



Ce **Château du Bouscaut 1^{er} Cru Graves de Bordeaux magnum 1918** fut une très heureuse surprise lors du dîner au Yacht Club de Monaco.

Bulletin n° 393

138^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant du Yacht Club de Monaco. Les fonds de bouteilles deux jours après...

Le 138^{ème} dîner de wine-dinners se tient au restaurant du Yacht Club de Monaco. Nous somme seize, et pour attendre les arrivants le président du club nous fait servir un **Champagne Moët & Chandon sans année**. Les monégasques se connaissent, et l'on papote beaucoup, sans prendre beaucoup d'attention au champagne de bienvenue, très classique et sans aspérité.

Nous montons au premier étage et tout le monde contemple les bouteilles et magnums alignés, avec les assiettes contenant les bouchons dont certains sont très abîmés. Il faut beaucoup d'énergie pour qu'enfin tout le monde s'assoie, car les conversations amicales ne peuvent s'arrêter.

Les deux champagnes de début de repas ont été ouverts il y a une heure, pour qu'ils profitent d'une belle aération.

Le menu composé par le chef et son adjoint est ainsi rédigé : Pata Negra et petit palet de feuilleté tomate / Huîtres chaudes gratinées au champagne / Saint Jacques, Risotto pointes d'asperges, truffes d'été / Rougets de Roche juste cuits / Homard Breton, émulsion à la truffe / Demi coquelet braisé, girolles, sauce vin rouge / Noisettes d'Agneau en croûte de thym et petite pomme de terre / Fromage « Stilton » / Les Sablés mangue.

Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1992** est servi un peu trop froid, aussi la bulle est-elle plus envahissante qu'elle ne devrait. Lorsqu'on réchauffe le verre avec ses mains, la délicatesse de ce champagne apparaît nettement. Le champagne est meilleur que le souvenir que j'avais de ce millésime un peu discret. Le palet feuilleté, par ses notes sucrées confirmées par la tomate elle-même légèrement sucrée, donne de l'ampleur au champagne, alors que le Pata Negra exacerbe intelligemment son élégance de fleurs blanches.

Le **Champagne Krug magnum 1982** est à l'antithèse du précédent. Une des convives dit que le Dom Pérignon est très féminin et que le Krug est viril. C'est vrai qu'il est conquérant. Il prend possession du palais sans qu'aucune résistance ne soit possible. Je trouve qu'il y a un peu trop d'épinards dans les huitres, mais une convive fort experte trouve que c'est au contraire l'épinard qui propulse l'accord avec le Krug. Et cette remarque est justifiée. L'accord de l'huitre avec le Krug 1982 est l'un des plus beaux de ce repas. La table s'est divisée entre les krugistes et ceux frappés de pérignonite aiguë. Chaque champagne a ses défenseurs, le Dom Pérignon dans sa grâce et le Krug dans sa force conquérante. A noter que seule la couleur plus foncée révèle les dix ans d'écart d'âge entre les deux champagnes, car au goût, le Krug est lui aussi d'une folle jeunesse. Je me range dans le camp des krugistes, constatant que le format en magnum, et l'aération d'une heure fait briller les deux champagnes.

Ouvrir un **Montrachet Domaine de la Romanée Conti magnum 1996** est forcément un grand moment. Car l'ouvrir est rare, et l'ouvrir en magnum est encore plus rare. Le nez de ce vin est tellement conquérant qu'il dérouté ceux qui ne sont pas préparés à de tels parfums. Le vin est particulièrement grand. Et nous avons l'occasion de discuter des composantes du plat qui avantagent le Montrachet. S'agit-il du riz, de la coquille ou de la truffe ? Le risotto donne de l'ampleur au vin qui est opulent, joyeux, de fruits jaunes sucrés. La coquille Saint-Jacques délicieuse donne de la précision au vin, mettant en valeur sa forte définition et la truffe d'été un peu sèche fait ressortir les notes poivrées du montrachet. C'est cet accord que je préfère, alors que la convive avec laquelle je discours préfère celui avec le risotto. Le vin est grand, à la longueur infinie, chatoyant. C'est un grand montrachet.

On nous sert quatre demi rougets dont la peau d'un rose éclatant brille dans l'assiette. Autour de ces filets, rien. La nudité absolue, comme je l'aime. Et c'est cette absence de diversion qui rend l'accord avec le **Pétrus magnum 1976** spectaculaire. Cette audace culinaire est unanimement applaudie. Immédiatement, le vin charme par son velouté. Le nez est précis, riche, et en bouche, le velouté, le parfum de truffe nous conquièrent. Un convive adorateur de Pétrus est aux anges. Ce 1976 est nettement au dessus des 1976 que j'ai bus. Il n'y a pas que le format magnum qui contribue à cette réussite spectaculaire d'un grand Pétrus. Son velouté est exceptionnel.

Le plat de homard est accompagné de deux magnums des deux vins les plus vieux de ce dîner. Le **Château du Bouscaut 1er Cru Graves de Bordeaux magnum 1918** a une couleur assez pâle, légèrement trouble. Son parfum est délicat. En bouche, il est discret mais sympathique. S'il montre une légère acidité et de petits signes de fatigue, la chair du homard et la truffe le réveillent bien et il se boit plaisamment. Il sera d'ailleurs couronné de votes sympathiques.

En revanche, le **Château Lafite-Rothschild 1er Grand Cru Classé de Pauillac magnum 1922** dont j'attendais beaucoup, car la fraîcheur mentholée de son message à l'ouverture promettait de belles saveurs, rebute par une acidité qui prend le devant de la scène. Malgré mes suggestions d'oublier l'acidité pour appréhender ce qu'il y a au delà, l'acidité fait un barrage. Et si l'on reconnaît une trame respectable de vin riche et dense, on est loin de ce que des essais précédents de ce millésime, que j'ai bu aussi en magnums, avaient apporté. Le vin est intéressant comme curiosité, mais en moi-même, je suis assez mari de voir que la démonstration que je voulais faire n'est pas percutante. J'ai toutefois une compensation, car le fond de la bouteille que je partage avec la convive experte montre une richesse et une densité qui ne subissent plus du tout le poids de l'acidité. Le vin se présente, mais un peu tard, au niveau dont j'avais la mémoire.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1990** est servie en deux bouteilles qui proviennent d'une même caisse et portent des numéros qui se succèdent : 9701 et 9702. C'est la 9702 qui est la meilleure des deux. Les vins sont très proches. Ils sont charmeurs, bien faits, mais ce n'est pas tout à fait ce que j'attendais. J'aime le romantisme de la Romanée Saint Vivant. Sur ce millésime puissant, le vin est plus carré qu'il ne devrait l'être. Il est assez peu typé Romanée Conti. Mais c'est un grand vin, précis, chaleureux, de belle force. Le mot qui convient est : carré. Sur le délicieux coquelet, il est à son avantage.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'enfant Jésus Bouchard Père & fils 1947** est aussi servi en deux bouteilles. Ce vin est l'expression aboutie de la grandeur de l'année 1947. Le vin est sans défaut, minutieusement construit. C'est un vin rare, accompli, chaleureusement brillant. On ne lui voit pas

l'ombre d'un défaut. Nous sommes tellement rassasiés que l'agneau délicieux passe en silence, alors qu'il convient idéalement au vin. Ce vin aura conquis toute la table.

C'est le **Château d'Yquem, Sauternes 1976** que j'ai mis en premier des deux sauternes contrairement à mon idée première. Il accompagne un stilton assez salé. 1976 est une année très réussie pour Yquem et ce beau sauternes abricot a le charme et le goût du fruit de même couleur.

Le **Château Filhot, Sauternes 1935** est beaucoup plus charpenté et puissant que les précédents de ce vin souvent bu. Sa couleur est d'un or encore plus profond que celui de l'Yquem. J'adore ce vin riche d'évocations de mangues et de fruits confits nettement plus que mes convives, plus attirés par le premier sauternes au goût plus familial.

Nous sommes quinze à voter. Paradoxalement, seuls les deux champagnes n'ont aucun vote, sans doute parce que leur mémoire s'est estompée car ils ont été bus il y a près de cinq heures et peut-être aussi parce qu'ils sont plus connus de mes convives. Quatre vins ont des votes de premier, et nouveau paradoxe, le Montrachet n'en a pas. C'est le Beaune Grèves Vigne de l'enfant Jésus Bouchard Père & fils 1947 qui truste neuf votes de premier et trois votes de second, le Pétrus 1976 a quatre votes de premier et six votes de second, le Bouscaut et l'Yquem ont chacun un vote de premier et un vote de second et le Montrachet n'a pas de vote de premier, mais trois votes de second et six votes de troisième.

Le vote du consensus serait : **1 - Beaune Grèves Vigne de l'enfant Jésus Bouchard Père & fils 1947, 2 - Pétrus, Pomerol magnum 1976, 3 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti magnum 1996, 4 - Château du Bouscaut 1er Cru Graves de Bordeaux magnum 1918**, suivi de l'Yquem 1976.

Mon vote a été : **1 - Pétrus, Pomerol magnum 1976, 2 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti magnum 1996, 3 - Beaune Grèves Vigne de l'enfant Jésus Bouchard Père & fils 1947, 4 - Château Filhot, Sauternes 1935.**

Dans ce dîner où sept décennies de vins étaient représentées, le Lafite 1922 n'a pas apporté la démonstration que je souhaitais et le Bouscaut 1918 a été l'heureuse surprise, couronné de façon fort sympathique de cinq votes dont un vote de premier. L'équipe de cuisine du Yacht Club de Monaco a fait un repas de très haute qualité, réalisant sobrement des plats avec de beaux produits à la cuisson exacte. Le service a été de grande précision. La forme de la table a contribué à ce que les échanges soient vivants. L'humeur joyeuse, amicale, souriante, bienveillante a permis que nous passions une magnifique soirée. Des vins rares ont été partagés de la plus belle façon qui soit.

Je ramasse les bouteilles vides et les vins de réserve et rentre à l'hôtel. Au milieu de la nuit, j'ai connu le même traumatisme avec le tableau de bord des lumières qu'avec la douche tout à l'heure, car pour tout éteindre, on se sent comme Charlot dans « les Temps Modernes », on appuie, on appuie, et il y a toujours une lampe qui se rallume. Après avoir lutté contre cette centrale à boutons électriques, sous l'œil ironique de l'écran de télévision qui ne voulait pas s'éteindre, je m'assoupis, heureux de ce grand repas. Le petit déjeuner se prend sur la terrasse du restaurant Joël Robuchon d'où l'on voit la mer à travers des palmiers. Lorsque je vais payer les quelques dépenses faites à l'hôtel, la réceptionniste me dit : « j'ai vu sur votre blog les vins que vous avez bus. C'est grand ».

C'était écrit : au Métropole, je suis empereur de Chine.

Il y a une suite ! Alors que je voulais me mettre à la diète totale, ma femme a invité un couple à déjeuner. Il se trouve que toutes les bouteilles du dîner n'étaient pas vides. Suivons leur parcours : à la fin du repas, je les remets en caisse, ouvertes et debout. Arrivant à l'hôtel dans la voiture d'un ami, les caisses sont données à un concierge. Le lendemain, je repars en voiture avec les caisses dans mon coffre. Dehors, il fait 25 - 26 °. Après 2h30 de trajet les caisses sont mises dans une pièce à 22° environ. Elles restent ainsi pendant un jour environ.

Le reste du Krug 1982 est mis au frais. Je propose aux invités de boire les fonds de bouteilles, après leur avoir demandé d'accepter une offre qui n'est pas très raffinée. Mais un **magnum de Laurent Perrier Grand Siècle** a aussi été ouvert à leur arrivée, pour qu'il n'y ait pas que « des restes ».

Le Krug 1982 a perdu beaucoup de bulle et a pris un petit coup de vieux. Mais sur du saucisson, il se réveille. Et il montre la richesse de sa structure. Le Pétrus 1976 sent bon, mais je n'en ai pas bu, réservant le peu qui restait à mes invités. Le Bouscaut 1918 est étonnamment charmant. Il est bien. On dirait qu'il n'a pas souffert d'avoir été ouvert il y a 45 heures et d'avoir été chahuté depuis. Sa solidité est confondante. Pour le Lafite 1922, on est au niveau de la lie. On sent un peu d'acidité mais atténuée, on sent la force de la trame à côté du Bouscaut. Mais le vin est nettement moins plaisant que le 1918. Le Romanée Saint-Vivant 1990 est réjouissant. Pas de défaut, pas de fatigue, et un bel équilibre bourguignon. Je le préfère presque à ce que j'ai bu lors du dîner, car il s'est épanoui. La divine surprise, c'est le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1947. Le vin est glorieux. Pas le moindre défaut, comme lors du repas. La force alcoolique est là. Mais c'est surtout la plénitude en bouche qui est impressionnante. L'Yquem 1976 a un goût de fruit confit impressionnant. Il n'est pas altéré par le temps.

On a donc, presque deux jours après l'ouverture et divers chahuts, la confirmation d'enseignements du dîner : la belle surprise d'un Bouscaut 1918, la déception d'un Lafite 1922 qui n'est plus ce qu'il pourrait être, la glorieuse présence du Beaune Grèves 1947, qui justifie sa place de premier pour le consensus. La solidité de tous ces vins après le traitement subi est à signaler.

La force de caractère des vins anciens est chaque fois une satisfaction.

Amicales salutations de François Audouze