



wine-dinners

31 octobre 17

Bulletin 753 – François Audouze - 1

Dîner caritatif et de vins anciens au château de Beaune de la maison Bouchard Père & Fils, déjeuner au restaurant Les Magnolias au Perreux-sur-Marne.



Ce **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Premier Cru Bouchard Père & Fils 1928** est un vin qui a brillé lors d'un dîner de vins anciens au château de Beaune.

Gilles de Larouzière, président du groupe qui compte notamment le champagne Henriot et la maison Bouchard Père & Fils organise au château de Beaune un dîner caritatif au profit de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne. Aubert de Villaine qui a mené à bien le classement des Climats au Patrimoine Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO sera l'invité d'honneur et **Guillaume d'Angerville**, actuel président de l'association nous accueillera avec Gilles.

A la mi-octobre je pars en voiture vers Beaune par un soleil radieux et le thermomètre montera jusqu'à 24° ce qui est assez fou. Il fait chaud à Beaune, comme en été. Je m'arrête à mi-chemin pour une collation et je me demande ce qui se passe. Les toilettes sont propres et bien entretenues, la serveuse au bar est souriante, un client qui aurait dû se faire servir avant moi me cède son tour, le café crème est bon, la tarte au citron est mangeable et de bon appétit. Autour de moi je vois des sourires. Que se passe-t-il ? Est-ce un rêve ? Y aurait-il encore en France le sens du service ? Apparemment oui et c'est une bonne nouvelle. Et je vérifie chaque fois que lorsque l'on se sent concerné, impliqué dans son travail, on atteint l'excellence.

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

J'arrive à l'hôtel des Remparts qui est tout à côté du château de Beaune et je suis accueilli par Claude et Élyane Épailly les propriétaires de l'hôtel, qui semblent tout heureux de me voir. Il faut dire que je suis fidèle et que j'ai l'habitude de leur raconter les extravagances auxquelles je participe.

A 17h30 plusieurs des convives du dîner viennent visiter les **caves historiques du château de Beaune**. Entre ces murs de 7 mètres d'épaisseur vieillissent les plus beaux trésors du 19ème siècle de cette célèbre maison. Nous visitons, nous bavardons, nous nous extasions devant ces flacons chargés d'histoire dont j'ai eu la chance de goûter les plus beaux fleurons. Nous montons ensuite en haut des tours de l'ancien château-fort du XIème siècle pour contempler la ville sous une lumière particulièrement belle en cette moitié d'automne.

Nous nous dispersons, sans avoir eu l'occasion de boire un verre de vin ou une coupe de champagne, chacun devant aller se préparer pour le dîner de 20 heures. Ayant soif, je rentre dans la cuisine du château où **Philippe Prost** prépare les bouteilles du dîner. Il goûte chacune d'elles et les rebouche. **Marie-Christine** responsable des cuisines et du service depuis toujours, qui hélas prendra sa retraite en début d'année prochaine, m'accueille avec un large sourire. Elle prépare les bouquets de fleurs mais s'arrête pour me donner un verre de **Champagne Henriot Brut sans année** dont j'avais bien besoin. Il est fort agréable à boire. Gilles de Larouzière vient s'enquérir de l'état des bouteilles prestigieuses du dîner. Je pars à mon hôtel me préparer.

Peu avant 20 heures notre assemblée est déjà presque complète. Nous sommes plus d'une vingtaine, peut-être trente, dans le beau salon du château et nous goûtons le **Champagne Henriot Cuve 38 « la réserve perpétuelle » blanc de blancs magnum** qui est élaboré selon la technique de la solera et comprend de seize à dix-huit millésimes incrimés chaque année du nouveau millésime. Le champagne est noble mais je ne suis pas tellement convaincu car il lui manque à la fois un peu de largeur et un peu de profondeur. Mais bien sûr il se boit avec plaisir en bonne compagnie.

Nous passons à table pour le dîner et dans l'orangerie on a dressé une grande table plutôt que des tables rondes. Nos deux hôtes, Gilles de Larouzière et Guillaume d'Angerville nous souhaitent la bienvenue pour ce dîner caritatif et expliquent à quoi seront utilisés les fonds qui seront récoltés par ce dîner mais aussi par la petite vente caritative qui sera organisée en cours de repas.

Le menu a été conçu par les responsables de Bouchard et mis en œuvre par **Philippe Augé** le chef de l'Hostellerie de Levernois. Amuse-bouche : pressé de perdreau au foie gras et chou braisé, consommé double, pommes céleri et condiments / carpaccio de Saint-Jacques, tourteau et caviar Daurenki Impériale, sauce iodée / blanc de turbot aux écrevisses pattes rouges, butternut et salsifis, sauce au crémant de Bourgogne / Chevreuil et lièvre façon royale, bonbon de chou braisé, cèpes et fruits d'automne, sauce velours / fromages frais et affinés / barre aux fruits rouges et rhubarbe confite, Chantilly vanillée et sorbet fraise.

Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Grand Cru Bouchard Père & Fils 2002** est un des vins blancs de la maison Bouchard que je préfère. Ce 2002 est une bombe olfactive. L'alcool s'affiche puissamment dans mes narines. En bouche la première impression que j'ai après la puissance et l'énergie c'est la minéralité. C'est comme si je suçais une coquille d'huître. Mais cette impression va se modifier dès que l'amuse-bouche est servi, lourd et goûteux, qui ne cohabite pas tellement avec le vin. Philippe Prost me dira que l'amuse-bouche avait été conçu pour aller avec le champagne Cuve 38. Le vin devient plus large, plus civilisé avec le perdreau et j'aime sa force, sa plénitude et son caractère guerrier. C'est un très grand vin de conviction.

Le **Corton-Charlemagne Grand Cru Bouchard Père & Fils magnum 1955** est servi avant le plat. De ce fait, il paraît assez frêle après l'imposant vin de la Cabotte et je trouve que de suivre le 2002 n'est pas un service à lui rendre. Mais le vin va s'épanouir sur le plat de Saint-Jacques, idéal pour le vin. Les ingrédients du plat sont un peu trop nombreux pour assurer une totale cohérence mais le 1955 impose son raffinement et ses complexités nobles. C'est un très grand vin d'équilibre et de subtilité tout en sachant s'affirmer. Autant de présence pour un vin de 62 ans étonne mes voisins de table qui sont généralement peu familiers des vins de cet âge.

Le plat qui ressemble à un lièvre à la royale est une vraie réussite. Il est cohérent, puissant et convient parfaitement au **Volnay Caillerets Premier Cru Bouchard Père & Fils 1934**. Ce qui est curieux c'est que l'étiquette ainsi que le menu n'indiquent pas « ancienne cuvée Carnot » alors que le bouchon que Philippe Prost me montre, bouchon d'origine, porte clairement cette mention. Le vin a une couleur d'un beau rouge franc sans l'ombre d'une trace tuilée. Le vin est riche, puissant et il faut ça pour le plat. Il est d'un équilibre parfait, percutant, poivré, riche avec de beaux fruits rouges et noirs. Son finale est brillant.

Jean Louis Bottigliero le propriétaire de l'Hostellerie de Levernois est venu voir si tout se passe bien et nous le rassurons volontiers car la cuisine du chef est raffinée, et expressive.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Premier Cru Bouchard Père & Fils 1928** est présenté dans des bouteilles de porto et Philippe nous dit que deux millésimes seulement ont été embouteillés en bouteilles de porto, le 1928 et le 1976, je ne sais pour quelles raisons. Le premier verre qui m'est servi me semble imprécis dans le finale et Philippe, très gentiment, me tend son verre qui n'a pas ce défaut. On a avec ce vin tout ce qui démontre le caractère hors du commun du millésime 1928. Il y a le charme et les complexités propre au Beaune Grèves que j'adore, mais il y a une vibration et un rythme dans ce vin qui le met à des niveaux exceptionnels. On sent la richesse et la noblesse d'un vin qui n'en finit pas et dont le finale est en coup de fouet. La noblesse de ton et la subtilité de ce vin sont rares.

Si l'on compare le 1934 et le 1928, le plus jeune, le Volnay, est résolument joyeux, gourmand, c'est le grand vin de plaisir alors que le 1928 est un vin de noblesse, dont il faut écouter toutes les nuances religieusement. Le Beaune Grèves a été servi sur des fromages pertinents et un Epoisses très coulant, mais il aurait sans doute fallu un plat plus cuisiné et subtil. Cette remarque est à la marge car ce repas a été une vraie réussite.

Un commissaire-priseur présent va diriger la vente de quatre flacons de la cave des vins antiques de Bouchard au profit de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne. Il y a un 1966, un 1947, un 1939 et un 1937 proposés aux convives. J'ai fait la meilleure enchère pour le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Premier Cru Bouchard Père & Fils 1937. C'est ma modeste contribution aux œuvres de cette association.

Il y avait autour de la table un public différent de celui des autres dîners auxquels je fus convié, où je retrouvais des professionnels du vin ou des amateurs chevronnés. Ce soir c'est plus le monde de la finance et du caritatif et quelques amis des vigneron. Voir les yeux étonnés de mes voisins constatant que des vins de 1955, 1934 et 1928 peuvent être aussi vivants et expressifs est pour moi un plaisir dont je ne me lasse pas.

Il me serait impossible de classer les quatre vins du repas tant ils ont des qualités immenses dans des directions très différentes. Ce fut un repas mémorable dans une ambiance d'amitié.

Trois fois par an chacun, de mon frère ma sœur et moi, invite les deux autres à déjeuner. C'est mon tour et c'est au **restaurant Les Magnolias au Perreux-sur-Marne**. La gestion a changé il y a trois ans et aujourd'hui le restaurant est géré par **Jean Morel**, un ancien du groupe Accor avec en cuisine son fils **Pierre-Henri Morel**. Lorsque nous entrons, le sommelier **Mehdi** me reconnaît car il a participé au service des vins dans plusieurs de mes dîners dans des restaurants qui comptent à Paris.

La décoration du lieu est avenante, la carte des vins est intelligente et nous allons prendre le menu découverte avec cinq plats pour avoir une idée sur la cuisine du chef. Le menu, que nous ne découvrirons que lorsque Jean Morel nous le remettra en fin de repas est : cromesquis au fromage de chèvre / fines de claire servies chaudes, persil, citron vert, émulsion champagne et vieille mimolette / saumon fumé maison, caviar pressé / lotte de chalut rôtie au lard de Colonata, miso, salsifis fondants et noisettes torréfiées / sorbet poivron au poivre d'Espelette, Manzana / agneau label rouge farci, parfum de café, sucres acidulés / assortiment : brie, comté, pecorino à la truffe / topinambours en texture, chocolat blanc poivré, sorbet vanille / chocolat, inspiration amandes sous toutes ses formes / confit et sorbet de figue, mousse légère, feuille de figuier, sablé noisettes.

Je vais le confesser avec joie, il y a bien longtemps que je n'avais pas eu un menu dégustation où il n'y a eu aucune critique à faire. Tout est intelligent, dosé, mesuré, goûteux et à aucun moment on ne se demande si une autre préparation eût été meilleure. Ce jeune chef a du talent et de la mesure. C'est un sans-faute. La palme revient à l'hôte extraordinairement goûteuse et riche. Un régal.

Le **Champagne Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru dégorgé en juillet 2015** après un passage en cave de 72 mois est un champagne vif, incisif et profond. Je l'adore pour sa pureté et cette obstination à être droit, rectiligne. C'est l'Egly-Ouriet tel que je l'aime, dans son affirmation volontaire.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 2006** est une merveille. Il est puissant, fumé, riche et opulent. C'est un vin d'amplitude. La lotte lui convient à merveille et ce qui est amusant, c'est que le faux trou normand que constitue le sorbet poivron, pas du tout agressif, donne au vin blanc des saveurs poivrées extrêmement intéressantes. Ce Rayas blanc est une réussite.

Le **Côtes du Roussillon Le Pilou vin de pays des côtes catalanes domaine Olivier Pithon 2011** est une suggestion du sommelier. Le vin est agréable et extrêmement doux. Il est même doucereux. Il se boit avec plaisir mais il lui manque un petit quelque chose pour faire un grand vin. Moins de douceur et plus de profondeur. Mais il se boit bien, car il a suffisamment de longueur et de personnalité.

Des trois vins c'est le Rayas blanc qui se montre le plus brillant, grand vin de gastronomie. Le service est de belle qualité, l'ambiance est agréable, la cuisine est de très haut niveau. Il faudrait que le guide rouge use de sa baguette magique pour donner une étoile à un restaurant qui la mérite.

Amicales salutations de François Audouze