



wine-dinners

11 juillet 17

Bulletin 742 – François Audouze - 1

Dîner de famille avec des vins rares, dîner avec mon fils, déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier, dîner au restaurant Taillevent avec des recettes à quatre mains.



Ce **Musigny Comte de Vogüé 1972** est particulièrement émouvant mais aussi joyeux.

Par une rare et belle conjonction de planètes nous recevons nos trois enfants en même temps à la maison, avec quatre de nos petits-enfants. Il y a deux anniversaires à fêter. Ma femme a prévu un seul plat, un veau cuit à basse température et un gratin dauphinois. Pour le dessert ce sera l'incontournable reine de Saba, parce qu'on peut facilement planter des bougies sur ce gâteau.

L'apéritif est fait de petites viennoiseries salées composées par les petits enfants et de jambon ibérique. Le **Champagne Dom Ruinart 1990** est un de mes favoris et j'imaginai volontiers que 1990 était l'un des Dom Ruinart les plus réussis. Quelle n'est pas ma surprise de constater que cet excellent champagne, opulent, large en bouche et au beau fruit jaune doré est très loin de valoir le Dom Ruinart 1973 que j'avais bu la veille. Il y a dans le 1973 une vivacité et un côté cinglant que l'on ne retrouve pas aussi marqués dans ce 1990. Il est grand, jeune encore, alors que le 1973 est à pleine maturité. Il comble mes enfants, mais je dois dire que le 1973 le surpasse de vingt coudées. Voilà qui déboulonne l'une de mes icônes. Ça n'empêche pas ce 1990 d'être grand.

Le **Château Margaux 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1967** a un nez imprégnant, fort et pénétrant. La bouche est lourde comme celle d'un Lafite Rothschild d'une année puissante. Il y a de la truffe, des grains de poivre doux dans ce vin lourd et charmeur. Il y a une infime trace de bouchon dans le parfum mais on s'aperçoit que cela ne gêne en rien le goût profond et raffiné de ce vin. Oserais-je dire « au contraire » ? Car ce Margaux n'est pas du tout dans la gamme des vins féminins à laquelle Margaux peut se ranger. Il est ici dans la famille des vins guerriers de la soldatesque conquérante. Et nous l'aimons tout particulièrement.

La deuxième bouteille que j'ai choisie pour ce dîner est un Musigny Comte de Vogüé d'un lot de trois bouteilles dont deux n'ont pas d'étiquette et la troisième en a une, abîmée, sur laquelle on pourrait lire soit 1979 soit 1972 mais plus probablement 1972 du fait de la position de petits trous, puisque les années sur les étiquettes de ce vin sont marquées par des points qui sont des petits trous qui percent l'étiquette. N'ayant pas la possibilité de trouver un lien avec un achat dans mes archives,

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

le 1972 n'est pas sûr mais hautement probable. Lorsque j'ai ouvert la bouteille il y a quatre heures, j'espérais trouver le millésime sur le bouchon. Raté ! le bouchon très lisible confirme le nom du vin mais pas son âge. Lorsque nous sentons le vin, mes enfants et moi, c'est comme si nous étions envahis par une bourrasque ayant survolé la Côte de Nuits. Le parfum est envoûtant. Et dès que nous portons nos lèvres à ce vin, c'est une extase. Je vois l'émerveillement sur les visages de mes enfants. Ce vin a quelque chose d'extraordinaire. Ayant encore vivace la mémoire de la Romanée Conti 1980 bue hier, je ressens une émotion de même niveau et très différente car là où la Romanée Conti est sérieuse, le **Musigny Comte de Vogüé 1972** explose de joie de vivre et d'un beau fruit rouge. Ce vin est du velours tant il y a de douceur combinée à une puissance contenue. On est en haut de l'Olympe quand on boit ce vin où toute la délicatesse est fondue dans une subtilité unique. Et le fait d'avoir pu goûter en un temps si proche deux merveilles, l'une plus cistercienne, l'autre plus gourmande, me ravit. La douceur et le velours sensuel de ce vin au fruit joyeux sont d'un bonheur rare. Décidément, j'aime les vins dans les soi-disant petites années car on lit mieux la précision de leurs complexités.

Aucun vin ne pouvait succéder à ces merveilles aussi le dîner s'est-il poursuivi en douceurs, en bougies soufflées pour les anniversaires et en discussions.

C'est le dernier jour du court séjour de mon fils. Contrairement à ce que beaucoup de lecteurs pourraient penser, ce n'est pas ma femme qui adapte sa cuisine à mes vins. Les plus grands dictateurs sont des agneaux à la maison et je suis loin de pouvoir imaginer être dictateur. Je dois jongler avec ses choix pour essayer de créer des accords pertinents. Elle m'annonce un risotto de coquilles Saint-Jacques comme seul et unique plat. Il se trouve que j'avais envie d'ouvrir un **Gewurztraminer Vendanges Tardives Sélection de Grains Nobles maison Hugel 1981**. C'était, je crois, un cadeau du regretté Jean Hugel et je voulais le boire avec mon fils. J'ai demandé à ma femme de ne saler ni les coquilles ni le riz.

Nous commençons d'emblée avec ce plat, sans le préalable d'un apéritif. Ma femme a mis juste un soupçon de parmesan sur le riz que l'on ne remarque presque pas. C'est d'une banalité évidente de dire que le Gewurztraminer sent le litchi mais il est impossible de ne pas le sentir. En bouche, ce vin est d'un équilibre qu'aucun sauternes ne pourrait avoir. On a une harmonie entre la sucrosité évidente, l'acidité et la fraîcheur. Ce vin est frais en permanence, donnant une impression de légèreté. Au début, le vin d'Alsace paraît plus fort que le plat, mais plus le temps passe et plus l'accord devient pertinent, le vin se mettant à la hauteur de la force du plat. Les coquilles sont divines, juste poêlées et divinement croquantes, le riz se montre civil et délicat. Et l'accord s'améliore à chaque gorgée comme si le vin voulait s'adapter à la neutralité active du plat. Il y a une précision et une fluidité dans ce vin qui sont remarquables.

Nous avons court-circuité l'apéritif alors que je voulais ouvrir un champagne. Cherchant dans le réfrigérateur avant le repas, j'avais vu une bouteille quasiment vide et rebouchée qui date d'il y a un mois, lors du dernier voyage de mon fils. Avant qu'il n'arrive j'avais goûté et le champagne ne s'est pas altéré. Quand mon fils est arrivé, il l'a essayé et lui aussi l'a trouvé sans défaut. Il y a de quoi faire un demi verre pour chacun que nous avons goûté avant l'arrivée des coquilles pour préparer notre palais. Il lui fallait une suite aussi ai-je ouvert, après le vin d'Alsace un **Champagne Krug Grande Cuvée sans année du début des années 90**, qui a donc un peu plus de 22 ans. Je l'essaie avec les coquilles et il est assez évident que c'est avec le Gewurztraminer que l'accord se trouve le mieux car les goûts neutres conviennent mieux à l'alsacien.

C'est avec des camemberts que nous goûterons le Krug. Il est extrêmement expressif et cet âge de plus de vingt ans magnifie ses complexités. Mais par rapport à tous ceux que j'ai bus de cet âge, je ressens une acidité particulièrement forte qui limite un peu le plaisir. Mon fils est plus tolérant à cette particularité. Mais le Krug a une telle persistance aromatique qu'elle imprime le palais d'une trace indélébile. C'est un grand champagne complexe, imprégnant et raffiné.

Des dés de mangue rafraîchissent le palais avec le sublime vin d'Alsace.

Sur le court séjour de mon fils nous avons eu l'occasion de boire des merveilles. Si l'on doit retenir deux vins, ce sera le Musigny de Vogüé 1972 et le Gewurztraminer 1981 qui marqueront nos mémoires.

Déjeuner au **restaurant Le Petit Sommelier**. Cette adresse m'a été conseillée par un vigneron ami. L'ambiance est du genre bistrot, avec ce que cela comporte de compétence de service. La carte des vins est impressionnante. On a envie de tout prendre, tant les prix sont doux. Il y a de très prestigieuses étiquettes et quasiment toutes avec des prix tentants. Alors dans ce cas-là, j'aime encourager les efforts de constituer une cave attractive en prenant un grand vin. Je jette mon dévolu sur une **Côte Rôtie La Turque Guigal 2006**.

Il me semble que je connais le jeune sommelier qui vient prendre commande et effectivement **Pierre Vila Palleja**, le patron du bistrot, me dit qu'il a servi les vins lors de certains de mes dîners au Crillon. Pour le vin, je choisis un pâté en croûte et un turbot dont Pierre fera aménager la sauce.

Le vin de Guigal ouvert sur l'instant et non carafé impose sa joie de vivre et sa générosité. Qu'y a-t-il de plus franc que ce vin ? Il est chaud, joyeux, au fruit noir expressif. On se régale avec un tel vin et on ne se pose pas de question car tout lui sourit. Au début de mes explorations des vins de Guigal, c'est la Mouline qui était ma préférée. Aujourd'hui c'est plutôt la Turque. Celle-ci est un peu entre deux âges. Elle n'a plus la folie du fruit qui envahit le palais et n'a pas encore la sérénité des vins assis. Elle est très plaisante mais je ne trouve pas la fraîcheur mentholée qui me plaît tant dans les Côtes Rôties plus jeunes. L'accord s'est bien trouvé sur les deux plats. Voilà une table où l'on peut aller sans hésiter pour boire de bons vins.

Je vais dîner au **restaurant Taillevent** avec un ami qui pendant des années a œuvré dans le monde du vin et de l'automobile. Grâce à lui j'ai pu réaliser de magnifiques dîners dont ceux au château de Saran, demeure de réception du groupe Moët. Je l'invite et il m'annonce qu'il viendra avec un Vega Sicilia Unico. Mes choix s'orientent de la façon suivante : il faudrait commencer par un Champagne Dom Pérignon 1962 car c'est avec cet ami que j'ai bu pour la première fois ce millésime exceptionnel dans les caves de Dom Pérignon. Ayant envie de poursuivre dans le millésime 62, je prends en main un Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre François Raveneau 1962 mais la bouteille m'inquiète par sa couleur qui n'est pas avenante. Aussi je choisis une bouteille qui est dans la même case, un Chante-Alouette Grand Hermitage Blanc Chapoutier et Cie 1945. Pour faire bonne figure au cas où il y aurait d'autres problèmes que celui probable du chablis, j'ajoute à mon apport un Monbazillac Louis Bert & Cie 1962. Mes vins ont été apportés il y a deux jours.

C'est à 17 heures que je me présente pour ouvrir mes vins et il y a une incompatibilité évidente entre le nombre de vins et le fait que la table soit réservée pour deux. J'ouvre le chablis et l'odeur est très désagréable, marquée de sueur et d'amertume. La chance d'un retour à la vie est faible. **Alain Solivérès**, le chef cuisinier passe me saluer et sent le vin. Une telle bouteille aurait 99% de chances d'être mise à l'évier.

Le parfum de l'Hermitage est beaucoup plus engageant même si l'épanouissement n'est pas encore sûr. Je n'ouvre pas le liquoreux car nous aurons tout loisir de décider de l'ouvrir plus tard.

C'est vraiment un sacerdoce de venir ouvrir les vins trois heures avant le repas car lorsqu'il n'y a que deux bouteilles, le temps passe lentement ensuite. Je vais à la terrasse d'un café boire une bière et lire un magazine. A 19h15 je fais ouvrir le champagne. A 20 h mon ami arrive et j'ai déjà une idée du menu. Nous prendrons des langoustines aux petits légumes, un turbot dans une soupe de coques et un pigeon dont j'ai appris plus tard qu'il est préparé selon une recette de **Jean-André Charial**, le propriétaire de l'Oustau de Baumanière, car Taillevent organise pendant un certain temps une cohabitation des recettes d'Alain Solivérès et de Jean-André Charial, sorte de quatre mains mais à distance sauf le premier jour où Jean-André était présent.

Le **Champagne Dom Pérignon 1962** est plus foncé que ceux dont j'ai le souvenir. La bulle est faible et en bouche une petite amertume limite le plaisir. Ce 1962 est objectivement plus vieux que d'autres Dom Pérignon 1962. Mais les gougères jouent les docteurs miracle et l'amertume disparaît. Le champagne devient plus agréable et la résurrection est complète avec l'amuse-bouche à base de

langoustine croustillante. Et nous sommes impressionnés par le volume de ce champagne. Il y a des brassées de fruits généreux. Le champagne continuera de tenir son rang tout au long du repas. Ce n'est qu'au moment des mignardises que sa fatigue réapparaîtra.

Pour accueillir le **Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre François Raveneau 1962**, il faut une belle dose d'ouverture d'esprit, car la couleur est presque grise. Mais en bouche même si la fatigue est là, on sent qu'il y aura un message qui suscite l'intérêt. Bien sûr on est loin de ce que ce vin de Raveneau pourrait donner mais par exemple sur la soupe de coques le vin s'est mis à chanter. Nous avons apprécié ce courageux soldat blessé.

Le **Chante Alouette Grand Hermitage Blanc Chapoutier et Cie 1945** est d'une toute autre stature. Je ne le trouvais pas parfait à l'ouverture, mais maintenant il est brillant, solaire, plein de beaux fruits jaunes. L'âge et tout particulièrement cette année 45 lui donnent une grande complexité. Il est parfait sur les langoustines mais c'est sur la chair du turbot qu'il brille particulièrement. Ce vin est un véritable bonheur, épanoui et grand. A l'aveugle on le rangerait sans problème dans un millésime comme 1978.

Le **Vega Sicilia Unico 2008** de mon ami est brillant comme les Vega Sicilia jeunes, et pétulant. Ouvert sur l'instant, non carafé, j'adore le cheval fou qui s'ébroue. Ce vin est merveilleux mais c'est surtout l'accord qui est exceptionnel. C'est de la mécanique de précision. Il serait impossible de changer d'un milligramme l'équilibre du plat et la magie diabolique de l'accord ne serait plus là. Nous sommes face à un accord parfait. Les épices sont dosées exactement pour ce vin jeune. Inutile de dire que je prends un plaisir de première grandeur. **Jean-Marie Ancher** me dira au moment du départ que le plat du pigeon est conçu par Jean-André Charial. Alors bravo au travail à quatre mains de deux chefs talentueux même si le chef du sud n'est pas présent.

Nous sommes tellement enthousiasmés que nous commandons du fromage pour les vins. Les fromages sont délicieux mais aucun accord, même pertinent avec l'un ou l'autre des vins, ne nous transportera autant que l'inimaginable perfection du pigeon et du vin espagnol.

Nous avons devisé fort tard tant il y avait de vins à notre goût. Nous n'avons pas voté. Mon vote serait : **1 - Chante Alouette Grand Hermitage Blanc Chapoutier et Cie 1945, 2 - Vega Sicilia Unico 2008, 3 - Champagne Dom Pérignon 1962, 4 - Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre François Raveneau 1962**. J'aurais pu hésiter entre l'Hermitage et l'espagnol pour la première place, mais le plus ancien mérite d'être couronné. L'accord miracle est celui du pigeon et du 2008.

Le restaurant Taillevent est toujours aussi agréable, avec un service parfait. La cuisine des deux chefs a été une réussite totale. On se sent bien au Taillevent.

Amicales salutations de François Audouze