



wine-dinners

Déjeuner de famille, deuxième « rendez-vous des vins matures » à l'hôtel Shangri-La, 206ème dîner de wine-dinners au restaurant Guy Savoy.



Ce **Château d'Yquem 1919** d'une grâce extrême a été l'une des vedettes du 206^{ème} dîner.

Ma fille cadette vient déjeuner à la maison avec ses enfants. Ma femme a prévu une potée aux choux et saucisses fumées. Je verrais bien un Hermitage blanc mais comme ma fille conduira après le repas nous nous en tenons au champagne de l'apéritif qui est un **Champagne Dom Pérignon 1993**. Alors que ce millésime n'est pas rangé dans les plus grands, ce champagne est en ce moment dans une période de bel épanouissement. Les notes de noisettes et de pâtisserie abondent et tout est enveloppé avec beaucoup de grâce. Ma fille adore et c'est le principal.

L'âge sied aux champagnes bien faits, d'années dites petites.

Hervé Bizeul, le vigneron du Clos des Fées, a eu l'idée de rassembler un groupe de 15 vignerons pour présenter à un public d'amateurs des vins qui sont prêts à boire et non pas les vins qui sont habituellement mis sur le marché. J'ai évidemment applaudi cette initiative tant je suis triste que les amateurs boivent des vins qui ne sont pas encore formés, comme s'ils mangeaient des fraises vertes au lieu de rouges (on peut utilement se reporter sur ce sujet à mon bulletin N° 700). Je me suis mis à sa disposition et j'étais présent à la première réunion à l'hôtel Bristol il y a un an du « **rendez-vous des vins matures** ». Lorsqu'Hervé a annoncé la deuxième réunion, j'ai proposé d'offrir de ma cave quelques vins anciens à goûter, ne sachant pas comment je ferais, mais pour moi l'important comme disait Pierre de Coubertin, c'est de participer et d'aider cette belle cause.

J'ai choisi en cave plusieurs vins de tous horizons en prenant des vins qui résisteraient aux températures que l'on trouve dans les salles de dégustation.

Le jour venu je me présente à 9h30 à l'**hôtel Shangri La** de Paris, au salon Napoléon, alors que la réception commence à 11 heures et se tiendra jusqu'à 19 heures. Je n'ai jamais tenu de stand, je ne sais pas du tout comment ça va se passer. Ayant apporté huit bouteilles et trois magnums ce qui fait l'équivalent de 14 bouteilles pour sept heures, l'idée évidente est d'affecter deux bouteilles ou un magnum à chaque heure. Hervé m'avait proposé d'utiliser une salle privée pour une dégustation proposée à quelques visiteurs à différents moments, mais il m'apparaît d'instinct qu'il vaut mieux se fondre dans l'atmosphère de la salle en tenant un stand comme les autres vignerons.

Pour faire un peu d'humour et ne pas se prendre au sérieux, je constate que dans la première demi-heure du salon, le plus grand succès de ma table, c'est son crachoir, car les visiteurs n'ayant aucun repère pour me situer, puisque je ne suis pas vigneron, assaillent les autres tables et trouvent

commode de cracher dans ce réceptacle accessible. Mais les choses vont changer à vive allure. Dès que l'on a su ce que je présentais, ma table est devenue de plus en plus animée. J'ai même été obligé de limiter à deux le nombre de vins que chacun pourrait goûter car si tous les vins étaient disponibles pour tous, ils auraient été épuisés en très peu de temps.

Voici le programme à mon stand :

De 11h à 12h **Château Brane Cantenac 1978** avec deux bouteilles dont l'une est plus précise que l'autre. Le vin est charmant, agréable, féminin comme un margaux, très convaincant pour montrer qu'un vin de près de 40 ans a encore du fruit, de la vivacité et développe une belle complexité. Il est évident que c'est un vin plus agréable à boire que s'il avait moins de dix ans.

De 12h à 13h **Château Tertre Daugay Saint Emilion 1961** avec aussi deux bouteilles qui au nez à l'ouverture montraient des différences mais qui à la dégustation n'en ont plus. Très grand vin sans une once de tuilé, au parfum très délicat et apprécié par tous comme plus grand que le Brane Cantenac car profitant à fond de la grandeur de ce millésime indestructible.

De 13h à 14h **Château Haut-Brion rouge Magnum 1992** que j'ai voulu mettre à cette dégustation pour montrer que les années qu'on annonce comme petites peuvent se révéler de vrais trésors quelques années plus tard. Evidemment, cette bouteille a eu beaucoup plus de demande que les autres parce que c'est Haut-Brion. Voir l'étonnement de tous les amateurs lorsqu'il s'aperçoivent qu'il y a une matière imposante dans un vin de 1992 avec un charme certain, j'avoue que c'est un grand plaisir pour moi, car cela bouscule les codes.

De 14h à 15h **Château Chauvin Saint-Emilion Magnum 1975** ce vin impressionne moins les foules mais il se montre droit, équilibré, solide, facile à boire avec une belle vibration.

De 15h à 16h **Nuits-Saint-Georges Jean Confuron & Fils Magnum 1971**. Le nez de ce vin a mis tout le monde K.O., mais moi aussi ! Ce parfum est une porte qui s'ouvre sur la Bourgogne. On sent le vin et on n'a plus besoin de rien. Toute l'âme de la Bourgogne pénètre nos narines. Pas un visiteur n'a été indifférent à la perfection de ce parfum. Le vin est un peu trouble, la couleur tend vers le rose clair et en bouche tout n'est que douceur. Il est même presque doucereux. Et l'on perçoit dans le finale la rose et le sel, signes normalement distinctifs des vins de la Romanée Conti. J'ai eu du mal à refuser à des récidivistes pour qu'il reste un peu de ce vin pour d'autres visiteurs.

De 16h à 17h **Cérons 1961**. L'étiquette de ce vin doux dans l'enclave des Graves est d'une simplicité totale, sans doute étiquette de caviste. La robe est claire, le niveau est dans le goulot malgré un bouchon court. Le vin est d'une douceur sans égale. Tout le monde est surpris de la palette aromatique de ce vin aux accents d'agrumes frais. Il est adorable.

De 17h à 18h **Château de Montredon Châteauneuf du Pape 1978** que j'ai dû servir bien avant 17 heures tant les visiteurs me supplient de l'offrir. Vif, très puissant, solidement charpenté, c'est un vin de conviction. Il avance à pas pressés. Mais il souffre de passer à côté du Nuits Saint Georges qui a tellement de charme. Un haltérophile même sensible fera moins vibrer les cœurs qu'un danseur étoile.

Beaucoup me demandaient pourquoi ouvrir ces vins en une telle manifestation et j'ai confirmé que c'est mon désir de contribuer à la reconnaissance des vins matures qui me pousse à aider l'initiative d'Hervé Bizeul. Le vin qui a émerveillé les visiteurs c'est le Nuits-Saint-Georges, gigantesque surprise pour tous.

A 18 heures j'ai précipité la dégustation des vins pour que rien ne reste. J'ai donné le reste du Montredon pour le dîner prévu des vigneron car j'étais épuisé par cette journée. Il faut un entraînement que je n'ai pas pour tenir un stand une journée entière.

Ce qui est intéressant, c'est qu'aucune de mes bouteilles ne fut à écarter, et aucun visiteur n'a fait la moindre grimace. J'ai fait face à des étonnements positifs, des divines surprises et à une approbation de cette démarche vers les vins anciens.

Tout à ma tâche, je n'ai pas pu profiter comme il conviendrait des stands des vigneron amis. J'ai bu des vins présentés par Pierre Rolly-Gassmann du domaine Rolly-Gassmann qui a fait goûter des vins dont un **Gewurztraminer domaine Rolly-Gassmann 1989** exceptionnel de fraîcheur.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

De Philipponnat j'ai bu un **Champagne Philipponnat 1995** absolument grandiose, qui m'a requinqué si j'avais une baisse de tonus. De Paul Jaboulet Aîné j'ai bu les **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 2004** et 1994 (je crois) que j'ai trouvés extrêmement bien construits. J'ai bu un ou deux autres vins, dont un Peyre Rose 2003 tout en grâce, mais on ne peut pas être au four et au moulin. J'avais mon stand, il fallait jouer le jeu.

Le public présent à ce rendez-vous des vins matures est un public averti et ouvert. Les discussions que j'ai eues avec les uns et les autres sont marquées par l'amour du vin et du bon vin. Je ne referai sans doute pas tous les ans une telle prestation, mais savoir que j'ai fait plaisir est extrêmement gratifiant. Vive les vins matures.

Le **206^{ème} dîner** se tient au **restaurant Guy Savoy**. La salle où nous serons seuls est belle, aux murs noirs qui mettent en valeur les œuvres très modernes de ce que je pense être la collection de François Pinault. A 17 heures, j'ouvre les vins. Les belles odeurs sont du Gilette sec 1951 et de l'Ausone 1959. Les très belles senteurs sont du Traminer Schlumberger qui est en fait un liquoreux, ce que rien ne laisse prévoir sur l'étiquette. J'inverse donc l'ordre de deux blancs pour qu'un accord se trouve après cette surprise. Autres très belles senteurs le Belgrave 1948, le Pommard 1969, le Richebourg 1964. Le parfum spectaculaire est celui du Riesling Vendanges Tardives Hugel 1989. Les parfums discrets sont ceux de l'Echézeaux 1988 et de l'Yquem 1919. Le seul parfum incertain est celui du Loupiac 1947 car au nez, puisque je ne bois pas les vins, on ne peut pas totalement exclure une petite trace de bouchon. Attendons de voir et de boire.

Nous serons onze à table, pour un dîner à l'initiative d'une entreprise. Je ne connais personne. Il y a des allemands, un autrichien, un belge, un indien, un anglais, un irlandais, deux français et j'en oublie sans doute. Ils fêtent les cinq ans du rachat de l'entreprise par les actionnaires présents avec les gestionnaires. Il y aura seulement dix votants en fin de repas car l'indien se limitera à deux vins pendant le repas.

L'apéritif est pris debout avec le **Champagne Alfred Gratien magnum 1979**. On entre de plain-pied dans le monde des vins à maturité avec ce beau champagne plaisant, avenant, facile à comprendre qui est tout intégré tant ses saveurs sont cohérentes. Avec les petits toasts au foie gras et la brioche au parmesan, l'accord est gourmand.

Nous passons à table. Le menu créé par **Guy Savoy** pour les vins est : toast au foie-sel / brioche au parmesan / Jabugo & girolles / raie « refroidie » au caviar, petit ragoût breton / saint-pierre sur mer / volaille de Bresse pochée en vessie et champignons du moment / ragoût de lentilles aux truffes / grouse rôtie, châtaignes au jus et galette de grand caraque / fourme d'Ambert / dessert exotique.

Sylvain Nicolas le chef-sommelier a aussi joué un rôle important dans la mise au point des accords.

Le **Champagne Dom Pérignon 1961** a une petite amertume dans l'attaque qui disparaît très vite et le milieu de bouche est tout en douceur. Ce 1961 est un vrai Dom Pérignon, dans la ligne historique et romantique. Les girolles sont divines pour mettre en valeur ce champagne de très belle émotion. C'est un vin de plaisir raffiné au finale très présent.

Le **Traminer Schlumberger 1953** était prévu après le Gilette mais la sucrosité ressentie dans son parfum à l'ouverture m'a poussé à le mettre avec la raie au caviar et c'est une bonne décision. Fort curieusement le nez du vin n'a plus ce côté doucereux, comme si le plat lui faisait « manger » son sucre. Le vin est d'une rare délicatesse, sans âge tant il est équilibré. Il est bonheur, dans des directions inconnues car il ne fait pas du tout vin d'Alsace. J'adore. Quand je sentirai le verre vide, le parfum évoque des fruits rouges ce qui est inattendu.

Le **Château Gilette sec 1951** est une magnifique surprise. Pour tous les vins secs faits par des maisons de sauternes, on ne peut pas s'empêcher de sentir le botrytis, même s'il n'est pas là car ce vin évoque malgré tout le sauternes. Le plat de saint-pierre est exceptionnel, rendu encore plus iodé par de goûteuses coques. L'accord est un des plus beaux du repas. La solidité et l'aisance de ce vin solide et plein me plaît beaucoup, alors que 1951 est une année qui n'a pas laissé de trace significative dans les mémoires.

Deux vins accompagnent la volaille en vessie. Le **Château Belgrave Haut-Médoc 1948** est d'un équilibre et d'une gourmandise incroyables. Ce qui frappe c'est qu'il est intemporel. Il est tellement cohérent et intégré qu'on se sent à l'aise avec lui au point qu'il sera le gagnant de loin des vins du repas et c'est tout à l'honneur de mes convives qui n'ont pas couronné pour la première place les plus belles étiquettes mais ce vin gourmand. Ses accents truffés sont brillants.

Le **Château Ausone 1959** est un grand vin. On sent sa belle matière, sa profondeur et sa noblesse de grand saint-émilion mais en fait le plat est fait pour le Belgrave ce qui fait que ce bel Ausone n'aura pas les faveurs qu'il mérite, sauf d'un convive.

Avec le **Pommard les Grands Epenots Maurice Bouvret 1969** on comprend pourquoi les bourgognes doivent passer après les bordeaux. Il y a dans ce vin une sensualité extrême. Tout en lui est séduction et quand on croit qu'on en a fait le tour il y a encore des complexités qui se rajoutent. Sa robe est très claire et son goût délicat. Nous avons été gênés par le fait que la truffe ne se ressent pas s'il y en a trop peu car la lentille domine. Très gentiment on est venu compléter ce que nous avions et le plat change du tout au tout. Le vin s'en régale.

Sur une divine grouse de forte personnalité il y a deux vins. Lorsqu'on les sent, le **Richebourg P. A. André 1964** a un parfum tonitruant et glorieux qui fait de l'ombre à l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988** dont les émanations sont trop discrètes. Mon voisin de table qui est l'initiateur du repas me suggère que le Richebourg va dominer dans l'accord et je lui dis sans avoir rien goûté : « je pense que ce sera le contraire ». Et c'est saisissant. C'est l'Echézeaux si timide qui crée l'accord vibrant avec la grouse tandis que le Richebourg, odorant, envoûtant et joyeux, parade mais ne crée pas l'accord. Les deux vins si opposés sont superbes. L'Echézeaux est raffiné et subtil.

Le **Riesling Vendanges Tardives Maison Hugel 1989** est une merveille de fluidité, de précision et de noblesse. C'est un vin immense, d'une fraîcheur incomparable. Il colle parfaitement à la fourme.

Le nez de bouchon que j'avais supposé à l'ouverture est là, mais le **Loupiac Champon-Ségur 1947** se boit bien, sans défaut sensible. Il est très riche et bien liquoreux plus puissant que l'Yquem.

Le **Château d'Yquem 1919** à la couleur d'un or assez pâle a mangé son sucre, ce qui ne lui enlève aucune qualité. Il est incroyablement subtil, tout en suggestion. Il obtiendra neuf votes sur dix votants. L'accord avec le dessert exotique est parfait.

Une constante tout au long du repas est que les vins arrivent épanouis sur table et que la cohérence qu'ils ont acquise les rend « hors d'âge », ce qui veut dire qu'on ne pourrait pas les situer dans le temps. L'Yquem pourrait être des années 50, le Belgrave des années 80, ça ne choquerait pas.

Il est temps de voter pour dix votants choisissant quatre vins. Dix vins sur douze figurent sur au moins un bulletin de vote. Cinq vins ont été nommés premier, dont Belgrave 1948 cinq fois, Yquem 1919 deux fois et Gillette 1951, Ausone 1959 et Richebourg 1964 une fois premier.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Belgrave Haut-Médoc 1948, 2 - Château d'Yquem 1919, 3 - Riesling Vendanges Tardives Maison Hugel 1989, 4 - Château Gillette sec 1951, 5 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988, 6 - Champagne Dom Pérignon 1961.**

Mon vote est : **1 - Château Belgrave Haut-Médoc 1948, 2 - Riesling Vendanges Tardives Maison Hugel 1989, 3 - Château d'Yquem 1919, 4 - Château Gillette sec 1951.**

Dans une belle salle du restaurant Guy Savoy au palais de la Monnaie, avec un service parfait aussi bien du vin que des plats, avec une cuisine qui mérite tous les éloges tant les accords ont été d'une grande pertinence, alors que je ne connaissais personne, nous avons passé une soirée riche d'émotions où le Belgrave 1948 a été une immense surprise et où les accords dont celui merveilleux du saint-pierre avec le Gillette sec 1951 et du dessert exotique avec l'Yquem 1919 ont ensoleillé ce grand moment de gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze