquoi l'avez-vous acceptée ? » Je bredouille une réponse en disant qu'on me l'a proposée et que je n'avais pas envie de dire non, alors qu'on sait que fruits rouges et sauternes sont des ennemis de classes. Valérie me dit : je m'en occupe. Peu de temps après Alain Solivères vient me saluer. Il n'est pas au courant de cette discussion. Je lui fais sentir quelques vins aux parfums inoubliables. Quelques minutes plus tard, le chef pâtissier qui avait été alerté vient me voir. Il doit lui aussi sentir les deux sauternes et nous concluons ensemble qu'il faut revenir au classicisme d'un dessert aux agrumes pour le Fargues, cependant que le Rayne-Vigneau accompagnerait bien des madeleines ou des financiers. Lorsque nous faisons la synthèse de nos observations, il me suggère de servir quand même les tartes aux fraises de bois. Pourquoi pas ? L'opération d'ouverture est musclée, car beaucoup de bouchons me résistent et beaucoup se brisent en de nombreux morceaux. J'ai failli m'évanouir en respirant deux vins qui m'évoquent le même mot : « miracle ». Ces sont deux grandes émotions, dont je révélerai les noms en racontant les vins.

Notre table de onze est composée de six femmes et cinq hommes. Un ami canadien qui vit aux États-Unis mais vient souvent dans notre belle Europe a invité avec son épouse un couple d'anglais vivant en Italie, un couple d'américains vivant à Paris, un couple de français vivant à Paris et une mère et sa fille toutes deux françaises. Les règles à suivre pour profiter de ce dîner sont exposées tout en trinquant sur un **Champagne Besserat de Bellefon Brut 1966** qui est une magnifique introduction au monde des vins anciens. La couleur est d'un ambre cuivré. Sur la première goutte qui m'est servie, je sens une odeur de gibier qui va disparaître avec la suite de la bouteille, mais aussi grâce aux gougères qui ne sont pas destinées à créer un réel accord, mais à préparer le palais pour la suite du repas. Le nez évoque les fruits jaunes et la bouche des fruits rouges. Le champagne est d'une très belle longueur. Joe, mon ami organisateur du repas m'avait demandé d'insister sur les champagnes anciens. Celui-ci est un beau début.

Le menu créé par **Alain Solivérès**, dans sa rédaction initiale ne tenant pas compte de l'ajout de desserts est ainsi composé : Langoustine royale croustillante, marmelade d'agrumes au thé vert / Saint-Pierre clouté au basilic, saveurs anisées / Epeautre du pays de Sault en risotto aux girolles / Canard de Challans rôti aux navets / Mignon de veau de lait rôti aux morilles / Fromages de nos provinces / Fine tarte aux fraises des bois.

Le **Champagne Perrier-Jouët réserve cuvée extra brut 1966** est d'un ambre plus doré que son compagnon de la même année. Son nez est envoûtant. Tout en lui est velours et doux. C'est un champagne merveilleux de charme. Avec la langoustine, c'est une addition sensuelle de douceurs. La marmelade est trop forte pour ce champagne délicat. Le **Champagne Cuvée Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1964** est d'un ambre plus foncé et plus gris. Le nez est extrêmement noble et expressif. Ce qui frappe en bouche, c'est l'incroyable structure de ce vin. Il est d'une grande noblesse et d'une longueur infinie. C'est le plus racé des trois. Le saint-pierre a l'intelligence de lui laisser la vedette, car c'est un immense champagne. Le **Vin Nature de Champagne, Caves Prunier, vers années 1920** est un vin tranquille malgré la fermeture de son bouchon d'un embryon de muselet. L'odeur d'entrailles est trop prononcée. La couleur est claire et sympathique. Un convive prévoyant et conservateur signalera un tardif retour à la vie, mais la cause est entendue : ce vin n'a pas d'intérêt, sauf celui de mettre encore plus en valeur le vin extraordinaire qui le suit.

Le Château Haut-Brion blanc 1983 est d'un or prodigieux. J'ai eu une grande surprise en l'ouvrant, car si le « 3 » était lisible, le chiffre précédent ne l'était pas. Le bouchon indique de façon incontestable que c'est **Château Haut-Brion blanc 1953**. Une aubaine, car c'est un mythe. Le nez est racé, au charme rare. En bouche, le mot qui me vient instantanément à l'esprit est : « glorieux ». Ce vin est glorieux. On ne peut pas à cet instant imaginer qu'il existe un vin blanc plus parfait que celui-là. Il n'y a pas l'ombre d'un défaut, un total équilibre en fait un vin complet, riche, onctueux et charmeur. L'accord avec l'épeautre est une totale réussite. Nous nous amusons à constater que dès lors que l'épeautre a disparu de l'assiette, le vin baisse d'un ton, confirmant à quel point le plat a rehaussé le vin.

Dès que l'ami conservateur sent le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1984**, il s'écrie : « c'est le premier miracle ». Car le parfum de ce vin est à se damner. On pourrait se contenter de le sentir, sans nécessité de le boire et ce ne sera pas le seul vin qui crée cette sensation de plénitude paralysante créée par l'odeur. On ressent un charme de folie avec ce vin. J'ai bu beaucoup de vins du Domaine de la Romanée Conti et beaucoup de plus titrés que celui-ci. Mais je ne crois pas avoir été aussi physiquement touché et d'un tel enthousiasme. Le sentiment tactile de ce vin est quasi orgasmique, et je suis incapable de savoir pourquoi. Son équilibre, la salinité délicieuse, un ton cendré forcent mon entendement. Le canard a une chair ferme et juteuse qui est exactement ce qu'il faut pour prolonger l'extase. Alors, que peut faire le **Chambertin Joseph Drouhin 1959** que je suppose plus vraisemblablement de **1949**, car j'ai les deux années et je n'ai pu lire que le « 9 », face à un tel miracle. Et voilà que je me mets à me demander si le chambertin ne va pas voler la vedette à son jeune compagnon de région. Car le nez est incroyablement enveloppant et le charme velouté est incomparable. Mais le Grands Echézeaux l'emporte par son côté canaille, renversant de subtilités inconnues. En contravention de toutes les classifications connues, ce vin de la Romanée Conti est l'une des plus grandes émotions que j'aie connues.

C'est difficile de se présenter après ces deux bourgognes, mais la **Côte Rôtie Brune et Blonde Jaboulet Vercherre 1967** y arrive. Tout en lui est facile, de décontraction totale, avec une efficacité redoutable. C'est cela que j'aime dans les vins du Rhône quand tout paraît rond, intégré, au service d'un grand plaisir. Le plus grand Fortia que j'ai bu, un 1943, m'a laissé un souvenir impérissable. J'attends donc beaucoup du **Chateaufort du Pape Château Fortia 1980**. Hélas, une odeur de bouchon qui n'était pas perceptible à l'ouverture apparaît maintenant. Elle ne gêne pas le goût, d'autant que la morille arrive fort astucieusement à gommer ce défaut qui, selon mon ami conservateur, disparaîtra totalement. Mais ma tristesse est trop grande pour que je m'intéresse à ce vin, car je me sens trompé, puisqu'un tel incident ne se produit quasiment jamais lors de mes dîners.

Lorsque j'avais proposé à Joe la liste des vins de ce soir, il avait réagi en me demandant pourquoi je mettais le Bédât à ce stade du dîner. Élégant, il avait ajouté : « mais je vous fais confiance ». Or pour lui, **Château Bédât, Podensac, Graves Supérieures 1959**, cela signifiait rouge. Quelle ne fut pas sa surprise quand il vit apparaître un beau vin à l'or blanc. Divine surprise pour tous, et l'ami conservateur lance : « c'est le deuxième miracle », tant le parfum de ce vin est beau. Mais ce n'est pas lui. Le vin est charmant, agréable, et on ne peut pas imaginer à quel point ces vins d'appellations plus modestes sont capables de briller. Il n'a pas une énorme structure mais c'est fou ce que l'âge l'ennoblit. Sur un fromage de brebis, il brille beaucoup plus que sur un roquefort, trop marquant pour lui. L'or du **Château de Fargues Sauternes 1955** est celui d'armures royales. Jean-Claude, le maître d'hôtel de toujours, sympathique et efficace, a sans doute mal compris, car sur ce vin nous ne recevons que la tarte aux fraises qui raccourcit spectaculairement le Fargues, vin absolument délicieux. Ce vin est d'une année brillante et je ne peux pas m'empêcher de penser à l'Yquem 1955. Le Fargues est moins puissant mais extrêmement fin et subtil. Équilibré et charmeur c'est un sauternes d'un aboutissement certain. C'est seulement sur le **Château Rayne-Vigneau Sauternes 1916** que le dessert aux agrumes est servi et tout le monde comprend instantanément que ce dessert est fait pour le Fargues. Le mariage est spectaculaire et ce sera le plus brillant de la soirée. Le nez du Rayne-Vigneau est le deuxième miracle. Une nouvelle fois, nous sommes paralysés par un parfum qui rend presque « inutile » (mais nous savons que non), de porter le vin à nos lèvres. L'or du brun est un peu foncé, à peine gris, évoquant un miel dense. Le parfum évoque le miel, le caramel et les fruits confits, et les petites madeïnes sont de précieux auxiliaires du génie de ce vin. Il est absolument unique. J'ai bu des centaines de sauternes de plus d'un demi-siècle, mais jamais je n'ai eu cette sensation avec autant d'intensité : le goût est mentholé et en bouche l'image est verte, de feuille de menthe. La fraîcheur est incroyable. La sensation créée par ce vin est inouïe, car c'est une plongée dans un inconnu gustatif.

Il faut maintenant voter, et sur les douze vins, trois seulement n'auront pas de votes. Ma fierté est immense quand je constate que six vins sur les neuf votés ont récolté une place de premier. Il y a donc six vins qui ont pu prétendre à la victoire. Le Rayne Vigneau 1916 a récolté quatre places de premier, le Fargues 1955 en a eu deux ainsi que le Diamant bleu 1964, et trois vins ont été nommés une fois premiers : le Besserat de Bellefont 1966, le Haut-Brion blanc 1953, le Grands Echézeaux 1984.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Rayne-Vigneau Sauternes 1916, 2 - Champagne Cuvée Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1964, 3 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1984, 4 - Château Haut-Brion blanc 1953.**

J'ai le même vote dans un ordre différent et l'ami américain vivant à Paris a voté dans le même ordre que moi : **1 - Château Rayne-Vigneau Sauternes 1916, 2 - Château Haut-Brion blanc 1953, 3 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1984, 4 - Champagne Cuvée Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1964.**

Certaines sensations sont inoubliables et je pense avoir été rarement aussi enthousiaste pour des vins de mes repas. Le plus bel accord est celui du dessert aux agrumes (merci Valérie Vrinat d'être venue me voir) avec le Fargues, suivi de la langoustine avec le Perrier-Jouët 1966. Le service est toujours aussi prévenant, motivé et efficace. La cuisine est d'une belle maturité. Dans une ambiance amicale et raffinée, ce fut un grand dîner, marqué pour moi par l'inoubliable saveur mentholée du Rayne-Vigneau 1916.

Amicales salutations de François Audouze