

Déjeuner au restaurant de l'hôtel Saint-James, dîner avec des « forumeurs » américains au restaurant le Saut du Crapaud, présentation des « Vignobles Français de l'Étranger » à l'hôtel Saint-James & Albany.



Au moment où les vins de Sauternes connaissent une mévente qu'on espère passagère, il n'est pas mauvais de se souvenir que des vins comme **Château d'Yquem 2001** font partie de l'élite absolue du vin.

Il est entrepreneur, l'un des seuls avec lesquels j'ai encore des relations amicales de mon ancien monde professionnel. Il s'est inscrit à l'académie des vins anciens dont il est un des fidèles. Il m'invite au **Saint-James**, hôtel et club dont il est membre depuis des lustres. L'hôtel particulier est cosu, avec son entrée où devaient s'approcher des carrosses, biges, berlingots et briskas dont s'échappaient des femmes en crinolines et vertugadins. L'entrée est magistrale et le bar habillé en bibliothèque est très second Empire sans clinquant. Alors que je suis en avance, mon ami est déjà là, lisant son journal en sirotant un chablis. Le maître d'hôtel me propose un champagne et je prends un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005** au verre, qui me montre s'il en était besoin combien Taittinger a réussi ce millésime. Le vin est opulent, conquérant, facile à lire, porteur de joie de vivre.

On nous apporte les menus et nous faisons le même choix : asperges blanches angevines, sauce savora, coulis de persil, chorizo ibérique et câpres / dos de cabillaud cuit au plat, légumes de saison, beurre citron mélisse.

Micaël Morais, sommelier du Saint-James me tend le livre de cave, à la demande de mon ami qui préfère le vin rouge. Dans ce livre il y a des prix lourds, mais il y a aussi de bonnes et intelligentes pioches. Je choisis un Coteaux du Languedoc Syrah Leone domaine Peyre Rose 2004 de Marlène Soria.

Les asperges sont belles et bien cuites, mais ce qui me gêne, c'est que le chorizo écrase tout sur son passage. J'en parlerai plus tard avec le chef. Nous buvons de nouvelles coupes du Comtes de Champagne 2005 qui confirme ses capacités d'adaptation.

Nous sommes gâtés, car on nous apporte un plat ajouté, un saumon de Cherbourg à la parisienne, macédoine de légumes au saumon fumé. Ce plat est splendide, le saumon étant fondant à souhait et joliment accompagné par la macédoine rafraîchissante.

Micaël nous apporte pour ce plat deux verres noirs dans lesquels il est impossible de reconnaître la couleur. Comme mon ami évoque un souvenir de dégustation de sakés, je remarque que l'aspect sucré

de ce que je sens n'exclurait pas le saké, mais il a au nez beaucoup plus d'alcool. Je risque l'hypothèse d'un Maury et en fait c'est un **Porto blanc Niepoort**. Le vin est agréable mais trop sucré et trop fort pour accompagner le saumon. Je suivrais plutôt la piste d'un Condrieu pour ce plat tout en finesse.

Le cabillaud est superbe, râpeux tout en étant délicat et magnifiquement cuit. J'aurais dû ne pas demander la sauce citronnée car le **Coteaux du Languedoc Syrah Leone domaine Peyre Rose 2005** crée un accord superbe avec la chair du cabillaud, mâche sur mâche, râpe sur râpe, à condition que la sauce soit oubliée. Le vin est riche, incisif, percutant et il a un infini mérite c'est qu'il ne surjoue en rien. Il est boisé, il est puissant, mais sans jamais dépasser de limite. Il laisse en bouche une trace pure et profonde. Je l'aime beaucoup. La vigneronne Marlène Soria accomplit des merveilles.

Le dessert au chocolat est excellent et frais. Tout en cette cuisine semble inspiré.

Nous avons la chance que **Virginie Basselot**, l'une des rares MOF (meilleur ouvrier de France) 2015 s'asseye à notre table. Elle est jolie, d'abord aimable et nous discutons cuisine bien sûr. Elle est une valeur sûre du Saint-James, où elle a été couronnée d'une étoile.

Le décor est agréable, les hauts plafonds donnent un confort apprécié. On est bien au Saint-James, surtout lorsqu'on est en bonne compagnie, avec un service exemplaire et une cuisine solide et mature.

En mars 2001, je me suis inscrit sur un forum américain de vins, le « **Bordeaux Wine Enthusiasts** », BWE. Il m'en a fallu du temps pour faire admettre qu'un vin ancien pouvait être bon, tant à cette époque qui paraît aujourd'hui antédiluvienne, tout vin ancien ne pouvait qu'être mort. C'est par les rencontres entre membres que les forums forment des amitiés. Je suis allé à un congrès à New York où les dégustations furent mémorables (bulletin 72). Un voyage en Bourgogne et à Bordeaux avec des membres de ce forum fut un moment magique, couronné par un dîner au château Margaux où furent ouverts des magnums de Margaux 1961 (bulletins 142 à 145). Dix ans après ce voyage extraordinaire, BWE remet le couvert à Bordeaux. Une vingtaine de membres seront du voyage. Les aléas de mon agenda m'interdisent d'être avec eux mais je vais retrouver quatre d'entre eux, dont le président fondateur du forum, pour un dîner avant leur départ à Bordeaux. Nous sommes cinq, deux canadiens, un américain vivant dans le Maine, un américain vivant à Paris et moi.

Le **restaurant le Saut du Crapaud** est un petit bistrot d'angle où je me présente à 18h30, en avance pour ouvrir mon vin. On m'ouvre et le chef avec qui je bavarde est direct, simple et je le ressens très amateur de vin. Les plats proposés sont écrits à la craie sur une grande ardoise. Nous discutons tous les deux des plats qui pourraient accompagner les vins et des modifications de présentation qui amélioreraient les accords. **Marco Paz** retourne à ses fourneaux et j'attends les amis.

Malgré les recommandations de Tim, l'organisateur du dîner, de me limiter à un vin, j'ai apporté un champagne. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1988** a un bouchon qui vient un peu trop facilement et sans pschitt. La couleur est ambrée, d'un or foncé. Le nez est agréable, un peu doux. En bouche le vin a peu de pétillant mais le goût est très pur et agréable. Les évocations sont dorées, de miel et de fruits jaunes. A ma demande on nous sert deux assiettes, l'une d'un pâté et l'autre de saucisson. Ici, on est généreux sur les quantités. Nous grignotons et ces mets sont idéaux pour animer le champagne qui plait de plus en plus à mes amis, lorsqu'ils se sont habitués à ce champagne dont la maturité est supérieure à ce qu'elle devrait être, du fait du rétrécissement excessif du bouchon. Malgré cette évolution j'aime beaucoup ce champagne lourd et de soleil, à la rémanence très forte en bouche.

Le menu que nous prenons est : croustillant de pied de cochon au piment d'Espelette / rognons de veau flambés à la Tequila / faux-filet aux pommes frites et purée.

Le **Puligny-Montrachet Les Enseignères domaine J-F. Coche-Dury 2006** est d'un joli jaune citron. Le nez est extrêmement envahissant tant il explose. En bouche, ce vin est une bombe. C'est un guerrier, un Attila gustatif, fou de concentration. Il est très agréable comme cela, mais je pense qu'il deviendra divin avec quelques années de plus. Les pieds de porc sont parfaits pour ce vin.

Chacun des deux plats qui vont suivre vont être accompagnés de deux rouges. Le **Cos d'Estournel 1995** a un nez légèrement poussiéreux. En bouche le vin foncé montre qu'il a un potentiel important.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

On pressent qu'il deviendra exceptionnel, mais je ressens ce vin comme ayant mis le pied sur la pédale de frein. Il est comme encore enfermé dans une gangue. Une des raisons est sans doute l'ouverture tardive des bouteilles. Preuve en est que plus tard, le vin a pris de l'ampleur, confirmant qu'il est la promesse d'un grand vin à forte trame.

Le vin qui suit, que j'avais ouvert près d'une heure avant les autres, est présenté enveloppé d'une feuille d'aluminium pour le faire découvrir à l'aveugle. C'est **Château Lynch-Bages 1989**. Ce vin est symbolique car le président du forum, Jim, en a tellement vanté les qualités que j'ai eu envie de l'acheter. Et le président est bien le président, car Jim a trouvé ce vin sans la moindre hésitation. La couleur est noire et évoque plus un vin de moins de dix ans qu'un vin de vingt-six ans. En bouche l'impression de jeunesse est aussi sensible. Le vin est extrêmement serré, riche, évoquant la densité de la truffe et la mine de crayon. C'est un beau vin, agréable et percutant, qui sera encore plus brillant avec une bonne vingtaine d'années de plus, car il est follement jeune maintenant, plus jeune que le 1996. Le rognon de veau convient bien à ces deux vins.

Le **Château Pape Clément 1989** avait à l'ouverture un parfum beaucoup plus flatteur et séduisant que celui du Lynch-Bages de la même année. Sur la viande rouge très goûteuse, il conserve cet avantage de charme. Il est moins foncé, moins percutant et joue beaucoup plus sur la douceur, l'élégance et le charme. J'aime beaucoup sa subtilité.

Le **Château Léoville-las-Cases 1961** a un niveau quasiment dans le goulot de la bouteille. Le nez est superbe, annonçant les délices de son année légendaire. En bouche ce vin est tout velours. Il a beaucoup moins de fruit que les trois précédents mais il a gagné en complexité. Il a une râpe qui évoque un peu les vins de Bourgogne. Il convient parfaitement au plat et à la purée de pomme de terre. Des quatre rouges, c'est le vin que je préfère car sa maturité s'accompagne de multiples complexités. 1961 est une année exceptionnelle et l'équilibre du vin est superbe, vin de bonheur.

Tim a apporté une demi-bouteille, cachée sous une feuille d'aluminium. Le vin a une belle couleur de jeune vin gras et opulent. Le nez indique sauternes et plus que probablement Yquem. Je propose une année déjà mûre et lorsque Tim fait la grimace, je propose **Château d'Yquem 2001**. C'est un Yquem riche, opulent où abricots, pêches et épices sont joyeux et ensoleillés. La structure est puissante et l'on voit que ce vin a un potentiel énorme. Mais il est dans une phase où il n'est plus tout-à-fait jeune et pas encore assez vieux. On s'en régale mais il serait pertinent de l'attendre encore.

Mon classement des vins de ce dîner serait : **1 - Château d'Yquem 2001, 2 - Château Léoville-las-Cases 1961, 3 - Château Pape Clément 1989**.

Le restaurant ne paie pas de mine, la cuisine est simple et solide, sur de bons produits. Le service est attentif. Ce lieu sympathique et simple est à recommander. Les amis partent une semaine visiter les châteaux bordelais. Ce repas m'a donné envie de les revoir lors de conventions du forum aux Etats-Unis.

Chaque année, une présentation des « **Vignobles Français de l'Etranger** » se tient à l'hôtel Saint-James & Albany à Paris. Beaucoup de pays sont représentés et les propriétaires sont souvent présents. N'ayant aucune obligation de résultat, je me limite aux rouges et je butine sur quelques stands. Toutefois, c'est avec un mousseux argentin, le **Chandon**, que j'ai commencé mon tour de piste. Ce vin pétillant se révèle fort agréable, évoquant dans son vin de base les chardonnays californiens, avec du beurre et du fumé. Il tromperait beaucoup de gens, même si on s'aperçoit vite qu'il ne peut être champenois.

Au même stand je goûte le **Cheval des Andes 2010** que j'avais bu récemment à l'ambassade d'Argentine. Je le trouve nettement meilleur, et sa belle structure me plaît.

Le **Domaine Drouhin Laurene Pinot Noir, Dundee Hills, USA 2012** est superbe de finesse et de précision. Voilà un vin que l'on doit aimer.

Ayant entendu qu'il y avait une dégustation privée à l'intérieur de de cette présentation, je pousse la curiosité et la porte et je me retrouve à une table de quatre, **Sylvain Ouchik**, organisateur de cet

événement, **Gérard Margeon** le responsable des vins de la galaxie Ducasse, un tonnelier et moi. L'idée de cette table ronde est de déterminer le meilleur rapport qualité prix des vins présentés. Devant m'éclipser avant la fin, je ne saurai pas quels sont les gagnants mais c'est l'occasion pour moi de confronter mon palais acquis aux vins anciens avec des vins récents et qui plus est internationaux, dont l'alcool n'est pas chiche.

Déguster avec ces professionnels est un plaisir certain. La dégustation tient compte du prix de vente hors taxe, annoncé avant de boire. Quand j'entends Gérard Margeon dire d'un vin vendu 7 € qu'il est trop cher, je me sens tel Le Petit Prince, perdu sur une planète inconnue !

Le **Shiraz Pyrenees Trelato et Chapoutier Australie 2008** est vendu 12€. Il titre 14°. Le nez est très végétal, fruité et poivré. Le final est aussi végétal et un peu déstructuré. On sent l'eucalyptus et les fruits confiturés.

Le **Mathilda Tournon Victoria Shiraz Chapoutier Australie 2013** est vendu 7,5€. Nature, simple, il manque de vibration mais je le préfère dans son registre simple au Shiraz Pyrenees qui veut trop en faire.

Le **Quite Mencia Vertuille veronica Ortega Espagne 2013** coûte 7,15€. Le nez est assez neutre sur l'alcool. L'acidité est trop forte, signant un vin déstructuré. Il est assez désagréable et ne vieillira probablement pas bien.

Le **Fonsclar Priorat Combié Fischer Gérin Espagne 2012** vaut 15€. Tout en ce vin sent la douceur. Il y a du velours mais aussi un peu de végétal. Il est gourmand et je le vois gastronomique. L'élevage est bien fait, il est très digeste malgré 14,5°. Les tannins sont un peu secs mais je le trouve agréable.

Le **Carmenere Anderra barons de Rothschild Chili 2013** est vendu 5,5€ le nez est rebutant, le vin est flatteur, travaillé mais l'effet final est désagréable. On peut supposer qu'il y a des copeaux dans ce vin.

Le **Enira Domaine Bessa Valley Bulgarie 2009** vaut 9,80€. Le nez est flatteur, ultra-moderne et le vin titre 14,5° Il est flatteur, trop flatteur, trop international. La finale est asséchante, le toucher est soyeux. Il n'a pas vraiment d'identité.

Le **Vranec Tikves Macédoine 2012** est vendu 7€. Il a un joli nez. Le vin de 14° est très doux avec une belle personnalité mais il est handicapé par trop d'astringence.

Après cette dégustation je me suis demandé pourquoi fait-on boire aux consommateurs des vins dont certains sont volontiers excessifs, simplifiés, et parfois caricaturaux. Comme les producteurs sont français ou associés à des français, les ambitions devraient être plus hautes. Mais j'admets volontiers qu'ils savent mieux que moi ce qu'ils doivent faire.

On m'a soufflé que le vin qui a gagné est un vin de la maison Drouhin USA, représentée sur les stands par Véronique Drouhin. J'ai bu ce vin gagnant très agréable en passant sur les stands, mais c'est la cuvée Laurene, de qualité supérieure, qui a remporté mes suffrages.

Merci aux organisateurs de permettre ainsi de s'imprégner des tendances internationales initiées par des français. Je vais avoir l'occasion de comparer avec ce que font les bordelais puisqu'il me suffira de traverser la Seine par le Pont des Arts décadennassé et d'aller au nouveau palais de Guy Savoy pour apprécier une présentation de Bordeaux récents.

Amicales salutations de François Audouze