



wine-dinners

10 janvier 12

Bulletin 469 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Cette bouteille de **La Romanée domaine Comte Liger-Belair 1974** a brillé lors du 11ème dîner annuel de vignerons.

Déjeuner au restaurant Apicius et 11ème dîner annuel de vignerons au restaurant Laurent.

Dans mon voyage autour du vin, ce jour est le plus important de l'année. Alors que les aventures se succèdent et que je vais d'émerveillement en émerveillement, j'ai toujours le même enthousiasme et au réveil, mon cœur bat comme pour un premier rendez-vous amoureux. Depuis onze ans, j'organise un dîner annuel de vignerons appelé le **dîner des amis de Bipin Desai**, célèbre collectionneur américain d'origine indienne. Et je suis heureux que des vignerons dont je célèbre les vins soient devenus des amis. Le simple énoncé des vins et de ceux qui les apportent montre l'ampleur de l'événement. Lisez plutôt :

Champagne Salon magnum 1983 (Didier Depond qui devait venir mais a eu un empêchement), Champagne Dom Pérignon (Enothèque magnum 1966 (Richard Geoffroy), Corton Charlemagne Bonneau du Martray magnum 1990 (Jean-Charles de la Morinière), Musigny Blanc GC Domaine Comte de Vogüé 1991 (Jean-Luc Pépin), Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape blanc 1987 (Jean-Pierre Perrin), Château La Gaffelière Naudes 1953 (François Audouze), Château Palmer 1964 (François Audouze), Clos de Tart 1996 (Sylvain Pitiot), Musigny Vieilles Vignes Domaine Comte de Vogüé 1985 (Jean-Luc Pépin), Chambertin domaine Armand Rousseau 1983 (Eric Rousseau), Volnay Caillerets Bouchard Père & Fils 1959 (Joseph Henriot), La Romanée Comte Liger-Belair 1974 (Louis-Michel Liger-Belair), Richebourg Théophile Gavin 1947 (François Audouze), Clos de Tart 1945 (Sylvain Pitiot), Hermitage Les Bessards Delas Frères 1990 (Jacques Grange), Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1959 (Joseph Henriot), Château d'Yquem 1967 (Pierre Lurton non présent).

Le vin de Pierre Lurton mérite d'être signalé. Dès que j'ai lancé les invitations, Pierre savait qu'il ne pourrait venir. Or il a tenu à être présent dans nos pensées en offrant un vin, et pas n'importe lequel.

Bipin Desai a souhaité déjeuner ce jour avec moi. Nous allons au restaurant Apicius. La liste ci-dessus est rabelaisienne pour douze personnes à table. Rajouter un déjeuner, n'est-ce pas une folie ?

Nous nous retrouvons au **restaurant Apicius** dont la décoration est chaleureuse, avec des couleurs qui m'évoquent le mouvement Cobra, chatoyantes et distinguées. Tout porte au bien-être. Etant en avance j'ai le temps d'étudier la carte des vins copieuse et intelligente où des prix inabordables du fait de la folie actuelle cohabitent avec de très bonnes pioches. Nous choisissons des menus différents. Le mien est l'une des demi-portions d'une entrée de coquilles Saint-Jacques avec une langoustine crue et de la truffe blanche, l'autre demie que j'ai écartée du fait des autres choix est le yang du yin, la coquille Saint-Jacques en pâtisserie avec de la truffe noire. Ensuite, langoustines bretonnes cuites en coques, thé fumé de crustacés comme une "Miso soupe", puis filets de rougets mijotés "minute" dans l'eau de mer, huître et cresson curry. En amuse-bouche c'est une brandade de morue avec une émulsion de fleurs de courgettes. Ce qui frappe dans cette cuisine, c'est son élégance. Ici, pas de recherche farfelue conduisant sur des sentiers inexplorés, mais une interprétation sereine de produits connus. Bipin Desai a pris en plat principal le cabillaud demi-sel cuit à la vapeur puis laqué, avec une multitude d'herbes en vinaigrette de soja. Alors qu'avec mes rougets, on est douché par les embruns, tant l'iode domine le débat pour un plat résolument marin - et j'adore, le cabillaud est le plat le plus gourmand que l'on puisse imaginer. Je suis un adorateur de la chair du cabillaud, et là, on s'en repaît. On nous propose à notre arrivée un petit verre de blanc, un **Rully Deux Montille Sœur-frère 2008 blanc**. Le nez est charmant, l'attaque est très fruitée. Le vin est très simple, très sec, mais comme il est bien fait, il se boit sans chichi. La bonne pioche, c'est le **Corton-Charlemagne Jean François Coche-Dury 2008**. On me fait goûter. Je sens et je souris. Car les vins de Coche, on les reconnaît au nez à cent lieues de distance. Ce vin est "la" perfection du Corton Charlemagne. Son acidité est exemplaire. Il a été carafé et je dois dire qu'il m'enthousiasme dans sa fraîcheur, plus que lorsqu'il est épanoui. Car pour ce vin jeune, le coup de fouet que donne la fraîcheur et son acidité révélée sont spectaculaires. Quelle richesse ! Un vin de ce calibre, on ne le décrit pas, on en jouit. Comment pouvons-nous être aussi fous de festoyer ainsi (nous avons même demandé du fromage pour finir le vin !), alors que dans quatre heures, c'est un vrai marathon qui nous attend.

J'arrive au **restaurant Laurent** à 16h30 et avec Ghislain, nous rassemblons les bouteilles pour faire la photo de groupe. C'est assez dément, car nous serons douze et il y a dix-sept vins dont quatre magnums, ce qui fait un équivalent bouteilles de vingt-et-un. J'ouvre les bouteilles et fort curieusement, il y a de nombreux bouchons ultraserrés. Celui du Corton Charlemagne en magnum me fait souffrir, comme celui du Musigny vieilles vignes 1985. Le bouchon de ce vin a été changé en 2004 et celui de la Romanée 1974 a été changé en 1999. Et curieusement le Volnay-Caillerets 1959 a son bouchon d'origine, alors que la stratégie de la maison Bouchard est de changer les bouchons fréquemment. Il n'en avait pas besoin. Le bouchon du Clos de Tart 1996 est très serré et se brise à la montée, tant il est sec. Celui du Clos de Tart 1945 à l'inverse, très imbiber et noir, est très peu serré et tourne presque dans le goulot. Deux nez sont particulièrement émouvants : celui de La Romanée Liger Belair 1974 et celui tonitruant de l'Yquem 1967. Il faudrait classer ce parfum au patrimoine mondial de l'Unesco. Le nez incertain est celui du 1945.

Lorsque j'avais rassemblé mes trois apports provenant de la cave de mon domicile, très différente de ma cave principale, j'avais remarqué une demi-bouteille dont le niveau a baissé de moitié. S'il est des gens avec lesquels on peut essayer de la boire, c'est bien avec des vignerons. Il s'agit d'un **Corton, Emile Chandessais, négociant à Fontaines, près Mercurey 1929**. Je ne l'ai pas encore ouverte. J'attends le dernier moment pour qu'il n'y ait pas d'évanouissement prématué.

Les amis arrivent, échelonnés dans le temps, et dès que nous sommes en nombre suffisant, j'ouvre le Corton 1929. C'est une demi-bouteille, à moitié pleine. Le bouchon est difficile à extirper, car il s'enfonce à chaque fois que je veux le piquer. Je mets plusieurs minutes avant de trouver un point d'accroche. Le bouchon est noir et le goulot revêtu d'une sale suie. Le verdict olfactif tombe comme un couperet : cet humus, cette puanteur condamnent le vin. Aucun miracle n'est à attendre. Nul de nous ne s'est aventuré à le goûter. Je vous laisse imaginer les souriants quolibets...

L'apéritif dans la belle salle ronde de l'entrée est au **Champagne Salon magnum 1983** qui nous donne l'occasion de trinquer à la santé de Didier Depond retenu loin de nous. Ce 1983 conforte mon amour pour Salon. L'année 1983 m'a donné des sentiments divers depuis que j'en bois.

Agrément, puis doute, et cette belle bouteille donne un véritable plaisir. Il n'y a aucun signe de vieillissement alors que parfois les Salon "adultes" affichent leur âge. Richard Geoffroy signale les similitudes entre ce Salon très rectiligne et le Dom Pérignon du même millésime. J'aime la belle cohérence de ce champagne avec des traces légères de fruits confits. Les rouelles de pieds de porc forment un accord gourmand.

Nous rejoignons notre table située dans la rotonde, au centre de celle-ci. Notre joyeuse bande est délurée, si, si, je donnerai les noms, les plus gentiment dissipés étant Louis-Michel Liger-Belair qui, avec délicatesse se demande si je pourrais être son père ou son grand-père et Richard Geoffroy, plus taquin que son clone en hologramme d'il y a deux jours.

Le menu préparé par **Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** est : Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / Homard servi dans l'esprit d'une bourride / Œuf à la première truffe noire / Foie gras de canard poêlé et petits haricots « resina » / Pigeon cuit en cocotte, betteraves verjutées, mille-feuille de pommes gaufrettes au chou rouge / Risotto à la truffe blanche d'Alba / Lièvre à la « Royale » cuisiné selon la recette du sénateur Couteaux, « fusilli » pour la sauce / Vieux Comté / Mille-feuille à la mangue et au piment d'Espelette / Mignardises et chocolats.

Autant le dire tout de suite, ce fut excellent, d'une justesse permanente. Cette cuisine traditionnelle est sereine. Ajoutons à cela un service parfait et l'équation n'a qu'une solution : c'est la table la plus accueillante et agréable de Paris.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque magnum 1966** est l'expression aboutie du charme. Dégorgé en 2004, ce champagne est parfait, d'une maturité absolue. Et ce qui est intéressant c'est qu'on ne sait jamais quelle facette il est en train d'exposer. C'est un Fregoli. Veut-on de l'ampleur, il en donne. Veut-on de la grâce et de la finesse, elle est là. La fluidité aussi et une invraisemblable longueur. Ce champagne est une leçon de choses et l'accord avec l'araignée, plat emblématique du Laurent, est d'une justesse absolue.

Le homard est servi avec deux vins. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray magnum 1990** est charmant, délicat et romantique, ce qui est un paradoxe, car il sait être puissant. A côté de lui, le **Musigny Blanc GC Domaine Comte de Vogüé 1991** est d'une empreinte plus forte, d'un goût plus prononcé où les fruits confits se retrouvent. On est presque en face d'un couple féminin - masculin, le féminin étant le Corton. Les deux vins sont splendides, d'une précision extrême dans les deux cas.

Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 1987** est une belle surprise, car ce vin n'a aucun signe d'âge et se signale par une élégance extrême. Il est très au dessus de l'idée que je m'en faisais, qui était une belle idée. Avec Eric Rousseau et Jean-Luc Pépin, nous nous disons que jamais nous ne dirions Châteauneuf en buvant ce vin à l'aveugle. Sa précision et sa finesse sont exemplaires. C'est surtout son attaque qui est envoûtante, car le final est assez court. L'accord avec un nouveau plat, celui de l'œuf, est pertinent et le plat est réussi.

Aucun vigneron bordelais ne figurant à notre table, il fallait bien que j'ajoute des bordeaux pour que la fête ne les oublie pas. Le **Château La Gaffelière Naudes 1953** me fait douter à la première gorgée, mais le vin s'assemble peu de temps après. J'adore ce vin qui est un vrai Saint-Emilion dans la plénitude de son charme. Au premier contact, je préférais de loin le **Château Palmer 1964** extrêmement précis. Mais de deux coins de la table, si l'on peut dire d'une table ovale, Bipin Desai et Richard Geoffroy jugent ce vin plutôt sec. Avec Sylvain Pitiot, nous refusons cette analyse. Ce Palmer assez rectiligne me plaît énormément. Il est charnu, droit, de grande séduction par son discours direct. J'ai aimé ces deux bordeaux qui ont plu à mes amis, avec des commentaires divers et des appréciations souvent différentes. L'association osée avec le foie gras était justifiée.

Sur le pigeon nous avons trois vins. Le **Clos de Tart 1996** est pétulant de jeunesse et de générosité. C'est un vin direct, sans détour, qui emplit la bouche et s'y impose. Un vin racé mais de plaisir. Le **Musigny Vieilles Vignes Domaine Comte de Vogüé 1985** est assez incroyable, car il explose de fruit. C'est du fruit rouge de belle mâche et un plaisir premier, même si la complexité existe. La tâche

est plus rude pour Eric Rousseau qui a eu le courage de choisir un millésime moins généreux que les deux autres. Mais le **Chambertin domaine Armand Rousseau 1983** a de la ressource. Il fait plus évolué et plus bourguignon, dans l'acception que j'aime, un peu saline. C'est un grand vin subtil, plus discret et moins puissant que les deux autres et très délicat.

Le bœuf est accompagné de deux vins. La **Romanée Comte Liger-Belair 1974** avait le nez le plus envoûtant à l'ouverture. Il l'a toujours. J'adore ses impressions salines. On est de plain-pied dans le vin déroutant que j'adore, ultra bourguignon. Ses énigmes folles m'envoûtent. A côté de lui, le **Volnay Caillerets Bouchard Père & Fils 1959** est d'un plus grand classicisme. Je parlais tellement - et Bipin Desai m'en fera le gentil reproche en disant que je me "bettanise" - que, dans la brume de ce matin, où j'essaie de reconstituer mes impressions sans avoir pris de notes, j'ai du mal à retrouver mon souvenir de ce vin. Peut-être étais-je envoûté par la Romanée ?

Le risotto accueille deux vins. Le **Clos de Tart 1945** est trop fatigué pour que son message nous intéresse réellement. Son bouchon avait permis une évaporation qui a torréfié le vin, lui ôtant la splendeur du 1945 que j'avais bu au domaine et qualifié d'immense. A côté de lui, le **Richebourg Théophile Gavin 1947** est enjôleur. Il a du charme à en revendre, avec de la générosité. Et même si l'on peut supposer qu'il a été un peu hermitagé, il est agréable et épanoui.

Pour résister à la présence du lièvre à la royale, il fallait un vin aussi puissant que l'**Hermitage Les Bessards Delas Frères 1990** riche, équilibré, épanoui et plus grand que celui que j'avais bu au siège de la maison Deutz. Ce vin est un généreux bonheur.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1959** est "the right man at the right place", car il apporte sa fraîcheur bien nécessaire après les trois blancs et les dix rouges que nous avons bus. J'adore ce champagne clair, lisible, à qui l'année 1959 va comme un gant. C'est un très grand champagne gouleyant, de beaux fruits jaunes.

Nous lançons dans les airs un message d'amitié à Pierre Lurton qui nous a fait cadeau d'un **Château d'Yquem 1967**. Pour paraphraser Marguerite Duras, ce sauternes est sublime, forcément sublime. Plein, riche en fruit, d'une longueur à se pâmer, il atteint maintenant une sérénité complète, avec une richesse maîtrisée remarquable. Le dessert lui va bien, mais il est en Harley-Davidson, c'est-à-dire, comme le chantait Brigitte Bardot, qu'il n'a besoin de personne pour exprimer son impérial talent.

Je ne pouvais pas regarder les autres tables d'où j'étais, mais il est certain que nos rires, nos éclats ainsi que la forêt invraisemblable de deux cents verres sur table ont dû en impressionner plus d'un. L'ambiance était extrêmement décontractée, volontiers taquine, et nous avons passé une excellente soirée d'amitié. Pour donner une idée des taquineries, lorsque j'ai évoqué le fait que j'avais rencontré des bouchons ultraserrés, je croyais soulever une docte question. La seule réponse qui me fut faite est que j'ai perdu toute ma force et que je n'arrive plus à extirper les bouchons !

Avec des vignerons présents, il n'est pas question de faire voter pour les vins, mais comme je rangerai le onzième dîner des amis de Bipin Desai dans les dîners de wine-dinners puisque j'en suis l'organisateur, sous le numéro 152, je classe, pour moi, avec la particularité de mon goût, les vins de ce soir : 1 - **La Romanée Comte Liger-Belair 1974**, 2 - **Champagne Dom Pérignon Œnothèque magnum 1966**, 3 - **Château d'Yquem 1967**, 4 - **Musigny Blanc GC Domaine Comte de Vogüé 1991**.

Tous les vins, sauf le Clos de Tart 1945, ont été d'un intérêt extrême et présentés dans les meilleures conditions possibles. L'accord le plus original est celui de l'œuf avec le Beaucastel blanc et le plus juste est celui de l'araignée avec le Dom Pérignon.

Nous nous sommes tous remerciés de nos générosités réciproques, et particulièrement Bipin Desai qui nous avait invités. Dans mes rêves de la nuit, il y avait un grand bonheur d'avoir côtoyé autant d'amitié.

Amicales salutations de François Audouze