



wine-dinners

04 avril 17

Bulletin 728 – François Audouze - 1

Le 210ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent, dîner dans le sud chez des amis, dîner de famille de retour à Paris.



Y-a-t-il quelque chose de plus beau que cette étiquette du **Château Batailley 1929**, ici décollée de la bouteille ? De plus ce vin fut le préféré des vins du 210ème dîner.

L'histoire commence à l'hôtel Shangri La où se tenaient les deuxièmes « rencontres de vins matures », mouvement initié par Hervé Bizeul, le vigneron du Clos des Fées, avec quelques autres vignerons. Pour aider cette initiative que j'approuve, j'avais tenu un stand où les visiteurs pouvaient goûter quelques vins anciens de ma cave (c'est raconté dans le bulletin 714).

Un client d'Hervé Bizeul, attiré par mon stand et les vins que je présentais, me demanda d'organiser pour lui un dîner professionnel où il réunirait une dizaine de personnes avec lesquelles il entretient des relations de travail. La liste des vins a été mise au point en tenant compte de ses désirs et nous nous retrouvons ce soir à onze dont dix buveurs dans le merveilleux salon lambrissé du premier étage du **restaurant Taillevent** pour le **210ème dîner de wine-dinners**. Il y a dans notre groupe neuf hommes et deux femmes.

J'arrive un peu après 17 heures au restaurant pour ouvrir les bouteilles. Le parfum du Haut-Brion blanc 1966 est incertain car il a une petite trace de poussière, mais pour les vins suivants, je vais d'enchantement en enchantement, chacun des parfums se situant au-dessus de ce que j'attendais. Le bouchon du Corton 1926 vient en miettes mais c'est normal pour un vin de cet âge. Le bouchon de l'Echézeaux 1974 vient avec beaucoup de difficultés car le verre à l'intérieur du goulot présente des surépaisseurs qui empêchent la remontée du bouchon. La bouteille du Filhot 1891 ayant une étiquette illisible, la capsule indique nettement Filhot et l'année 1891 est très clairement lisible sur le bouchon. Tout se présente bien ce qui me permet d'attendre les invités en étant d'humeur joyeuse.

Ils sont tous à l'heure, se connaissent tous et sont eux aussi d'humeur joyeuse et taquine. L'envie de profiter de chaque instant du repas se lit sur leurs visages.

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

L'apéritif se prend debout avec des gougères et le **Champagne Dom Pérignon 1975**. Sa couleur est légèrement ambrée, la bulle est chiche mais le pétillant est intact et ce qui frappe, c'est la douceur de ce champagne. On dirait un sauternes qui aurait eu des liaisons extra-conjugales avec un champagne. Il a une belle présence et une belle richesse. Il est très coordonné. C'est un champagne de grand plaisir. J'aime sa mâche gourmande qui fait entrer dans le monde si particulier des champagnes anciens.

Nous passons à table. Le menu composé par **Alain Solivères** pour les vins du repas est : copeaux de jambon Bellota / huîtres Gillardeau en gelée d'eau de mer / langoustines croustillantes, céleri truffé / épeautre du pays de Sault en risotto à la truffe noire / tournedos de bœuf Rossini, pomme de terre soufflées / suprême de pigeon de Racan en feuilleté, foie gras, chou-vert et truffe noire / fromages affinés / Pavlova aux fruits exotiques.

Le **Champagne Krug 1982** est d'une couleur claire. Sa bulle est très active. Il est d'une vivacité extrême propulsée par l'iode de l'huître. Et c'est la gelée qui lui donne une longueur infinie. Ce champagne est éblouissant et l'on sent que l'accord avec l'huître crée un supplément d'âme et de persistance aromatique. Sa trace en bouche est infinie. C'est l'aristocratie absolue du champagne. Beaucoup de convives se demandent comment il sera possible désormais de boire un champagne récent.

Le **Château Haut-Brion blanc 1966** a un parfum glorieux et épanoui qui contraste avec l'odeur un peu poussiéreuse que j'avais sentie à l'ouverture. Le vin est riche, solide, construit, guerrier bien campé sur ses jambes. La langoustine est accompagnée d'un céleri à la truffe et d'une crème truffée qui résonnent bien avec le vin orthodoxe et carré. C'est un vin solide, sûr, plus reconfortant qu'émouvant. Sa longueur et son acidité sont belles.

Le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2000** est l'expression parfaite d'un lourd et capiteux bourgogne blanc jeune. Il a toute la fougue de la jeunesse mais aussi une complexité infinie. Ce vin est un régal et son association avec l'épeautre le propulse à des sommets. Il est riche et convaincant. C'est un très grand vin jeune cohérent.

Le tournedos Rossini présenté comme une tour de château-fort est accompagné de deux vins. La couleur du **Château Ausone Saint-Emilion 1955** est d'un sang de pigeon d'une rare beauté. C'est incroyable pour un vin de plus de soixante ans et je suis très impressionné par cette robe. Il y a une légère impression de poussière en bouche mais qui ne gêne pas trop ce vin sanguin et truffé de bonne mâche et qui donne une bonne réplique au bœuf vigoureux.

Le **Château Batailley Pauillac 1929** a une couleur un peu plus claire mais d'un beau rouge vif. Le nez est à se damner. Le vin a des évocations de fruits rouges et roses comme la framboise qui envahissent à la fois le nez et la bouche. Ce vin de 88 ans a une vivacité exceptionnelle, une harmonie confondante. Il emplit la bouche de beaux fruits. C'est un vin qui porte la marque d'une année de légende. La sauce réduite à la truffe du tournedos fait briller les deux bordeaux, le bel Ausone expressif mais dominé par la joie de vivre et le fruit insolent du Batailley 1929 que les votes couronneront.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974** a une couleur noire qui ne laisse pas beaucoup de place au rouge. Le nez est très discret mais agréable. En bouche le vin est assez strict. Et c'est dommage d'avoir associé deux bourgognes sur le délicieux pigeon, car l'**Echézeaux Leroy 1966** à la couleur claire va faire de l'ombre au 1974 pourtant intéressant. Le vin de Leroy est fluide, aérien et avec ma charmante voisine nous convenons que le Leroy est féminin, tout en charme quand le vin de Conti est masculin, solide mais court sur jambes. On cherche ses évocations mais il est plutôt rigide. L'Echézeaux Leroy est une merveille de fluidité et de charme. C'est un vin très long en bouche. Le vin de la Romanée Conti aurait été beaucoup plus apprécié s'il avait été servi seul.

Le **Corton Bouchard Aîné 1926** accompagne un plateau de fromages avec un Salers, un saint-nectaire et un Cîteaux. Le Cîteaux est une merveille et va mettre en valeur un bourgogne totalement exceptionnel. Comme le Batailley 1929, il a des fruits roses et rouges, une douceur extrême et une longueur infinie. Ce vin n'a pas d'âge tant son équilibre le rend éternel. Je suis conquis au point que

je le nommerai premier dans mon vote. Les deux vins de 1926 et 1929 sont tous les deux exceptionnels.

Quand le **Château d'Yquem 1967** se présente, c'est un peu comme « Put the blame on me » de Rita Hayworth dans Gilda. Son or est triomphant. Tout en lui est sensuel et l'accord est merveilleux avec la mangue du dessert. Cet Yquem est encore d'une jeunesse folle et on sent qu'il va continuer de progresser et de se complexifier. Son bouquet de fruits exotiques est large et passionnant. Le dessert est parfait, de mangue et de meringue.

Quel dommage que le **Château Filhot Sauternes 1891** soit associé à cet Yquem. J'aurais dû le goûter à l'ouverture et lui trouver un plat pour lui seul avant l'Yquem. Car ce Filhot a « mangé » son sucre, est devenu sec et l'Yquem le surclasse. Mais en fait quand on ne se consacre qu'à lui on voit poindre des complexités extrêmes, toutes en subtilité, et j'ai même senti des traces de fruits rouges malgré sa couleur. C'est un vin très pur, sans trace d'âge, qui a seulement perdu son sucre. Ses 126 ans imposent le respect.

Il est temps de passer aux votes. Dix personnes votent pour quatre vins préférés. Sur les onze vins, dix figureront dans au moins un bulletin de vote, ce qui est spectaculaire. Une chose est très intéressante c'est que le vin qui n'a aucun vote est le Bâtard Montrachet 2000 qui est un vin exceptionnel. La raison est simple, c'est qu'il s'agit d'un vin jeune et dans un dîner de vins anciens, on vote plus spontanément pour les vins anciens. Cinq vins ont été nommés premiers, le Batailley 1929 quatre fois, l'Echézeaux 1966 et le Corton 1926 deux fois, et enfin l'Ausone 1955 et l'Yquem 1967 sont premiers une fois.

Le classement tenant compte de tous les votes est : **1 - Château Batailley 1929, 2 - Corton Bouchard Aîné 1926, 3 - Champagne Krug 1982, 4 - Château d'Yquem 1967, 5 - Echézeaux Leroy 1966, 6 - Château Ausone 1955.**

Mon vote est : **1 - Corton Bouchard Aîné 1926, 2 - Echézeaux Leroy 1966, 3 - Château Batailley 1929, 4 - Champagne Krug 1982.**

Ce n'est pas un hasard si les deux vainqueurs pour l'ensemble de la table sont de la décennie des années 20. Car 1926 et 1929 sont deux années exceptionnelles dont les vins bravent le temps.

Les plus beaux accords du repas sont pour moi en premier l'huître sur le Krug 1982, le Côteaux sur le Corton 1926 et la mangue sur l'Yquem 1967, c'est-à-dire des accords fondés sur le produit. La cuisine d'Alain Solivérès mérite les compliments et nous avons été gâtés de truffes généreuses. L'ambiance du repas a été riieuse, blagueuse, avec une belle communion de tous à ces merveilles. Nous nous sentions si bien que personne ne voulait quitter la table, pour ne pas perdre une seule seconde de ce repas hors du commun. Pratiquement tous les vins ont été au sommet de ce qu'ils pourraient offrir. Ce 210^{ème} dîner fut une grande réussite.

Dans le sud, nous allons **déjeuner chez des amis** avec qui nous partageons souvent de belles bouteilles en été notamment au grand dîner du 15 août et en hiver au réveillon de fin d'année. Nous serons quatre. Je cherche quel vin apporter et je trouve dans une armoire à vins une bouteille qui m'interpelle. Il s'agit d'un Bramare, Appellation Lujan de Cuyo Cabernet Sauvignon Viña Cobos Argentine 2013. Qui m'a apporté ce vin ? J'ai une petite idée et, de toute façon, ce doit être un amateur de vin. Alors, pourquoi ne pas l'essayer.

Chez les amis, l'apéritif est copieux et l'ami inaugure un cadeau de son fils, une guillotine à découper non pas du jambon mais de l'andouille. Il y a aussi du jambon, des noix, de l'artichaut en crème à tartiner et du chèvre cuit au miel sur un toast entre autres ouvreurs d'appétit. Le **Champagne G.H. Mumm Le Rosé sans année** se boit mais n'arrive pas à nous émouvoir.

Le **Champagne Brut Réserve Bérèche & Fils** est à base de 2012 et 2013 et a été dégorgé en décembre 2015. Après le Mumm, sa vivacité est sensible. Le champagne fait des trois cépages à égalité, pinot noir, pinot meunier et chardonnay, a une belle acidité, mais il est quand même peu séducteur et un peu trop strict. Il est probable qu'il deviendra plus avenant avec quelques années de plus. Faiblement dosé, il se boit malgré cela avec plaisir.

Le menu composé par notre amie est : foie gras poêlé sur une purée de butternut / joue de bœuf avec des pommes de terre et une crème de carottes / fromages / fruits exotiques avec crème fraîche et chocolat fondu.

Le **Domaine de Trévallon rouge Vin de Pays des Bouches-du-Rhône 2005** est absolument passionnant car son attaque est multiforme présentant plusieurs facettes d'un beau fruit qui varie et, à peine a-t-il délivré son message charmeur qu'il s'arrête et la bouche n'en garde aucune trace. J'ai rarement bu un vin aussi charmeur qui n'a aucun finale.

Ça donne envie d'essayer en même temps l'autre vin ouvert par mon ami, le **Château de Pibarnon Bandol rouge 2000** car nous sommes sûrs qu'il aura une longueur remarquable. Le Pibarnon a moins de fruit, moins de largeur dans l'attaque que le Trévallon, mais sa longueur paraît quasi infinie à côté de celle du Trévallon et cela donne plus de charme au Bandol car la persistance en bouche est vive. Le Pibarnon a peu de fruit et expose ses riches tannins, avec une évocation de café très plaisante.

Ayant servi le deuxième rouge il est tentant d'essayer maintenant le troisième vin. Le **Bramare, Appellation Lujan de Cuyo Cabernet Sauvignon Viña Cobos Argentine 2013** titre 15° contre 13° pour Trévallon. Aussi, dès l'attaque, on sent un vin moderne comme il en existe beaucoup. Mais à peine le vin fait-il son entrée en bouche que le miracle se produit. Le finale est d'une fraîcheur mentholée incroyable, qui donne au vin élégance et caractère. Immédiatement je pense à Penfolds Grange et à Vega Sicilia Unico, superbes vins qui ont une telle fraîcheur.

La joue de bœuf de notre amie est d'une légèreté extrême. Elle n'a pas la douceur sensuelle qu'elle peut avoir mais plutôt une rare fraîcheur. La bouche est fraîche après avoir pris une bouchée de joue et avec le vin argentin, cela crée un accord de première grandeur. Ce vin est savoureux, riche bien sûr, avec de beaux fruits rouges et noirs, mais plus encore c'est un vin à la longueur sans limite d'une exquisite fraîcheur. L'ami qui m'avait offert ce vin en me demandant de l'essayer m'avait donc fait un très beau cadeau car ce vin boxe dans la cour des grands. Il est le meilleur des trois rouges aussi bien sur le foie gras poêlé que sur la joue de bœuf et que sur un fromage à pâte molle dont j'ai oublié le nom.

Nous avons picoré les fruits exotiques présentés en dés sans les tremper dans le chocolat, en buvant le champagne rosé qui s'est montré plus civil en fin de repas.

Lorsque nous retournons à Paris, notre fils venu de Miami était déjà là depuis deux jours. Il organise le dîner selon la tradition : cœur de filet de saumon fumé, tarama, jambon Pata Negra et un grand nombre de fromages dont deux camemberts à comparer. A cela s'ajoute la rituelle meringue sphérique recouverte de fines pépites de chocolat dont le nom a perdu son permis de séjour. Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2002** a un bouchon qui résiste et qui va fortement s'élargir lorsqu'il sera extirpé devenant bedonnant et bombé puisque la lunule de bas de bouchon ne s'étend pas comme le ventre du bouchon. La bulle est très active et grosse. La couleur du vin est très claire. Le vin est noble, fluide, de belle construction. On sent que l'on est en présence d'un champagne aristocratique. Mais ce qui lui manque, c'est une petite pointe d'émotion. On sait qu'il est grand, mais il n'émeut pas assez. Ce qui est probable, c'est qu'il lui manque une bonne dizaine d'années pour être en possession de ses moyens. Il aura alors un charme qui n'est que trop discret aujourd'hui. Il a le potentiel, mais il nous a laissé un peu sur notre faim, même s'il a brillamment réagi sur le jambon, le saumon et les deux camemberts.

Il faut vite le laisser reposer comme une belle au bois dormant.

Amicales salutations de François Audouze