



wine-dinners

23 mai 13

Bulletin 540 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Haut-Brion 1933** d'une année qui n'est pas légendaire a montré des qualités rares. Il a prouvé que Haut-Brion vieillit avec bonheur. Il était plus jeune que son étiquette !

Bicentenaire des Editions Féret, dîner d'anniversaire au restaurant Taillevent et verticale de Château Haut-Brion chez des amis du sud.

Dans les ors et les cristaux du **musée de Baccarat**, l'Union des Grands Crus de Bordeaux représentée par Henri Lurton en l'absence du président Philippe Castéja célèbre le **bicentenaire des éditions Féret**. Son président Bruno Boidron retrace l'histoire de cette grande maison bordelaise, indéfectiblement liée au vin. Les vignerons présents ont fait fort, car ils sont venus avec des millésimes qui se goûtent : 2000, 1996 et même 1990. L'accès aux stands est difficile, tant la foule présente fait honneur à ces grands vins. Je parle plus que je ne bois, car un grand dîner m'attend.

Nous voulions avec ma femme profiter du sud après un hiver qui n'en finissait pas. Les billets sont pris, ma femme partant plus tôt que moi. Sans que j'y prenne garde, les billets font qu'elle ne sera pas là le jour de mon anniversaire. Par je ne sais quelle préscience, Jean-Philippe me demande ce que je fais le soir de mon anniversaire. Je réponds : "sardines et carottes à la maison". Péremptoire, il me répond : "ne fais pas ça, je m'occupe de tout".

Un message la veille, alors que j'étais à l'Assiette Champenoise, m'informe que ce sera au **Taillevent**. Normalement, je ne devrais m'occuper de rien, puisque Jean-Philippe prend tout en charge, mais quand même, je prends dans ma musette une bouteille pour le cas où.

Je suis le premier sur place. Luc et Jean-Philippe arrivent presque ensemble et de longs conciliabules se tiennent derrière les paravents pour que je ne sois au courant de rien. Mes deux filles arrivent ensuite et notre table est constituée. Avec ma timidité coutumière, je demande si l'on peut oser une ajouté au programme des vins de mes deux amis. On me répond que la souplesse est de rigueur. Cachant mon vin à la vue des amis, je décide derechef que mon vin sera le dernier du repas. Tous les

vins se boiront à l'aveugle pour moi sauf mon vin. Mes amis connaissent tous les vins sauf le mien. Pour mes filles tout est inconnu.

Voici le menu concocté par l'équipe du Taillevent avec Jean-Philippe : épeautre du pays de Sault en risotto, cuisses de grenouilles dorées / homard bleu en cocotte lutée, olives niçoises, basilic et tomates mi-séchées / tourte feuilletée de lapereau, carottes nouvelles et marjolaine / noix de ris de veau croustillante aux morilles blondes / mangue rafraîchie aux fruits de la passion.

Le premier vin blanc sec est presque rose. Le vin est énigmatique car il évoque la truffe blanche, les feuilles d'artichaut, et en bouche c'est un parcours qui change à chaque gorgée. Le vin est sec. J'hésite mais j'imagine Jurançon sans le dire, pour ne pas paraître ignare. Jean-Philippe me donne des indications pour que je trouve. Il s'agit de **Clos Joliette Jurançon sec 1970**. Ce vin est prodigieux. C'est un Fregoli car il change sans cesse. L'amuse-bouche ayant une crème prononcée, le vin délivre des saveurs de pomelos. Sur le risotto d'épeautre, le vin est exceptionnel. Il me fait penser au parcours de la Coulée de Serrant qui a aussi besoin de beaucoup d'années pour s'exprimer. Il faut bien cet âge au Clos Joliette pour atteindre la complexité magique qui nous déroute à chaque fois, le final claquant comme un fouet.

On ne dira jamais assez les surprises de la dégustation à l'aveugle. Le vin qui arrive sur le homard extrêmement goûteux me gêne un peu par un caractère serré et un final un peu rétréci. Il sent le cuir mais aussi la truffe. Quand Jean-Philippe me demande la région, la truffe me pousse vers bordeaux. Mes filles me regardent comme si j'étais déjà atteint de sénilité précoce. Luc, diplomate, me dit que c'est le plus bordeaux des bourgognes. Il s'agit d'un **Richebourg Charles Viénot 1949**. Je dois avouer que même après qu'on me l'a dit, j'ai toujours du mal à imaginer que ce puisse être un bourgogne. Luc aime son vin et je ne le lui reprocherai pas car j'ai la même attitude paternelle, mais ce vin serré, au final difficile, ne me convainc pas vraiment.

En revanche, le vin qui suit est magnifique de générosité et d'équilibre. Il est très velouté, emplissant la bouche avec bonheur. Je sens un vin du sud, mais il faut les coups de pouce de Jean-Philippe qui tente de m'orienter pour que je reconnaisse le **Château Vannières Bandol 1983** que j'ai déjà tellement aimé. Ce vin est une grande réussite, sereine, accomplie, vin de grande gastronomie.

Il fallait bien à un moment que je reprenne la main dans cet exercice à l'aveugle. Répondant aux questions de Jean-Philippe, je déclare : bordeaux, rive droite, pomerol. Et au second essai je dis Trotanoy. Ouf, l'honneur est sauf car il s'agit de **Château Trotanoy Pomerol 1970**. C'est une beau pomerol, à maturité, qui est peut-être un peu trop civilisé. On aimerait qu'il s'encaisse.

Alors que ma fille aînée est assez éloignée des choses du vin, aimant les vins du sud assez faciles, que nous appelons les "vins de Ginette", mais aimant aussi la qualité puisqu'elle a adoré Vannières, c'est elle qui lance en premier Climens. Elle a visé du premier coup Barsac. Il s'agit du **Château du Mayne Haut-Barsac 1943** qui nous surprend tous par sa folle jeunesse. Sa couleur est claire, son goût est précis, et même s'il n'a ni l'ampleur ni la complexité d'un Climens, il est absolument charmant. Il forme avec le dessert à la mangue au combawa un accord prodigieux.

C'est à mon vin d'apparaître. Tout le monde pense qu'il doit être extrêmement vieux, voire du 19ème siècle, car il est très foncé, opaque. Il est riche, profond et ne va pas du tout avec le dessert à la mangue. J'exprime le vœu d'avoir des madeleines pour apprécier le vin et comme par magie, elles arrivent sur table pour former un bel accord avec le **Château Gilette Sauternes 1943**. Taillevent, c'est la classe. Ce vin a des accents de caramel, mais en trace, car cette suggestion n'est pas dominante. Le vin est très riche et sa trace est profonde, avec un final immense. C'est le jour et la nuit entre le Barsac et le sauternes. Le Mayne est gracile, fluide, joyeux sur des saveurs de fruits frais. Le Gilette est lourd, imprégnant, pénétrant, d'une intensité rare. Cette conjonction des deux 1943 est passionnante.

Depuis quelques minutes une bouteille d'alcool brun trône sur une desserte et l'on nous cache l'étiquette. C'est Jean-Marie Ancher qui a pris dans la cave du restaurant un **Grand Bas Armagnac domaine de Jouanda 1943**. Très frais, aérien, sans la moindre pesanteur, il est d'une grande

personnalité. L'accord avec les petits chocolats des mignardises est un délicieux péché. La suite de la bouteille attendra de nouvelles merveilleuses rencontres.

Nous n'avons pas classé les vins. Mon classement n'a pas été discuté : **1 - Château Vannières Bandol 1983, 2 - Château Gilette Sauternes 1943, 3 - Château du Mayne Haut-Barsac 1943, 4 - Clos Joliette Jurançon sec 1970**. Le quatrième pourrait être ex-æquo avec le troisième.

Je ne sais pas pourquoi, mais ce soir les portions étaient XXL. Il faut imaginer les cinq cocottes lutées transparentes comportant chacune un homard entier. La tourte au lapereau était gargantuesque. J'ai imaginé un complot pour me faire périr ! Nous sommes allés deux fois nous dégourdir sur le trottoir, pour faire de salutaires pauses. La cuisine d'**Alain Solivérès** est marquée par une sérénité de plus en plus grande. La qualité de ses sauces est une merveille. Mon plat préféré est le risotto d'épeautre avec les cuisses de grenouille. Le homard est exceptionnel et le dessert d'un talent fou. C'est un sommet de la cuisine bourgeoise et je pense qu'il serait temps que le guide rouge accroche une troisième étoile à cette cuisine qui la mérite. Il n'est point besoin pour cela d'évoquer les mânes de Jean-Claude Vrinat, car cette excellence lui survit.

Le service est toujours d'une parfaite justesse. Il est suffisamment décontracté pour conserver un caractère amical. Au moment du dessert un grand plateau fut tenu devant moi, avec le dessert et une bougie. Mes filles et mes amis ont entonné "joyeux anniversaire" et j'ai soufflé à la fin de leur chant. Si ma femme avait été là, elle aurait fait cesser ce brouhaha, car elle aime la discréetion.

Ce repas amical et affectueux m'a fait mieux accepter l'impitoyable arithmétique de l'âge.

Henri, ami de longue date est l'ami d'enfance de ma voisine dans le sud. Il lance l'idée d'un dîner de Haut-Brion chez son amie. Je propose d'apporter des Haut-Brion mais il m'est dit qu'il y a ce qu'il faut car Olivier fait renfort aux vins choisis par Jean, le fils d'Henri. Je prends donc en charge le champagne final. Ma femme collabore avec la maîtresse de maison et réalise plusieurs moments du menu. Les conditions sont remplies. Nous voilà dans le sud.

A 17 heures, je viens ouvrir les bouteilles. Les parfums sont très engageants, sauf celui du Haut-Brion 1978 qui montre une menace de bouchon. Pour encourager le travailleur, Henri ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2003** absolument parfait. Alors que depuis quelques mois j'hésite sur le 2003, celui-ci est d'un épanouissement idéal, floral et évoquant les groseilles blanches. Il est magnifique de percussion, de joie et de noblesse. Je me rends compte que Richard Geoffroy a vu juste en faisant ce champagne difficile à faire compte tenu des conditions climatiques. Il a pris un pari et l'a réussi. Le bouchon du Haut-Brion 1933 part en charpie, s'émettant tout au long de sa montée, mais le parfum est divin, d'un coulis de fraise subtil.

A 20 heures, nous prenons l'apéritif avec de multiples saveurs, œufs de cabillaud, tartines d'oursins, œufs de saumons sauvages, sur un **Champagne Mumm sans année** qui a l'intelligence de sa politesse. Le **Champagne Ruinart rosé** qui le suit est aussi politiquement correct, c'est-à-dire agréable et sans folie.

Les choses sérieuses commencent à table. Ma femme a préparé un foie gras avec une gelée délicate à la réglisse qui se devine à peine. Elle est idéale pour un **Château Haut-Brion 1969** qui est très au dessus de ce que son année suggère. C'est un beau Haut-Brion velouté, serein, délicat et subtil, joliment épanoui. Il n'est pas tonitruant mais il joue juste.

Les homards sont cuits à la perfection, c'est-à-dire quelques secondes de moins que ce que tout le monde ferait. Le **Château Haut-Brion 1993** à la couleur presque noire est infiniment plus puissant que ce que son année indiquerait. Ce n'est pas le Haut-Brion tel qu'on l'attend. On sent que le vin surjoue. Ce n'est pas qu'il est mauvais, car il se boit avec plaisir, mais il a un petit goût de "too much".

L'accord qui vient sur le homard avec le **Château Haut-Brion 1981** est saisissant d'exactitude. Il y a une vibration entre le plat et le vin qui est un grand moment de bonheur. C'est avec de tels accords

qu'on aime la gastronomie. Le vin est l'archétype du Haut-Brion dans les années moyennes, qui réserve toujours des surprises positives. Il est précis, profond, d'une grande authenticité.

L'agneau cuit à basse température avec des petites pommes de terre à la provençale est fondant à souhait. Si le **Château Haut-Brion 1978** est vite éliminé pour son goût de bouchon qui, même discret, gauchit irrémédiablement le goût, le **Château Haut-Brion 1976** est impérial, joyeuse définition du beau Haut-Brion d'une année solaire. Ce vin épanoui, velouté, ensoleillé, joue juste, car tout en lui est exactement dosé. C'est du travail de précision. On le boit avec gourmandise.

Le **Château Haut-Brion 1933** nous fait changer de planète. Ce vin a un parfum d'une intensité rare. On trouve en lui des coulis de fruits rouges. Un ami répète à l'envi que ce vin sent Yquem. C'est vrai qu'il y a un peu de douceur dans ce vin, mais on est très loin d'Yquem. En bouche le vin est très vif, étonnamment vif. Il est très sec, droit, aiguisé comme un couteau, mais il mêle à cela une douceur et un velouté diaboliques. Ce vin est d'une qualité extrême, stratosphérique par rapport aux précédents, à la longueur infinie.

Sur d'excellents fromages mais surtout sur un fromage de brebis bien ferme et frais, le **Château Haut-Brion blanc 1970** à l'acidité bien raisonnée et à l'évolution agréable impose sa puissance. Sa force de persuasion est extrême et sa matière vineuse est exceptionnelle. Si l'on peut comparer, le blanc de Haut-brion est plus précis et riche que les rouges.

Le dessert a été composé par mon épouse, salade de mangue avec des madeleines et des arlettes. Le **Champagne Krug Vintage magnum 1990** est impressionnant de puissance. Il efface tout ce qui lui résiste et c'est pour cela que j'ai préféré qu'il ne soit pas servi en même temps que le Haut-Brion blanc. Ce champagne racé, pénétrant est d'une richesse aromatique envahissante. Il est idéal pour cette fin de repas.

Le classement des vins évolue tout au long du repas. Les avis sont différents. Mon classement personnel est :1 : **Château Haut-Brion blanc 1970**, 2 - **Champagne Krug Vintage magnum 1990**, 3 - **Château Haut-Brion 1933**, 4 - **Château Haut-Brion 1976**.

Ce repas fut un travail d'équipe entre Henri, ma voisine et mon voisin, mon épouse et moi pour réaliser un de ces repas dont on est fier quand on est au point final. Car les accords furent merveilleux, les plats sincères et les vins éblouissants. Le plus vibrant accord fut celui du homard avec le Haut-Brion 1981. Alors, ça donne envie de recommencer. L'idée est dans l'air.

Amicales salutations de François Audouze