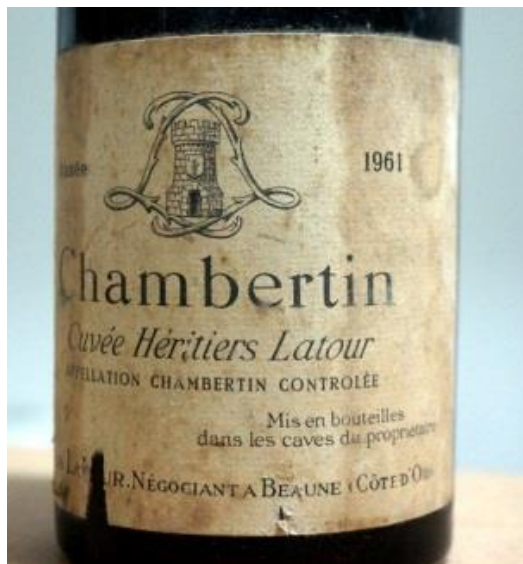


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Le **Chambertin Cuvée Héritiers Latour 1961** a été ouvert au restaurant Garance où il a brillé.

Déjeuner au restaurant Garance, présentation des Dom Pérignon P2 et P3 à Artcurial, dîner au restaurant « Encore ».

Mon ami Tomo était devenu papa et nos folies vineuses s'étaient arrêtées depuis plus de six mois. Cela nous manquait à l'un et à l'autre. Je propose à Tomo que nous déjeunions ensemble. Il acquiesce et choisit le lieu : le **restaurant Garance**. Il annonce son vin le premier : Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 1969.

Je cherche dans ma cave des vins qui pourraient accompagner le sien et je choisis un Corton-Charlemagne Peyret Frères 1949 au beau niveau et dont la couleur est un peu ambrée, puis une bouteille absolument magnifique de couleur et de niveau, un Chambertin Grand Cru Louis Latour 1961. Mon emploi du temps ne me permettra pas d'ouvrir les vins longtemps à l'avance.

A mon arrivée, pendant que j'officie pour ouvrir les vins, Tomo me tend un verre de champagne que je trouve fort bon. Bien que je l'aie bu il y a peu de temps, je ne cherche pas à reconnaître. C'est le **Champagne Dom Pérignon P2 1998**. Il est intense, équilibré, avec une belle acidité, des fruits jaunes et une bonne mâche. Il a vocation à permettre au Corton Charlemagne de se refroidir dans un seau à glace.

Ayant salué le chef **Guillaume Iskandar**, j'ai vu sur son plan de travail des champignons qu'il a prévu d'associer avec des seiches. Je lui ai demandé de nous préparer une assiette de champignons sans rien d'autre pour le vin blanc.

Nous commençons par la traditionnelle brioche avec une crème épaisse et goûteuse qui met en valeur le **Corton-Charlemagne Peyret Frères 1949**. Sa couleur dans le verre est nettement moins ambrée que ce que j'avais vu à travers le verre de la bouteille. Le nez est profond, intense, évoquant des fruits confits. La bouche est gratifiante car le vin est très carré, solide, structuré. Il a des fruits confits, une belle acidité, mais tout se joue dans le final qui expose tous les agrumes que l'on pourrait imaginer : orange, sanguine, pomelos et citron vert, le tout étant suggéré plus qu'imposé.

Les champignons donnent au vin une ampleur extrême. Le vin a relativement peu de complexité malgré ce final excitant mais il est solide et très riche. Il n'évoque pas trop un Corton-Charlemagne mais on peut dire que c'est un grand vin de grande vitalité et sans trace d'âge.

Guillaume le chef qui connaît mes goûts a ajouté aux champignons de fines tranches de saucisse de Morteau et sur ce blanc, c'est un régal incroyable.

Le lièvre sera présenté en deux services. Trois morceaux différents et une sauce diabolique, puis le deuxième service en un effiloché de chair, sur une sauce encore plus forte. C'est un régal complet.

Le **Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Saint-Jacques Armand Rousseau 1969** est claret. Le nez est extrêmement expressif et m'évoque des vins de la Romanée Conti. Et cette impression se retrouve en bouche. Le vin est salin, très bourguignon et je suis sûr qu'à l'aveugle j'aurais dit un vin de la Romanée Conti, par exemple une Romanée Saint-Vivant. Car l'amertume, la rigueur sont très proches de ce que je trouve dans les vins du domaine de la Romanée Conti. Il a une belle longueur, aucun fruit mais de belles variations vineuses sur un message strict.

Ce vin est le jour et la nuit si on le compare au **Chambertin Grand Cru Louis Latour 1961**. Car le chambertin est rond, riche, fruité, glorieux, plein, d'une mâche conquérante. Sa puissance est étonnante. Il est à l'aise sur toutes les composantes des deux plats de lièvre, mais c'est surtout sur les sauces qu'il trouve un écho fantastique. Tomo, comparant les deux vins, dit que l'on voit bien que le 1961 est un grand cru, comparativement au 1969. Le chambertin est indéniablement la vedette de ce repas. Il est fruité, joyeux, riche.

Plus tard, j'ai rapporté chez moi le reste du chambertin, qui a été chahuté dans les transports. Le dernier cinquième bu au dîner est noir, d'une matière lourde et dense et le vin est tout simplement divin. Ma femme, sentant le vin lui donnerait cinquante ans de moins ! Ce vin est immense.

Par hasard, Tomo avait trouvé un catalogue Nicolas de 1972. Des Grands Crus de 1961 se vendaient dans les 50 Francs, le Chambertin Grand Cru Louis Latour 1961 se vendait 150 F et la Romanée Conti 200 F. Le chambertin que nous avons bu était au sommet du tarif de Nicolas !

Ce déjeuner a relancé la machine qui nous fera partager des grands vins. Vite, lançons le suivant.

Dans ma musette, il y a le reste de la bouteille de Corton Charlemagne 1949 du déjeuner que je souhaite partager avec **Richard Geoffroy** car je me rends au **siège d'Artcurial** où Richard présente cinq vins de Dom Pérignon, dont un P2 et un P3. P2 représente le moment de la deuxième plénitude de Dom Pérignon et P3 la troisième plénitude. Ces concepts vont se substituer aux Dom Pérignon Œnothèque qui indiquaient seulement qu'il s'agit de dégorgements tardifs. Alors que P2 et P3 correspondent à des moments précis dans la vie d'un champagne, qui est marquée par au moins trois pics d'excellence, vers dix ans, vingt ans et trente ans, juste pour fixer les idées, ces sommets n'étant pas les mêmes pour tous les millésimes.

Quelques personnes sont invitées pour une opération commerciale, puisqu'il y aura dans un peu plus d'un mois une vente aux enchères conduite par Artcurial au cours de laquelle seront vendus des P2 et des P3 de Dom Pérignon. C'est une façon de communiquer sur le concept et d'essayer de fixer des niveaux tarifaires élevés. Personne ne s'en cache.

Les experts d' Artcurial parlent de leur maison de vente, Richard Geoffroy parle de ses vins.

Le **Champagne Dom Pérignon 2004** a un nez de caramel et de lait. En bouche il évoque le caramel, la noisette, il est lacté et assez gras, ce qui est lié à une température de service assez élevée. Il a de belles épices et une belle acidité dans le final. L'amplitude est certaine. Le vin a un final qui claque bien.

Le **Champagne Dom Pérignon P2 1998** a une bulle lourde, un nez discret. Il est plus tendu que le 2004, plus vineux, plus strict et moins ample. Très fluide, il est très agréable à boire. Il est très champagne, plus fluide et plus tendu que le précédent. Il est à noter que P2 n'est écrit que sur une collerette très haut sur le goulot. Aussi quand on m'a servi, je n'ai vu que Dom Pérignon 1998. Et je le trouvais tellement bon que j'ai posé la question à Richard sur sa date de dégorgement, étonné que le 1998 « normal » soit à ce niveau. Ayant apporté le Corton-Charlemagne Peyret Frères 1949 de ce midi, j'en ai fait profiter mon voisin et c'est inouï comme le vin blanc élargit le champagne et développe sa palette aromatique comme une loupe grossissante. Richard Geoffroy viendra me voir après la présentation et fera la même constatation. La caractéristique du Dom Pérignon P2 1998 est la vivacité.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1996** a un nez très présent, fort, évoquant l'ardoise humide. Fort curieusement l'attaque est très douce, mais ça ne dure pas. Le vin est très minéral, pierre mouillée, fluide, viril, guerrier. Ce vin est énorme, « pushing », d'une grande jeunesse et d'une force de conviction imparable. C'est un très grand vin de tension, tranchant, au final gigantesque. Contrairement à d'autres 1996 qui sont dans des phases ingrates, celui-ci est brillant.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1995** a un nez plus calme. Il l'est aussi en bouche, plus assis, plus archevêque. Il a des fruits confits et des épices, du caramel en traces. Le fruit est ample, le vin est riche et opulent mais il a moins de vibration que le 1996.

Le **Champagne Dom Pérignon P3 1970** a un nez sublime, frais, subtil, séducteur et envoûtant. En bouche ce champagne est au sommet de l'expression de Dom Pérignon. C'est un vin abouti, avec une bulle très présente. Il a la fluidité, un envahissement du palais et un final très long. Il est difficile à caractériser mais il est impressionnant de vitalité. C'est un très grand champagne.

Je classerai **1970, 1996, 1998, 1995 et 2004**.

A la fin de cette dégustation je me dis que bien sûr, on est en pleine opération de promotion des concepts de P2 et P3. Mais force est de constater que ce qu'on boit est absolument excellent. Richard Geoffroy veut mettre en valeur les moments où le champagne est à un pic d'excellence, et qu'on le veuille ou non, cela correspond à une réalité. Pour justifier une telle stratégie, il va falloir garder des stocks élevés longtemps. Mais on voit à la dégustation que c'est justifié.

Je suis persuadé depuis toujours que les vins n'ont pas une vie linéaire mais un parcours gustatif sinusoïdal avec des pics d'excellence et c'est en en discutant qu'une amitié est née entre Richard Geoffroy et moi. Contrairement à lui j'ai plus de sympathie pour le mot Œnothèque que pour les P2 ou P3 qui évoquent les parkings d'aéroports, mais je souhaite plein succès au lancement de ce concept, s'il ne se traduit pas par une folie tarifaire.

Cette dégustation fut hautement démonstrative de la capacité de Dom Pérignon d'être grand et de conserver, grâce à cette stratégie, jeunesse et vivacité.

C'est en mars 2001 que j'ai commencé à écrire sur un forum américain de vins, « **Bordeaux Wine Enthusiasts** ». L'intérêt d'échanger sur des forums croît lorsque l'on rencontre les membres dans la vie réelle. Des voyages aux USA, en Bourgogne et à Bordeaux ont permis de créer des liens d'amitié. Lorsque Tim s'est installé à Paris, très naturellement, il s'est inscrit aux séances de l'Académie des Vins Anciens. A l'occasion de la présence à Paris de Bill et Janet, un couple de texans avec lequel j'avais il y a dix ans, partagé de belles soirées, Tim me suggère un dîner avec ces amis, et annonce deux bouteilles de niveau assez bas, La Tâche 1969 et Haut-Brion 1926. C'est l'occasion de proposer de mon côté quelques bouteilles à risques, de niveaux qui peuvent représenter un danger, et je remplis mes musettes de sept bouteilles, avec l'idée que s'il y en a deux bonnes, mon apport sera satisfaisant.

Au **restaurant Encore**, dont le chef japonais est **Masahide Ikuta**, nous serons cinq, Tim, Bill et Janet, un ami français de Tim et moi. Dès 19 heures Tim et moi ouvrons les vins pour savoir lesquels seront retenus. Pour donner du cœur à l'ouvrage, **Florian Perate**, le sommelier du lieu me suggère un **Champagne Pierre Gerbais l'Originale** fait à 100% de pinot blanc. J'adore ce champagne léger, précis, de belle pureté, qui se boit facilement, d'une acidité joyeuse.

Les trois premières bouteilles de mon apport semblent encourageantes. Comme il y a profusion de vins, je n'ouvre qu'une seule autre de mes bouteilles, parce qu'elle est un symbole amusant. L'assiette où s'entassent les bouchons est noire de déchets de bouchons, dont ceux du Latour 1907 qui m'a posé énormément de problèmes, car le goulot de la bouteille est très resserré en haut, interdisant au bouchon de sortir entier.

Le menu nous est imposé, et nous rajoutons au menu de base les suppléments possibles, foie gras et truffe blanche : velouté d'héliantis au foie gras, écume de café / noix de Saint-Jacques au lard noir gascon, mousseline de carotte à l'orange et safran / lieu jaune de l'île d'Yeu nacrée sur la peau,

poireau, beurre blanc au Tosazu / pigeon, chou Kale, mousseline de panais / Mont-Blanc, crème glacée au pin de Gênes. La truffe blanche très odorante s'est retrouvée dans plusieurs plats.

Le **Meursault d'un négociant de Beaune 1950** à la couleur légèrement ambrée a un parfum superbe et intense. Il a une belle acidité et une grande précision malgré ses origines modestes, et se signale par un final extrêmement long. Nous adorons ce vin que j'ai apporté. C'est une surprise.

A côté de lui, le **Trebbiano d'Abruzzo Luigi Cataldi Madonna 2005** vin italien qui titre 13°, même s'il est agréable à boire, fait beaucoup trop simple à côté de la complexité du meursault qu'il met en valeur. Le 1950 réagit bien sur l'écume de café et sur le lard des coquilles.

Le lieu jaune n'est pas vraiment idéal pour les bordeaux, mais nous nous en accommodons. Le **Château Latour 1907** que j'ai apporté a un nez extraordinaire. Il est impressionnant de personnalité. En bouche, son attaque est assez légère, mais tout se joue dans le final qui est remarquable. Tous les amis sont conquis par ce grand vin, qui aura attendu 107 ans avant d'être bu !

A côté de lui le **Château Haut-Brion 1926**, d'une année que je considère comme la plus belle que j'aie bu pour Haut-Brion, a une couleur incroyable. On dirait 2006 que l'on ne se tromperait pas sur la couleur. Son parfum est moins expressif que celui du Latour. Il a une belle attaque généreuse, fruitée et veloutée, mais son final est faible. En fait il lui faudra du temps car progressivement le final va s'assembler. Le Latour, de son côté, ne va jamais faiblir, se montrant éblouissant, même si ce n'est pas sur l'attaque ou sur le fruit qu'il brille le plus. C'est sa rémanence gustative et sa subtilité qui emportent nos suffrages.

Le **Château Lafite-Rothschild 1988** est un vin bien construit, mais la proximité des 1926 et 1907 montre à quel point il est peu complexe comparé à ces deux anciens, exactement comme le blanc italien à côté du meursault. Lafite rattrapera ses aînés lorsqu'il aura des cheveux blancs !

Juste après les bordeaux et avant la viande, nous buvons le vin que symboliquement j'ai ajouté. C'est un **Corbières, VDQS mis en bouteilles à Longjumeau dans les années 60**, car il y a plus de quarante ans je l'ai acheté dans un lot chez un épicier auvergnat. Il porte encore son prix : 4,00 F. Bien évidemment nous n'en attendons rien, mais nous sommes extrêmement surpris qu'il soit aussi précis, fruité, et agréable à boire. Aucune déviation n'en perturbe le goût. Contrairement à la chanson de Georges Brassens, le temps fait quelque chose à l'affaire, en bonifiant ce petit vin au point de le rendre plaisant. C'est le troisième exemple qui montre que « old is beautiful ».

C'est maintenant le grand moment, car nous allons boire deux vins de la Romanée Conti. Celui de Tim a un niveau très acceptable, alors que le Richebourg que j'ai apporté souffre d'un niveau très bas. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** a un nez assez époustouflant, nettement plus expressif que celui de La Tâche. Mais il a un côté perlant, avec une impression de pétillant, qui interdit de l'aimer. On ne peut pas demander l'impossible aux très bas niveaux. En revanche, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969**, s'il n'a pas le parfum superbe du Richebourg a une tenue en bouche exemplaire, avec le caractère salin des vins du domaine et un velouté remarquable. C'est un très grand vin, de belle structure et charme intense.

Tim sert son **Château Pavie 1975** et semble l'apprécier, mais je le trouve déséquilibré.

Le **Coteaux du Layon Chaume Domaine Cady 1995** est très agréable, enveloppant, simple mais charmeur et bien réactif sur le dessert. J'adore son fruité très spontané. A côté de lui, le **Château Filhot crème de tête 1990** est un grand vin mais trop lourd car le sucre est surabondant. Dans quelques années ce sera une autre affaire lorsqu'il aura tempéré ses ardeurs.

Mes amis ont voté pour Latour 1907 avant La Tâche 1969. J'ai fait le classement inverse. Ensuite, c'est Haut-Brion 1926 et le Meursault 1950 qui complètent le quarté. Avec douze vins pour cinq, nous avons poussé très loin les limites du raisonnable. Florian le sommelier est extrêmement sympathique, la cuisine est excellente. Le lieu est à recommander. L'atmosphère était superbe, ce fut un grand moment.

Amicales salutations de François Audouze