



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 **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1914** a été pendant longtemps mon champagne préféré. Je l'ai retrouvé ce soir avec beaucoup d'émotion.

#### Bulletin n° 346

dîner à l'Orangerie du Château de Beaune, déjeuner au restaurant Taillevent.

Ce bulletin raconte le dîner à **l'Orangerie du Château de Beaune**, organisé par Sébastien, collectionneur de vins. Dans le bulletin précédent, nous avons pris l'apéritif au salon du château de Beaune, avec un Champagne Charles Heidsieck rosé 1975, de l'année de Sébastien et un Champagne Cristal Roederer 1974.

Nous passons à table. Le menu conçu par **Stéphane Léger** du restaurant Le Chassagne est : pressé de foie gras et magret de canard aux figues / noix de Saint-Jacques, mousseline de panais au sel fumé, beurre ciron-gingembre / côte de veau aux girolles, légumes oubliés en coque de potimarron / comté de 18 mois / minestrone de mangue et ananas / financiers à la réglisse.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1914** a été pendant plus de vingt ans le plus grand champagne que j'aie eu l'occasion de boire. Aussi suis-je par avance conquis. La couleur est très belle évoquant le miel. Le nez est très racé. Disons le tout net, il est pour moi totalement extraordinaire, mais je sais que c'est très personnel. Racé, sec, citronné, il a une longueur infinie. C'est un grand témoignage qui m'émeut énormément.

Nous avons trois vins devant nous : un **Bourgogne Blanc Cosson propriétaire 1962** dont la capsule est frappée de « **Clos des Lambrays** », puis un **Meursault Coche Dury 1967** apporté par mon voisin de table qui en était à sa troisième récolte cette année-là, et le vin mystère de la maison Bouchard P&F, pour lequel Stéphane Follin-Arbelet donna cette curieuse piste : « comme François Audouze a bu de chez nous presque tout ce qu'il y a de plus grand, il fallait trouver un vin qu'il n'ait pas bu. Ce vin n'a jamais été ouvert au domaine. Il n'y a aucune note de dégustation de ce vin mystère ».

Le 1962 a une belle couleur. Le nez est convenable, la bouche évoque le gibier et le métal. Son final est désagréable. Il est inutile d'insister. Le 1967 est très clair, d'une couleur très jeune. Le vin est éblouissant de fraîcheur. Il est fluide, souple, jeune et beau, de belle longueur, mais ce qui frappe le plus, c'est l'impression de fraîcheur qui marque le palais.

Le vin mystère est de couleur plus sombre. Il a une belle attaque. Le premier contact est de bois de santal, de poussière, mais Stéphane nous met bien en garde : « vous allez voir ce vin s'étendre et s'épanouir dans le verre. Soyez attentifs et patients ». Nous sommes les témoins d'une éclosion spectaculaire. Le vin devient très grand, et tous ses défauts s'estompent. Stéphane nous donne le nom du vin : c'est un Meursault générique, simple Villages. Il nous demande de situer l'année. Je suggère que ce vin est sûrement d'avant 1910. Stéphane ne nous laisse pas hésiter longtemps : c'est un **Meursault Bouchard Père & Fils 1861**. Stéphane me demande si j'ai un repère sur l'année 1861 et je lui dis que 1861 est l'année d'un Yquem qui est le plus grand des sauternes de ma vie.

La première série de vins rouges compte un **Clos de Tart 1981**, un vin intitulé « **Vin des Côtes 1911** » écrit à la main sur l'étiquette d'une bouteille où est gravé dans le verre : « Pernod Fils », une **Romanée domaine Gaudemet-Chanut, Jules Régnier 1908**, un **Beaune Teurons Chanson P&F 1885** et le vin mystère de Gérard, un ami de Sébastien.

J'aime beaucoup le Clos de Tart 1981 qui est extrêmement naturel et sincère. D'une année sans histoire, il décline les notes bourguignonnes calmement, mais avec une belle franchise. J'adore ce vin qui est à la charnière de la jeunesse et du début de maturité. Le vin des Côtes est étrange. La couleur est assez pâle, il est d'une acidité assez nette mais se boit bien. La force alcoolique me fait chercher vers le Rhône, mais Sylvain Pitiot pense que ce vin est bourguignon. Le nez du vin rebute les vigneron présents.

Rarement dans ma vie aurai-je rencontré une surprise aussi grande que cette Romanée 1908. Car à l'ouverture, le vin était objectivement dépigmenté. Or ce que l'on sert dans les verres, même claret, est du vin. Comment ce vin a-t-il pu se pigmenter de nouveau ? Son goût est équilibré et délicieusement bourguignon. Je n'en reviens pas et Célian et Sébastien qui ont assisté à l'ouverture en sont aussi étonnés. Le 1885 est trop décevant pour être bu, trop dévié. Le vin mystère est renfermé, comme s'il s'était coincé lui-même. Là aussi la déception est évidente. Le vin est nommé : **Côtes de Nuits Grand Cru Romanée-Saint-Vivant domaine Gaudemet-Chanut 1899**. Ce vin est donc du même domaine que celui de la Romanée. Mais la Romanée est d'un bonheur immense, évoluant vers la framboise, quand le Saint-Vivant n'est que pâle fantôme.

Le vin apporté par Sylvain Pitiot est un **Musigny Domaine Prieur 1961**. Sa robe est d'un rouge idéal. Ce qui est intéressant de constater c'est qu'il explose en bouche mais manque de longueur. Opulent et riche, il ne tient pas la longueur. Pendant ce temps, le Meursault 1861 continue de s'améliorer. Sébastien ajoute au programme un **Bages Monpelou Pauillac 1898**, ostensiblement bouchonné.

Le **Château-Chalon Jean Bourdy 1911** est l'un de mes apports. Son nez est puissant et envahissant. Le vin est d'une folle jeunesse et d'une puissance à tout vaincre. L'accord avec le comté est magique. Le Meursault 1861 montre maintenant une similitude avec le vin du Jura, mais le comté ne reconnaît que son compagnon habituel préféré.

Sur le dessert cohabitent un **Monbazillac domaine du Grand Marsalet 1950** et un **Quart de Chaumes Coteaux du Layon Château de Belle-Rive 1893**. Ce dernier était coiffé d'un muselet comme les vins de champagne, sans que cela corresponde à la moindre effervescence. Les deux vins ont des couleurs très similaires, d'un bel or. Le nez du Monbazillac est de cédrat confit. Celui du 1893 est beaucoup plus discret

et poussiéreux. Le 1950 en bouche est presque sec, très beau, évoquant l'agrume confit. Le 1893 est aussi très beau dans des notes de thé, d'une amertume plaisante.

Arrivent maintenant quatre vins doux de compétition. Le **Muscat de la Tour mis en bouteille en 1897** est un vin que j'ai toujours adoré. Les éclatements de son bouchon qui se brisait en mille morceaux ont conduit à remuer la bouteille ce qui a rendu le liquide un peu trouble, mais en bouche, ce vin est d'une séduction incomparable, jouant sur la douceur sensuelle suggérée. Il est subtil et son final claque.

Le **vin de Chypre 1845**, mon chouchou traditionnel, mon champion, est ici dans une forme moins belle que celle que je connais. Mais il a une longueur infinie et une race incomparable, faite de poivre et de réglisse, ce qui justifie les goûteurs financiers à la réglisse que j'avais fait demander au chef.

Le vin suivant est dans une bouteille très semblable à celles de ma collection de vins de Chypre et autres îles méditerranéennes. Mais sur l'étiquette on ne lit que « **Picca.....** » « **18..** », le troisième chiffre pouvant être 5 ou 6 ou 8. Ce vin très noir est gras, très beau, ressemblant de façon quasi certaine à un Pedro Ximenez. Disons qu'il est de 1850, pour dire quelque chose.

Le dernier **vin inconnu** est d'une bouteille d'un verre très fin torsadé au refroidissement du souffleur. Le vin est vif et gras, très mentholé, massif, avec peut-être un peu trop de sucre. Il pourrait être aussi de la période entourant 1850.

J'ai réussi à convaincre cette belle assemblée de voter comme lors de mes dîners et voici ce que cela donne. Nous sommes treize votants pour vingt vins. Onze vins ont des votes, ce qui veut dire que neuf sont restés sur le trottoir. C'est assez normal car il y avait des vins à risque, ajoutés juste pour voir. Six vins ont les honneurs d'une place de premier : le Meursault 1861 cinq fois, le Cristal Roederer 1974 trois fois, le Moët 1914, le Meursault 1967, le Musigny 1961 et le Romanée Saint Vivant 1899 une fois chacun.

Le vote du consensus, difficile à calculer serait : **1 - Meursault Bouchard Père & Fils 1861, 2 - Romanée domaine Gaudemet-Chanut, Jules Régnier 1908, 3 - Musigny Domaine Prieur 1961, 4 - Champagne Cristal Roederer 1974** et un cinquième serait le **Meursault Coche-Dury 1967**.

Mon vote est : **1 – Moët & Chandon Brut Impérial 1914, 2 - Romanée domaine Gaudemet-Chanut, Jules Régnier 1908, 3 - Meursault Bouchard Père & Fils 1861, 4 - Meursault Coche-Dury 1967**.

Il est quasiment impossible d'imaginer, si on ne l'a pas vécu, qu'un vin dépigmenté de 101 ans puisse arriver second dans la moyenne de onze votes d'amateurs de vins et aussi dans le mien. Le vin est une matière vivante qui réservera toujours des surprises.

L'ambiance de ce dîner a été toute particulière. Nous avons l'impression d'appartenir à une secte, comme d'ailleurs le suggère le titre du petit livret remis pas Sébastien : « **entre amis**, chapitre 1 ». Il indique par là qu'il y aura des suites. Nous avons vécu des tranches d'histoire. Car treize vins de plus de 90 ans dans un même dîner, c'est chose peu commune et même plus, c'est exceptionnel. L'existence de bouteilles qui avaient rendu l'âme n'était d'aucune gêne, car nous avons eu accès à une floraison de saveurs uniques, non reproductibles, dont nous sommes les jouisseurs et les témoins. L'amitié, la générosité transpiraient dans chaque moment de ce repas. L'ambiance était décontractée puisque Sébastien, magicien à ses heures, nous gratifia même de quelques tours de magie. Mais la magie la plus grande était celle de ces moments de communion intense et unique, par la volonté d'un jeune collectionneur attachant et enthousiaste.

J'ai envie de déjeuner avec ma fille aînée, l'un des piliers du « Ginette club » en matière de vin. Elle me propose une adresse près de son bureau et m'indique le site internet du restaurant. Je lui contre-propose **Taillevent**. « Oui, mais Papa, c'est la crise ». Ma réponse : « c'est justement parce que c'est la crise qu'il faut soutenir les restaurants que l'on aime ». Elle n'insiste pas, mais je sens que sa proposition de modération est sincère. La magnifique salle du restaurant est remplie mais ne fait pas salle comble. Les liens que j'ai tissés avec toute l'équipe font que je me sens en famille. Ma fille ne boira pas, aussi me contenterai-je, si l'on peut dire, d'un **Champagne Krug Grande Cuvée non millésimé**. Nous prenons le menu judicieusement dosé.

Mon premier plat est d'huîtres Gillardeau servies tièdes au riesling pendant que ma fille prend des légumes avec des lardons et un jus de viande. Comme elle fait régime, elle laisse les lardons et me les propose. Au

moment où je voudrais, telle la mouette rieuse, picorer dans son assiette, Jean-Marie Ancher intervient pour que l'on me rapporte une assiette à bonne température. La sauce, même si elle a un gramme de sel de trop est absolument divine et appellerait un beau chambertin, tant elle a de réduction.

Le plat suivant est de rougets en filets poêlés aux saveurs méditerranéennes. La chair est délicieuse et les légumes gagneraient à être moins croquants, plus dans la continuité de la texture du poisson. Par une belle synchronisation, Jean-François, jeune sommelier plein de talent dépose devant moi un verre de vin rouge sans me dire ce dont il s'agit. Ce vin est plein de talent lui aussi – par mimétisme sans doute – et expose du boisé, de la richesse, de la trame, et je vais vers Bordeaux. Il n'y a pas d'opulence, mais une force de caractère qui impressionne. Mangeant du rouget, mes souvenirs de pomerols reviennent, mais je sens que ce n'est pas cela. Au-delà, inutile de chercher et quand Jean-François me montre la bouteille de **Château Haut-Brion 1993**, cela semble cohérent avec mes débuts d'analyse. Il s'agit d'un vin qui sur les tentures d'une année limitée plante le décor d'un grand cru.

Tout au long du repas, le Krug s'est bien tenu, flexible comme il sait l'être, sans jouer de ses biceps qu'il a pourtant fort charnus.

Sur l'Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires, petit caprice rituel de la maison Taillevent, on me sert un pineau des Charentes qui colle bien au plat mais le domine trop. Le croustillant au pamplemousse, sorbet à la Chartreuse est un dessert délicat que je verrais bien cohabiter avec de vieux sauternes si l'on prenait soin d'exiler une nouvelle fois les chartreux en Tarragone. A la table voisine, un couple d'américains octogénaires déjeunent avec une discrétion exemplaire. Quand on plante devant eux une bougie d'anniversaire de mariage, ils s'excusent presque que ce ne soit pas le cas. J'aime ces confusions, car elles sont humaines et vécues de part et d'autre avec le sourire.

Le restaurant Taillevent est une adresse où il fait bon déjeuner ou dîner, et l'on s'y sent bien.

Amicales salutations de François Audouze