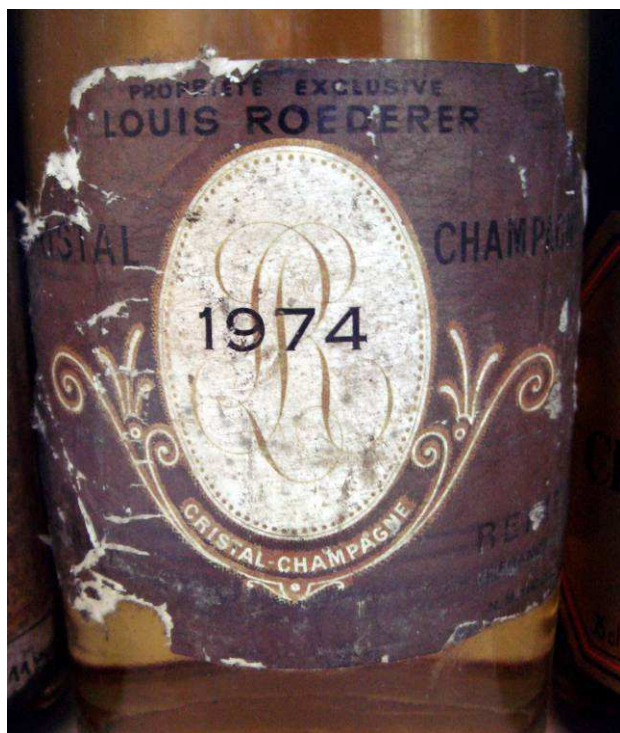


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Champagne Cristal Roederer 1974** magnifique a donné le coup d'envoi d'un repas extraordinaire de vins anciens au château de Beaune.

Bulletin n° 345

Snack dans la suite orientale de l'hôtel Mandarin Oriental de San Francisco, dîner au restaurant Acquerello, déjeuner au Cercle Interallié et début d'un fabuleux dîner à l'Orangerie du château de Beaune.

Mon ami collectionneur Steve, qui aime faire les choses avec panache, a voulu que nous profitons de la vue d'une terrasse pour le spectacle aérien des avions de chasse de l'armée américaine. Une seule suite de **l'hôtel Mandarin Oriental** a une terrasse : la suite orientale. Steve l'a louée. Mais hélas, les occupants précédents tardent à libérer la chambre. Au moment où Steve me demande de le rejoindre, j'ai pu de ma chambre suivre une partie du programme. Je descends et sur la belle terrasse de cette suite, il fait un froid de canard. La femme de Steve a organisé un petit buffet pour que l'on grignote, sur un **Champagne Pommery Cuvée Louise 1999**. Nous attendons quelques instants, puis venons snacker à l'intérieur pour nous réchauffer. Et toujours rien. Lorsque les bateaux alignés dans la baie de San Francisco pour voir le show quittèrent leurs amarres, nous comprîmes que le spectacle n'aurait pas lieu. Pourquoi, nous le saurons demain dans les journaux. Louer une si belle suite pour quelques tartines seulement, cela doit faire rager !

Steve m'avait indiqué qu'après notre magnifique dîner, il y aurait juste une petite collation en cercle élargi d'une quinzaine de personnes. Steve avait suggéré que nous apportions des magnums. J'avais prévu un magnum de l'Hermitage la Chapelle Jaboulet 1990. Il ne put venir du fait de mes problèmes de douanes. Steve a fourni ce qu'il appela « mon » vin : un magnum de Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jayer 1997.

Nous nous dirigeons vers le **restaurant Acquerello**, un restaurant italien qui m'a étonné par la pertinence de chacun de ses plats. L'apéritif est debout, avec des hors d'œuvre : Pate Campagnola on crostini / Arancini di riso / roasted peppers with tuna 'tonnato' / Grilled prawns scented with citrus. Ils nous sont servis sur un **champagne Veuve Clicquot en magnum 1979** qui est manifestement bon, mais s'arrête au seuil de la zone où il pourrait donner de l'émotion. Il est bien fait, mais seulement bien fait. Au contraire, le **Champagne Bollinger R.D. en magnum 1988**, lui aussi bien structuré, crée des vibrations. 'Ça pulse' comme on dirait aujourd'hui. L'un et l'autre des deux champagnes évoquent le miel.

Nous passons à table et Steve m'indique la place d'honneur au centre de la grande table de quinze convives. Le menu réalisé par la chef **Suzette Gresham-Tognetti** est rédigé dans un mix d'anglo-italien : *pan seared scallops, corn fritter, baby fennel and tarragon / lobster panzerotti in a lobster brodo*

with "Diavolicchio" / risotto with wild mushrooms / home made 'tajarin' with fresh white truffles / scared lamb loin caponata and cornmeal cake / seared breast of squab with herbed faro and prosciutto basket / American Kobe beef with Piemontese 'dragon beans', tomato soffritto and basil / basil gelato roasted strawberries and pistachio praline / peach tart with Italian triple cream.

Nous commençons par le **Château Haut-Brion blanc en magnum 1985**. Ce vin est très grand. Ce qui m'intéresse le plus, c'est que ce vin est dans une période charnière entre la belle jeunesse et le début d'une maturité. Sa palette de goûts est très colorée. L'accord avec la Saint-Jacques est fabuleux. C'est un vin de plaisir, excitant par sa trace fumée que capte le coquillage.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils en magnum 1996** a tous les atouts d'un Montrachet avec une complexité minérale prononcée. Mais je trouve qu'il exprime plus le style Bouchard que le style Montrachet. Le **Montrachet Louis Latour 1995** est fantastique. Il combine le goût d'un grand vin avec le goût d'un vin vieux alors qu'il ne l'est pas. Je suis très enthousiaste de cette ambiguïté. Le 1995 est fumé, miel, acacia. C'est un trésor. Le Louis Latour est beaucoup plus évolué que le Bouchard, et selon les convives, les préférences iront pour l'un ou pour l'autre. J'aurais tendance à préférer le Bouchard que je trouve le plus authentique. Mais le plat de homard est tellement en osmose avec le Louis Latour que je finis par préférer celui-là.

Nous goûtons maintenant deux Barolos : un **Barolo Palladino en magnum 2003** qui titre 13,5° et un **Barolo Bricco Rocche 1982** qui titre 13°. Les deux nez sont très proches, le 2003 étant évidemment plus jeune. Le 2003 est astringent mais très riche. Il est puissant et riche comme un vin de plaisir. Le 1982 est très poivré, plus astringent encore, moins généreux, tourné vers le café. Avec le risotto de champignons, le 2003 s'exprime mieux et exacerbe son poivre. Le plat à la truffe blanche est à se damner. Une perfection absolue. Et les deux Barolos brillent. Mais c'est le 2003 qui se marie le mieux. Et par un fait étrange, quand le plat est enlevé, le 2003 a le goût de la truffe blanche, alors que le 1982 l'a déjà oublié. Le plat est extraordinaire.

Le **Château Figeac en magnum 1982** a un léger problème de bouchon qui va saboter sa prestation. Le **Château Trotanoy en magnum 1970** a de l'ampleur. C'est un vin opulent. Il a une structure lourde et puissante que la douceur de l'agneau va apprivoiser. Sa jeunesse est impressionnante.

Le **Vosne–Romanée Cros Parantoux Henri Jaye en magnum 1997** est très sauvage. C'est un vin de grande pureté, sans aucune concession. Le nez du **Bonnes-Mares, domaine de Vogüé en magnum 1988** est plus plaisant. En bouche la trace est plus bourguignonne, même si elle est moins pure que celle du 1997. Il évoque le café, le poivron dans un registre très bourguignon.

Le **Bonnes-Mares, domaine de Vogüé en magnum 1990** est d'une maturité tranquille. C'est très difficile de juger et hiérarchiser ces trois vins dissemblables, mais mes préférences sont : 1997, 1988 et 1990, même si ce dernier a très probablement le plus bel avenir.

Le **Corton Clos du Roy Camille Giroud 1976** est délicieux sur le bœuf de Kobe. On pourrait presque dire qu'il est hermitagé tant il est joyeux. Il est généreux mais très simple, bien adapté à la viande riche.

On me demande de donner mes préférences et ce serait : **1 - Vosne–Romanée Cros Parantoux Henri Jaye en magnum 1997, 2 - Château Trotanoy en magnum 1970, 3 - Montrachet Louis Latour 1995**. J'explique bien en annonçant mon vote qu'il est influencé par mes sensibilités sur certains thèmes de pureté et d'authenticité que d'autres amateurs peuvent ne pas ressentir avec la même intensité. Mon vote est très généralement approuvé. Le Bonnes-Mares, domaine de Vogüé en magnum 1988 continue de s'améliorer dans le verre et me plaît beaucoup tandis que le Montrachet Bouchard montre une tenue remarquable.

La précision des plats est spectaculaire. Il est rare que le goût principal soit aussi bien mis en valeur et non pas détourné par les clins d'œil excessifs d'ingrédients parasites. Nous avons remarquablement mangé. Les vins ont été d'un niveau qualitatif exemplaire. La fatigue commençait à se montrer, car tant de vins en deux jours ou même trois jours, c'est humainement difficile. Il y avait hier et aujourd'hui l'un des

copropriétaires du « French Laundry », le plus réputé des restaurants de la Napa Valley. Il m'a proposé d'y aller dîner demain. Pourvu qu'à son réveil il ait oublié sa proposition !

Le lendemain, alors que les « Blue Angels » sous un ciel bas essayaient par de chiches acrobaties de faire oublier leur semi-défection de la veille qui avait choqué le public non prévenu, mon nouvel ami m'appelle pour me dire qu'il avait oublié qu'il se devait à un autre dîner. J'imagine qu'il était aussi fatigué que moi. Une salade verte avec des frites fut mon dernier repas de ce séjour à San Francisco.

Dans le ciel qui n'est pas septième, je pense avoir atteint l'ultime des répulsions. La scène se passe dans l'avion du retour. Après neuf heures de vol et alors qu'il en reste environ deux, on nous sert un petit-déjeuner. J'imagine assez volontiers l'acheteur des produits alimentaires de cette société de transport aérien, demandant du jambon, à condition qu'il soit trop salé et rempli d'eau, demandant que le yaourt ait un goût de gélatine et qu'aucune saveur ne puisse imiter de près ou de loin celle d'un fruit, cherchant le pâtissier qui pourrait construire un pain au chocolat qui ait la texture et le goût des fibres d'un matelas, mais le climax n'est pas là. Il est dans la petite coupelle qui contient une salade de fruits. Ce bol plat de forme carrée est entouré d'un film plastique protecteur, transparent et bien lisse sur le dessus, et froissé et replié en dessous. Dans le siège exigu, le mouvement se passe ainsi : d'une main on soulève la coupelle, et de l'autre, on farfouille pour trouver les bords du film en cellophane afin de le dérouler. Et c'est à ce moment-là qu'une des sensations les plus horribles se produit. La main du dessous a les doigts recroquevillés qui palpent, qui grattent, qui extirpent. Le plastique se détend, s'ouvre, se déroule. Il est assez compréhensible qu'en avion, il y ait des soubresauts. Quoi de plus logique. Dans ces conditions, le jus de la salade, sorte de sirop bien sucré, a sauté des bords de la coupelle pour se glisser dans les plis du film. Et que fait la main qui cherche à ouvrir ? Elle reçoit lentement et délicatement le sirop qui coule dans la paume. Et plus le film se déroule, et plus la paume devient gluante, suinte et arrose le reste du plateau. Prisonnier que l'on est de ses deux mains, on endure ce supplice comme l'un des plus sadiques que l'on puisse connaître. Voyageurs mes frères, évitez les salades de fruits dans les avions.

De retour à Paris, déjeuner au Cercle Interallié avec mes conscrits. Dans la belle salle à manger et face à un jardin qui capte les rayons d'un soleil généreux, nous trinquons sur un **champagne Taittinger** assez coloré, suivi à table d'un **champagne Comtes de Champagne de Taittinger** dont le nez est impressionnant de profondeur, de charme et de distinction. Sur un foie gras un peu étouffé par un pain d'épices trop fort, le champagne est particulièrement agréable. La pintade cohabite avec un **Aloxe-Corton les Suchots Simon Bize 2004** dont le côté ascétique et métallique limite le plaisir. L'esprit était plus à discuter et commenter les potins de la vie politique dans un cadre d'une rare beauté qu'à disséquer les qualités et les défauts d'un gentil champagne.

L'histoire de ce dîner d'une rare extravagance commence il y a quelques mois à la présentation annuelle à Paris des vins de la galaxie Bouchard Père & Fils. Michel Crestanello, directeur commercial du groupe pour la France me présente un jeune homme sympathique qui me dit avoir lu mon livre qui lui sert de guide. Il me demande si j'accepterais de participer à un dîner de vins vieux qu'il veut organiser. J'ai tellement de mal à gérer mon emploi du temps que je serais tenté de dire non, mais le jeune homme m'indique qu'il travaille au sein de la fédération nationale handisport à la promotion du sport pour les handicapés et à la participation aux Jeux Paralympiques. Ce détail pèse d'un grand poids, me fait dire oui, et je m'en félicite, on verra pourquoi. La mise au point se fait par échange de mails. Sébastien apportera l'essentiel des vins puisque, jeune collectionneur qui a acquis quelques vieilles bouteilles, il ne veut pas attendre pour les boire. Cela me donne envie d'apporter certaines des plus chéries de mes bouteilles. La maison Bouchard nous prête **l'Orangerie du Château de Beaune**. Sébastien fait les invitations, me demande d'apporter des suggestions à la mise au point du menu et me demande d'ouvrir les vins.

Avant d'aller remplir cette tâche, je fais un crochet au Clos de Tart, car Sylvain Pitiot, qui participera au dîner, prépare une extraordinaire verticale de son vin et me fait l'honneur de me consulter sur l'organisation de l'événement. J'arrive ensuite au château de Beaune pour ouvrir les vins qui ont été conservés beaucoup trop froids dans un réfrigérateur. Je commence à officier et Sébastien m'explique que parmi les invités, qui viennent en amis, il y aura Stéphane Follin-Arbelet, DG de Bouchard, qui a prévu une bouteille qui sera bue à l'aveugle, Christophe Bouchard et Michel Crestanello de la maison Bouchard,

Jean-Charles Cuvelier, Jean-François Coche-Dury, Sylvain Pitiot et plusieurs amis de Sébastien dont des cavistes vendeurs de vins anciens. L'un d'entre eux a apporté une bouteille déjà ouverte, enveloppée d'aluminium qui sera aussi bue à l'aveugle. Parmi les bouteilles plusieurs sont inconnues et non-identifiables. Cela ajoutera du piment au dîner. Beaucoup de bouchons se brisent en milliers de morceaux, ce qui oblige Célian, un ami de Sébastien, pongiste international, à user de sa dextérité pour aller à la pêche aux brisures pendant que je continue d'ouvrir d'autres bouteilles. D'autres vins s'ajoutent. Je suis obligé d'officier de nombreuses fois. La bouteille de Romanée 1908 est dépigmentée et sent la serpillière, ce qui indique avec certitude que le vin est mort. Nous verrons que rien n'est moins certain que le certain. Le parfum du Château Chalon 1911 est d'une invasion extrême, la noix explosant dans nos narines. La soif venant, nous décidons de goûter l'un des nombreux liquoreux. L'un des vins inconnus m'évoque un Pedro Ximenez très ancien. Le Chypre 1845 me paraît moins flamboyant que d'habitude. Nous verrons.

Le groupe se forme et Michel nous fait faire la sacro-sainte visite des lieux. Je m'amuse à le faire presser car il y a tant de vins à boire, mais ses paroles intéressent tous les visiteurs qui rêvent à l'évocation et à la contemplation des trésors de la cave. Nous prenons l'apéritif sur des gougères dans le salon du château. Le **Champagne Charles Heidsieck rosé 1975**, de l'année de Sébastien, est d'une belle couleur. Le nez est superbe, l'attaque est belle et franche, mais je suis gêné par son final trop âpre, tendant vers un goût métallique, comme si le vin avait eu contact avec l'enveloppe en aluminium. Cette imperfection va rendre encore plus brillant le **Champagne Cristal Roederer 1974** à la couleur bien jeune et au nez extraordinaire. C'est un champagne merveilleux, très équilibré et très grand. Le mot qui s'impose est : magnifique.

Nous passons à table dans l'orangerie du Château de Beaune et pour des raisons de mise en page, cher lecteur, il vous faudra attendre une semaine pour lire le récit de cette incroyable aventure.

Amicales salutations de François Audouze