



Ce **Château Lafite-Rothschild 1949** est le vin phare du 183ème dîner de wine-dinners. Il a répondu aux espoirs que je fondais en lui.

183ème dîner de wine-dinners au restaurant Laurent, deux dîners avec mon fils et des vins légendaires, déjeuner au restaurant Prunier, déjeuner au restaurant Itinéraires, souper au restaurant Osteria enoteca San Marco à Venise.

Le lendemain du 182ème dîner de wine-dinners, me voici de retour au **restaurant Laurent** pour ouvrir les vins du **183ème dîner de wine-dinners**. Ce sont les hasards de calendrier liés aux grèves récurrentes d'Air France qui font que ces deux dîners se succèdent, mes convives américains ayant dû recomposer leurs visites en Europe puisque l'incertitude existe sur leurs vols de retour. Ce dîner sera en petit comité puisque nous ne serons que quatre. Il inaugure une autre forme de dîners dont l'idée directrice est de mettre en exergue un vin prestigieux. Le thème principal de ce dîner est de déguster Château Lafite-Rothschild 1949, année particulièrement brillante pour ce château. Le reste du programme se construit autour de cette vedette.

A 17h30, l'ouverture des vins ne pose aucun problème. Aucun vin de rechange ne sera appelé à témoigner. A notre table, le fondateur d'une agence de voyages qui a organisé ce dîner pour un sympathique couple d'américains qui vivent en Floride mais aussi dans plusieurs autres capitales et en Asie du Sud-est. John a commencé à constituer une cave de grands vins il y a cinq ans. Il veut faire connaissance avec des vins plus anciens que ceux qu'il achète.

Malgré les prévisions des sites de météo parisienne, qui annoncent de la pluie, Philippe Bourguignon a fait dresser les tables sur la terrasse. Il fait si beau et si chaud que le repas peut se passer dehors, pour notre plus grande satisfaction.

Le repas conçu par **Alain Pégouret** est : Langoustines rôties aux cèpes / Selle en croûte d'épices tandoori et carré d'agneau de Lozère grillotés, Paimpol tomate au jus / Pigeon de Vendée rôti, courgettes sautées au curry, chorizo / Soufflé chaud au lait d'amande.

A l'apéritif, de délicats amuse-bouche accompagnent un **Champagne Heidsieck Monopole Diamant Bleu 1973**. La bouteille est très jolie, de forme et de couleurs. Le champagne a une belle couleur ambrée presque rose. Il n'a quasiment plus de bulle, mais le picotement en bouche confirme que le pétillant est toujours là. Ce champagne est élégant, avec des évocations de fruits roses mais

aussi de pommes. Il s'accorde très bien avec les langoustines mais c'est surtout avec les cèpes qu'il trouve une belle ampleur et une mâche de bon aloi.

A l'ouverture, le **Château Lafite-Rothschild 1er Grand Cru Classé de Pauillac 1949** m'avait immédiatement rassuré. Il promettait d'être grand. Stocké depuis l'ouverture dans un endroit trop frais, il a du mal à délivrer ce que j'attends de lui. Heureusement il va gentiment se réchauffer et nous goûtons un vin au parfum intense et profond, aux notes charbonnées et truffières. En bouche, le vin est dense et percutant. Il a beaucoup de truffe, de fruits noirs pressés, et sa persistance aromatique est affirmée. Le vin est dans l'esprit historique de Lafite. Il a des similitudes avec le sublime 1900 que j'ai eu la chance de boire de nombreuses fois. C'est un grand Lafite et un grand vin.

La selle d'agneau en croûte est un peu trop épicée, un peu "brûle-gueule" et c'est avec le carré que l'accord se trouve pour notre ravissement.

La **Romanée Domaine Comte Liger-Belair 1988** fait changer de planète. Le pinot noir est joyeux, frais, avec des notes framboisées. Quand on revient vers Lafite, on voit combien la trame de la structure du Lafite est infiniment plus serrée. Mais le charme immédiat est du côté de la Romanée. C'est un vin de charme, d'élégance courtoise et aussi de plaisir. Il laisse une trace en bouche très probante. Si l'on voulait pinailler, on dirait que sa personnalité n'est pas encore assez affirmée et qu'il faudrait attendre une ou deux décennies pour qu'il gagne en persuasion. Mais c'est un vin qui se déguste avec envie. Le pigeon superbe ajoute à sa gourmandise. Il est rare d'avoir des vins aussi différents que le pauillac et le bourguignon.

Le **Château Gilette Crème de Tête Sauternes 1949** est brillantissime, car son sucre est tellement mesuré, présent mais sans excès, que l'on sent des accents secs par delà le botrytis raffiné, apportant une fraîcheur supplémentaire. Ce vin est un régal. C'est même un péché de gourmandise. Il a une trace indélébile, il est joyeux et Lynn a le sourire aux lèvres. L'accord avec le soufflé est agréable sans apporter beaucoup au sauternes qui vit sa vie propre.

John n'a pas voulu que l'on vote, considérant que chaque vin lui a apporté des émotions uniques qui ne se hiérarchisent pas. Ce dîner n'aura donc qu'un vote, le mien : **1 - Château Gilette Crème de Tête 1949, 2 - Château Lafite-Rothschild 1949, 3 - Romanée Comte Liger-Belair 1988, 4 - Champagne Heidsieck Monopole Diamant Bleu 1973.**

Dans le joli cadre d'une belle terrasse le long des Champs-Élysées, avec un service attentif, des plats ingénieusement conçus et exécutés, nous avons partagé une bouteille mythique, Lafite 1949, accompagnée de vins superbes. Ce 183ème dîners en petit comité de quatre ne demande qu'à faire école.

Je remarque en cave une bouteille de Dom Pérignon 1959 qui a fait des taches sur la planche de sa case de stockage. La bouteille a perdu environ 35 - 40% de son volume et cela vient d'un choc qui a eu lieu sur le muselet, déchirant la cape. Il faut la boire. Mon fils est présent en France. La boire avec lui est l'issue la plus sympathique qui soit pour ce vin. Mais mon fils s'est inscrit à une course à pied de 38 kilomètres en fin de séjour. Il faut donc attendre.

Le soir après sa course, un foie gras est ouvert qui appelle un champagne. Mon fils est fatigué et ne se sent pas d'humeur pour le Dom Pérignon 1959. Je lui dis : "je vais chercher un champagne plus ordinaire". Il y a peu de champagnes au frais mais j'en vois un qui me fait envie. Nous rions de bon cœur, car le champagne que je remonte est tout sauf ordinaire : **Champagne Salon 1988.**

La couleur est très belle, commençant à peine à avoir des nuances ambrées. La bulle est active. Ce qui est intéressant, c'est que ce champagne combine jeunesse et maturité. De ce fait, il me donne l'impression d'une plénitude sereine et tranquille. Il est facile à comprendre, traçant sa route en bouche avec ténacité. Il est vineux, puissant, avec une suggestion de fruits compotés. Sa trace est quasi indélébile. Beaucoup plus puissant que le 1982 par exemple, il est aussi beaucoup plus masculin. Il s'accorde à merveille avec le foie gras. C'est un très grand champagne.

Le lendemain de sa course, mon fils a des courbatures qui, fort heureusement, n'affectent pas son palais. On peut donc ouvrir le **Champagne Dom Pérignon 1959**. A l'ouverture, le haut du bouchon vient et le disque du bas reste dans le goulot. Avec patience et un tirebouchon, j'arrive à l'extirper. Lorsque je verse, la couleur est d'un ambre clair, presque saumoné.

Le nez est très pur, et n'indique aucune déviation qui résulterait de l'accident de cave. La bulle a disparu et le pétillant n'est pas trop prononcé, mais il existe. Le goût est précis, très net, très bien dessiné et c'est une agréable surprise. Le vin est vivant, puissant, prononcé, avec des évocations de fruits oranges comme la mangue ou l'abricot. La longueur est extrême. Sur un nouveau foie gras, le vin est un régal. J'ai bu des Dom Pérignon 1959 plus vifs et plus typés, mais celui-ci est un régal dans une version plus douce. C'est un vin de grand plaisir.

Déjeuner au **restaurant Prunier** de l'avenue Victor Hugo à Paris. Le cadre est classé, avec une personnalité attachante. Les huîtres Gillardeau n°5 sont extrêmement typées et intenses. La résolution de ne pas boire de vin au déjeuner tombe à l'eau, si l'on peut dire, et je commande un **Champagne Bollinger Grande Année 2002**. C'est un champagne magnifique, gourmand, facile à lire, qui vibre avec les huîtres. Il a une grande longueur qui donne une trace très forte. Le hareng est très viril, au goût marqué, très pertinent. Le cabillaud cuit à la vapeur avec un pressé de pommes de terre est agréable mais n'intéresse plus tellement le champagne solide comme un roc. Déjeuner au restaurant Prunier est une bonne idée, à renouveler.

Mon fils va repartir aux Etats Unis demain matin. Sa mère a prévu un rôti de veau Orloff. Je n'ai pas eu le temps de préparer un vin aussi faut-il un vin qui sera bon dès l'ouverture. Je choisis une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1996**. Ce vin est d'une franchise, d'une simplicité naturelle, dans la joie et la plénitude du fruit. Il est généreux et on peut dire : "ça c'est du vin". C'est un régal. Et même si ce n'est pas le vin idéal pour le veau, on s'en moque, car le vin a de la joie à revendre. C'est ce qu'il fallait pour donner à mon fils l'envie de revenir vite en France.

Déjeuner de famille organisé par ma sœur au **restaurant Itinéraires**. Nous prenons le menu dégustation du chef **Sylvain Sendra** avec une jolie composition sur l'huître et des légumes verts, un œuf mollet, un beau rouget, une viande rosée et lardée sur des variations de carottes, un intelligent plateau de fromages et une ganache au chocolat. La cuisine est délicate, raffinée, intelligemment exécutée. C'est un peu agaçant quand on vous énonce les fournisseurs de carottes, de courgettes, d'œuf et de toutes choses, mais c'est très tendance et ça démontre la volonté de recherche des meilleurs produits.

Le **Champagne André Beaufort à Ambonnay 2005** me rebute un peu au premier contact car il manque de rythme, mais il se transforme complètement sur la nourriture, devenant très accueillant et agréable à boire.

Le **Crozes Hermitage Cap Nord Laurent Combié 2011** est tout en fruit, en cassis poivré, étonnamment juteux et souriant. "On en a plein la bouche de cette corbeille de fruits noirs". Il est généreux et franc et je l'aime beaucoup dans cette spontanéité du fruit.

Le restaurant Itinéraires, que je ne connaissais pas, mérite l'intérêt.

La grève des pilotes d'Air France a remis en cause le voyage que nous voulions faire, ma femme, deux amis et moi à Venise, cadeau que des amis nous avaient fait lors de mon anniversaire il y a deux ans. La solution trouvée est de prendre un vol à Beauvais, par Ryan Air. Branlebas de combat avant l'aurore pour arriver à Beauvais. Pour éviter la circulation du matin, nous partons très tôt, ce qui nous donne deux heures d'avance sur place, auxquelles il convient d'ajouter les deux heures du retard qui est annoncé. Le low cost, c'est low cost. Mais le service à bord est meilleur que sur Air France, puisque l'on paie.

Un taxi nous conduit de Trévise à Venise et un vaporetto omnibus nous transporte place Saint-Marc. Onze heures pour arriver à Venise, c'est une expédition, une vraie.

Notre **hôtel** est **le Concordia**, qui suscite, on l'imagine, quelques jeux de mots (j'ai un penchant pour le Concordia ou bien, voilà où nous échouons). Notre chambre est magnifique, car elle est la seule qui dispose à l'étage, au dessus d'elle, par un escalier intérieur, d'une terrasse en plein ciel qui donne sur la place Saint-Marc et sur la célèbre horloge construite en 1496. C'est un nid de toute beauté.

Un des amis a réservé pour demain et après demain des tables à dîner au célèbre hôtel insulaire, le Cipriani et je téléphone à cet hôtel pour parler au chef **Davide Bissetto**, qui avait fait pour nous des repas d'anthologie au Casadelmar de Porto-Vecchio.

Lorsque je dis à Davide que nous allons nous retrouver demain il me dit que c'est impossible, car le Cipriani est fermé pour deux jours car réservé au mariage de George Clooney. Il me dit que toute tentative est exclue. Je lui rappelle que nous faisons ce voyage pour le voir, mais rien n'y fait.

Il me demande alors à quel nom la table a été réservée et lorsque je cite le nom de mon ami, je sens Davide soulagé : notre table est la seule qui a été acceptée, alors que George Clooney avait payé pour que toutes les réservations soient remboursées. Serons-nous les seuls à être témoins ? A suivre demain.

A 19 heures nous nous rendons au **Théâtre La Fenice** qui est celui où Giuseppe Verdi a fait la première représentation de La Traviata et c'est cet opéra que nous allons voir, avec une merveilleuse soprano, **Francesca Dotto**, qui porte à elle seule le succès de cette représentation.

Des grands airs, ça donne faim, aussi allons-nous souper au **restaurant Osteria enoteca San Marco**. Le restaurant est sympathique, il y a des vins partout, comme en une boutique de caviste. Je jette mon dévolu sur un vin que j'ai découvert au Grand Tasting en présence du célèbre propriétaire, le **Gaja Sperss Barbaresco Langhe 2008**. Ce vin de 14,5° a un parfum profond, subtil, élégant. En bouche il est envoûtant de charme. Par beaucoup d'aspects il évoque Vega Sicilia Unico car il y a cette même facilité de lecture combinée à une race extrême. Raffiné, il est d'une grande majesté. Après de fines tranches de jambon, j'ai pris des filets de sole au riz noir, que le vin accepte bien. Ce restaurant est simple mais agréable et le vin est splendide.

Après une nuit de récupération, le petit déjeuner sur la terrasse surplombant la place San Marco, c'est un grand privilège et un grand moment. Il fait beau, la vie est belle.

Amicales salutations de François Audouze