



wine-dinners

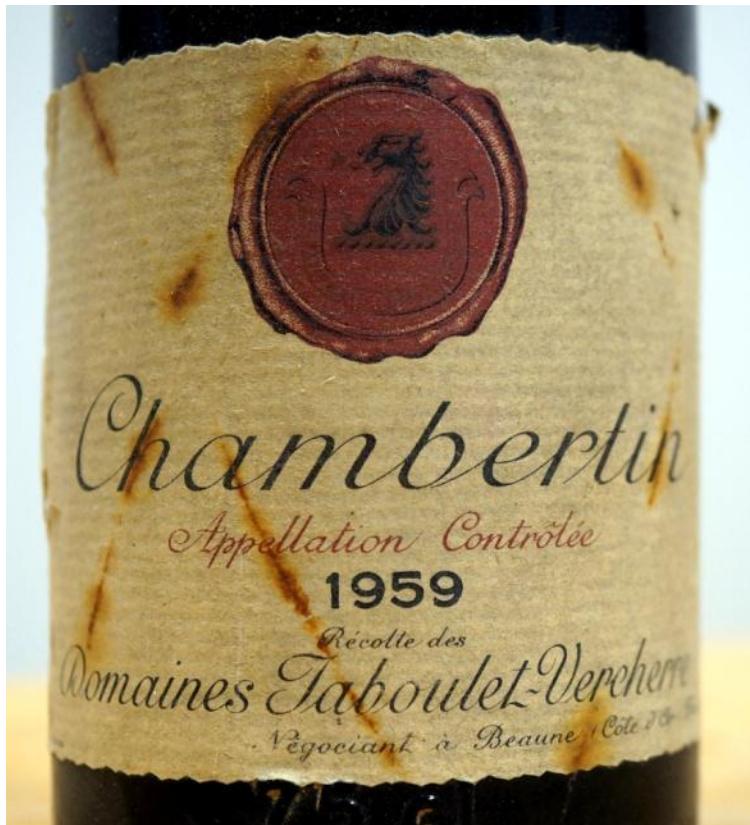
04 décembre 12

Bulletin 513 – 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



Le **Chambertin Jaboulet-Vécherre 1959** est une heureuse et bonne surprise. Il a brillé lors du dîner raconté dans ce bulletin.

Les champagnes Henriot nous emmènent au BAL, 164ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent, générosité de Chateauneuf-du-Pape, dîner de famille impromptu et petit casse-croûte en cave.

La maison de champagne Henriot invite au BAL, une salle dans le 18ème arrondissement qui se compose d'un bar avec terrasse et d'une galerie où expose un photographe. Situé dans une impasse, ce lieu est tonique, moderne, plaisant. On commence par goûter un **Champagne Henriot blanc de blancs** servi de la bouteille, puis le même, servi après avoir été carafé. Et les organisateurs de la réunion guettent nos réactions. Au moment où l'on tente l'expérience, le champagne carafé, dont la bulle est assagie par l'agitation lors du transvasement, développe plus de complexité aromatique, plus de vigueur, et l'avantage est sans conteste en faveur du champagne carafé. Mais lorsque l'expérience se prolonge de cinq minutes, lorsque les champagnes se sont épanouis dans leurs verres, le non carafé a beaucoup plus de vigueur et de tension que le carafé qui s'assoupit un peu. Alors, selon que l'on boit vite ou lentement, on préférera le carafé ou le non carafé. L'expérience est de bel intérêt.

Dans la salle, un personnage, une sorte de magicien, veut nous initier à une expérience qui se présente ainsi. Trois cabines, comme des cabines téléphoniques, sont opaques. L'idée est de s'y introduire dans le noir avec un champagne, d'avoir sur les oreilles des casques de silence, un crayon luminescent qui permettra, lorsqu'on aura goûté un vin, de noter trois mots sur un papier dans l'obscurité totale. Les trois feuilles avec trois mots seront mises dans une urne qui ne sert pas au vote d'un chef de parti politique mais permettra aux équipes d'Henriot de connaître ce que ressent le public de leurs trois vins.

Il s'agit de **Champagne Henriot rosé 1988, Champagne Henriot rosé 1989, Champagne Henriot rosé 1990**.

N'ayant pas le temps de me soumettre à ce protocole qui me semble assez excitant, je goûte les trois rosés, et je remplis les trois cartons de trois mots chacun, sans être passé par les trois isoloirs.

Les trois rosés sont disparates, de personnalités variées. Je préfère le 1989 pour son charme et son élégance, le 1990 pour sa force de conviction et le 1988 pour son caractère atypique.

La présentation est originale, l'organisateur des séances dans le noir est passionnant. Les champagnes sont bons. Voilà une bien heureuse idée pour s'imprégnier de trois rosés divers et convaincants.

Le 164ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**. La taille du groupe a changé à plusieurs reprises, entraînant le changement du salon du premier étage. Entre le salon chinois, plus petit, et le salon lambrissé, mon cœur balance en faveur des boiseries élégantes à la française. Quand j'arrive à 17 heures, nous sommes chinois. A 18 heures, grâce à Jean-Marie Ancher, nous sommes lambrissés. Il est des opérations du Saint-Esprit qu'il vaut mieux ne pas discuter.

Selon la tradition, j'ouvre les vins. Le parfum du Pétrus 1979 est d'une rare séduction. Il est plus riche que je ne l'aurais imaginé. En enlevant la capsule du Gazin 1959 je vois l'inscription sur le haut du bouchon : "rebouché en 1998". Il se trouve que je n'aime pas les bouteilles reconditionnées car cette opération, même bien faite, altère le goût originel, mais surtout parce que cette opération est faite sans que l'on donne l'indication du niveau de la bouteille entrante. J'ai acheté cette bouteille parce qu'elle avait un niveau superbe. Comme de l'extérieur il n'y a aucun indication de rebouchage, je suis mécontent. Et bien sûr quand je sens le vin, j'ai un a priori défavorable. La suite montrera que j'ai tort.

Le nez du chambertin 1959 est magnifiquement bourguignon. Le bouchon de la Romanée Saint-Vivant du domaine de la Romanée Conti 1983 me résiste longtemps, tant il est comprimé dans le goulot. Son parfum est extraordinaire. Patatras, le nez du Richebourg du domaine de la Romanée Conti 1959 est plus que désagréable et l'odeur du bouchon imbibé et sorti en brisures est horrible. Même si je suis souvent le témoin de résurrections, j'ai bien peur que ce vin ne se réveille pas. Aussi, j'ouvre une bouteille que j'ai en réserve, un Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1989. Son nez est généreux et ce qui me fait plaisir, c'est que sa puissance est contenue, ce qui lui permettra de cohabiter avec les bourgognes. Patatras à nouveau, le nez de l'Yquem 1941, d'une très belle bouteille, se présente sous des fragrances que je n'ai jamais rencontrées. Il est camphré, odieusement chimique. Le diagnostic vital est d'une triste clarté : celui-ci ne reviendra jamais à la vie. Une nouvelle fois grâce à Jean-Marie Ancher, je prélève dans la cave du restaurant un Château de Rayne-Vigneau 1914 à la jolie couleur dorée et au nez de sauternes.

Une conjonction de bouteilles abîmées aussi importante ne s'est jamais produite jusqu'alors dans mes dîners. Nous sommes sept à la table, dont un convive qui ne boit pas. J'avais prévu sept bouteilles. J'en avais rajouté une sans le dire, la Romanée Saint-Vivant, car il y a quelques jours, c'était l'anniversaire de l'amateur chinois fidèle de mes dîners qui m'a demandé d'organiser cette soirée pour honorer des amis, et j'ai ajouté deux vins, ce qui porte à dix les vins du programme.

Sur les sept personnes autour de la table il y a la responsable du marketing hôtelier d'un grand groupe de luxe, un anthropologue qui dirige une mission Chine-Europe sur des sujets artistiques et culturels, un tailleur italien, mon ami chinois, un expert en vin londonien et un écrivain britannique. Comme nous en sommes à étrenner des "premières" lors de ce dîner, c'est la première fois qu'un convive demande un menu différent des autres, sans viande ni abats, qu'il va accompagner sous nos rires et nos yeux ébahis de Coca-Cola Zéro. Inutile de dire que cela fait tout drôle. Son humour très britannique a permis qu'il ne soit pas le mouton noir de ce repas.

Le menu composé par **Alain Solivérès** est : gougères et petits toasts au foie gras / tartare de bar de ligne à l'huile d'olive / foie gras de canard poêlé, jus à la Rossini / chausson de lapin de garenne au romarin / mignon de veau du limousin doré, légumes racines au jus / perdreau patte grise rôti au genièvre / saint-nectaire / entremets à la mangue.

Le **Champagne Pommery 1947** n'a plus de bulle. Il y a un peu de poussière dans son parfum, mais en bouche, ce qui frappe immédiatement, c'est sa grâce. Il allie grâce et fraîcheur. Les gougères gomment tout signe de vieillesse de ce champagne plaisant. Quelque deux heures plus tard, lorsqu'avec Desmond nous sentons nos verres de Pommery 1947, celui de Desmond a une pureté

exprimant la grandeur du champagne, alors que le mien, un peu plus rempli, a encore des traces de poussière.

Le **Champagne Salon 1985** marque un contraste très fort. Il apparaît plus jeune en passant après le Pommery. Le parfum est intense, le vin est très vineux et ce champagne est aujourd'hui en pleine possession de ses moyens. Il faudrait boire tous les Salon lorsqu'ils ont 27 ans ! Il a de jolis fruits compotés et la légère acidité du plat de poisson lui donne un coup de fouet de plaisir et une tension extrême. C'est un grand champagne, racé, presque opulent.

Le nez du **Pétrus 1979** est d'une séduction folle. Le foie gras et sa sauce sont divins et propulsent le Pétrus avec bonheur. Il y gagne en velouté. Il est bien sûr truffé, mais de façon parfaitement dosée. Ce qui est intéressant, c'est que ce Pétrus, plus puissant que je ne l'imaginais, est particulièrement lisible. Pour plusieurs convives, c'est leur premier Pétrus et c'est une chance de découvrir Pétrus avec un vin aussi facile à vivre, joyeux, velouté, subtil et charmant.

Le **Château Gazin 1959** a un nez un peu retenu mais noble. Vexé d'avoir acheté un vin rebouché, je cherche à lui trouver des défauts, alors que mes convives le jugent très bon. Et c'est vrai qu'il est bon, servi à merveille par un chausson de lapin particulièrement viril. Ce qui est le plus satisfaisant, c'est que le Gazin tient parfaitement le choc de ce plat envahissant les papilles. Il profite à plein de son année merveilleuse. Cette association est d'un grand bonheur.

Le **Chambertin Jaboulet-Vercherre 1959** est une heureuse et bonne surprise. Il est très bourguignon, tant au nez qu'en bouche. Long, prenant bien toute sa place dans le palais, il est épanoui, charmant, naturel et d'une précision supérieure à ce que j'attendais. C'est un vin très agréable à boire, de belle sérénité.

Servi en même temps, le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1959** n'est pas foncièrement désagréable, et certains n'approuvent pas mes fortes critiques, mais le vin est cuit, brûlé, comme s'il avait eu un trop fort coup de chaud avant qu'il n'atteigne ma cave. C'est une grosse déception car un vin du domaine dans une année aussi belle aurait dû nous donner d'infinis plaisirs.

Mais son cousin plus jeune, la **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983** fait tout pour rattraper la déception du Richebourg. Son nez est à se damner. C'était d'ailleurs la plus grande impression olfactive il y a quelques heures lors des ouvertures. Le vin est racé, brillant, d'une complexité extrême. C'est le contraire du Pétrus qui se faisait lisible. Il se drape dans ses voiles de séduction qui flottent sur la nuque en disant : "suivez-moi jeune homme". C'est une expression des vins du domaine très romantique et d'une année qui me plaît de plus en plus. La rose et le sel sont là, déclinés de la plus heureuse façon.

Sur le perdreau, je fais servir avec un léger décalage le **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Réservee 1989**. Le vin est solide, très Châteauneuf mais avec une subtilité particulière. Il est puissant tout en étant retenu, fruité de belle façon. Il a l'art et la manière. Mais nous avons tellement envie de profiter de la Romanée Saint-Vivant que je demande qu'on nous serve un saint-nectaire, pour que l'on profite du Pégau sans subir la comparaison avec le vin bourguignon exceptionnel de subtilité. Et le 1989 bu seul sur le fromage est d'un grand plaisir avec une intense joie de vivre.

Jamais je n'ai eu à rencontrer une déviation gustative telle que celle de ce **Château d'Yquem 1941**. On dirait qu'on a versé dans la bouteille de sauternes un liquide qui est sert à laver les vitres. Je ne fais pas servir l'Yquem aux convives, car le goûter abîmerait nos palais. Le **Château de Rayne-Vigneau 1914** est servi instantanément sur le dessert. Son or est raffiné, son nez est de jolis agrumes, et en bouche, c'est un beau et plaisant sauternes, peu explosif et relativement peu expansif, mais suffisamment plaisant pour terminer le repas de belle façon.

Le restaurant Taillevent, perfide, nous fait servir un délicieux cognac et des mignardises, qui plombent nos volontés.

Nous sommes six à voter pour quatre vins chacun. Huit vins figurent au moins une fois dans les votes, les deux seuls oubliés étant les vins morts. Trois vins ont reçu au moins un vote de premier, la Romanée Saint-Vivant trois fois, le chambertin deux fois et le Pommery 1947 une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Chambertin Jaboulet-Vercherre 1959, 3 - Pétrus 1979, 4 - Champagne Salon 1985, 5 - Château Gazin 1959.

Mon vote est : 1 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Pétrus 1979, 3 - Chambertin Jaboulet-Vercherre 1959, 4 - Champagne Salon 1985.

La cuisine d'Alain Solivérès a été brillante. Deux plats sont exceptionnels, le foie gras et le chausson de lapin de garenne. Le service est toujours d'une rare efficacité et d'une capacité de réaction remarquable. La salle du premier étage est toujours aussi belle. Les discussions ont été passionnantes, tenues en anglais, sur des sujets allant dans toutes les directions. Nous avons passé une excellente soirée, avec bien sûr pour moi le regret que quelques vins ne soient pas parfaits. Les rajoutes heureuses ont permis que ce repas nous procure une brassée de beaux souvenirs.

Il y a des choses qui ne s'inventent pas. Une vingtaine de vignerons de Chateauneuf-du-Pape présentent leurs vins au **restaurant Macéo** qu'ils ont privatisé. Quoi de plus naturel que de commencer la dégustation par le stand n° 1 ? C'est le domaine du Banneret et Jean-Claude Vidal me dit qu'il lit mes bulletins avec plaisir et qu'il imaginait bien que je viendrais. Il sort de ses bagages un **Chateauneuf-du-Pape domaine du Banneret 1989** et me le donne en disant : "votre séance de l'académie des vins anciens se tiendra ici dans une semaine. J'aimerais que vous y partagiez ce vin". J'avais naguère pu mesurer la générosité des vignerons de Châteauneuf. Elle se vérifie toujours.

Ma fille et mon gendre viennent chercher leurs enfants que nous avons accueillis. Il n'était pas prévu de dîner ensemble. Il n'y a pas grand-chose à manger qui appellera un vin. Un frichti s'organise. Je cherche un **Champagne Krug 1982**. Il est dans un état de maturité qui force l'admiration. Tout semble facile tant il est intégré. La complexité est extrême, avec une cohérence et un équilibre parfaits. Ce sont surtout des fruits discrets que l'on sent, poire, prune, sur un fond très vineux. La longueur est infinie. Quel bonheur !

Un ami m'aide de temps à autre à ranger ma cave. A l'heure du casse-croûte, on regarde du côté des bouteilles malades. Un **Château Margaux 1970** a été mis de côté car son bouchon est tombé dans le liquide. Il a été tenu en position verticale depuis quelques jours. Je m'en méfie comme de la peste, mais, essayons. L'odeur qui se dégage de la bouteille est d'une grande pureté. J'essaie de trouver de mauvais signes, mais au nez il n'y en a pas. Sur des sandwiches de station-service, ce Margaux fait belle figure. Bien sûr, quand on examine à la loupe, on note une petite déviation, mais force est de constater que le vin a subi le choc de cet accident et qu'il se comporte comme un beau Margaux au squelette solide et à l'intensité qui signe le grand vin. Sa longueur est belle ainsi que sa rémanence en bouche. Fort heureusement dans ma cave, l'hospice des blessés de guerre n'a que très peu de lits.

Amicales salutations de François Audouze