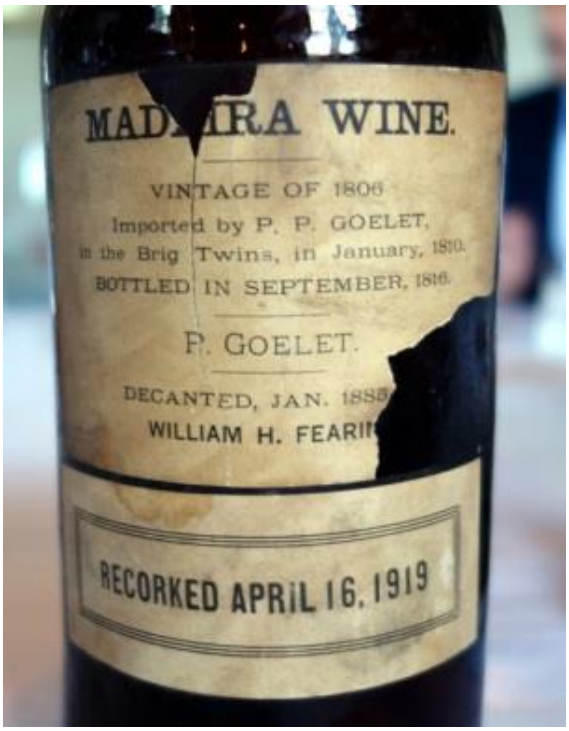
wine-dinners

Présentation de bordeaux la veille de l'ouverture officielle du restaurant Guy Savoy, dîner avec mon fils, dîner au restaurant Pages, inoubliable dîner au nord de Stockholm avec des vins de légende, déjeuner de vins anciens en Suède à Gävle.



La seule évocation de la présence d'un **Madère 1806** à un dîner en Suède m'a fait accepter d'y aller. Ce fut une décision plus que justifiée.

Lors de la soirée « portes ouvertes » du **restaurant Guy Savoy** implanté comme par miracle dans l'hôtel de la Monnaie, **Hubert de Boüard** présent et surtout son épouse m'avaient incité à revenir en ce lieu la veille de l'ouverture officielle du restaurant Guy Savoy, pour une présentation des 2014 de nombreuses propriétés bordelaises. Il s'agit des châteaux dont Hubert de Boüard est le consultant, à l'instar des Michel Rolland, Stéphane Derenoncourt, Denis Dubourdieu et quelques autres. La présentation est faite par les propriétaires eux-mêmes. Dans la magie du lieu, l'immense cuisine va restaurer les visiteurs, le plus souvent des amis d'Hubert de Boüard ou de Guy Savoy.

Je n'ai goûté que quelques vins et cela m'a suffi pour me rendre compte de l'avantage historique dont dispose le bordelais par rapport aux pays neufs qui font des vins parfois maladroitement internationaux. Le **Château Jean Faure Saint-Emilion 2014** est un petit bijou de finesse, comme le **Château de Pressac Saint-Emilion 2014** fringant.

Le **Château Branas Grand-Poujeaux, Moulis 2014** est aussi d'un bel intérêt, mais mon cœur succombera, on l'imagine au **Château l'Angélus 2014** puis au **Château l'Angélus 2010**, deux merveilles qui font comprendre que la promotion de l'Angélus dans le plus haut degré des classifications des Saint-Emilion est justifiée. Ce vin est riche, puissant, charnu et charpenté, tout en ayant une grâce et une distinction remarquables. C'est un très grand vin. Les petits fours et amuse-bouche vont crescendo en qualité et en saveurs. C'est une invitation à rester en ce lieu, mais je préfère rester raisonnable, ce qui n'est pourtant pas une de mes qualités premières. Demain, c'est le jour officiel d'ouverture du restaurant Guy Savoy mais j'apprends que depuis un mois on ne cesse de festoyer ici. Guy Savoy est généreux. Ce lieu va devenir la coqueluche de la capitale.

Mon fils revient en France pour sa visite mensuelle des sociétés familiales. Sa maman veut qu'il se sente bien en famille pour son premier dîner et son papa a envie qu'il boive bien.

.

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

Le **Champagne Charles Heidsieck 1952** a un bouchon qui se casse à mi-hauteur. Le bas est sorti au tirebouchon. La bulle est quasi inexistante. La couleur est belle, celle de pailles d'un chaud été. Le nez est agréable, vineux. En bouche, le vin est d'une grande fraîcheur évoquant les fruits jaunes d'été. Une légère amertume est liée au vieillissement du champagne, mais elle disparaît presque complètement sur un délicieux jambon Pata Negra puis sur de goûteux fromages, camembert et Brie. Le plateau de fromages est une attention de ma femme, ainsi que la baguette, pour que notre fils américain se sente revenu au pays. Il ne manque que le béret ! Malgré une petite fatigue, le champagne est joyeux, racé, d'une belle vinosité.

Le **Champagne Dom Ruinart 1973** a un pschitt un peu faible mais réel. La bulle est fine, discrète mais présente. La couleur, très proche de celle du 1952, est d'un bel or clair. Le nez est intense et vineux. Ce qui frappe, c'est la complexité de ce champagne. Je ressens du cuir mais aussi de la réglisse. Et mille saveurs complexes qui font voyager le palais. Le Champagne Dom Ruinart 1973 est un très grand champagne d'une année qui n'est pas assez mise en valeur alors que c'est une grande.

Pour faire plaisir à mon fils, ma femme a acheté un dessert sphérique meringué coupé en deux hémisphères, dont la surface de l'écorce est saupoudrée de fines poussières rectangulaires de chocolat. Ça, c'est la définition selon la novlangue de l'Education Nationale. Il fut un temps où l'on appelait ce dessert tête de nègre. Le politiquement correct a supprimé ce vocable car il est plus facile de supprimer les noms que d'affronter les faits en adultes. Par une chance qui n'est pas une surprise, nous aimons tous les trois ce dessert sucré qui ponctue ce moment de chaude intimité familiale.

Le lendemain, c'est l'anniversaire de ma fille. Mon fils a réservé une table au **restaurant Pages** où nous devrions nous retrouver à quatre, ma femme, mon fils, ma fille et moi. J'annonce d'emblée que je ne pourrai pas venir, car le lendemain, je partirai très tôt vers la Suède où va se tenir un dîner aux vins mémorables dont le plus vieux est de 1806. Mais le soir venu, l'idée que je me retrouve seul à la maison pendant que femme et enfants festoient m'est insupportable. Nous nous retrouvons donc tous les quatre au restaurant Pages. Je fais vite préparer les vins que j'ai apportés.

Selon la tradition, le menu n'est pas annoncé. Je le reçois par mail le lendemain matin. En amuse-bouche, dauphine de veau de lait du Limousin, crème au curry / pain soufflé et crème au chou Kale / ceviche de turbot / chips de légumes. Le menu : carpaccio de bœuf Ozaki / homard breton façon Piña Colada / cromesquis de foie gras fumé au Bincho, purée d'oignons doux grillés / asperges vertes de Sylvain Erhardt, asperges blanches d'Anjou, sabayon et ventrèche ibérique /turbot de l'île d'Yeu, extraits de coquillages, agrumes de Michel Bachès / poulette de Pascal Cosnet grillée sur le Bincho, petits pois et jaune d'œuf / le trio de bœuf grillé sur le Bincho, l'Ozaki, la normande 30 jours, le bœuf de Galice 60 jours / granité de verveine, granité de coquelicot / crème brûlée glacée à la fleur de sureau, rhubarbe et gariguettes.

Le **Champagne Salon 1983** est une divine surprise. On grimpe de six étages par rapport aux champagnes de la veille. Mon fils serait plus tendre avec les champagnes d'hier et j'aime bien qu'il ait cette ouverture d'esprit et cette tolérance. Mais l'écart est bien là. La bulle est active, la couleur est celle d'un champagne très jeune, le nez est riche, joyeux et luxuriant. En bouche, c'est une explosion de bonheur. Ce champagne est fou. Il a tellement de complexités, plus que le Dom Ruinart qui en avait beaucoup, que je suis surpris. Je n'attendais pas le 1983 à ce niveau sublime. Les richesses sont si grandes qu'on ne cherche pas à les analyser. Il est vineux, évoque de beaux fruits roses romantiques, mais il y a bien plus que cela. C'est un champ d'enchantements absolus. Sur le carpaccio d'Ozaki puis sur le homard il crée des accords merveilleux.

Le **Châteauneuf-du-Pape domaine du Pégau 1985** a un nez riche et profond, de truffe et de cuir. En bouche, c'est un miracle. J'ai l'impression d'être devant le Châteauneuf-du-Pape parfait. Il est rêche, râpeux à la bourguignonne et d'une complexité que je n'attendais pas à ce niveau. Il a trente ans et aucun jeune Châteauneuf-du-Pape ne pourrait offrir une palette de cette ampleur. Les grands Châteauneuf-du-Pape vieillissent aussi bien que les bordeaux et les bourgognes, et celui-ci est éblouissant. Quand arrive le plat des trois bœufs, celui de Galice crée le plus bel accord avec ce vin vif, puissant et confortable.

.

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

La cuisine de **Ryuji Teshima** dit Teshi me plait énormément. Tout est élégant, dosé, intelligent. C'est sur les viandes que j'ai pris mon plus grand plaisir. Il se faisait tard, j'ai quitté la table avant les desserts, car demain l'avion vers la Suède partira très tôt.

Robert (prononcez Roberte) est un amateur de vins suédois qui s'était inscrit à l'un de mes dîners. Il venait voir comment je procède car il organise lui aussi des dîners de vins anciens. Il vend du vin à des restaurants, possède un bar à vins à une petite heure au nord de Stockholm et il organise six ou sept dîners de vins anciens par an.

Robert m'invite à l'un de ses dîners et lorsque je vois qu'il y aura un Madère de 1806, l'hésitation n'est pas de mise. Robert a de moi une opinion qui est très probablement excessive car il organisé que l'on fasse un reportage sur ma venue en Suède. Il m'annonce qu'un chauffeur m'attendra à l'aéroport et que le trajet vers le lieu du dîner durera environ deux heures. Il ajoute : « prévoyez de quoi lire pour que le voyage ne soit pas trop ennuyeux ». A la sortie de l'aéroport mon œil est attiré par une grande jeune femme blonde, à la coiffure punk, tendance iroquois. Elle est intégralement vêtue de cuir noir, avec des chaussures noires dont les talons dépassent les vingt centimètres. Elle est fière de ses Louboutin. Elle tient en main une bouteille de La Tâche. Instantanément, je sais que c'est elle et elle sait que je suis celui qu'elle attend. Nous nous disons bonjour, filmés par un caméraman, sans qu'elle ne vérifie que je suis le voyageur attendu. La voiture des journalistes nous précède, Ida, puisqu'elle s'appelle Ida, me conduit à ma destination. Inutile de dire que je n'ai pas eu besoin de lire, car nous avons discuté. Elle est la petite amie de Robert, elle est tatoueuse professionnelle et aime le vin. Pour me montrer qu'elle aussi est tatouée, elle dézippe une de ses manches et je peux voir une bouteille de Krug Grande Cuvée. Que le lecteur se rassure, la démonstration s'arrêta là.

L'hôtel se situe à proximité de la ville qui loge la société Sandvik, un conglomérat suédois œuvrant notamment dans la métallurgie. L'hôtel regroupe de nombreuses maisons d'ouvriers, en bois et en dur réaménagées. Robert m'accueille, souriant et m'explique que s'il n'est pas venu me chercher lui-même, c'est qu'il n'a pas le permis. Après une courte mais bénéfique sieste, je me rends avec Robert, suivi par les journalistes, vers une maison dont le décor strict et anodin cache en fait ce qu'on pourrait considérer comme un petit château. Il y a dans chaque pièce d'immenses poêles en faïence de toute beauté. Ce qui m'a fasciné c'est que le plafond d'une des pièces, en bois de sapin, est peint avec les blasons d'une famille noble dont le bandeau écrit en français porte cette mention : « **Les enfants d'illustre maison, doivent suivre les traces de leurs ayeuls** » (sic). Inutile de dire que nombre de ministres de l'éducation, de droite comme de gauche, s'étrangleraient en lisant cela. Les salles sont belles et dans la grande salle à manger, Robert a assemblé un nombre déraisonnable de bouteilles. Il me cède gentiment la responsabilité d'ouvrir les bouteilles, filmé par les reporters.

Certains bouchons ont trahi des problèmes de cave ou des accidents de température, d'autres se sont montrés imbibés ou impeccables. Les défauts de bouchon se sont retrouvés dans les défauts du vin, mais globalement je ne vois aucun vin qui mériterait d'être écarté. Il y a même de divines surprises comme ce Clos Haut-Peyraguey 1918 au parfum exceptionnel et la star du dîner, un Madère de 1806. Tout se présente bien, mais comme un autre professionnel du vin allemand un peu fou grâce auquel j'ai bu un vin sublime de 1727, Robert a une générosité qui frise l'excès.

Nous sommes douze, dont onze suédois, tous mâles. Il y a de nombreux métiers représentés, et les âges sont très variés. Une caractéristique de tous, c'est d'être amoureux des vins anciens, comme Robert. Notre hôte fait un speech de bienvenue en suédois et me passe la parole pour quelques mots de présentation. Dans une salle dont les murs sont remplis de portraits de famille couvrant le 18ème et le 19ème siècle, nous buvons un **Champagne Paul Bara de Bouzy Grand Cru 2000** qui évoque immédiatement le miel. Il est agréable à boire mais manque un peu de coffre et de complexité. Il est trop monolithique, surtout après les champagnes exceptionnels que j'ai bus avec mes enfants.

Nous passons à table et je suis assis à côté d'un écrivain du vin, spécialiste des vins de Madère. Le **Champagne Bollinger Grande Année 1995** est trop ambré pour son âge. Il est légèrement déséquilibré, défaut qui apparaît d'autant plus qu'il y a à ses côtés un **Champagne Veuve Clicquot**

.

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

la Grande Dame 1995, clair, superbe, brillant et joyeux. Le contraste amplifie encore plus ses qualités.

Vient maintenant l'objet de mon voyage, le **Madère P.P. Goelet 1806**. Mon voisin nous explique que ce madère a été mis en bouteille en 1810 pour être expédié aux Etats-Unis. Il a été rebouché à plusieurs reprises, les deux dernières étant de 1919 et du début des années 90. C'est un Colheita, c'est-à-dire que 100% est de 1806. Il a eu étonnamment peu de vieillissement en fût. Le nez de ce vin est tellement miraculeux que je m'enferme dans ma bulle, oubliant le monde extérieur, pour me repaître de ce parfum. Il est magique. Nommez n'importe quel fruit – s'il n'est pas rouge ou rose – et vous l'aurez immanquablement dans ce vin. C'est inouï, irréel, et je ne reconnais pas madère tant il est « hors de ce monde ». Je jouis de cet instant unique où il m'est donné de sentir un vin au parfum infini. Il est sec, vibrant, l'alcool est discret. C'est le panier de fruits oranges et bruns qui domine. Je suis presque tenté de ne pas boire tant le parfum est envoûtant. La bouche est moins géniale et le vin est assez éloigné du madère. Il est très sec, subtil, inclassable, de belle longueur, avec un léger poivre et de belles épices. J'ai gardé jusqu'en fin de repas le verre du 1806 et plus le temps passait, plus le parfum redevenait madère avec du gras qui n'existait pas au moment du service. Ce vin justifie à lui seul mon voyage. Un velouté de champignons avec un petit œuf de caille s'est révélé idéal pour le vin.

Passer après le 1806 est une tâche difficile pour le **Château Carbonnieux blanc 1961**. Le bouchon était très imbibé et ce qui me gêne c'est une trace glycérinée insistante. On peut imaginer ce qu'il serait, mais le plaisir n'est pas au rendez-vous. On se contente de l'imagination de ce qu'il aurait pu être.

La série suivante est de deux vins. Le **Château Haut-Brion 1937** n'a pas un nez d'une totale précision mais il est riche. En bouche pour une raison que je ne saurais expliquer je me dis que ce vin est vraiment Haut-Brion, avec des évocations de cigare, de mine de crayon, mais il n'y a pas que cela. Il est riche, mais pas totalement précis.

A côté de lui, le **Château Lascombes 1934**, moins puissant et moins riche est beaucoup plus plaisant car il est très pur et très vivant. C'est un vin très agréable. Les deux vins se boivent sur une caille délicieuse mais bien chiche, dont nous avons le suprême, le foie et le cœur, les abats avantageant le Haut-Brion.

Sur l'agneau, trois vins de 1961 sont servis. J'ai demandé à la fin que chacun donne son tiercé et la diversité des votes est invraisemblable. Le **Château Palmer 1961** est objectivement incomplet. On sent son potentiel, mais manifestement dévié. Un bon tiers des participants va le noter premier ce qui montre la diversité des goûts.

Le **Château L'Evangile à Pomerol 1961** est superbe, naturel, facile et je l'adore même si c'est le plus gracile des trois. Sa fluidité me pousse à le nommer premier et je serai le seul à avoir ce vote. Robert m'avouera le lendemain que, voyant que nous serions les deux seuls à voter pour l'Evangile, il a préféré changer son vote pour qu'il n'y ait pas le vote des supposés experts et les votes des autres. C'est délicat.

Le **Château Cheval Blanc 1961** est fermé au début de la dégustation, mais il progresse à une vitesse telle que nous serons nombreux à changer notre vote quelques minutes plus tard, et effectivement c'est le plus grand des trois, riche, très truffé, un très grand vin qui n'était pas réveillé lorsque nous avons voté. L'agneau est délicieux mais aussi un peu chiche.

La générosité des plats s'améliore et cela tombe très bien car il y a maintenant un bœuf Wagyu délicieux mais relativement peu gras. Le **Sine Qua Non Atlantis Syrah 2005** est une divine surprise. J'attendais un vin américain très international qui a la richesse des vins parkériens puisqu'il a 100 points et titre 15,3°, et voilà que je découvre un vin élégant, discret, charmeur, un vrai grand vin. De plus, il s'insère parfaitement à la suite de vins canoniques. On ne peut qu'applaudir une telle réussite.

.

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

Très curieusement, le nez du **Clos Haut-Peyraguey 1918** est beaucoup moins conquérant qu'à l'ouverture, ce qui est rare. Il est délicieusement doré et son goût est parfait. Il y a des figues, des mangues, du caramel et des épices généreusement distribuées. C'est un grand sauternes d'une grande année.

Robert a ajouté au programme un **Château Roumieu Sauternes 1941** un peu déstructuré, ce qui renforce la performance du 1918. Le 1941 s'améliore mais on sent plus l'alcool que les fruits.

Le **Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1866** est superbe de douceur, mais sait avoir de la force. Il évoque des figues, du café, du chocolat et du poivre. Il est un très joli témoignage des Tokaji de cette époque, déroutant mais dans un sens positif, charmant de douceur.

Alors que Robert m'avait dit de nombreuses fois de ne rien apporter, je n'ai pu résister au plaisir d'apporter une **Malvoisie des Canaries 1828**. L'année n'est pas indiquée mais comme j'ai un lot de vins des Canaries de 1828 avec strictement les mêmes bouteilles, je l'ai daté ainsi, ce qui est corroboré par le goût. Ce vin est une bombe. Le nez est intense, la bouche est du plomb fondu et chacun est surpris par le fait que sa persistance est infinie. Il ne veut pas s'éteindre en bouche. Il est fort en réglisse et poivre, d'un noble muscat, d'une concentration extrême. Ce vin fait partie de ceux que je révère. Ayant la lie qui tapisse mon verre, je peux goûter un nectar concentré comme un marc, un seigneur, avec du goudron, de la réglisse et du zan.

Robert, par un mauvais geste, avait cassé la bouteille de **Livadia White Muscat Massandra Collection 1905**. Il a pu sauver de quoi nous donner des fonds de verre. Le vin est subtil, doux, étrange, avec un goût de bonbon anglais particulièrement excitant. Il y a aussi du miel et de la réglisse. J'adore ce vin aux accents inconnus. C'est une vraie découverte.

Nous finissons avec un **Porto Grahams Vintage 1970** au goût tellement attendu que le souvenir s'en est estompé aussi vite que nous l'avons bu. Il est bon, mais n'apporte rien à ce dîner.

Robert fait voter pour le meilleur. Je suis étonné que le Cheval Blanc 1961 recueille autant de votes, ce qui se comprend car il fut excellent sur sa seconde vie, mais le 1806 est tellement en dehors des sentiers battus qu'il aurait dû recueillir tous les suffrages. Mais l'expérience de mes dîners me montre que la variété des goûts des amateurs est incommensurable.

Mon vote serait : **1 –Madère 1806** pour son parfum inoubliable, **2 - Malvoisie 1828** pour son goût inextinguible, **3 – White Muscat 1905** pour son originalité, **4 – Tokaji 1866** pour son incroyable typicité, l'archétype du grand Tokaji, 5 – **Sine Qua Non 2005** pour la surprise qu'il m'a procurée et **6 – Cheval Blanc 1961** car il est grand mais j'en ai bu de meilleurs de ce millésime.

Le chef qui a réalisé le menu a fait beaucoup d'efforts pour provoquer de beaux accords. Les portions furent petites au début et copieuses à la suite. Robert a organisé ce dîner avec pertinence et efficacité. L'atmosphère était celle de vrais amateurs de vins anciens. Ce fut un magnifique dîner avec des vins mémorables qui prouvent que le bon vin est éternel. A deux heures du matin, je n'ai pas eu besoin de compter des moutons.

Lorsque j'avais mis au point mon voyage en Suède, j'avais prévu un retour en avion assez tard dans l'après-midi du lendemain du dîner, pour avoir le temps de récupérer. La veille de mon départ, Robert me dit : « vous aurez le temps de déjeuner avant votre avion, voulez-vous rejoindre un groupe d'amis ? ». Sans réfléchir, je dis oui. Me voilà parti pour une nouvelle folie. C'est Ida qui va conduire Robert et moi, d'abord au bureau de Robert situé dans la ville de Gävle, où il rapporte les bouteilles vides d'hier et prend les vins du déjeuner, puis au **restaurant Söders Källa** normalement fermé le dimanche mais qui sera ouvert pour nous. Qui vois-je en entrant dans le restaurant ! L'équipe de tournage qui n'avait pas été autorisée à filmer le dîner d'hier pour préserver l'anonymat de quelques convives, mais aura la permission de filmer ce déjeuner.

Robert me demande de choisir les vins avec lui. J'ouvre à nouveau les vins pour ce repas à cinq, Ida, Robert, deux amis de Robert et moi. Vessna, l'amie de Robert, possède des restaurants, un bar pour sportifs et une boîte de nuit et va s'associer avec lui pour créer un bar à vins. Elle est stupéfaite de

.

voir le soin que je prends pour ouvrir les vins et le plaisir que je trouve dans l'exercice de leur accouchement.

Le menu de onze services dont huit plats est écrit en suédois. Je n'en ai pas la traduction.

Le **Champagne Georges Vesselle à Bouzy Collection Millésimes Grand Cru Brut 1998** est de très belle fraîcheur et je le trouve très agréable à boire. J'aime bien ce champagne direct, facile à boire, sans grande complexité mais franc.

Le **Meursault Première Cuvée Maison Louis Latour 1953** a une couleur très ambrée. Il est objectivement très évolué mais il montre de plus en plus de qualités gastronomiques. Si l'on accepte qu'il ne représente pas la pureté d'un meursault, on comprend que c'est un « autre » objet de plaisir. Sur les langoustines et les coquilles Saint-Jacques, il se comporte à ravir.

Le **Château Laroze Saint-Emilion 1959** a une belle pureté. C'est un vin immédiatement charmant et joliment flexible pour accompagner les plats. C'est un bonheur de boire de tels bordeaux.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine Charles Viénot 1959** montre des signes d'âge, mais sa puissance naturelle et ses complexités en font un vin très vibrant et entraînant. C'est des trois rouges celui que je préférerai.

Le **Beaulieu Vineyard Georges de Latour Cabernet Sauvignon 1983** aurait tout pour plaire, mais il ne l'a montré que peu de fois. Le plus souvent il est en retrait, comme bridé alors qu'il pourrait briller.

L'**Extravagant de Doisy-Daëne Sauternes 2003** a une couleur d'un or glorieux. A l'attaque, le sucre gâche tout, car on ne sent que lui. Ce sucre dominant, c'est trop. Il a toutes les composantes pour être parfait car il est fait par un grand vigneron, mais il en fait trop, l'extravagance nuisant à l'élégance. Il se pourrait que dans cinquante ans, ce vin devienne sublime. Si j'avais l'éternité devant moi, j'essaierais volontiers d'en conserver.

La cuisine du chef, qui n'a travaillé que pour nous un jour de fermeture, mérite des encouragements, car elle a une volonté de mettre en valeur des produits locaux, ce qui est appréciable. Les ingrédients sont bons mais il y a un manque de maturité car des ajoutes de saveurs ne servent en rien le message et sont inutiles. Saluons la volonté d'excellence.

Robert a été d'une générosité exemplaire. Le dîner fut mémorable car certains vins font partie des légendes du vin. L'authenticité du goût de Tokaji 1866, l'originalité du Massandra 1905 et surtout le parfum inouï du Madère 1806 vont rejoindre mon Panthéon mémoriel. Ce fut un week-end inoubliable.

Amicales salutations de François Audouze

.

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