



wine-dinners

[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)



Ce **Kebir-Rosé Frédéric Lung 1945** d'une caisse bois d'origine que j'ai ouverte il y a quatre ans fait partie des vins que je chéris particulièrement. Il a brillé lors d'un dîner raconté ici.

Bulletin n° 361

Casual Friday au restaurant de Gérard Besson, dîner d'amis au restaurant Laurent et premier repas de Noël à mon domicile.

Ce sera le dernier « Casual Friday » de cette année 2009. Le Casual Friday est né il y a deux ans à la suite de l'achat d'une cave murée. J'avais acquis des bouteilles de présentations hasardeuses, aux contenus incertains, dans lesquelles de bonnes pioches pouvaient apparaître aussi bien que des échecs. L'idée de faire profiter de ces hasards quelques amis fidèles à l'occasion de repas informels s'est imposée. Elle a évolué vers un concept d'un fonctionnement simple qui est en fait une micro-réunion de l'académie des vins anciens. Apporte du vin qui veut, et j'essaie de coordonner les vins avec le menu d'un chef ami. Nous sommes sept, tous des habitués de mes dîners ou de l'académie des vins anciens. Nous ne sommes que deux à apporter des vins, l'un des plus fidèles de mes dîners et moi. C'est cet ami qui nous invite tous. Le déjeuner se passe au [restaurant de Gérard Besson](#).

L'apéritif débute sur un **Champagne Bollinger R.D. 1996** dégorgé en septembre 2006. C'est vraiment un champagne agréable, confortable et racé. On se sent bien avec ses saveurs attendues et orthodoxes, finement traitées. Sur les amuse-bouche où la truffe abonde, l'entrée en matières est appétissante. Avec le **Champagne Dom Pérignon 1969**, on entre dans un autre monde. C'est une porte qui s'ouvre sur les bains turcs lascifs où de callipyges odalisques exsudent les parfums les plus lourds. Car on a quitté le monde des champagnes pour celui de la luxure, de l'encens, des fragrances perverses. D'un or de miel, ce champagne écrit des pages de parfums et de saveurs dont la douceur est la clef.

Après ces deux champagnes connus vont se succéder des vins inconnus pour la quasi-totalité : sept inconnus sur neuf vins. Ai-je aujourd'hui le palais particulièrement accueillant ou s'agit-il de bonnes pioches miraculeuses, je ne sais, mais ce fut spectaculaire.

Le **Sancerre Comte Lafond Ladoucette 1979** m'a fait découvrir que le baron de Ladoucette est un héritier de Comtes Lafond qui sont bien réels et non pas une de ces fréquentes tricheries à l'homonymie de domaines célèbres. Son Sancerre est une petite merveille. L'or est clair, le nez est aguichant et précis et ce qui me frappe au-delà de la jeunesse certaine, c'est la précision citronnée de ce vin au beau final. Jamais

je n'aurais attendu une telle générosité d'un Sancerre de trente ans. Avec l'huître chaude, toute en douceur, l'accord se trouve naturellement.

Le **Château Respide Graves Supérieures 1960** accompagne divinement le damier de foie gras et magrets de canard. J'adore ces vins simples, au message d'une lisibilité évidente mais qui jouent pleinement leur rôle : apporter une douce fraîcheur. Ce vin joliment citronné à qui l'on ne donnerait jamais 49 ans mais au plus quinze est d'un grand plaisir.

J'avouerai à ma grande honte que l'oreille de veau panée est un plat dont l'esthétisme m'échappe. Gratouiller dans l'oreille d'un veau n'est pas l'un de mes phantasmes. Je lui ai pourtant associé deux beaux vins. Le **Château La Haye Saint-Estèphe 1929**, est pour moi une première et même une grande première. Car ce vin à la couleur presque noire tant il est riche et dense est une divine surprise. Comment un cru bourgeois peut-il avoir cette richesse de trame ? Le vin est dense, profond, d'une belle plénitude. Et même s'il n'a pas une longueur infinie, il dégage un plaisir très inattendu. Son compagnon sur le plat, le **Clos de Gamot Cahors 1929** va être l'objet de controverses. Le sommelier avait détecté avant moi le nez de bouchon, bien réel au moment où on le sert. Mais ce nez désagréable ne dévie en rien le goût assez exceptionnel du Cahors à la richesse structurelle beaucoup plus affirmée que le bordeaux. Ce vin clair par rapport à son congénère est d'une race certaine. Alors, abîmé ou non abîmé ? Quand on sait que ce Cahors sera voté premier par deux d'entre nous, on peut comprendre que la bouche n'a pas réellement été affectée par le nez repoussant.

L'oiseau au long bec est traité par Gérard Besson avec un grand art. Il est associé à **Château Beychevelle 1982** qui est au sommet de son art. Je le trouve parfait. Suis-je lyrique, suis-je devenu cool, ultra-cool, je trouve que tous ces vins sont absolument remarquables. L'équilibre du Beychevelle qui semble à pleine maturité, qu'il ne quittera pas de sitôt, est confondant. Le volatile et le Beychevelle volent de conserve.

Ça y est, ça me reprend ! Je m'amourache de ce gentil **Nuits-Saint-Georges Pierre Olivier 1966** qui est une belle expression d'une Bourgogne calme et précise. Il faut dire que ce vin est l'introduction sur le très orthodoxe lièvre à la royale du chef. Il laisse maintenant la place à deux vins inconnus que j'ai apportés, fruits de cette cave murée. Le Vin inconnu 19^{ème} siècle placé en premier est d'une fiole très classique, neutre, qui ne donne aucune indication de région. J'avais pu penser à un Constantia d'Afrique du Sud car il y en avait dans l'inventaire de ce que j'ai acheté. Mais le goût indique que ce n'est sûrement pas le cas. Ce vin est doux. Il n'est pas fortifié car il n'y a aucune lourdeur alcoolique. D'une subtilité raffinée, il est d'une élégance légère. Il n'y a aucune épice et aucun poivre, ce qui exclut beaucoup de vins des îles méditerranéennes. Alors, n'ayant aucune envie d'attribuer des étiquettes à des vins quand les indices sont trop faibles, ce vin restera « **Vin doux inconnu 19^{ème} siècle** », car la seule certitude que l'on a est son âge qui dépasse largement les cent ans. Je suis émerveillé par la précision gracile de cette douceur extrêmement complexe, qui se marie à ravir au gibier coureur.

C'est un de nos amis qui est péremptoire sur l'origine du vin de bouteille illisible que nous buvons maintenant : « c'est un Madère ». C'est vrai. C'est un **Madère vers 1870** car aussi bien l'état de la bouteille que le goût inégalable nous conduisent à cette période. Le vin est beaucoup plus riche et plus fort que le précédent, d'un beau rouge noir dans le verre. Ce vin glorieux et envoûtant est-il plus noble ? Nos avis seront partagés. Même si je trouve le madère parfait, j'ai un petit faible pour le « soldat inconnu » au message plus en douceur et en discrétion. Sur la fourme et sur la traditionnelle tourte aux poires, pommes et amandes, le **Château Guiraud 1943** à la couleur caramel foncé brille de mille feux. Alors que j'avais prévu que nous reprendrions du Dom Pérignon 1969 pour adoucir le feu du madère avant le Guiraud, dans l'action nous avons pris le raccourci ce qui désavantage la lecture du beau message du Guiraud. Le sauternes combine élégamment les agrumes et le caramel. Il n'a pas aujourd'hui la longueur qu'il pourrait avoir, mais c'est la faute des deux liquoreux qui le précédent, qu'il fallait absolument associer au lièvre.

La cuisine de Gérard Besson est traditionnelle, rassurante par sa perpétuation de recettes historiques. Alors que je suis volontiers bavard, je n'arrivais quasiment pas à placer un mot tant l'ambiance était à la décontraction et à la gaminerie des propos. Que tant de vins inconnus ou quasi inconnus brillent autant est un message à retenir : il existe dans le patrimoine des vins anciens de belles découvertes à faire, à des budgets qui sont loin du maelstrom que constitue l'achat des vins actuels, beaucoup plus (trop ?) chers.

Nous avons voté de façon informelle. L'hésitation était entre le Madère et le vin inconnu mais deux ont préféré chouchouter le Cahors. Mon vote serait : **1 – vin inconnu, 2 – Sancerre, 3 – La Haye 1929, 4 – madère**. Mais ce vote n'a pas beaucoup d'importance. Ce qui en a plus, c'est l'accumulation de grandes surprises.

Ça ressemble aux portes qui s'ouvrent dans le théâtre de boulevard : la semaine dernière, il y avait eu le dîner chez Jean-Philippe, où Luc était présent, et le casual Friday auquel assistait Juan-Carlos. Luc et Juan-Carlos se connaissent de longue date. Luc étant rarement en France et Juan-Carlos devant quitter la France pour les Amériques, ils avaient envie de fêter à deux leur dernière rencontre à Paris. Jean-Philippe l'apprenant voulut se joindre à eux. Juan-Carlos arrive à mon bureau pour m'apporter deux bouteilles du 19^{ème} siècle que je lui achète. Il me dit : « ce soir, je dîne avec Luc et Jean-Philippe ». L'envie de partager des vins avec ces trois amis est trop forte. J'appelle vite ma femme pour la prier de se joindre à nous. Elle me répond : « vous allez encore parler de vin. Ça sera sans moi ». Elle eut raison puisque nous avons parlé de vins. Mais elle eut tort, puisque sa présence nous en eût dissuadés.

Le rendez-vous est pris au **restaurant Laurent** et je m'y présente une heure avant pour ouvrir deux des quatre vins que j'ai dans ma musette. Les amis arrivent et nous commençons par un **Champagne Laurent Perrier 1973**. Dès la première gorgée, j'ai un choc gustatif majeur. L'image que donne ce champagne est celui d'une descente. Car on peut analyser, presque comme dans un film au ralenti, la superbe évolution du champagne en bouche, en un parcours quasiment sans fin. Et l'image de la descente est la plus pertinente. J'évoque à mes amis les films musicaux américains des années quarante où la meneuse de revue, richement déshabillée, descend les marches blanches avec des déhanchements appuyés. C'est l'impression que donne ce champagne au final ondulant infini. Quelle grâce ! Et ce qui est intéressant, c'est que le champagne est sec. Dans la majorité des cas, l'âge adoucit le goût, alors qu'avec ce Laurent Perrier le caractère sec s'est renforcé. Lorsque le champagne s'est épanoui, l'autre image qui m'est venue est celle d'une orchidée blanche zébrée d'un trait de violet. Il y a cette élégance dans le beau champagne.

Nous passons à table, et faute d'oursins et de lièvre à la royale, nous prendrons des langoustines, des coquilles Saint-Jacques juste poêlées avec des petits champignons et le classique plat de pieds de porc à la purée de pommes de terre.

Le **Chevalier-Montrachet Domaine Chartron 1992** devrait nous combler d'aise. Mais je suis le premier à refroidir l'enthousiasme en déclarant que le vin est anormalement court. Comme il est servi froid, nous le réchauffons, et il s'obstine à n'offrir ni largeur ni opulence. Il reste coincé, étriqué et âpre. Luc attend de son chouchou qu'il s'épanouisse au fil du temps, mais le vin restera coincé et absent tout au long du repas. Le vin que j'ai ouvert est présenté à l'aveugle. J'avais juste dit que ce n'est pas un rouge. Le liquide clair et que nous avons dans le verre est-il blanc ou rosé ? Le nez est extrêmement puissant. En bouche c'est l'invasion des Sarrasins à Poitiers qu'aucun Charles Martel ne semble de taille à contenir. Le vin est beau. Jean-Philippe cherche dans la direction des maisons de Sauternes qui font des blancs secs. Luc n'a aucun repère mais évoque le goût des Condrieu. Tous, nous savourons un vin à l'incroyable personnalité, riche, puissant, fumé, à la solidité imperturbable. Et tout-à-coup, Juan-Carlos lance : « vin d'Algérie ». Chapeau bas, car c'est un **Kébir-Rosé Frédéric Lung Algérie 1945**. Ce vin est immense et continuera de nous étonner lorsqu'après les coquilles nous le confronterons aux pieds de porc sur lesquels il atteint de nouveaux sommets.

Le vin que j'ai ouvert il y a plus de trois heures est un monument absolu. C'est la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1991**. Ce vin, c'est la Vénus de Milo avec des bras. C'est Grace Kelly, Marion Cotillard, ou toute autre symbolisation de la beauté éternelle. Le nez est un parfum pur, enivrant, qui donne une image d'une précision absolue. En bouche, c'est le plaisir total où chaque instant en bouche est un sans faute. C'est le parcours de sauts d'obstacles d'un Pierre Jonquères d'Oriola ou d'un Nelson Pessoa sans aucune barrière effleurée. Car à aucun moment le goût de ce vin ne quitte la perfection la plus accomplie. J'avouerais volontiers que ce vin surpasse La Mouline 1990 qui est pourtant mon étalon de la perfection des vins actuels. Inutile de dire que nous nous trémoussons sur nos sièges, nous gloussons presque, tant le contentement qu'apporte ce vin est orgasmique.

J'attendais que Luc ouvre son Tirecul la Gravière Cuvée Madame 1996 annoncé, mais le perfide me dit : « j'ai senti au téléphone lorsque je te l'ai nommé que tu faisais la moue ». Mensonge et perfidie. Il ne me reste plus qu'à ouvrir un de mes vins, le **Niersteiner Königskerze Rheinhessen 1949**. J'avais imaginé un vin doux du Rhin, mais en fait ce vin est sec voire un peu perlant. Chacun des amis est conquis. Comme pour le vin d'Algérie, il n'y a pas de repère. Et c'est très agréable de découvrir un goût pur, original, déroutant, dérangeant mais diablement passionnant. J'aime mettre mes amis face à l'inattendu, après les avoir conduits à la perfection d'une Landonne. Sur un reblochon, ce vin sec et complexe se montre excitant. Juan-Carlos nous offre un **Château d'Yquem 1985** sur un soufflé délicat et neutre aux essences de pin. Comme on pouvait l'imaginer, le vin est rassurant parce que sa signature est celle d'Yquem, que l'on retrouve à chaque instant. Mais le vin fait « service minimum pendant la grève ». Car il ne cherche pas à délivrer une émotion où un étonnement qui provoqueraient un ravissement. C'est le petit doigt sur la couture du pantalon que cet Yquem nous joue le minimum requis.

Patrick Lair souriant est venu nous féliciter de l'atmosphère joyeuse que nous créons par nos propos enflammés et enthousiastes. Je suis assez fier de mettre mes amis au contact de saveurs hors des sentiers battus. Nous n'avons pas formellement voté mais mon vote a été assez largement approuvé : **1 - Kébir-Rosé Frédéric Lung Algérie 1945, 2 - Côte Rôtie La Landonne Guigal 1991, 3 - Champagne Laurent Perrier 1973**.

Juan-Carlos va nous quitter pour d'autres contrées. Nous avons voulu l'honorer. Nos rires résonneront certainement encore longtemps dans ses nouvelles terres américaines. Il reste encore un vin dans ma musette, un Fleurie de 1967. Nous trouverons bien un prétexte pour recommencer...

Ma femme reçoit pour le premier **repas de Noël** notre fille aînée, son conjoint et nos deux petites filles. L'apéritif est fait de fines tranches de jambon espagnol qui accompagnent un **Champagne Krug 1988**. Très précis, riche d'expression, ce champagne est en pleine possession de sa maturité. Les cadeaux s'échangent, toujours nombreux et généreux, entraînant des « oh » et des « ah », dont la durée de vie est éphémère tant le cadeau suivant capte déjà l'attention. Nous passons à table et sur deux terrines de foie gras, j'ai prévu un **Champagne Dom Pérignon 1962**. Hélas à l'ouverture, ce champagne dont le bouchon est gras et noir, a une odeur désagréable. Je décide de le laisser s'épanouir à l'air frais du dehors. Nous goûtons dès à présent l'**Hermitage Rochefine Jaboulet Vercherre 1967** de l'année de naissance de ma fille. A l'ouverture, l'odeur m'était apparue subtile. Le vin confirme et c'est un Hermitage délicat, délicieusement bourguignon, avec un fruit aimable. Peu de temps après, c'est une impression poussièreuse, de cendre de cheminée qui s'impose à nos palais. Je décide d'ouvrir un **Hermitage Chave rouge 1988** qui a la beauté de construction des vins de Jean-Louis Chave, et une discrétion propre à l'année. C'est assez amusant de voir les similitudes de ces deux Hermitage et de constater que les deux développent des amertumes bourguignonnes. Comme le Jaboulet s'est à nouveau réveillé, nous profitons de deux Hermitage délicats, à la puissance faible mais à l'évocation aimable.

Sur le canard au miel et aux pommes de terre en robe des champs, c'est l'heure de la **Côte-Rôtie La Turque Guigal 1995**. Le nez à l'ouverture était une bombe de cerises noires et cassis. On retrouve cette générosité immense dès les premières gorgées. Ce vin généreux est porteur de plaisir. Il est fondamentalement différent de la Landonne 1991. Le 1995 est encore d'une folle jeunesse alors que le 1991 avait atteint la sérénité. Le match entre deux camemberts, Réa et Lanquetot est gagné par K.O. par le Réa, magnifique fromage et les vins du Rhône ne sont pas du tout inappropriés à leur contact.

Le Dom Pérignon 1962 s'est débarrassé de presque tous ses défauts même s'il reste encore une amertume qui limite le message. On sent l'immensité de la complexité de ce champagne limitée par l'imperfection du bouchon. La tarte au citron meringuée était le désir de ma fille. Aucun vin ne lui convient. Aussi, juste avant d'aller dormir, un petit verre d'une miraculeuse **Tarragone** est le plus beau viatique pour prolonger dans les rêves la magie de Noël.

Amicales salutations de François Audouze