



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)



C'est la première fois que j'ouvre une bouteille de **Château d'Yquem 1927** année très confidentielle. C'est un Yquem charmant d'une période que j'aime où, hors grandes années, les vins sont peu botrytisés.

Bulletin n° 355

Dîner au Castel de Très Girard à Morey-Saint-Denis, déjeuner de famille au restaurant Taillevant, déjeuner au restaurant de l'hôtel Bristol, déjeuner au Yacht Club de France et ouverture des vins du 126^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Guy Savoy.

Après la fabuleuse dégustation verticale de 56 millésimes de Clos de Tart de 2005 à 1887, nous nous rendons au **Castel de Très Girard** pour dîner. Patrice Noyelle administrateur de Clos de Tart mais aussi président du champagne Pol Roger nous a apporté un **jéroboam de champagne Pol Roger 1979**. Je suis content quand Patrice Noyelle lui-même reconnaît que le champagne est un peu dosé, car ce goût doux n'est plus le goût actuel. Ce qui me frappe c'est que ce champagne, de trente ans déjà, est d'une incroyable jeunesse, comme s'il avait dix ans. Sur des huîtres, du saumon, du foie gras, des gougères et mille autres copieux canapés, le champagne répond merveilleusement.

Nous sommes placés à deux tables de huit. Le menu composé par le chef **Frank Schmitt** est : filet de bar poêlé, croquant de choux-fleurs violet et crème de chèvre / pintade « les bons amis » rôtie aux herbes, le suprême et gratin de poireaux, sauce blanquette, la cuisse, girolles et jus de viande à la noisette / fromages de Gaugry à Brochon : Cîteaux, comté et roquefort / tarte fine aux pommes, éclats de noix et glace caramel au beurre salé.

Le premier vin est du groupe Mommessin, un **Pouilly-Fuissé domaine Bellemand, Laurent & Fils** dont je n'ai pas noté l'année. Il est convenable, mais j'évite d'en boire après la dégustation marathon. On me demande d'ouvrir trois Clos de Tart que le groupe américain avait apportés en supplément.

Le Clos de Tart 1982 est mort et ne sera pas bu. C'est le cas aussi du Clos de Tart 1937, mort également. En revanche le **Clos de Tart 1921** de mise Van der Meullen est très agréable à boire, mais je doute fort, du fait de sa couleur trop riche qu'il soit totalement de Clos de Tart. A cette heure tardive, seul le plaisir compte et le vin est fort bon. Comme le 1921 est vite asséché, nous continuons avec **Clos de Tart 2003** qui est absolument succulent, plus riche et complexe encore qu'au cours de la dégustation. Il se boit avec bonheur.

Ayant été invité à cet événement où les vins sont apportés par des collectionneurs, j'ai tenu à contribuer aussi aux plaisirs du jour. J'ouvre un **Château d'Yquem 1927** que j'ai apporté. Le nez de ce vin est prodigieusement délicat. Il évoque les agrumes discrets avec un peu de thé. Sur cette période, de

nombreuses années au botrytis assez faible ont produit des Yquem au sucre très discret. Il me faut donc l'expliquer aux deux tables pour éviter une erreur de compréhension d'un Yquem très subtil mais peu riche et flamboyant. Lorsque l'on a admis qu'il ait mangé son sucre, phénomène fréquent, on profite d'un Yquem ravissant. C'est un Yquem que je n'avais jamais bu, car il est d'une année très rare. Je suis content d'avoir goûté ce vin dans la lignée des 1932, 1933 et 1936, signe sans doute de vendanges de grains peu attaqués par la pourriture noble.

Ayant cherché un autre cadeau pour ces amateurs américains, j'ai choisi dans ma cave un Bourbon qui fait partie des alcools que j'ai achetés de la cave parisienne du duc de Windsor. La seule indication sur la bouteille est : « imported from the United States of America ». C'est ce qui me paraissait le plus approprié pour remercier les américains de leur générosité. J'ai dû batailler avec le bouchon tout petit, tout court, friable, qui voulait tomber dans le liquide chaque fois que j'y touchais. Au bout de plusieurs minutes, il est enlevé et je sers une belle rasade à chacun puis je porte un toast à leur générosité.

Ce **Bourbon du 19^{ème} siècle** est une pure splendeur. Il est incommensurable et me rappelle le Bourbon 1900 qu'un américain m'avait fait goûter ainsi qu'à mes amis, lors du 78^{ème} dîner à l'Astrance. Celui-ci est encore plus riche, plus goûteux, plus sensuel. Je suis au bord de l'extase gustative. Le Bourbon n'est pas vraiment goûté car chacun ne songe qu'à rejoindre son hôtel et son lit, et je vois tout le monde partir. Sylvain Pitiot est le seul à me tenir compagnie, car j'ai envie de profiter de l'une des plus sensationnelles formes d'alcool que je n'aie jamais rencontrée. Sylvain retourne chez lui et pendant quelques minutes, seul et rêveur, je cherche à capter la douceur de cet élixir qui me dévoile un coin de paradis. La mémoire de ce goût m'accompagnera toute ma vie.

Déjeuner de famille au **restaurant Taillevent**. Comme souvent, on me demande de choisir le vin. Sur de délicates gougères, nous buvons un **Champagne V.O. version originale Jacques Selosse**. Etant habitué à boire le « Substance » de la même maison, je voulais rafraîchir mon souvenir de ce champagne. Très typé, ce champagne non dosé est viril et sans concession. Très pur, il a le charme des champagnes insolites que l'on est heureux d'essayer.

Jean-Marie Ancher nous suggère deux demi-entrées, une langoustine et de l'épeautre aux cèpes. Le **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 2001** a besoin de deux à trois minutes pour exprimer sa personnalité. On ne peut qu'être admiratif de la précision de ce beau riesling. C'est l'épeautre qui réagit divinement bien avec le vin lui donnant une ampleur remarquable. Je suis amoureux de ce riesling ciselé.

Ma sœur a pris un gibier à plumes, avec mon frère nous avons choisi le lièvre à la royale, exécuté de façon très classique et très goûteuse, le foie gras équilibrant harmonieusement la saveur appuyée du gibier. Sur ce plat, l'**Hermitage Jean-Louis Chave 1998** est une merveille. Totalement sur le fruit, il est joyeux et animé par les saveurs extrêmes du lièvre. L'accord est d'un naturel confondant. Le nez riche et joyeux et les saveurs de fruits rouges et noirs sont un régal. Ce vin n'aurait pas besoin de vieillir, tant il est beau comme cela.

La salle était pleine, ce qui fait plaisir. Comme d'habitude, dans un élégant décor lambrissé, nous avons passé un agréable déjeuner sur une cuisine appréciée.

Déjeuner au **restaurant de l'hôtel Bristol** avec Desmond, l'homme qui m'a permis de réaliser deux dîners en Chine, et son correspondant en France, fils d'un vieil ami. Le menu se compose sans faire appel à la carte : macaronis à la truffe noire, plat emblématique du lieu, suivi d'une poêlée de cèpes sur un lit de persil et ail confit et enfin le lièvre à la royale, qu'il fallait faire découvrir à Desmond.

La carte des vins est riche, mais pour les vins les plus prisés, les prix sont riches aussi. Nous allons donc commencer par un **champagne Pierre Gimonnet et Fils Gastronom 2005**. C'est un blanc de blancs qui a besoin de s'ouvrir pour perdre l'amertume due au froid. Ce champagne est très agréable, premier cru auquel il manque un peu d'étoffe pour rivaliser avec les plus grands.

J'avais envie d'essayer deux Rayas 2003, en blanc et en rouge. Quand Manuel me présente le **Chateaufort-du-Pape Rayas blanc 2003**, le nez me paraît civil, aussi fais-je servir le vin. Et c'est le fils de mon ami et ami lui-même qui m'alerte. Effectivement le vin est perlant, amer, déséquilibré, ce qui ne se sent pas au nez. Manuel constate qu'il a redémarré une fermentation. Il faut vite changer pour un

Chateauneuf-du-Pape Vieilles Vignes blanc Château de Beaucastel 2004. Le vin est fumé, dense, et a des allures de vins vieux du fait de sa concentration. Plaisant, joyeux mais hors norme, ce vin joue avec les cèpes un numéro de pur bonheur.

Le lièvre à la royale, avec foie gras et truffe, comme il se doit, est très intelligent et sensible. Sa sauce est diabolique de séduction. Le **Chateauneuf-du-Pape Rayas rouge 2003** est une petite merveille qui rafraîchit le palais quand on le boit après la lourde sauce. Et Manuel a été très astucieux de laisser la bouteille dans de l'eau fraîche, pour que le sentiment de fraîcheur du vin, nécessaire face à la lourdeur de plomb de chasse du plat, puisse agir pleinement. Comme nous évoquions l'idée d'un dîner de folie sur la base de très vieux Lafite, le vin qui hypnotise les chinois, Desmond et Charles-Edouard me réclament gentiment un Lafite sur le plat, mais c'eût été une erreur. La sauce aurait raidi le Lafite alors que le Rayas joue parfaitement son rôle de compensation et de mise en valeur de l'aspect gibier de la viande et conquérant de la sauce.

Mes deux jeunes hôtes ont eu le courage de prendre un somptueux dessert au chocolat à la géométrie dalinienne, tandis que sous couvert de sagesse, je succombais aux mignardises, tentatrices cruautés pour la ligne. De nouveaux plans s'échafaudent. Le délicieux restaurant du Bristol en fut la cigogne et le chou.

Signe des temps, pendant tout le repas, ces jeunes hommes entreprenants et entrepreneurs, vivant au rythme de la mondialisation des fuseaux horaires, tapotaient sans cesse leurs iPhones ou autres blackberrys, pour recevoir une information qui ne souffre pas le moindre retard et nécessite une réponse dans l'instant. Jusqu'où ira cette immédiateté ? Répondre avant d'avoir reçu le message ?

A un rythme que notre grand âge ne ralentit pas, nous tenons notre déjeuner de conscrits, une nouvelle fois au **restaurant du Yacht Club de France**. Dans une jolie petite salle discrète, nous commentons les caprices du monde et de ceux qui croient le diriger. Une main qui n'est pas sanctionnée par l'arbitre fait sauter un à un les bouchons du **champagne Joseph Perrier**, honnête et assez dosé. Sur la cuisine de ce club, d'une belle inspiration, nous goûtons un joli foie gras suivi d'un fringant turbot sur **Château Beychevelle 1998** qui flatte agréablement nos papilles. Le **Château Suduiraut 1998** est un bien jeune sauternes pour emporter mon assentiment tant il existe une barrière gustative quasi infranchissable entre ces jeunes boutonneux et les « vrais » sauternes, ceux qui ont les signes ostensibles de la maturité.

Lorsque j'ai commencé à parler de vins sur internet, il y a près de dix ans, ce fut sur un forum américain. L'intérêt des forums, c'est lorsque les contacts virtuels se transforment en contacts réels. A New York, j'ai rencontré en 2003 des amateurs de vins à l'occasion de ripailles bachiques et parmi eux, **Harry Karis**, un docteur en médecine néerlandais, le seul européen avec moi, ce qui, on le comprend, devait créer des liens.

Harry est venu en France avec son fils me visiter dans ma maison du sud où nous avons partagé quelques beaux flacons. Il faisait un crochet lorsqu'il visitait les vins de Chateauneuf-du-Pape. Prenant un pari assez risqué, Harry a suspendu sa carrière de médecin pendant trois ans, pour écrire un livre sur les Chateauneuf-du-Pape, livre extrêmement complet sur l'appellation, qui a eu le privilège d'obtenir une préface rédigée par Robert Parker. Ce livre connaît un succès considérable et le pari semble couronné de succès.

Harry m'annonce par mail la signature de son livre « **The Chateauneuf-du-Pape Wine Book** » au **restaurant Macéo**. Et il me fait part du plaisir qu'il aurait à ce que je dîne avec lui après la signature. L'occasion de le revoir me plaît beaucoup aussi ai-je demandé à ma femme de m'accompagner. En arrivant au restaurant, nous constatons que plus d'une vingtaine de vignerons occupent l'étage, là où se tiennent les réunions de l'académie des vins anciens. Et que proposent-ils à boire ? Des Chateauneuf-du-Pape bien sûr. Car par amitié pour Harry, la signature du livre s'est transformée en une belle présentation de remarquables vins de cette région baignée de soleil. Et le dîner où nous pensions être en tête-à-tête avec Harry et son épouse est en fait un grand banquet où les vignerons dispersent au hasard des tables leurs plus beaux vins. Pendant que ma femme fait salon avec l'épouse d'Harry, je monte goûter des 2007, des 2006 et quelques vins plus anciens de beaux domaines comme le domaine du Banneret, le domaine La Barroche, le Château La Nerthe, le domaine du Pégau, le domaine des Pères de l'Eglise, le domaine Pierre Usseglio, le domaine de la Solitude, sachant que ceux que je n'ai pas découverts sont plus nombreux que ceux que je cite. Par chance nous sommes placés au dîner à côté ou en face d'Harry et son épouse, ce qui

nous a permis de passer une agréable soirée ponctuée de vins magnifiques, judicieusement choisis. Harry va faire des tournées en Europe pour promouvoir son livre qui sera même traduit en chinois. Une nouvelle carrière est née.

Le 126^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Guy Savoy**. A 17h30 je me rends dans le salon privé du restaurant pour ouvrir les vins qui étaient en cave depuis plus d'une semaine, que m'apporte Sylvain Nicolas, le sommelier. Son adjoint Julien observe les ouvertures car ce soir c'est lui qui fera le service des vins. Nous sommes dix, aussi, dans une stratégie quasi footballistique, je demande que la disposition de la table de la forme d'une planche de surf hawaïenne soit 4-1-4-1 plutôt que 5-0-5-0, les chiffres indiquant le nombre de convives sur chacun des quatre côtés de la table. Julien, aidé de Solène, charmante et souriante serveuse intéressée par ce qui se prépare, va commencer par changer en 3-1-5-1 suivi enfin de 4-1-4-1. Dix verres sont disposés à chaque place, avec une petite pastille sur chaque pied repérant le vin qui sera servi.

L'ouverture est assez facile. Je m'interroge sur l'odeur du Trottevieille 1943 qui pourrait contenir un furtif bouchon. C'est le seul vin que je goûte, et j'imagine assez bien que le vin s'épanouira normalement. Deux odeurs mériteraient d'être inscrites au patrimoine de l'humanité : celle du Vega Sicilia Unico, réserve spéciale faite de 1960, 1962, 1972, vin que je vais expliquer, parfum riche de fruits noirs, rouges et roses, d'une puissance inégalable, et celle du Château Lafaurie Peyraguey 1925 qui a tout ce qu'un sauternes pourrait avoir lorsqu'il est parfait. Les agrumes se bousculent dans le panier d'arômes, le thé raffiné se suggère, ainsi que le poivre délicat. Ces deux parfums sont envoûtants. Mieux que cela même, ils sont paralysants comme des pistolets Taser. Le domaine de Vega Sicilia Unico fait des vins au vieillissement en fût qui est l'un des plus longs au monde. Il millésime le vin mais parfois, quand il le juge opportun, il assemble une petite partie de trois millésimes dans une « Reserva Especial ». Je n'en connais que trois qui ont été réalisées. Celle-ci, mise en bouteilles en 1980, composée de 1960, 1962 et 1972, n'a donné que 4.500 bouteilles. On mesure à quel point c'est confidentiel puisque c'est moins que la célèbre Romanée Conti. Et l'odeur me confirme la pertinence qu'il y a eu à pratiquer cet assemblage.

Guy Savoy vient me saluer dans ce salon et nous bavardons des recettes et du dosage des crèmes et autres ingrédients, et je lui fais part du fait que j'ai demandé à son chef pâtissier de venir sentir le sauternes merveilleux, afin d'incorporer un peu de thé dans son plat exotique. Guy change le choix du thé et commente certains éléments des plats.

Arrivant premier au restaurant, l'un des plus fidèles de mes amis de dîners me lance comme une plaisanterie : « je viens dîner ce soir car j'ai vu de la lumière ». Je lui réponds qu'il existe un sushi bar à proximité qui a autant de lumière qu'ici, et je commence à m'apercevoir qu'il a réellement l'intention de dîner avec un invité qui se présente. Damned ! Je vérifie sur mon ordinateur qu'il dit vrai et que j'ai tout simplement omis sa réservation qui avait connu durant sa gestation des modifications dont j'ai raté la dernière.

La stratégie footballistique resurgit. Julien jouera en 5-1-5-1 et non en 4-1-4-1. Il faut dare-dare passer le message en cuisine puisque toutes les recettes ont été modifiées par rapport à celles de la carte. J'avais déjà ajouté un vin au programme pour honorer un nouveau convive qui fête ses 50 ans. Je fais vite ouvrir par Julien un vin de réserve que j'avais apporté. Avec une efficacité remarquable et dans la bonne humeur, tout se met en place avant que les autres convives n'arrivent. Un verre est rajouté devant chaque place. Tout est fin prêt maintenant pour que se tienne le 126^{ème} dîner de wine-dinners.

Amicales salutations de François Audouze