

[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 **Nuits-Saint-Georges Bouchard P&F 1947** a été inclus six fois dans mes dîners, dont à ce 123^{ème}. Dans le classement du consensus, il est arrivé quatre fois 2^{ème} et une fois 3^{ème} et dans mon vote, il est arrivé deux fois premier et une fois second. C'est une remarquable constance dans la perfection.

Bulletin n° 342

Le 123^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant de l'hôtel Bristol et la manifestation « Livres en Vigne » avec des repas au château de Beaune, au château de Clos-Vougeot et chez Guy à Gevrey-Chambertin.

Le 123^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de l'hôtel Bristol**. Par une belle journée de fin septembre, le jardin donne un air champêtre chic à la salle à manger d'été. Je viens ouvrir les vins à 17h30 et aucune difficulté particulière ne se présente. Des bouchons anciens se déchirent, obligeant à utiliser plusieurs ustensiles pour en venir à bout. Le parfum du vin d'Arlay 1929 est tellement enivrant et sensuel que je le fais sentir à tous les serveurs et au jeune sommelier Maxime qui fera ce soir le service du vin.

C'est une entreprise qui reçoit des clients ou prospects, et la table sera masculine. Les arrivées s'égrènent ce qui nous permet de profiter d'un soir clément dans le beau jardin.

Sur une longue pirogue sont alignés trois petits amuse-bouche qui, comme chaque fois, montrent la dextérité exceptionnelle du chef triplement étoilé. Un consommé de cèpes, une tranche d'ananas confit, une sucette où un goût très fort que je n'ai pas reconnu voisine avec de la betterave et enfin une olive travaillée avec talent accueillent le **Champagne Krug Vintage 1988**. Commencer un repas avec ce champagne au sommet de sa forme est évidemment un signe. Ce qui frappe c'est la persistance aromatique qui plombe la langue. C'est un beau champagne.

Nous passons à table. Le menu créé par **Eric Fréchon** est ainsi rédigé : Feuilleté et amuse-bouche / Homard bleu rafraîchi d'un gaspacho de tomate, cannelloni d'avocat légèrement pimenté / Macaronis farcis truffe noire, artichaut et foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan / Ris de veau de lait braisé au fenouil sec, carottes au pain d'épices et citron, jus de cuisson / Fromage de chèvre / Assiette de Comté / La fraise des bois fromage blanc allégé, fines crêpes dentelles et sorbet fraise / Mignardises.

Malgré mes explications préalables sur le goût très particulier des champagnes anciens, chacun est en terre inconnue lorsqu'il prend contact avec le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1969**. De couleur délicatement ambrée, ce champagne a un nez doucereux. En bouche, la bulle est inexistante, mais l'impression de picotement est sous-jacente. Ce vin évoque un sauternes léger qui serait devenu sec. La délicatesse et l'élégance caractérisent ce champagne. L'amuse-bouche est un peu fort pour lui mais le fait revenir dans le monde des champagnes par un efficace coup de fouet. Lorsque le plat est enlevé, c'est la douceur discrète et raffinée qui revient au palais.

Je n'avais prévu qu'un vin blanc pour le homard. Mais en préparant les bouteilles de ce dîner, l'idée m'est venue d'en mettre deux, pour montrer l'effet du temps. Le **Chassagne Montrachet Morgeot Domaine Ramonet 1994** est servi à droite, et le **Chassagne Montrachet Domaine des Hautes Cornières Ph. Chapelle 1978** est à gauche. Le deuxième n'est pas un Premier Cru et son domaine m'est totalement inconnu. Quand Maxime me sert pour que je goûte avant le service de ces deux vins, je lui demande de vérifier si réellement ce sont bien les vins dans cet ordre qui m'ont été servis. Car le nez du 1978 est d'une richesse extrême et sa vivacité est remarquable. Maxime et mon voisin de table confirment qu'il s'agit bien de ces vins. Et la comparaison est d'un bel étonnement car le 1978 fait aussi fringant que son jeune cousin de 1994. On remarque bien sûr que le Ramonet a une structure plus dense que son aîné. Mais pour beaucoup, le plaisir sera plutôt du côté du fantassin inconnu qui montre la vitalité des vins blancs, surprenante pour beaucoup de convives. Le homard est particulièrement délicieux. Le cannelloni d'avocat réveille bien le 1978. Il fallait laisser de côté le gaspacho, fort opportunément servi à part.

Les vins rouges vont donner l'occasion de deux accords d'anthologie. Deux Margaux sont servis ensemble, le **Château Rauzan-Gassies 1934** et le **Château Cantenac Brown 1934**. Pourrait-on envisager que des vins si proches montrent autant de différences ? Le Cantenac-Brown est d'une riche structure un peu stricte, alors que le Rauzan-Gassies est plus folâtre, primesautier, romantique. Le macaroni s'accorde avec le Rauzan-Gassies, alors que la lourde sauce à la truffe noire réchauffe le Cantenac-Brown. C'est le plus strict et structuré qui correspond à mon goût. Le vote me montrera à quel point le plus féminin des deux aura du succès. Le plat est toujours aussi merveilleux et l'accord est doctrinal.

Si les deux bordeaux avaient des liens de parenté, les deux bourgognes sont dissemblables. Le **Nuits-Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1947** se présente dans une très curieuse bouteille dissymétrique, au verre torturé comme soufflé à la bouche et dont la couleur est rouge brun. La couleur du vin est presque noire tant elle est vive. Le nez est puissant et en bouche, ce vin est d'une densité de plomb. Il serait impossible de lui donner un âge tant il est fringant, puissant et riche.

Le **Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989** est en contraste complet. Il a le raffinement des vins du domaine, il est d'une couleur plus claire même si elle est soutenue. Son parfum est délicat et en bouche le vin est distingué. L'évocation assez immédiate, c'est celle de la rose, une belle rose épanouie. La tentation est forte de goûter la sauce du ris de veau sur le Nuits. C'est renversant de bonheur. Les deux vins se marient parfaitement au ris de veau d'une qualité extrême. Les deux séries de rouges ont été exceptionnelles pour leur association à leur plat.

A l'ouverture avec Maxime, nous n'aurions pas parié beaucoup sur le **Vouvray doux La Lanterne, Péan propriétaire 1959** qui se présentait assez poussiéreux. J'avais demandé un jeune fromage de chèvre pour l'accompagner. A ma grande surprise, le nez du vin est devenu civilisé, agréablement doux. En bouche, le vin a acquis une belle rondeur. Ce qui me frappe, c'est son équilibre. Bien sûr il n'a pas une trame très complexe et on ne le lui demande pas. Mais je n'attendais pas que ce petit Vouvray se comporte aussi bien. L'association avec le sainte-maure est osée. Mais elle est titillante. J'aime ces rencontres imprévues de saveurs que tout oppose.

Le **Château d'Arlay, Marquis de Vogüé 1929** est dans une bouteille qui doit être un demi-Clavelin. Le flacon est d'une rare élégance. Ce vin jaune au parfum envoûtant a une force en bouche qui est envahissante. Sur un Comté de 36 mois, c'est un régal si l'on prend bien soin de mâcher le fromage en salivant en abondance. La persistance gustative de ce vin est infinie.

Le **Monbazillac Monbouché 1929** est d'un bel or doré. En bouche il est d'un charme redoutable. Je succombe à ce vin comme le montrera mon vote. La couleur du vin appelant des fruits jaunes, le mariage avec les fraises des bois ne se fera pas. On profite donc du vin pour lui-même, charmeur, séducteur, aux plaisirs simples mais infinis.

Sur les mignardises, le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** auquel je donne **plus de 30 ans** remet en perspective le Moët 1969 du début de repas, car celui-ci a de la bulle. Il combine l'attrait des champagnes anciens avec la jeunesse que lui confère la bulle. C'est d'une subtilité conquérante.

Pour la quasi-totalité de la table, cette expérience remet en cause tous les présupposés, toutes les idées reçues sur les vins anciens. La longévité des vins blancs, la présence des bordeaux de 1934, ces champagnes complètement atypiques bouleversent tous les référentiels que chacun s'était construits.

Je n'insisterai jamais assez sur l'importance du fait que les douze vins de ce repas figurent tous, au moins une fois, dans les votes des dix participants. Ce qui veut dire que même les petits vins de ce repas ont plu à au moins l'un d'entre nous qui les a inclus dans ses quatre préférés. Six vins sur douze ont été nommés premiers, ce qui montre la diversité des goûts. Ont été nommés premiers : le Rauzan Gassies quatre fois, le Nuits-Saint-Georges deux fois et une fois le Krug, le Ramonet, l'Echézeaux et le Monbazillac.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Rauzan-Gassies 1934, 2 - Nuits-Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1947, 3 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989, 4 - Monbazillac Monbouché 1929.**

Mon vote, après avoir longtemps hésité à mettre l'Arlay dans mon bulletin, est : **1 - Monbazillac Monbouché 1929, 2 - Nuits-Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1947, 3 - Champagne Laurent Perrier Grand Siècle de plus de trente ans, 4 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989.**

La cuisine du chef est d'une grande maturité, le service a été bien conduit. Les deux plats qui accompagnaient les rouges ont créé des accords de haute gastronomie. Les convives ont soulevé le coin du voile qui permet d'entrer dans le monde des vins anciens. J'espère leur avoir inoculé cette belle maladie.

A Dijon, la grippe du tramway a frappé. Terriblement contagieuse, elle rend la circulation automobile totalement impossible. Hélas aucun vaccin n'est disponible. Alors que nous avons une avance confortable pour nous rendre à l'hôtel de la Cloche, institution dijonnaise, nous n'avons que quelques minutes pour déposer nos bagages et prendre la navette de « **Livre en vignes** » la désormais célèbre fête de la vigne et des lettres, qui nous conduit chez Bouchard Père & Fils pour la traditionnelle visite des caves, avec une halte émue dans la cave des vins centenaires. Du haut d'une des tours du **château de Beaune**, le soleil se couchant sur les vignes de Corton est d'une vision romantique. Nous redescendons pour gagner l'Orangerie du château pour le dîner d'ouverture de la fête des livres et des vignes.

Le menu est ainsi rédigé : pressé d'aubergines aux tomates, chèvre frais de la ferme du Poiset, sauce vierge / cuisse de volaille fermière farcie au vieux Comté, crémeux de moutarde à l'estragon, petit gratin Maintenon / assiette de fromages régionaux / choco-cassis.

Je deviens un convive difficile, car abreuvé aux meilleures cuvées Henriot, je trouve que le **Champagne Henriot Brut Souverain** n'a pas encore trouvé son équilibre.

Le **Chablis Bougros Côte Bouguerots Grand Cru Domaine William Fèvre 2006** en revanche est d'une belle fraîcheur. L'image qui me vient, c'est de l'eau qui s'écoule délicatement sur des ardoises brutes. Car la minéralité du vin laisse la place à une charmante fraîcheur. J'aime beaucoup ce vin précis et naturel.

Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1998** vit dans un monde à part. Il est assis, cosu, vin de grande complexité et kaléidoscopique. Ce Chevalier est un peu moins épanoui que ceux que j'ai bus de ma cave, mais cela tient aussi au plat dont la tomate ne met pas en valeur les blancs.

Le Corton Bouchard Père & Fils 2000 est très intéressant car il n'est pas dans les normes. Etrange, énigmatique, hors des sentiers battus, il me plait beaucoup pour sa promesse, malgré une année qui n'est pas au firmament et pour son originalité. Il est assez canaille. Et paradoxalement, il va me plaire un peu plus que le **Chambertin Clos de Bèze Bouchard Père & Fils 1989** dont la belle structure est prometteuse. Jacky Rigaud qui présente ce vin, écrivain du vin d'un rare talent, dit qu'il est à son apogée. Je ne suis pas d'accord et je le vois progresser, même s'il n'atteindra pas des sommets de l'appellation.

Mon voisin, écrivain sur l'avenir des civilisations, me demande de désigner un vin de ce dîner. Ne l'écoutant pas, je lui donne mon classement des émotions immédiates, sans relation avec les valeurs intrinsèques : 1 – Chablis, 2 – Le Corton, 3 – Clos de Bèze et 4 – Chevalier-Montrachet. Mais il revient à la charge et me dit. Si vous deviez prendre une seule bouteille, laquelle prendriez-vous ? Et ma réponse est : le Chambertin, ce qui montre que selon l'angle d'approche, la réponse n'est pas la même.

L'accueil chez Bouchard est toujours d'une grande qualité. Avec des écrivains de talent qui abordent des thèmes passionnants, parler de sujets riches est plus facile quand on boit de grands vins.

Le lendemain matin, les écrivains s'installent à leur pupitre pour signer leurs ouvrages et l'espace qui m'est attribué est si étroit que je vagabonde pour discuter avec les auteurs et acheter plus de livres que je n'en signerai. Le déjeuner se tient au sein du château de Clos-Vougeot et le buffet est de grande qualité : une joue de veau est d'une grande tendresse qui met en valeur un **Ladoix Clos des Chagnots Pierre André 2006** que j'ai particulièrement apprécié pour sa franchise de ton et sa générosité sans complication.

On s'habille vite en tenue de soirée pour participer à la grande soirée de la **Confrérie des Chevaliers du Tastevin**. Dans la salle des pressoirs qui date du 12^{ème} siècle, le grand conseil intronise à tour de bras de nouveaux chevaliers, en décrivant chacun par un joli mot aimable de présentation. Nous passons ensuite dans la grande salle du chapitre pour le dîner de gala dont le menu bourguignon est ainsi présenté : le pressé de volaille de Bresse aux écrevisses / le suprême de maigre moustardier / les œufs en meurette vigneronne / la noisette de Charolais en truffade / les bons fromages de Bourgogne et d'ailleurs / l'escargot en glace, le confit de pommes glacé tradition / les petits fours.

Le **Rully blanc 1^{er} cru Chapitre 2006** est très animé par la gelée aux écrevisses. Il n'a pas beaucoup de profondeur, mais beaucoup de rondeur. Le **Beaune blanc 1^{er} cru Champs Pimont 2000 Tasteviné** est un peu trop riche pour moi. Sa structure est un peu faible pour la puissance excessive qu'il délivre. Le plat de poisson est moins adapté que les autres plats pour faire briller le vin.

Le **Pernand-Vergelesses Les Belles Filles Tasteviné 2001** est un peu amer mais les œufs meurette le rendent charmant et sympathique. Le **Volnay 1^{er} Cru En Chevret Tasteviné 1997** est très beau, subtil, agréable car il n'en fait pas trop. Légèrement amer il est délicieusement râpeux sur le bœuf. Le **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2004** a beaucoup de matière et d'opulence. Il s'anime sur le fromage « les délices de Pommard » car les grains de moutarde le titillent. Il est moins fringant sur le Brillat-Savarin et un peu minéral sur l'Epoisses. Dans une chaleur insupportable, les discours se succèdent. Les prix littéraires sont décernés, dont le prix Livres en Vignes à Antoine Laurain avec lequel l'an dernier ici même s'est noué une réelle amitié et qui a brillamment intégré dans son livre la description d'une Romanée Conti 1937. Nous avons quitté cette fête joyeuse et calembourdesque avant que n'apparaissent les Crémants et les marcs. Il était tard quand nous avons fermé les yeux sur le souvenir de ces rabelaiseries.

Le lendemain, signature des livres, puis déjeuner **chez Guy à Gevrey-Chambertin**. Le menu fut très apprécié : mises en bouche / foie gras de canard poché au Pinot Noir, marmelade d'échalotes, toast brioché / suprême de pintade rôti, poêlée de girolles, gratin de charlotte crémeux, jus corsé / lait chocolat vanille façon liégeois, mouillettes craquantes au gruée de cacao / mignardises.

Le **Chardonnay Domaine Laroche 2006** ne m'a donné aucune vibration. Le **Gevrey-Chambertin Didier Chevillon 2007**, si on l'accepte dans sa jeunesse, se boit sur sa fraîcheur, et son fruité est assez plaisant. Je l'ai apprécié dans ce contexte précis.

Les organisateurs ont eu la gentillesse de me faire participer à une Table Ronde dont le thème est : « les mots du vin » aux côtés de Bernard Pivot, président de cette deuxième édition de Livres en Vignes et spécialiste du sujet, et de deux jeunes écrivains de talent. La discussion fut enjouée.

Tristes de quitter des écrivains passionnants, nous avons repris la route avec des promesses de se revoir alors qu'un soleil radieux faisait ressortir les miraculeuses couleurs des feuilles de vignes de l'automne naissant. Il est impossible de ne pas aimer la Bourgogne.

Amicales salutations de François Audouze