



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)



Lorsque j'ai photographié les vins du 140<sup>ème</sup> dîner dans ma cave, je n'ai pas enlevé le papier de soie qui enveloppe cette bouteille de **Château Latour 1982**, vin qui, malgré son jeune âge, peut déjà figurer au Panthéon du vin. Il a brillé au sein d'un groupe de vins eux-mêmes brillants.

### Bulletin n° 399

Chaire UNESCO « Culture et Tradition du Vin » avec des repas au Château de Clos Vougeot, Chez Guy et au château de Gilly, le 140<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Laurent et un repas 'famille et amis' au restaurant Mathusalem.

Lors d'un grand dîner de l'Ordre des Coteaux de Champagne, j'avais rencontré une femme qui est responsable de la **Chaire UNESCO « Culture et Tradition du Vin »**. Nous avons bavardé et l'idée que je fasse une conférence lors de la session annuelle de cette Chaire est née.

Le jour venu, ou plutôt le lendemain du début de programme, je me présente au **Château de Clos Vougeot**, la magnifique bâtisse du 15<sup>ème</sup> siècle qui accueille les célèbres réunions des chevaliers du Tastevin, pour écouter des conférences d'un grand intérêt. Les conférences couvrent de multiples sujets, comme un musée du vin dans le Valais, l'émergence d'une viticulture dans des zones tropicales du Brésil, où l'on fait jusqu'à trois récoltes par an, le rôle du tonneau de bois dans la personnalité du vin, le rôle du consultant auprès des vignerons, ces deux sujets conduisant à réfléchir à la notion de terroir. Nous avons eu une conférence de Jacky Rigaut sur la dégustation géo-sensorielle et des contributions scientifiques sur le goût en liaison avec nos organes sensoriels, avec la variation des réactions, selon que l'on est professionnel ou dégustateur amateur. J'ai donné des envies aux participants en parlant de vins anciens et de la façon de les comprendre et de les mettre en valeur. L'envie s'est carrément transformée en faim quand un grand chef a donné des exemples de menus dont les recettes font appel au vin dans leur mise en œuvre.

Nous avons eu deux déjeuners dans une salle du château de Clos Vougeot avec une très convaincante cuisine. Un maître d'hôtel m'ayant pris en amitié, trouvait le temps de venir me raconter les vins anciens qu'il avait adorés. L'un des dîners se fit au **restaurant Chez Guy** où la cuisine est bonne, et un autre au **château de Gilly** où la cuisine n'est pas du même niveau, compensée fort heureusement par de grands vins de bordeaux apportés par le présentateur de l'ouvrage "Grands Crus Classés - Grands Chefs Etoilés" que j'avais déjà lu puisqu'il a été couronné par le jury du prix Edmond de Rothschild, dont je suis membre. Nous avons pu boire des vins différents disséminés à chaque table, dont un convaincant **Palmer 2001**, un joli **Léoville-Poyferré 2004** et un beau **Rauzan-Ségla 2003**. J'ai quitté le groupe sympathique de chercheurs, d'universitaires, d'historiens et de philosophes passionnants, car un rendez-vous urgent, dont le programme a fait saliver mon auditoire, m'attendait à Lyon. C'est celui que j'ai raconté dans le précédent numéro.

Le 140ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Laurent**. Lorsque j'arrive au restaurant, par une chaude journée ensoleillée de début octobre, le lieu ressemble à une ruche bourdonnante, car le déjeuner s'est tenu dans le jardin et le dîner se tiendra en salle. Daniel, fidèle sommelier rompu à mes dîners apporte les bouteilles d'abord pour la photo de groupe des vins de ce soir, puis pour leur ouverture.

Le nez du Haut-Brion 1982 dont la densité olfactive est extrême, me donne une occasion qui n'a jamais été aussi nette de sentir le cuir. Ma modestie naturelle (traduisez ignorance) m'impose de ne pas vous révéler de quelle province de Russie ce cuir est issu. Le bouchon vient facilement car il adhère peu au goulot, le liquide étant remonté haut, alors que celui du Latour 1982 est difficile à extirper tant il est serré. Le nez du Latour est salin. Le bouchon du magnum de Mouton 1990 est d'une magnifique qualité. Il est très serré dans le goulot. Le nez est de fruits rouges. Le bouchon du Pétrus 1976 est parfait et le vin a un nez de truffe. Le bouchon de La Tâche 1983 est tellement serré que je n'arrive pas à le tirer avec la mèche longue que j'utilise habituellement. Il me faut le limonadier qui fait surgir un bouchon qui double presque de volume lorsqu'il est libéré. Le nez salin est très prometteur.

J'avais annoncé un Jurançon autour de 1959 en l'absence d'indication de millésime. Le bouchon me permet de lire 1957. Le nez d'écorce d'orange est discret mais subtil. L'Yquem 1966 a un nez éblouissant, tonitruant de fruits bruns confits. Je fais sentir le vin au chef **Alain Pégouret** qui accepte de modifier le dessert prévu au profit de mangues tiédies.

Tout le monde est à l'heure et l'apéritif se prend dans le jardin car il fait encore assez chaud. Arrive alors un incident qui est le premier du genre sur tant de dîners : l'un des convives, arrivé le premier et avec qui j'avais à peine commencé de parler m'annonce qu'un événement majeur le conduit à s'éclipser, ce qu'il fait sans que j'aie le temps de formuler la moindre phrase. Philippe Bourguignon, le célèbre directeur du restaurant fait au plus vite dresser la table pour neuf couverts au lieu de dix. J'avais rajouté un vin au programme déjà copieux. Nous ne manquerons pas de vins à boire.

Nous sommes neuf dont ma fille et mon gendre invités par un couple d'amis, une dynamique sommelière, un ami de longue date du temps de ma vie industrielle venu avec un collègue et ami, un célèbre animateur de relations publiques dans le monde du vin et de gastronomie et moi. Il y a quatre nouveaux participants.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1971** est d'une couleur ambrée légèrement grise. La bulle est presque éteinte mais le pétillant est présent. Le nez évoque une discrète tisane de fruits bruns, parfum très raffiné, et en bouche ce sont des fruits jaunes et bruns délicats qui enchantent le palais. Ce champagne est un Fregoli car il va changer de saveurs tout au long de sa dégustation. C'est sa délicatesse qui le caractérise le mieux. Il se boit sur des allumettes au parmesan et des beignets de merlan à la sauce tartare.

Nous quittons le jardin qui aurait pu accueillir notre dîner malgré le léger rafraîchissement et nous passons à table. Le menu créé par Alain Pégouret est ainsi conçu : Coquilles Saint Jacques marinées au curry / Tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / Selle et carré d'agneau de Lozère rôtis en persillade, fleurs de courgettes farcies d'une mousseline aux girolles, une pointe d'oseille / Jambon de veau fondantes, moelle, risotto à la truffe blanche d'Alba / Perdreau aux cèpes / Filet de Chevreuil relevé au poivre de Sarawak, betteraves jaunes caramélisées au coing, mille-feuille de pomme gaufrette au chou rouge / Macaron à la poire / Mangue tiédie.

Le **Champagne Dom Pérignon 1964** est d'un ambre plus doré que le Mumm. Son nez est plus intense, et en bouche, il est tout ce qu'était le Mumm mais en plus voluptueux et généreux. C'est un immense champagne. Mon amour pour ces champagnes anciens est sans limite. Avec la coquille Saint-Jacques sucrée-salée, le champagne trouve une longueur infinie. C'est un régal fait de jolis fruits, comme trempés dans un sauternes.

Le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 2001**, après deux champagnes kaléidoscopiques, est totalement rassurant. C'est un vin "pullman". Car on s'installe avec lui dans un canapé profond, on le déguste sans histoire tant son goût est rassurant. C'est un vin blanc élégant, fruité, de plaisir, très jeune encore. Il accompagne le plat qui est sans doute le meilleur du repas avec la joue. La cuisson du turbot est parfaite et le plat est d'une cohérence absolue. Le Guide Michelin serait bienvenu de s'en apercevoir.

Sur l'agneau nous avons deux vins dont un magnum. Nous ne risquons pas la soif. Le **Château Mouton-Rothschild magnum 1990** a un nez assez simple, mais profond. En bouche, s'il est un peu monocorde, je trouve qu'il délivre un message beaucoup plus marqué que ce que j'attendais. Les tannins sont présents et bien dosés. C'est un vin de grand plaisir qu'une des participantes gratifiera d'une place de premier. A côté, le **Pétrus 1976** est d'une richesse et d'une complexité plus présentes. C'est un vrai vin de plaisir, avec une belle noblesse. Ce vin combine force, profondeur et souplesse. Le bois est ciselé, la truffe est sensible, la longueur est remarquable. C'est un vin de grand bonheur.

Mais notre intérêt se tourne maintenant vers un couple diabolique, mis en valeur par un plat magistral. Le nez du **Château Haut-Brion 1982** fait une OPA sur le risotto. Car le parfum du Haut-Brion devient truffe blanche, alors que le parfum du **Château Latour 1982** reste totalement indifférent au tsunami odorant du tubercule. Le nez du Latour est d'une subtilité rare. Si le Haut-Brion s'accouple avec le risotto, le Latour conte des madrigaux charmants à la moelle délicieuse, le gras mettant en valeur sa finesse. Le Haut-Brion est droit dans sa définition historique, avec une densité de trame unique, et le Latour est d'une finesse et d'une élégance spectaculaires. A cet instant, je sens qu'une majorité de la table penche en faveur du Haut-Brion. Je trouve le Latour absolument sublime, une expression exceptionnelle de la pureté d'un bordeaux de 28 ans. Il tutoie les sommets du vin de Bordeaux, et sera dans vingt ans une icône indéboulonnable. Le fameux 100/100 Parker est déjà pour lui. La joue de veau est un délice majeur qui met en valeur les deux vins.

Depuis quelque temps, j'ajoute des vins aux dîners, parce que ça me fait plaisir, sans que je le considère comme une obligation. Ce dîner comportant un nombre significatif de vins dits "vins d'étiquettes", j'ai voulu ajouter une icône bourguignonne, ce qui a fort enchanté mes hôtes. Avec **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983** on feuillette une page de la beauté du vin. Pour le Domaine, l'année 1983 n'est pas considérée comme une grande, et cette Tâche a tout pour contredire les archives. Car ce vin est magistral. Salin, il évoque la rose au nez et en bouche de la plus persuasive des façons. Qu'on est bien avec ce vin clair et rose, follement bourguignon, à l'extrême longueur. C'est un vin d'une belle sensualité. Comme cela arrive souvent, le vin allume des tas de petites lumières dans mon cerveau, rappelant les meilleurs souvenirs que j'ai eus avec les vins du domaine de la Romanée Conti, avec son sel, sa rose, et toutes ces amertumes contrôlées, signes de la pureté de ces vins mythiques.

Arrive maintenant un vin gratifié d'un 100/100 par Parker, qui fait partie, pour moi, des plus grandes réussites des vins que j'appelle jeunes. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990** est un monument. Ce vin est en train d'évoluer. C'est la première fois que je le trouve si bourguignon. Car il a moins la pétulance du fruit et joue plus sur l'élégance saline. C'est un vin dont je ne cache pas mon amour, vin qui prendra un jour un statut de légende. Il est généreux, ample, vivant, et diffuse du bonheur. Le chevreuil est goûteux et se marie merveilleusement bien.

Il y a toujours un ou deux fantassins dans ces dîners, aussi est-ce le rôle du **Jurançon Clos Prat 1957** que j'avais annoncé proche de 1959, et daté précisément par son bouchon. Sa couleur est très belle, d'un orange pur ensoleillé. Le nez est discret et ce vin très pur joue dans une discrétion qui n'exclut pas la personnalité. Le macaron est diaboliquement bon et l'accord se trouve, le plat dominant le vin mais l'acceptant.

Patrick Lair, tel un Vatel contrit, vient confesser qu'il n'y a pas de mangue et que le dessert sera à la pêche. Va pour la pêche. Le **Château d'Yquem 1966** à la couleur divine d'abricot et d'acajou a un nez à se damner. En bouche il est soleil, riche, profond, merveilleux Yquem en pleine possession de ses moyens, avec un final en fanfare. Ce qui est à noter, c'est que l'Yquem ne range pas le Jurançon au rang des accessoires. Il avait sa place dans ce repas.

Nous sommes neuf à voter. Seuls deux vins n'ont pas de vote, le Chevalier-Montrachet et le Jurançon. La Tâche obtient sept votes. Les vins qui ont eu des places de premier sont La Mouline avec quatre votes de premier, La Tâche et Latour avec deux votes de premier et le Mouton avec un vote de premier.

Impressionné par les quatre votes de premier de la Mouline, c'est lui que j'ai annoncé champion or en faisant un calcul au lieu d'une estimation, les quatre votes de second pour La Tâche, alors que la Mouline n'en a pas eu, conduisent au vote du consensus suivant : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti**

1983, 2 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990, 3 - Château Latour 1982, 4 - Château Haut-Brion 1982.

Mon vote est : 1 - **Château Latour 1982**, 2 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983**, 3 - **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990**, 4 - **Château d'Yquem 1966**.

Il y avait ce soir des vins de renom en nombre plus élevé que d'habitude. Aux sourires de joie des convives, on s'aperçoit que l'on s'habitue très bien au statut de "buveur d'étiquettes". Le service du restaurant Laurent est toujours d'une efficacité remarquable. Daniel a été attentif au service des vins réalisant comme d'habitude un sans faute. La cuisine d'Alain Pégouret nous a offert deux plats du niveau de trois étoiles. Le restaurant Laurent est une des grandes tables parisiennes.

Un dîner de famille et amis. La table est réservée au **restaurant Mathusalem**, agréable bistrot dont l'ambiance est réglée par le sympathique Rémi, amateur de bons vins. Le **champagne Bollinger Grande Cuvée** est agréable, mais mon palais est aujourd'hui modelé par des champagnes que je bois plus fréquemment, qui m'apportent un peu plus d'émotion. C'est bien, mais ça ne sent pas la poudre, ni l'Aston Martin.

Le menu le plus communément choisi est le partage d'une terrine, une poêlée de cèpes, et une pièce de bœuf à la purée de pomme de terre. Tout cela est franc, goûteux et généreux.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1988** a déjà une couleur ambrée qui signe un vieillissement précoce. Mais ça lui va bien. Les saveurs sont plus en demi-teinte, comme frottées d'un pinceau à la tisane, et l'effet est convaincant. Il n'y a pas le tonitruant d'un Montrachet mais la complexité est là, exprimée sous une autre forme.

La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1998** est un vin riche, joyeux, accompli et serein. Il n'a pas la puissance guerrière de certaines années, mais l'équilibre qu'il a déjà atteint malgré sa prime jeunesse lui va bien. Sur le faux-filet, c'est un bonheur simple comme l'amitié.

Les glaces Berthillon ajoutent encore au plaisir d'un endroit chaleureux où nous reviendrons.

Amicales salutations de François Audouze

Du fait d'un voyage de deux semaines au Japon, la parution du n° 400 est prévue pour le 29 novembre.
--