



wine-dinners

[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 Cos d'Estournel 1955** est au sommet de son art, et les convives l'ont plébiscité.

Bulletin n° 343

Déjeuner à la table de Joël Robuchon, 124^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Gérard Besson, départ à San Francisco.

Un nouveau fidèle des dîners de wine-dinners m'invite à déjeuner à la **Table de Joël Robuchon**. Il a apporté deux vins. Nous trinquons sur une coupe de **Champagne Bruno Paillard en magnum** dont le goût un peu dosé n'est pas dans la gamme de ce que je recherche aujourd'hui. Nous composons le menu pour le vin rouge de mon ami en choisissant : le pied de cochon sur une tartine gratinée au parmesan / le cabillaud avec une barigoule d'artichaut aux olives noires / le bœuf : la noix d'entrecôte de Normandie ou de Bavière (c'est le menu qui le dit) avec une tartine de moelle. Le **Volnay-Caillerets Domaines Jaboulet-Vercherre 1976** est d'une belle couleur où le rose domine le rouge. Le nez est généreux. En bouche, je le trouve beaucoup plus joyeux, rond et généreux que ce que l'année suggère. C'est un très bon vin qui s'anime avec chacun des plats, le cabillaud le rendant plus droit, plus strict, mais plus vibrant, le pied de cochon formant le plus sensuel des accords.

Un essai du **Château Doisy-Védrières 1996** sur la chair de l'entrecôte est original mais à ne pas refaire. Ce beau sauternes déjà bien lourd est d'une belle expression. Un soufflé au citron est le meilleur compagnon possible sur la liste des desserts. La Table de Joël Robuchon est un agréable restaurant dont les plats sont très correctement exécutés. La purée légendaire crée un lien avec la mémoire des repas extraordinaires du « bon vieux temps » de Jamin et la rue Raymond Poincaré. Cette table mérite qu'on y retourne.

J'adore quand la mise au point d'un dîner se fait par un dialogue avec le chef. Le 124^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Gérard Besson**. Je lui avais envoyé la liste des vins et à réception, le chef m'avait demandé si je ne voyais pas d'inconvénient à ce que le Coutet 1947 soit associé à une langouste. Comme j'adore les associations canailles, j'ai immédiatement répondu oui. Lorsque j'ai reçu le projet de menu, ultra-copieux, j'ai regardé l'ordre des plats, mais sans penser à l'ordre des vins. Et le projet a trotté dans ma tête. Lorsque j'arrive au restaurant à 16h30 pour ouvrir les vins, rencontrant le chef, je lui dis : « il faut absolument mettre la langouste après les viandes et non avant, car le Coutet pourrait écraser le Lafite 1919 ». Gérard Besson n'y est pas opposé, mais l'ordre des viandes finit par le lièvre à la royale. La transition serait trop rude. La solution paraît évidente : mettre le lièvre à la royale avant l'oreiller de la Belle Aurore et non après, afin que la langouste ne soit pas étouffée par le lièvre. Ces considérations zoologiques sont assez ésotériques, mais la logique culinaire est respectée.

J'ouvre les vins. Le Coutet est tellement puissant et La Tour Blanche 1949 tellement intense qu'il me semble évident que La Tour Blanche doit se marier à la langouste et le Coutet à la tarte et non l'inverse. Le chef sent et confirme mon choix. Ces modifications bouleversent ce qui était imprimé sur les menus, mais qu'importe quand on sent que l'on tient une cohérence gustative.

L'ouverture des vins ne me pose que des problèmes classiques de brisures de bouchons anciens. Curieusement, le haut du bouchon du Montrachet 1976 sent fortement l'humus, exactement comme celui de l'Aloxe-Corton 1947. Les vins du Domaine de la Romanée Conti n'ont donc pas le monopole d'exsuder la terre. Le vin de Massandra 1931 est protégé par une cire dure qui est d'une affreuse odeur. En retirant le bouchon bien dense, je constate que le vin n'a pas été atteint par l'odeur. Versant une goutte dans un verre – ce sera la seule à ce stade – le goût se montre irrésistiblement doux, comme la cuisse d'une Rita Hayworth alanguie. Ça promet ! Le parfum du Lafite 1919 en magnum est la récompense de ma passion. Nul parfum n'est aussi beau que cela. Je me précipite pour faire sentir cette nouvelle merveille du monde à Gérard Besson, afin qu'il constate cette éclosion divine. Pourvu que le vin tienne ce que promet cette fragrance unique. Le Meyney 1911 qui provient de la cave où j'ai trouvé des Lafite 1900 est d'un niveau très bas. Compte tenu des autres vins, je me permets cette loterie. A l'ouverture, le pari semble gagné. L'odeur du vin est charmante, faite de fruits rouges. Tout me sourit ce soir. Pourvu que ça dure.

J'écris ces lignes avant le repas et ma réflexion est que l'existence d'un Lafite 1919 en magnum aussi monumental est une récompense chérie. Je me contenterais de ce seul vin. Comme les choses ne se passent jamais comme on les imagine, attendons le dîner.

Les participants sont tous masculins. Il fait si beau que nous attendons les retardataires sur le trottoir où je donne les consignes d'usage. Le menu préparé par **Gérard Besson** et que nous avons ensemble ordonné différemment est ainsi rédigé : Gougères, mousse de foie de volaille, gelée truffe, crevette / Superposition d'aiguillette de bœuf et foie gras, truffe de Bourgogne / Gigot d'agneau (en deux services) / Crêpinette de pied de cochon et cèpes / Lièvre à la Royale / Oreiller de la « Belle Aurore » / Langouste et rigatoni duxelles / Feuilletage au fruit sur une crème d'amande aux zestes d'oranges confits / madeleines.

Le **Champagne de Vénoge Cuvée des Princes 1982** se présente dans une bouteille de grande beauté qui met en valeur la couleur ambre du vin, dans un dégradé qui crée sa forme presque conique. La couleur dans le verre est très belle, d'un ambre délicat. La bulle est active, le nez est chaleureux. Le goût est celui d'un champagne ancien, ce qui perturbe beaucoup de convives, novices en la matière. J'essaie de montrer l'intérêt de ces goûts non conventionnels, mais il n'est pas sûr que j'aie convaincu.

Le **Champagne Krug Vintage 1979** a une bulle très active et plus fine. La couleur est aussi ambrée, d'un bel or. Le goût est résolument ancien, très puissant. Il est aussi difficile à comprendre que le premier champagne. Je ne le trouve pas aussi flamboyant que de précédentes versions de ce millésime de Krug.

Le **Montrachet Réserve Nicolas 1976** me fait pousser un « ouf » de soulagement, car nous revenons vers des goûts que tout le monde connaît. Le vin est clair, limpide, opulent, avec une belle variété gustative, sans que la complexité soit extrême. C'est un vin de grand plaisir auquel personne ne saurait donner d'âge tant il est intemporel.

Le **Château Meyney 1911** est d'une belle couleur de rouge sang, sans trace de tuilé. Le nez est le même qu'à l'ouverture, charmant. En bouche, le vin est rassurant, ample, velouté, évoquant les fruits rouges. Bien sûr, ce vin n'est pas d'une netteté parfaite, et les signes d'âge abondent. Mais c'est une bonne surprise en considération de son niveau faible. Il est réellement possible de percevoir et d'aimer le message du vin.

Le **Magnum de Château Lafite-Rothschild 1919** délivre maintenant un parfum assagi. La couleur est d'un beau sang de pigeon. En bouche, l'acidité prend le dessus. Il faut beaucoup d'imagination pour en faire abstraction et saisir le beau message velouté sur un tapis de framboises et de groseilles. Je suis triste. Car j'aurais dû reboucher ce vin qui avait un parfum unique, pour ne pas le perdre.

La démonstration du vin n'est pas convaincante, mais comme la cavalerie américaine dans un film de John Wayne, le second service du gigot, sur un lit de haricots blancs, va effacer complètement l'acidité et libérer enfin le beau message qui s'amplifiera encore pour moi lorsque je boirai la lie. Des haricots blancs qui libèrent un vin, même Hitchcock n'aurait jamais pensé à ficeler une telle intrigue. Mon voisin de table est

ravi de découvrir ainsi le Lafite sous un bon jour. Malgré ce progrès réel, ma tristesse n'est pas totalement effacée, car je croyais il y a quelques heures tenir une pépite de première grandeur.

L'**Aloxe-Corton Rémi de Foulanges 1947** est une bouffée de jeunesse. Il montre à quel point il eût fallu boire les bordeaux plusieurs années auparavant. Mais comme je l'explique souvent, il n'y a pas de ma part de volonté de faire vieillir ces vins. Je les ai acquis et ils trouvent ici une occasion de connaître enfin le sort auquel ils étaient destinés. Le vin bourguignon au message simple est follement rassurant. Il se boit avec un immense plaisir sur une divine crépinette au goût prononcé qui le fait chanter.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984** est rassurante, confortable, cossue, d'une douceur qui convient bien à ses 25 ans. L'année met un bémol à la puissance qu'il pourrait avoir, mais c'est bien ainsi, car il ne crée pas de choc frontal avec le lièvre à la royale.

Le **Cos d'Estournel 1955** démontre de façon éclatante que c'est à cette maturité qu'il faut boire les bordeaux. Il est magnifique d'équilibre et de sérénité. C'est un beau et grand vin à la longueur remarquable. Les votes le constateront.

Le **Château La Tour Blanche Sauternes 1949** crée avec le homard un accord spectaculaire. Gérard Besson était venu goûter le vin pour ajuster ses sauces. Nous vivons un régal de continuité gustative. Le vin est d'un or plus gris que le Coutet. Son goût est plus strict mais infiniment raffiné. Il fallait cette précision de dosage pour mettre en valeur les goûts subtils et délicats du crustacé et du vin.

Le **Château Coutet Barsac 1947** est d'un or joyeux. Il incarne la joie de vivre avec la beauté d'Alain Delon quand il avait vingt ans. La tarte aux fruits jaunes est délicieuse de légèreté. Elle forme un accord cohérent avec le vin, mais sans créer la vibration de l'accord précédent. Les zestes d'oranges sont goûteux, mais un peu trop forts pour entraîner le Coutet dans leur sillage. On ne peut imaginer plus dissemblables que ces deux liqueurs, l'un dans la distinction et l'autre dans la joie de vivre.

Le **Vin de Crimée de la Collection Massandra Al Danil Tokay 1931** nous emmène dans un univers totalement inconnu. Personne n'a de repères sur ce vin d'un marron clair, au nez doucereux. En bouche le vin est une interrogation. On imagine qu'il est faiblement alcoolisé, de 8° peut-être, mais la présence alcoolique est forte au palais. Où est la vérité ? Le grain de raisin de Corinthe est la saveur la plus immédiatement suggérée. Doucereux, charmeur, il a des langueurs orientales. Ce qui le rend encore plus plaisant, c'est qu'il fait explorer des gammes de goûts intemporelles et inconnues. On imagine volontiers que le même vin de cent ans de plus aurait le même goût. Les madeleines lui conviennent bien.

Il est temps de voter. La surprise (et ma fierté) est infinie de voir que les onze vins de ce soir ont tous reçu au moins un vote de la part des dix votants. Pour mesurer l'in vraisemblable portée de ce phénomène, il suffit de penser ainsi : si un convive notait les onze vins dans l'ordre, et ne se limitait pas à quatre vins, il aurait un onzième et dernier dans sa feuille de vote, le vin le plus faible pour lui. Comment imaginer que ce onzième puisse être dans les quatre premiers d'un autre votant ? C'est extrêmement improbable, mais cela se produit relativement souvent.

Le Château Meyney 1911 a reçu des votes de 1^{er}, 4^{ème}, 4^{ème}. Le Lafite 1919 a reçu des votes de 2^{ème} et 2^{ème}. Quelle surprise ! Six vins sur onze ont été nommés premiers : le Cos trois fois, le Krug deux fois, et le Meyney, l'Aloxe-Corton, La Landonne et le Massandra une fois.

Le vote du consensus serait : **1 - Cos d'Estournel 1955, 2 - Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984, 3 - L'Aloxe-Corton Rémi de Foulanges 1947, 4 - Château Coutet Barsac 1947.**

Mon vote a été : **1 - Château La Tour Blanche Sauternes 1949, 2 - Vin de Crimée de la Collection Massandra Al Danil Tokay 1931, 3 - Château Coutet Barsac 1947, 4 - Cos d'Estournel 1955.** Dans mon cas, la place de premier est influencée par le plus bel accord, celui avec le homard.

Il y avait à notre table un convive de 86 ans, peu familier de ces vins, qui a écouté et appris avec le sourire. Comment a-t-il fait pour supporter le choc de tant de plats ? Mon voisin de gauche a eu la prudence de ne manger qu'un tiers de son lièvre. Pris dans les conversations et les explications, j'ai mangé sans laisser de reste. C'est une folie certaine. Car Gérard Besson est trop généreux. Il a traité chaque plat comme s'il était un plat unique. Et même le gigot a été doublé ! Cette folie a au moins un mérite. Elle a montré le talent

d'un homme généreux qui a, ce soir, réalisé un grand repas. J'ai classé les plats que j'ai préférés : 1 – la crépinette de pied de cochon et cèpes, 2 – le gigot, 3 – la superposition d'aiguillette de bœuf et foie gras, truffe de Bourgogne, 4 – le feuilletage au fruit sur une crème d'amande aux zestes d'oranges confits.

Ce matin, ma balance m'a adressé une lettre recommandée d'avis d'expulsion : elle ne peut plus me supporter. Malgré la légère tristesse que m'a causée le Lafite 1919 que j'avais trop rapidement idéalisé et déifié, les vins de ce dîner ont créé un merveilleux voyage. Quatre régions que j'adore sont dans le vote global. Une belle cuisine traditionnelle a rendu hommage aux vins français.

Steve, mon ami collectionneur californien organise à San Francisco l'un de nos deux dîners annuels de vins anciens, l'autre étant à Paris. Nous avons mis au point nos apports respectifs, et quand il s'est agi d'envoyer mes vins, les formalités successives m'ont empêché d'y arriver. Me demander la preuve qu'un sauternes de 1898 a bien sa capsule à congé avec la Marianne qui indique que les droits de circulation ont été payés me paraît au dessus de mes forces. Me demander si l'exportation d'une bouteille de champagne de près d'un demi-siècle est autorisée par le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne m'a fait renoncer compte tenu du délai. Le transporteur qui avait pris mes vins m'avait assuré que tout était au point. Mes vins ont fait le trajet de ma cave jusqu'à Roissy et retour. J'en suis attristé.

Une récente étude a révélé que Roissy aurait le triste privilège d'être le pire aéroport du monde. Je ne suis pas bon juge, mais c'est vrai que cet aéroport n'est pas très « customer friendly », comme on dit en Auvergne. Après avoir passé les formalités de contrôle en forme de début de strip-tease, mais sans musique, je m'assieds à une cafétéria qui a ciblé son offre sur le modèle des cafétérias de supermarchés, tout en appliquant des tarifs de palace. La France, terre de gastronomie, paradis des croissants et petits pains, joue profil bas. Mais elle sait flâner l'argent. Si un riche voyageur veut emporter en duty free un Pétrus 1990, il paiera 6.000 € de plus que ce qu'il paierait à un commerce en ville. Et si l'envie lui vient d'acheter une bouteille de Mouton-Rothschild 1945, qui, vue de loin, pourrait ressembler à un faux, il laissera une marge de plus de 10.000 € au magasin. Peut-on dire que ce soit intelligent et respectueux ?

Le vol de Paris à San Francisco est agrémenté de deux repas. Avant le premier, on propose une coupe de champagne. Ce champagne, même compte-tenu du gobelet utilisé, est très mauvais. On dirait du vin blanc auquel on aurait ajouté une grossière eau de Seltz. Je ne nommerai pas cette maison fondée au 18^{ème} siècle. Près de trois cents ans pour en arriver là ! Les repas sont assez quelconques, mais cela paraît difficile de proposer des cuissons correctes dans ces emballages. Grâce à une gestion efficace des films dont on décide soi-même le lancement, le voyage de onze heures paraît très court.

L'atterrissage brutal est un choc énorme déclenchant des sirènes qui font plus peur que le choc lui-même. Comment se sera comporté le vin de 111 ans qui est dans ma valise ? L'avenir le dira. Après les traditionnelles attentes au passage de la douane où le moindre humour est déconseillé, un chauffeur de limousine m'attend pour me conduire à l'hôtel en centre ville. J'ai la même chambre que l'an dernier avec une vue sur le Golden Gate Bridge que le brouillard montant du soir est en train d'envelopper.

Il faut vite me reposer, car dans les prochains jours, nous boirons les très grands vins qui justifient ce voyage.

Amicales salutations de François Audouze