

[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)



L'étiquette de ce **Champagne Rare Piper-Heidsieck 1979** est de toute beauté. Le vin fut bu au 153ème dîner.

Dîner avec mon fils "américain", dégustation des vins d'Egon Müller aux caves Legrand, le 153ème dîner de wine-dinners au restaurant de Michel Rostang.

Mon fils vit à Miami. Il vient une fois par mois régler les problèmes de gestion des affaires familiales. Nous dînons ensemble chez moi qui est son 'chez lui' français. Il faut faire light, aussi au menu, c'est Pata Negra et œuf dur. Les retrouvailles, ça s'arrose. Un petit champagne ? C'est la question perfide, car je sais que la réponse sera oui. Je vais chercher un champagne au frais. C'est un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1983**. La bouteille ne ressemble pas aux Enchanteleurs habituels, car le corps de la bouteille est un vrai cylindre, alors que les bouteilles habituelles sont bombées. Je trouve que celle-ci a plus de classe.

Le bouchon est très serré, et le pschitt lorsqu'il s'extrait est discret. Le champagne est d'un or de blé de juillet. Le nez est engageant. Le goût du champagne est "enchantelant", tant il est charmeur. On est sur des notes un peu fumées, de tabac, de fruit séché, et tout en lui est élégance. A boire, c'est un vrai plaisir. La distinction est extrême, avec des suggestions de palais royaux du 18ème siècle. On se voit réciter des madrigaux charmants en contant fleurette à une baronne parfumée. Nous grignotons de petites choses pour faire durer le plaisir et quand la bouteille est vide, arrive une sensation de manque. Le champagne se boit si facilement qu'il réclame une suite. Nous sommes raisonnables dans notre déraison aussi aucun "bis" ne sera accepté. Reste le souvenir d'un champagne de plaisir, élégant et à maturité, et ce doux sentiment de manque d'un revenez-y.

Nous avons compensé avec les restes du **Porto Collection Massandra 1947** du 150ème dîner, toujours aussi chatoyant et doux, bien riche de complexité, dont la lie se compose de morceaux en fines lamelles, comme les pellicules de vieux films voilés.

Les **caves Legrand Filles & Fils** organisent de belles dégustations. Il n'était pas question que je manque celle des **vins d'Egon Müller**, présentés par Egon Müller lui-même. Il est à noter que son père s'appelle Egon et que son fils aussi, "ça permet de ne pas changer les étiquettes".

Les vins de Moselle en Allemagne couvrent 9.000 hectares d'un vignoble qui date de la période romaine. On ne sait pas très bien quels cépages existaient du temps des romains. Les propriétaires des vignobles étaient l'église et la noblesse jusqu'à la fin du 18ème siècle époque où l'on a commencé à introduire massivement le riesling, seul cépage qui permet de faire des grands vins en Moselle. Du fait des successions, les propriétés sont très morcelées et la moyenne est de deux hectares par propriété. Le climat est pluvieux avec des étés froids, aussi les vendanges se font-elles fin octobre et début novembre. Les raisins sont de maturités très variables. Le Beerenauslese n'existe que depuis 1959. La Sarre abrite un dixième de la Moselle et Egon Müller possède 16 hectares sur les 900 du vignoble de la Sarre. L'appellation Scharzhofberg couvre 28 ha et Egon Müller en possède 8,5 ha. C'est ce que nous allons goûter ce soir.

Egon Müller explique les différents niveaux de vins, avec le vin de table, le Qualitäts wein qui correspond au VDQS et le Prädikat qui correspond aux vins d'appellations. Le classement est ensuite fait en fonction de la maturité des raisins. Le Kabinett peut être un vin sec, demi-doux ou doux mais Egon Müller a arrêté de faire des vins secs. Pour lui, l'équilibre se trouve autour de 30 grammes de sucre.

La famille Müller a acheté le domaine en 1797 à l'église. L'acheteur, de la "nième" génération au dessus de notre hôte avait sept enfants. On imagine qu'il avait acheté une belle parcelle de la Moselle. Aujourd'hui le domaine produit autour de 80.000 bouteilles par an, avec des rendements bas. J'ai cru comprendre qu'une année récente n'avait donné que 30.000 bouteilles.

Le **"Scharzhof" Egon Müller 2009** est le vin de base dans les rieslings de la Moselle. Egon Müller dit que c'est un grand millésime. Le vin est très clair, à peine jaune. Le nez est très fruité, acidulé, et en bouche il est marqué par une légère fraîcheur perlante. Ce vin a tout du bonbon acidulé. Il est agréable à boire même s'il manque d'ampleur. Il irait bien avec des poissons de rivière. Il évoque des fleurs blanches.

Le **Scharzhofberger Kabinett Egon Müller 2010** a été mis en bouteille en juin 2011. Il est nettement plus jaune, même s'il est clair. Le nez est beaucoup plus raffiné et cohérent. On sent le doucereux mais discret. La bouche est marquée par un léger perlant. Il y a un peu de poivre. C'est aussi un bonbon acidulé mais plus construit. Le final combine l'acidulé et le sucré. Il est très agréable à boire.

Le **Scharzhofberger Kabinett Egon Müller 1995** est d'un jaune identique à celui du 2010. Le nez est impressionnant. Il a la puissance et la cohérence. On hume du capiteux, des parfums subtils d'écorce d'orange. En bouche, il est incroyablement parfumé, avec de l'orange, du pomelos. Il est follement complexe et séduisant. On dirait un mariage de mandarine et de kumquat. La longueur est infinie, très aérienne. Le 2010 est plus riche, mais trop jeune et pas encore intégré.

Le **Scharzhofberger Spätlese Egon Müller 2010** est fait de raisins en surmaturité. La couleur est jaune clair, le nez est jeune, pas encore assemblé. On imagine le végétal et le sucre. En bouche il est mentholé, frais, plus sucré, gourmand, encore bonbon acidulé. Le sucre est très apparent. La combinaison de l'acidité et du sucre est très belle.

Le **Scharzhofberger Spätlese Egon Müller 1994** a été choisi car Egon Müller pense que c'est un millésime très proche de 2010. Le jaune est légèrement plus prononcé, le nez est intégré, plein de fraîcheur acidulée. En bouche, il est magnifique de fraîcheur. Il est très intégré. Il a aussi le côté pomelos, frais, de belle longueur. Le sucre est cohérent, le vin est gourmand. Je fais sourire Egon Müller en disant que c'est un vin qui donne soif tellement il se boit bien. On a encore le bonbon acidulé, mais plus noble.

Le **Scharzhofberger Auslese Egon Müller 2010** est un vin fait de grains botrytisés triés. Il est jaune clair. Le nez est discret et l'on sent le gras du vin. Son goût est encore perlant. Il a une belle acidité. Le sucre est là, mais on ne le sent pas.

Le **Scharzhofberger Auslese Egon Müller 1999** est de la meilleure année des années 90. Le vin est jaune clair, le nez est marqué par la fraîcheur. Ce qui frappe en bouche, c'est la fraîcheur. Il fait très jeune. On avale sa salive en buvant ces vins. Il est gourmand, fluide, marqué surtout par la fraîcheur. Il a une belle acidité finale. On aimerait qu'il ait quelques années de plus. Lorsqu'on demande à Egon Müller quand est la meilleure ancienneté pour boire ces vins, il ne répond pas, s'abritant derrière : "c'est le goût de chacun".

Le père ou le grand-père d'Egon Müller avaient hiérarchisé les qualités d'Auslese en créant le Fein Auslese et le Feinste Auslese. Comme cette classification ne peut pas exister, on a contourné la difficulté en créant les capsules d'or. Egon Müller nous indique qu'il existe aussi des Lange Goldskapsel, mais qu'il garde pour lui !

Le **Scharzhofberger Auslese Goldkapsel Egon Müller 2010** titre 7,5°. Il est d'un jaune soutenu. Le nez est très fort, suggérant l'acidité et le sucre non encore intégrés. La bouche est perlante mais on sent l'élégance et la noblesse du fruit, avec un sucre plus élevé. Il y a une fraîcheur acidulée. Le vin est gourmand et frais. La persistance aromatique est folle, avec une acidité très bien dosée.

Le **Scharzhofberger Auslese Goldkapsel Egon Müller 1989** est un cadeau absolu, car seulement 180 bouteilles ont été mises sur le marché. Le reste, non quantifié, est gardé par Egon Müller pour des dégustations comme celle-ci. La couleur est jaune d'or, le nez est très équilibré et c'est la première fois que je sens du miel. En bouche, tout est équilibré, délicat et fin. Il se boit avec gourmandise et une grande envie d'en reprendre. Le vin est gras, épais, tout en étant fluide. C'est un vin immense et complexe, de miel, de blé mûr, avec très peu d'acidité et un final infini.

Egon Müller nous signale suite à une question que ses vins ne font pas de fermentation malolactique et que s'ils la font, le vin est rejeté.

Le **Scharzhofberger Trockenbeerenauslese Egon Müller 2010** titre 5,5°. C'est le vin le plus cher au monde, plus de deux fois plus cher qu'une Romanée Conti. Cela tient à sa rareté. Le vin quand il est versé dans le verre donne à l'œil l'impression qu'il est visqueux, étonnamment gras. Le nez est riche et acidulé. Le vin, même s'il est légèrement perlant du fait de sa jeunesse, se montre gras. Il est très acidulé, de citron et de fruits jaunes. La persistance en bouche est incroyable. C'est un bloc de sucre, mais avec de l'acidité et de la longueur. C'est un vin épais. Comme il est peu probable de susciter des accords culinaires, je dis à Egon Müller que c'est un vin de méditation. Il me répond : "c'est un vin de discussion". Jolie formule.

Ce vin qui n'existe que depuis 1959 a donné lieu au millésimes suivants : 59, 71, 75, 76, 89, 90, 94, 95, 97, 99, 00, 01, 03, 05, 06, 07, 09, 10, 11. L'accélération des fréquences est liée au réchauffement climatique. Egon Müller nous dit qu'il n'aurait pas dû faire 2000, mais il l'a fait pour son fils né cette année-là et il n'a rien commercialisé.

Ces vins sont dans un registre gustatif à part. Les comparer aux sauternes n'aurait pas de sens. Ils sont précis, complexes, gourmands et d'une pureté extrême. On les boit avec un grand bonheur. Le vin le plus brillant pour moi est le Scharzhofberger Auslese Goldkapsel Egon Müller 1989 surtout à cause de l'effet de l'âge. Egon Müller est un personnage calme, posé, souriant et passionnant. Ce fut une impressionnante dégustation.

C'est la première fois en 153 dîners, puisque ce soir se tient le 153ème dîner de wine-dinners, que nous aurons la chance de profiter du talent de Michel Rostang. Maintes fois l'idée m'en était venue et puis c'est enfin le moment.

J'arrive à 16h30 au **restaurant de Michel Rostang** pour ouvrir les vins en compagnie d'Alain, le sympathique et compétent sommelier, attentif à ma méthode. J'avais, avant de venir, de petits doutes pour le Pernand Vergelesses Domaine Joseph Drouhin 1955, mais c'est en fait lui qui a l'odeur la

plus charmante, et sur le Vouvray demi-sec Domaine Albert Moreau 1955 dont la bouteille est peu engageante. Mais le parfum de ce vin est superbe. Aucun problème réel de bouchon ne survient, même si nombreux sont ceux qui se brisent en morceaux. Le parfum de la Romanée Conti est impérialement Romanée Conti et comme s'il s'agissait d'une tradition, le haut de son bouchon, lorsqu'on enlève la capsule, est noir et sent fortement la terre de la cave ancienne de la Romanée Conti. Ce qui est étonnant, c'est que le haut du bouchon de ce 1983 fait au moins trente ans plus vieux, alors que le corps du bouchon est superbe. Le parfum de l'Yquem 1966 est tonitruant. C'est le plus glorieux de tous.

J'ai réservé une surprise à mes amis, et je ne vais pas la dévoiler maintenant, mais son odeur est d'un raffinement unique. Compte-tenu de son âge, va-t-il tenir ? Nous verrons.

Pendant que j'officie je vois en cuisine toute la brigade qui s'affaire et chacun sait que ce soir, ce sera un grand dîner. Quand Caroline Rostang, la fille de Michel, passe au restaurant, elle est au courant de tout ce qui se trame et ses yeux brillent. Elle aurait aimé se joindre à nous et je l'y aurais invitée, mais elle est retenue ailleurs.

Nous sommes installés dans un salon au fond de la salle qui convient parfaitement à un repas de dix convives. Trois femmes et sept hommes dont un seul bizut à notre table. Un couple canadien fidèle et des convives chevronnés ont permis une atmosphère souriante, enjouée voire chahuteuse et taquine.

Michel Rostang a conçu le menu suivant : Les Œufs de Caille pochés en Coque d'Oursin / La langoustine royale rôtie, Beurre de Caviar / Le Sandwich à la Truffe noire / La trilogie des trois Gibiers à Plume, le premier en Parmentier / Le second rôti à l'ail confit / Le dernier en feuilleté chaud / Le Saint-nectaire / La Mangue compotée et craquante, Dacquoise Noisette, Blancs en Neige passionnés / Panettone.

C'est probablement l'un des plus beaux repas que nous ayons connus en 153 dîners.

L'apéritif se prend à table et le **Champagne «Rare» de Piper Heidsieck 1979** à la très jolie bouteille est à l'âge voluptueux où l'on sent aussi bien la jeunesse gaillarde que la maturité sensuelle. Ce champagne est très carré, solide, combinant la fluidité d'un vin blanc avec le compoté et le confit discret des champagnes anciens.

Le **Champagne Dom Pérignon 1966** est totalement indissociable de la magnifique langoustine car l'accord est certainement l'un des plus grands que nous ayons vécus. La couleur du champagne est rose, comme le dos de la large langoustine, créant, comme je les aime, un accord couleur sur couleur. Et la mâche "pullman" de la langoustine crée une vibration avec le vin qui est d'une sensualité infinie. Il y a du tactile dans cet accord, comme le fait remarquer ma voisine. Il y a cinq jours, j'ai bu le Dom Pérignon (Enothèque 1966 qui est complètement différent de celui-ci. Le 1966 de ce soir a été dégorgé au moment de sa commercialisation. L'Enothèque est résolument plus tendu, claquant comme un fouet, alors que ce 1966 est plus langoureux, dans des esquisses d'agrumes confits. Il faut aimer les deux versions, bien sûr, mais mon cœur va pencher ce soir vers le vin que nous buvons, à cause de l'accord exceptionnel avec cette diabolique langoustine, et de l'excitation que provoque le caviar.

Le sandwich à la truffe de Michel Rostang, c'est une institution. Il n'y a pas de façon plus gourmande de s'enivrer de truffe. Et dans cette combinaison, c'est le plat qui est dominant par rapport au **Chevalier Montrachet Domaine Bouchard Père & Fils 1988**. Le vin se présente avec un peu d'oxydation, fermé, mais dès qu'il s'ébroue dans le verre, on trouve un vin élégant, au fruit devenu joyeux et au final de belle mâche. Le sandwich m'a donné envie de l'essayer un jour avec un fort vin rouge et j'ai pensé à un Châteauneuf d'Henri Bonneau. Ce sera un prétexte pour revenir ici.

Les trois oiseaux sont le point culminant de ce repas, avec des chairs extraordinaires et des mâches viriles tant ils sont gibiers. Le premier se mange avec deux vins. Le **Grands Echézeaux Domaine Henry Lamarche 1979** est claret avec de petites notes grisées. Le nez est d'un bourguignon viril. Le vin très puritain, très droit, est sans concession, presque militaire et d'un rêche bourguignon militant.

J'adore ces bourgognes qui dérangent. A côté de lui, le **Pernand Vergelesses Joseph Drouhin 1955** joue plutôt les odalisques. On est dans le charme oriental et un des plus anciens de mes dîners soupçonne un baptême du pinot noir par des ajoutes méditerranéennes. Il ne faut pas l'exclure, mais 1955 est une année de vins riches et capiteux. Toujours est-il que le vin est charmeur, de belle consistance et convient à ravir à la chair du volatile. Combiner le plat aussi bien avec un vin ascète qu'avec un vin paillard, c'est un bonheur de plus.

Lorsque j'avais ouvert les 1961, ils avaient montré tous les deux des odeurs de poussière. L'évolution rapide des parfums m'avait rassuré. Et maintenant, les vins sentent spectaculairement bon. Le **Pommard 1er Cru Rugiens Domaine Pierre Clerget 1961** me fait me pâmer d'aise. Quel grand vin racé, viril, ce qui est étonnant pour un pommard, gaillard et insistant comme le regard d'un psychanalyste. Il pénètre le cœur en force. A côté, le **Gevrey Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques Domaine Clair Daü 1961** est très différent. Il se cherche un peu et à un moment je le préfère au pommard car il est plus accessible. Mais il est moins incisif et je finis par préférer le pommard, trouvant toutefois dans le Gevrey un charme envoûtant. La sérénité des deux vins est extrême, et cela tient à l'année, mais aussi à l'aération lente créée par l'ouverture plus de cinq heures auparavant.

C'est maintenant le temps fort du dîner, la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983** sur un oiseau en feuilleté chaud, avec une farce que Michel Rostang m'avait fait goûter vers 18 heures. Une des convives avait regardé dans les archives que 1983 est une année difficile pour la Romanée Conti. Mais lorsque j'avais senti vers 18 heures le parfum de ce vin que j'ai déjà bu plusieurs fois, je n'avais pas le moindre souci : je savais qu'il serait grand. Pour apprécier ce parfum gigantesque et émouvant, il fallait que le plat ne soit pas servi, car dès que l'assiette est posée, c'est impossible d'en saisir toutes les nuances, les odeurs de gibier envahissant la pièce. Cette Romanée Conti, que l'on ne peut pas classer dans les puissantes, est d'une émotion totale. Je vibre comme jamais et je suis étonné que mes amis parlent et parlent, alors que je me recueille, pour essayer de capter toute la subtilité de ce grand vin. On pourrait se dire que mon émotion est liée au prestige de l'étiquette, mais ce n'est pas le cas, et la démonstration est surtout fournie par le vin qui suivra. Cette Romanée Conti, saline, délicate, racée, élégante avec des évocations de roses séchées, d'ardoise, fait vibrer en moi tous les souvenirs de ce vin que je révère.

Le **Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes Domaine Rossignol Trapet 1990** qui fait suite a bien du mal à trouver sa place. C'est un beau chambertin d'une très grande année, qui brillerait sans doute, mais l'écart de complexité et de raffinement avec le 1983 est trop fort. De plus le Saint-nectaire qui lui est associé n'est pas ce qui le mettrait réellement en valeur. Très jeune, gouleyant, il mériterait un meilleur sort que celui qu'il a trouvé à cette place et avec ce fromage.

Le **Vouvray demi-sec Domaine Albert Moreau 1955** est devenu une triste surprise. Car le vin dont le parfum à l'ouverture m'avait agréablement convaincu a perdu de sa superbe. Il est buvable bien sûr et on devine ce qu'il a envie de nous dire, mais une vilaine fatigue l'empêche de nous plaire. Il aura seulement apporté un témoignage fugace de sa belle Loire.

Le **Château d'Yquem Sauternes 1966** est d'un or magnifique, très acajou clair. Ce millésime est beaucoup plus foncé que le 1967, et cela lui va bien. En bouche, c'est un vin gourmand, très abricot et mangue. L'alcool est sensible et lui donne une puissance rare. J'aime beaucoup ce millésime qu'on a mis un peu à l'ombre de 1967 et qui mérite une place de grand Yquem. C'est le plus beau parfum généreux et sa persistance aromatique n'est que de plaisir.

Il est temps maintenant d'apporter mon cadeau, car c'est bientôt Noël et c'est le dernier dîner de l'année 2011. Alain montre à tous une bouteille sans étiquette, au verre transparent et sans couleur, dont le liquide est d'une couleur châtaigne. Instantanément, le plus fidèle des fidèles dit Sigalas-Rabaud, et précise même l'année, tant il me connaît bien, ce qui surprend les autres convives. Le **Château Sigalas Rabaud Sauternes 1896** est émouvant. Son nez est d'une subtilité rare. Il a mangé un peu de son sucre, donc le parfum est un peu strict, mais élégamment délicat. En bouche c'est un

bonheur insaisissable, avec de légères évocations de thé et d'agrumes séchés. Finir le dernier dîner de l'année sur un vin de 115 ans, c'est l'esprit de mes dîners.

Nous procédons au classement, chacun selon ses critères, l'une de mes voisines choisissant en fonction des accords avec les plats. Dix vins sur douze sont dans les classements alors que les votes portent seulement sur les quatre préférés. C'est pour moi très plaisant. Les deux sans vote sont le Vouvray, ce qui est logique et le chambertin, du fait de sa place dans le repas. Cinq vins ont des votes de premier, ce qui est aussi plaisant : le Pommard Rugiens quatre fois, le Dom Pérignon et le Clos Saint-Jacques deux fois, et la Romanée Conti et le Sigalas Rabaud chacun une fois. Deux vins sont dans les dix feuilles de vote, le pommard et la Romanée Conti. Je suis très étonné d'être le seul à avoir mis la Romanée Conti en numéro un.

Le vote du consensus serait : **1 - Pommard Rugiens Pierre Clerget 1961, 2 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983, 3 - Champagne Dom Pérignon 1966, 4 - Clos Saint Jacques Gevrey Chambertin Clair Daü 1961, 5 - Château d'Yquem 1966.**

Mon vote est : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Pommard Rugiens Pierre Clerget 1961, 3 - Château d'Yquem 1966, 4 - Champagne Dom Pérignon 1966.**

La belle salle à la table ronde est propice aux échanges. On avait ouvert les paravents de la salle pour éviter que nous soyons gênés par le bruit des tables de la grande salle, toutes réservées à un groupe. Mais j'ai bien l'impression que les paravents ont surtout protégé les autres clients, tant nos rires et nos plaisanteries fusaient. Le service a été exemplaire, ainsi que le service du vin. La cuisine a été brillantissime et quand Michel Rostang, qui était venu plusieurs fois nous donner des conseils pour déguster ses plats, est venu nous dire au revoir, nous l'avons applaudi chaudement, tant ce repas fut magistral.

Le plus bel accord est celui de la langoustine avec le Dom Pérignon, grâce à cette mâche unique. Et l'accord de la Romanée Conti avec le feuilleté fait partie des accords dont on se souviendra toute sa vie. Après un 150ème dîner de folie avec des vins rarissimes, ce 153ème dîner entrera dans le top 10 des plus beaux dîners que j'ai eu l'honneur d'organiser.

Amicales salutations de François Audouze