

Deux dîners avec mon fils, 188ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent, dîner pour mon anniversaire avec des vins en hommage à Anne-Claude Leflaive et Joseph Henriot au restaurant Laurent.



Ce jéroboam de **Champagne Henriot Rose Noire, hommage à Van Gogh** fut mon hommage à la mémoire de Joseph Henriot lors du dîner de mon anniversaire.

Rien ne peut me procurer autant de plaisir que de partager des vins avec mon fils. Chaque moment compte puisqu'il vit très loin, aux Amériques. Malgré la fatigue du voyage en Suède, je descends en cave pour chercher une bouteille. Je prends en main, au hasard, une bouteille sans étiquette. La petite étiquette d'année indique 1978 et la capsule indique clairement Henri Richard Propriétaire-Viticulteur, Gevrey-Chambertin. Je n'ai pas honte de dire que je ne connais pas.

Le niveau est beau et la couleur est belle. Comme un sourcier qui sent la présence de l'eau, je pressens que ce vin sera beau. Je l'ouvre et le parfum est envahissant et annonce une merveille. Le bouchon est d'une qualité superbe, qui rivaliserait avec celle des bouchons des plus grands domaines.

Ma femme m'ayant entendu proclamer que ce soir ce serait diète n'a rien prévu de spécial. Tant pis, on s'arrange et le vin au fort parfum, dense, dont la profondeur se suggère, donne en bouche un message comme je les adore. Le vin est râpeux, viril, sans concession. Pour mon goût, c'est la Bourgogne « bourguignonnante », paysanne, rugueuse, qui ne cherche pas à flatter mais séduit par son authenticité. C'est un vrai bonheur et secrètement, je me dis que mon flair n'est pas si mauvais. Là où j'en ai moins, de flair, c'est pour trouver le vin. Ce n'est plus un exercice auquel j'aime me livrer. De petites étincelles m'indiquent Echézeaux.

Après le dîner, avec mon fils, nous allons chercher en cave si des indices existent sur d'éventuelles sœurs de la bouteille que nous venons de boire. Et nous en trouvons. Il s'agit d'un **Mazoyères-Chambertin Henri Richard 1978**. Comment ces bouteilles ont-elles atterri dans ma cave, je ne sais pas. Toujours est-il que ce vin que j'appellerai paysan, évoquant le travail rude des vigneron, par sa râpe et sa rugosité, nous a donné un grand plaisir.

Le lendemain, mon fils me retrouve à l'endroit où se situe ma cave extérieure. Il prend des dizaines de photos pour alimenter ses rêves lorsqu'il sera de retour à Miami. Je lui lance : « ce soir, il faudrait être raisonnable ». Il me répond : « l'est-on vraiment ? ». Je vais une fois de plus au hasard et je choisis un vin qui doit être dans une forme totale d'accomplissement.

A la maison, c'est un poulet rôti au citron qui nous attend, le citron cuit ayant la bonne idée de ne pas être marquant. Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 1990** a un niveau qui colle

quasiment au bouchon. Disons trois à quatre millimètres d'air. Le bouchon est superbe, d'une qualité et d'une élasticité parfaites. Le nez est un bonheur. Il annonce un vin soyeux et doux, il évoque sa puissance et sa complexité.

En bouche, mon fils considère que c'est le vin parfait et c'est vrai qu'il a atteint une maturité et une sérénité qui rendent tout facile, immédiatement élégant. On retient surtout le velours, la grâce, l'élégance, et cette fluidité de message qui n'appartient qu'aux vins bien faits. Il a 25 ans, et c'est à ce stade qu'il faut le boire. J'ai bu plusieurs 1990 de ce vin, mais jamais je n'ai eu cette impression de félicité. Bien sûr, le côté doux et velours de ce Beaucastel n'a rien de bourguignon, car c'est un authentique Châteauneuf-du-Pape mais par instants, je retrouve la complexité des grands bourgognes.

Le poulet est magique, la sauce est un péché qui devient mortel avec le vin. Je ne reverrai mon fils que dans six semaines. Nous avons eu des moments merveilleux pendant son séjour.

Le 188^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Taillevent**. Nous serons six, en groupe restreint, et notre table est installée au rez-de-chaussée. En ce jour on l'on a panthéonisé quatre résistants en respectant la parité, notre table s'est mise au diapason puisqu'il y aura autant d'hommes que de femmes, pour un dîner républicain, oserais-je dire citoyen.

J'ouvre les bouteilles à partir de 17 heures. Les bouchons sont de belle qualité même s'ils se brisent, ce qui est normal pour des vins de plus d'un demi-siècle. Les parfums des vins à l'ouverture sont prometteurs. Celui du Coutet 1924 est un bonheur.

Les convives arrivent et je donne les dernières consignes avant l'envol du repas pour en profiter au mieux.

Le menu composé par **Alain Solivérès** est : langoustines croustillantes en aigre-doux / foie gras de canard des Landes, gelée au verjus / homard bleu en cocotte lutée / selle d'agneau de l'Aveyron, côtes et feuilles de blettes / pigeon de Racan aux girolles / alliance amandes et cerises.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1992** est classique, confortable, sans folie. On pourrait lui reprocher un certain manque d'extravagance, mais son millésime le conduit à avoir ce classicisme. Il accompagne dignement les gougères et le jambon Pata Negra.

Le **Champagne Dom Pérignon 1966** est un de mes chouchous. C'est, à mon sens, la plus belle année pour les Dom Pérignon des années postérieures à 1950. Dans le palais, le goût joue au ricochet. Ça commence par des fleurs roses et blanches, puis des fruits roses et rouges et ça finit par des fruits confits. Le vin au pétillant présent supporté par une bulle fine et discrète est fou de complexité. Il est charmeur. C'est un régal.

Le **Pavillon Blanc de Château Margaux 1992** est servi avant le plat, ce que je ne souhaite normalement pas, car le vin doit se boire avec son plat et pas avec en bouche la mémoire du plat précédent. Il est discret, sérieux, d'un jaune clair magnifique. Dès que le plat est servi, c'est le jour et la nuit. Le parfum est profond, collant au fumet du plat et le vin s'anime. Il forme avec le homard un accord exceptionnel. Le homard étant lui-même délicieux et fortement goûteux, on nage dans l'extase gastronomique.

Les deux bordeaux rouges sont servis ensemble. Le **Château Margaux 1945** a un nez sublime. Tout en ce parfum est élégant, féminin, racé. Le nez du **Château Latour 1947** est plus profond, plus lourd et plus riche. Et c'est confirmé en bouche. La Margaux a un charme, une séduction et une longueur qui sont extrêmes et il y a aussi une charpente de grand vin.

Le Latour est plus guerrier, riche, profond, porté vers la truffe, et sa longueur est infinie. Nous sommes face à deux expressions très différentes du grand vin de Bordeaux, chacun au sommet de son art. Les deux sont de grande race, formant une juxtaposition féminin – masculin exactement comme au Panthéon nouvelle manière et à notre table. J'adore voir les airs surpris des nouveaux convives, qui n'imaginaient jamais que des vins « aussi vieux » puissent dégager tant de complexités

et de grandeur. Bien malin celui qui pourrait dire lequel est le meilleur, tant ils sont à leur optimum dans des expressions opposées.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962** est un petit bijou de douceur. Rond, équilibré, serein, il est adorable. Je l'attendais pour donner la réplique aux bordeaux, mais après tant de grandeur et de complexité, il a un peu de mal à se situer au même niveau. J'avais un bel espoir de confrontation, car j'aime ce 1962 qui n'a pas l'ombre d'un défaut, mais les Margaux et Latour sont trop exceptionnels. Pourtant, le pigeon superbe a donné un grand coup de fouet à ce bel Hermitage.

Le **Château Coutet Barsac 1924** est d'une couleur ambrée très sombre. Dans le verre, le liquide devient de l'or. Le nez est complexe, avec les évocations de tous les fruits exotiques que l'on pourrait imaginer. Le vin est glorieux, au sucre intact, au gras certain, et, ce qui est agréable avec les grands liquoreux, c'est qu'on ne leur trouve pas un seul défaut.

Les yeux brillent à notre table, car les vins ont fait un sans-faute complet. Il est temps de voter, à six convives pour quatre vins préférés sur les sept du programme. Six vins sur sept ont des votes, le Bollinger passé en premier ayant joué son rôle d'ouvreur.

Trois vins ont été déclarés premier, le Margaux trois fois, le Latour deux fois et le Dom Pérignon une fois. Influencé par les places de premier, j'ai déclaré le Margaux 1945 vainqueur mais en fait en faisant le calcul, c'est le Coutet qui obtient la première place car il est le seul à figurer dans les six feuilles de votes, dont cinq fois en seconde place.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Coutet Barsac 1924, 2 - Château Margaux 1945, 3 - Château Latour 1947, 4 - Champagne Dom Pérignon 1966, 5 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962.**

Mon vote est : **1 - Château Latour 1947, 2 - Château Coutet Barsac 1924, 3 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962, 4 - Château Margaux 1945.**

Un repas à six est agréable car tout le monde converse avec tous. Deux plats émergent, le homard et le pigeon. Le service est toujours aussi prévenant. Pour nous faire plaisir, Jean-Marie Ancher nous a fait servir un **Armagnac Comte de Boissésou 1947** très joyeux et fort de ses 44°. Une fois de plus la démonstration a été faite de la vivacité et de la grandeur des vins anciens.

Il suffit d'un prétexte pour que j'organise un grand dîner à l'occasion de mon anniversaire. Le prétexte est ténu, mais pourquoi pas : mon âge rime avec mon nom. De plus, il s'exprime selon un équilibre parfait : 2 puissance 3 multiplié par 3 puissance 2 comme me l'a fait remarquer un ami passionné de chiffres, convive de ce dîner. Nous sommes vingt-cinq à une grande table au premier étage du **restaurant Laurent**. L'apéritif se prend sur la magnifique terrasse d'où l'on voit aussi bien la Tour Eiffel que le Grand Palais et le théâtre Marigny.

Le thème que j'ai retenu est de rendre hommage à deux vigneronniers qui viennent de nous quitter et avec lesquels j'avais noué des relations faites de respect mutuel et de complicité, Anne-Claude Leflaive et Joseph Henriot.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est d'un jaune presque citronné tant il paraît jeune. Le nez est intense, joyeux, généreux. En bouche il évoque le miel et le soleil. Il a une belle présence. Ce vin ample et joyeux est une des réussites de 1996 en Champagne. Il est très gourmand.

Le menu préparé par **Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** est : Pâtes sèches de blé dur farcies de gambas, crème légère au parmesan / Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / Noix de ris de veau dorée au sautoir, morilles au jus / Pigeon à peine fumé et rôti, cœur de sucrine et pommes soufflées "Laurent" / Stilton / Merveilleux au lait d'orgeat / "palmiers", mignardises et chocolats.

Le **Chevalier Montrachet "La Cabotte" Bouchard Père & Fils magnum 2002** a un nez glorieux. En bouche le vin est conquérant et complexe. L'image qui m'apparaît est celle d'un galet de

torrent que l'on suce, indice d'une belle minéralité. Il a la puissance des vins de Jean-François Coche-Dury avec une patte qui est différente de celle de ce vigneron. Le vin est épanoui, de longueur infinie. C'est un très grand vin au sommet de son art.

Le **Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1993** est d'une couleur qui n'est quasiment pas ambrée même si elle est plus foncée que celle du 2002. Son nez est plus discret et des amis disent qu'on aurait dû mettre ce vin avant le Bouchard. Mais il suffisait d'attendre, car le vin prend progressivement stature, ampleur et complexité. Un peu fumé, sur des notes d'automne, alors que la Cabotte évoque les chaleurs d'été, ce vin de connaisseur me séduit par sa très grande complexité. Il est superbe sur le turbot.

Le **Beune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils magnum 1966** est éblouissant. Il provient directement de la cave de Bouchard car je l'ai acheté pour la circonstance, choisissant une année qui est celle de mon mariage, mais aussi parce que c'est une grande année. Sa provenance récente de cette cave idéale puisqu'elle est constamment à 11° avec une humidité totale se sent encore plus du fait du format magnum. Le nez est riche, jeune et raffiné. En bouche il est totalement bourguignon, avec une râpe et un message complexe qui me ravissent. Il paraît tellement vif que si l'on disait 1986, personne n'y trouverait à redire. Ayant eu la chance, grâce à la générosité de Joseph Henriot et de ses équipes, de goûter ce vin dans des millésimes canoniques dont tout particulièrement l'exceptionnel 1865, je pense que ce vin a encore un potentiel d'évolution et d'accomplissement qui est important.

Le **Chambertin Clos de Bèze Bouchard Père & Fils 1985** est d'une grande année. Le vin est de belle charpente, jeune, vineux. Le pigeon exceptionnel et fumé met en valeur la subtilité et la complexité de ce vin riche et noble qui, malgré tout, aura du mal à nous faire oublier le 1966, même si ce 1985 est un grand cru.

Le **Château d'Yquem 1991** est d'une année qui a été considérée comme petite, mais je pense que c'est un vin quasi idéal pour accompagner un stilton magnifique de maturité et d'un joli gras. Le vin est joyeux, discret, très plaisant. On sent bien qu'il n'a pas les complexités des grands Yquem, mais il en a tous les attributs, surtout pour l'accord recherché.

Je n'ai absolument aucun souvenir des raisons qui m'ont conduit à acheter il y a plus de vingt ans peut-être un vin d'un aussi grand format. C'est sans doute le dessin de la tête de Van Gogh sur le couvercle en bois qui m'a poussé à cet achat. Le **Champagne Henriot Rose Noire "Hommage à Van Gogh" jéroboam 1982 #** a été commercialisé en 1989 et la maison Henriot m'a dit que le vin qui compose ce champagne est essentiellement du 1982. Au dos de l'étiquette, c'est le tableau « les blés jaunes » de 1889 qui est représenté. C'est d'ailleurs la couleur du champagne, maintenant qu'il a près de 33 ans. C'est un champagne magnifique, presque fumé, d'une très grande personnalité et d'une grande originalité. Il m'évoque un peu les Version Originale de Selosse lorsqu'ils sont d'un dégorgement ancien. L'évocation de Van Gogh se retrouve dans le goût de blés d'été.

Le Service du restaurant Laurent est parfait. Nous avons été choyés tout au long de la soirée. La cuisine est de très haut niveau et le pigeon est superbe. Le dessert est frais et gourmand, idéalement marié au champagne qui n'est pas gêné par le sucre.

Mon vote des vins de ce soir serait : **1 - Beune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils magnum 1966, 2 - Chevalier Montrachet "La Cabotte" Bouchard Père & Fils magnum 2002, 3 - Champagne Henriot Rose Noire "Hommage à Van Gogh" jéroboam 1982 #, 4 - Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1993.**

Dans une ambiance familiale et amicale, ce dîner en forme d'hommage à des vignerons fut un grand moment de bonheur.

Amicales salutations de François Audouze