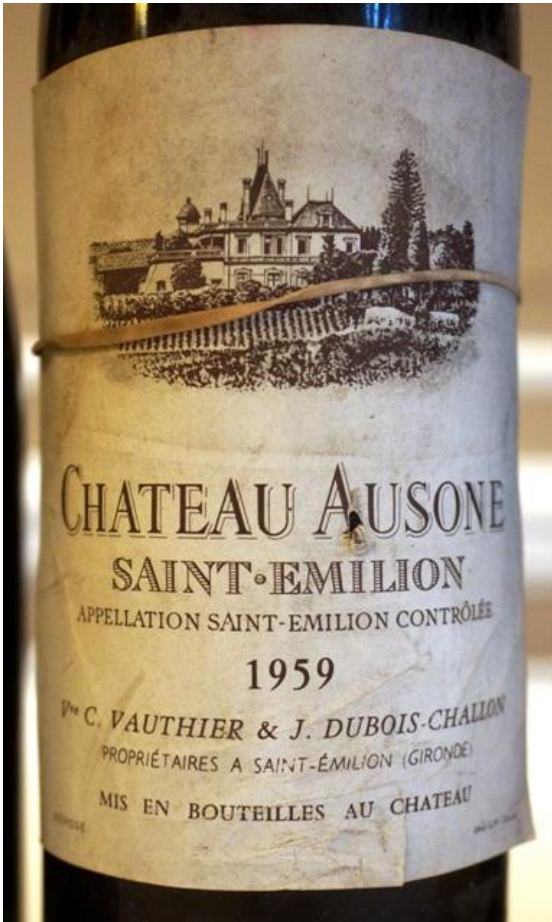


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Château Ausone 1959** fait partie de l'élite du vin de Bordeaux. C'était le vin phare du 180ème dîner de wine-dinners.

Dîner au restaurant David Toutain, dégustation des champagnes Pol Roger au siège de cette maison de champagne, dîner sur place, 180ème dîner de wine-dinners en petit comité au restaurant Laurent.

Nous devons participer à un dîner à quatre mains au **restaurant David Toutain**. Mais le repas est annulé. Une table est libre pour dîner ce soir. Nous sommes quatre à nous présenter au restaurant de **David Toutain** qui jouera à deux mains au lieu de quatre.

Le grand menu dégustation est ainsi conçu : carpaccio de bœuf et fraise des bois / financiers épinards, fourme d'Ambert / huître Yuzu kiwi / oursin, pomme de terre fumée, nectar d'oignon / asperge verte, parmesan, citron / calamar, ail des ours / aile de raie, asperges blanches, Pilpil au safran / anguille, sésame noir / pigeon, betterave / comté 48 mois / chou-fleur, chocolat blanc, coco / fraises, persil hibiscus / malt, lait / financier noisette.

L'impression générale est moins flamboyante que lors de la récente visite à déjeuner mais cela peut aussi être dû à l'état de mon d'humeur. Des plats ont des saveurs que j'adore : calamar, aile de raie, anguille. Les desserts sont excellents. Ce qui est appréciable c'est que l'on sort léger du restaurant.

Le **Champagne Pascal Doquet blanc de blancs Mesnil sur Oger 1996** a un nez est superbe. La bulle est bien active. Le blanc de blancs est assez joli, mais il manque d'ampleur car j'ai en mémoire l'Enchanteur Henriot 1990. Il accompagne élégamment les plats du repas, mais j'ai un sentiment de manque, comme si le champagne n'avait pas fait la synthèse de tous ses atouts. C'est un beau champagne manquant un peu de souffle.

L'équipe du restaurant est motivée. Le chef a un grand talent. La clientèle est jeune et cosmopolite. Tout semble en place pour faire de ce restaurant un point de passage obligé.

Peter, un jeune ami écossais fait avec Sarah sa compagne un véritable marathon en Champagne, car, lorsque je les rejoins au **siège de la maison Pol Roger**, ils ont déjà 550 champagnes à leur actif en une semaine. A ce point l'amateurisme devient un sacerdoce. **Christian de Billy** a 86 printemps et vient toujours dans l'entreprise. Je bavarde avec lui en attendant notre hôte, **Laurent d'Harcourt**, président du directoire de la maison Pol Roger.

Nous commençons par une visite de cave et des chais. Il y a 7,5 kilomètres de galeries où sont stockées environ neuf millions de bouteilles. C'est impressionnant. On imagine aisément la ville d'Epernay comme un gigantesque gruyère. Ce qui m'intéresse au plus haut point, c'est la cave des vins anciens, qui recèle des trésors.

Nous allons ensuite en salle de dégustation pour goûter ce qui est commercialisé en ce moment.

Le **Champagne Pol Roger "Pure" non millésimé** est non dosé et fait à 75% de vins de 2009 et à 25% de vins de réserve des trois années précédentes. Le vin a une belle tension avec des notes de citron. Il est très sec, dur, et peu charmeur. Il faut du courage pour boire ce vin bien fait mais extrême.

Le **Champagne Pol Roger Brut sans année** est aussi à base de 2009 et a été mis en bouteille en 2010. C'est ce vin qui est livré actuellement. Il est très agréable, citronné avec un beau fruit. S'il est un peu dur, je l'aime bien pour sa belle structure et pour son beau final.

Le **Champagne Pol Roger blanc de blancs 2004** est fait sur une base de grands crus. Il a été dégorgé en décembre 2013. Je le trouve très noble. Il est bien fait, prêt à boire, mais vieillira très bien. Il provient de parcelles de la côte des blancs de nombreuses communes.

Le **Champagne Pol Roger Vintage 2004** est un assemblage de 60% de pinot noir et de 40% de chardonnay. Il y a des vins de grands crus et de premiers crus. Il a plus de charme que le précédent, plus de rondeur. Il est sexy, riche, beau, facile à boire, alors que le blanc de blancs est plus racé et plus profond.

Le **Champagne Pol Roger rosé 2006** est difficile à boire après les blancs. Il a un beau final assez doux et expressif. Il est fait d'un assemblage de vins blancs et de vins rouges de Bouzy et d'Ambonnay.

Le **Champagne Pol Roger cuvée Winston Churchill 2000** est de belle couleur déjà légèrement dorée. Il a une belle personnalité, assez fluide. Il est plus charmeur en milieu de bouche qu'au final que je trouve un peu court. Il y a des fruits blancs et jaunes comme je les aime. Nous n'avons pas goûté le champagne très dosé qui complète la gamme disponible à la vente.

Nous emportons nos verres du 2000 avec nous pour profiter du magnifique soleil du soir sur la terrasse de la noble demeure. Une chiffonnade de dorade sur canapé donne un coup de fouet bénéfique au Winston Churchill 2000 qui profite bien d'un soutien de ce type. J'en profite pour ouvrir le vin que j'ai apporté, un Château Chalon Fruitière Vinicole de Voiteur 1964 dont le parfum est magique.

Nous passons à la salle à manger. Le menu créé par le chef **Jean-Jacques Lange** est : noix de Saint-Jacques, galette au parmesan / suprême de pintade aux morilles / brebis et comté / soupe de fruits rouges.

C'est l'un des menus les plus adaptés au champagne que j'aie eu l'occasion de trouver dans une maison de champagne. Bravo le chef et la chef que nous avons félicitée.

Le **Champagne Pol Roger blanc de blancs 1999** a une très jolie maturité. Il se boit bien car il a pris une rondeur de bon aloi. Il forme avec la sauce des coquilles Saint-Jacques un accord superbe.

Le **Champagne Pol Roger cuvée Winston Churchill 1996** que je connais bien est fidèle à l'image que j'en ai. C'est un champagne noble mais qui ne crée pas de saut gustatif majeur.

Le **Champagne Pol Roger Vintage 1973** a un final désagréable et dévié. Une deuxième bouteille de ce champagne est ouverte, mais Laurent d'Harcourt signale qu'elle est bouchonnée. C'est vraiment mineur car quelques minutes après, ce défaut disparaît mais le plaisir n'est pas entier. C'est la superbe sauce de la pintade qui a gommé le vilain défaut de ce 1973.

Le secours vient d'une bouteille déjà ouverte pour le déjeuner, un **Champagne Pol Roger Brut Chardonnay 1988**. L'aération qu'il a eue lui fait du bien car c'est lui le vainqueur des vins de ce repas. Il a une opulence, une plénitude en bouche qui est spectaculaire. C'est un très grand champagne.

Le **Château Chalon Fruitière Vinicole de Voiteur 1964** est d'une sérénité et d'une force de conviction extrêmes. Et comme chaque fois, le pont se crée entre le vin jaune et les champagnes. Il donne de l'ampleur au Winston Churchill, ce qui lui va à ravir, et il forme un duo avec le 1988. C'est un magnifique Château Chalon dont on remarque la jeunesse malgré ses 50 ans.

Le **Champagne Pol Roger rosé 1996** est un compagnon naturel des desserts à fruits rouges. Il trouve sa place, mais Laurent d'Harcourt a la bonne intuition, il fait servir à nouveau du comté pour que nous finissions sur les combinaisons infinies des champagnes blancs avec le vin jaune.

Peter m'a demandé en fin de repas mes préférences. Ce sont : 1 - le 1988, 2 - le Château Chalon 1964, 3 - le Winston Churchill 1996 que je mettrais volontiers ex aequo avec le 1999 qui a fait une belle impression.

Je rêvais depuis toujours de venir visiter la maison Pol Roger. Mon vœu est exaucé et il renforce encore un peu plus mon amour pour ce vin que j'adore.

Sarah et Peter vont demain visiter trois domaines que je connais et que je considère comme mes chouchous. Ils me tentent en me demandant de les accompagner. J'ai résisté !

A la demande d'un ami voyageur, j'organise une nouvelle forme de wine-dinners, un dîner à quatre personnes. Ce sera le 180ème dîner de wine-dinners qui se tient au **restaurant Laurent**. Suivant une habitude bien rodée, je viens à 17h30 ouvrir les bouteilles. Il y en a très peu aussi l'opération est bouclée rapidement. Le parfum de l'Ausone 1959 est profond, celui du Clos de Tart 1985 est joyeux et dynamique. Celui du Doisy 1921 est fait de jolis agrumes confits. Tout semble parfait.

Dans la rotonde d'entrée du restaurant nous prenons l'apéritif avec Diane et Jim, deux texans qui font un voyage d'agrément d'une semaine en France. Quentin, l'organisateur de leurs agapes les accompagne. Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises Blanc de Noirs 1999** est d'une jolie couleur d'un or léger. La bulle est active et le champagne emplît la bouche de sa sérénité. Ce 1999 est accompli maintenant, a pris de la largeur. Il est très orthodoxe mais y ajoute une pointe de charme. Il y a beaucoup de tension dans ce champagne.

Nous passons à table. Le menu préparé par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** est : Cannelloni de seiche aux aromates, blancs grillés, sauce à l'encre / Noix de ris de veau dorée au sautoir, morilles / Pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes primeurs, jus de cuisson / Fourme d'Ambert / Soufflé chaud au sirop d'orgeat.

Le champagne accompagne les délicieuses seiches et prend une ampleur beaucoup plus grande. Un rayon de soleil l'illumine.

Le **Château Ausone Saint-Emilion 1959** se présente sous une robe noire et rouge foncé. Le nez est extrêmement distingué. Le vin est lourd, riche et explose de truffe. Il est d'une grande longueur et bien que pénétrant, il est d'un rare velours. Tout en lui est noblesse et distinction. Mes convives prennent conscience du raffinement de ce vin.

Le **Clos de Tart 1985** est d'une couleur beaucoup plus claire, très jolie. Ce vin est de la Bourgogne joyeuse, des plaisirs agrestes et champêtres. On imagine des danses villageoises et les bons vins de fêtes campagnardes. S'il est facile à boire, cela n'exclut pas le raffinement, car il est aussi distingué. Sur le pigeon d'une tendreté remarquable, c'est une merveille.

Le vin sera toujours une énigme. A l'ouverture, le parfum du **Château Doisy Barsac 1921** était un joli bouquet de pâtes de fruits. Maintenant, il nous offre une méchante odeur de bouchon, alors qu'on ne ressent rien au palais. Cette odeur n'a aucune incidence sur le goût. Le vin a un joli gras, une belle épaisseur, avec des évocations raffinées d'agrumes. Mes convives ont l'air de ne pas être gênés par cette odeur ce que l'on verra dans les votes. Le soufflé est idéal pour calmer les ardeurs du riche Barsac.

Nous votons pour les quatre vins, donc tous les vins. Deux sont nommés premiers, l'Ausone trois fois et le champagne une fois.

Le vote du consensus a deux ex aequo. Il est : **1 - Château Ausone 1959, 2 ex aequo : Clos de Tart 1985 et Château Doisy Barsac 1921, 4 - Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1999.**

Mon vote est : **1 - Château Ausone 1959, 2 - Clos de Tart 1985, 3 - Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1999, 4 - Château Doisy Barsac 1921.**

Cette forme de dîner est plus facile à organiser mais impose évidemment que tous les vins soient bons. J'avais pris quelques réserves pour le cas où. Ce couple de texans dynamiques et entreprenants a bien participé, a été impressionné par la justesse des accords trouvés par l'équipe du Laurent et nous avons passé une excellente soirée.

Ce type de dîners en petit comité est intéressant. C'est une voie nouvelle à encourager.

Amicales salutations de François Audouze