

Déjeuner au restaurant Le Gaigne, déjeuner impromptu au château d'Yquem où je livre les vins d'un futur dîner, dîner dans un château au nord de Bordeaux avec un vin à l'émotion transcendante.



Château d'Yquem 2016 avec quatre grains de raisin. 155 ans le séparent du plus vieil Yquem que j'ai bu.

Tim est un américain que j'ai connu par un forum américain sur le vin au début des années 2000. Nous nous sommes rencontrés de nombreuses fois, d'abord aux réunions que le forum BWE (Bordeaux Wine Enthusiasts) organisait à New York puis lors d'un voyage que des membres du forum ont fait en Bourgogne puis dans le bordelais. Nous nous sommes revus ensuite pour partager de bonnes bouteilles à Paris, à Londres et aussi à l'académie des vins anciens dont il est devenu fidèle. Il va fêter ses cinquante ans à Bordeaux et a invité de nombreux membres américains du forum que je connais. Certains sont à Paris plusieurs jours avant l'événement et je vais déjeuner avec Ed et Lisa, couple d'américains de San Francisco que je connais bien car ils ont notamment participé à un de mes dîners pendant leur voyage de noces.

Le restaurant que j'ai choisi est le **restaurant Le Gaigne** que m'a fait connaître Tim. Il était convenu qu'Ed et moi apporterions une bouteille chacun. J'arrive en avance d'une heure pour ouvrir mon vin. Je suis accueilli par **Régis** qui est heureux de me voir et se souvient de quelques repas mémorables où avec des amis nous avons ouvert de grands vins. J'ouvre le Château Tertre Daugay Saint-Emilion 1961. Le bouchon est d'un liège superbe et le parfum du vin est très riche, pointu, l'archétype d'un saint-émilion concentré.

En attendant mes amis, je bavarde avec **Aurélie**, la femme de Mickaël Gaignon, le chef du restaurant. Elle a suivi des cours d'oenologie et gère la carte des vins intelligente du restaurant. Quand mes amis arrivent, Ed me donne le choix entre un Pinot Noir californien et un Cabernet Sauvignon Dunn Vineyard Howell Mountain Napa Valley 1999. C'est ce vin que nous boirons.

Pour commencer le repas nous prenons un **Champagne Joseph Perrier Blanc de Noirs Brut Nature 2009**. Nous hésitions entre le 2008 et le 2009 et il nous a semblé que si le 2008 a un plus grand avenir, le 2009 serait plus accessible maintenant. Ce 2009 est direct, franc, et son message est

limpide. L'absence de dosage lui va bien. Il a été dégorgé en juillet 2017. Les amuse-bouches sont nécessaires pour qu'il s'élargisse. Il est très plaisant.

Le tartare de saumon est excellent et sa préparation est délicate. Le champagne est agréable du fait de sa franchise. Il est de bel équilibre et précis. J'ai pris un délicieux poisson alors que mes amis ont choisi la pintade. Le **Château Tertre Daugay Saint-Emilion 1961** au nez très expressif et profond me gêne sur les premières gorgées par une impression glycérinée, mais elle disparaît rapidement. Le vin est complexe, doux, relativement peu puissant mais d'un grand charme.

Le **Cabernet Sauvignon Dunn Vineyard Howell Mountain Napa Valley 1999** a un nez très précis qui n'est pas très éloigné de celui du bordeaux, peut-être un peu moins profond. Le vin est très équilibré, facile à vivre, mais il a un certain manque de complexité. Il est rond, agréable, mais il n'entraîne pas dans des zones d'émotion que peut offrir le 1961. Je suis favorablement impressionné par l'équilibre de ce vin. Un munster de bon affinage forme avec le saint-émilion un accord que j'apprécie.

L'accueil de ce restaurant mérite les éloges. Aurélie, Régis sont des connaisseurs en vins et c'est un plaisir de les voir accompagner le repas. La cuisine de **Mickaël Gaignon** est de grande qualité. Dans ce restaurant, on se sent bien.

Deux jours après le déjeuner avec Ed et Lisa au restaurant le Gaigne je prends la route de bon matin en direction du **château d'Yquem** pour y livrer les vins d'un futur dîner et préparer le menu avec le chef du château. Il y a des bouteilles fragiles dont notamment de 1872, 1878, 1889 et 1891, aussi n'avais-je d'autre solution que la voiture, car des valises sur roulettes sur des sols irréguliers sont un danger pour les vins. Le GPS de ma voiture me fait découvrir le sauternais par les moindres petits chemins aussi, ayant raté l'entrée du château je prends un chemin de terre qui me conduit directement devant la porte où livrer mes vins sans être passé par la voie officielle. J'ouvre la vieille porte en bois qui me fait entrer dans l'aile ouest du château. Qui vois-je en entrant, Pierre Lurton qui est occupé par un déjeuner officiel. A la cuisine, je salue les deux personnes qui font le service et ont déjà œuvré pour de précédents dîners que j'avais organisés. Je salue le nouveau chef de cuisine du château, qui est occupé à préparer les plats du déjeuner de Pierre Lurton et ses convives. Avec de l'aide je peux ranger mes vins dans la cave du château. Ils auront deux mois de repos dans les meilleures conditions.

On me propose de déjeuner dans la petite salle qui jouxte la cuisine, créée à l'intérieur d'une des tours du château. C'est en cette salle que j'ai ouvert les vins des trois dîners que j'ai eu le privilège de réaliser au château. Mon menu sera le même que celui des invités de Pierre Lurton. Une dorade royale est présentée avec de fines tranches de mangue et des pignons. Le plat est agréable et se marierait parfaitement au Y d'Yquem 2017 qui est prévu au menu, mais ses goûts très complexes et très affirmés ne conviendraient pas à des vins anciens.

La pouarde qui suit est un plat plus cohérent. Mais là aussi une palette plus calme de goûts conviendrait mieux au futur dîner. Mon repas se fait à l'eau mais pour le fromage et le dessert, on m'apporte deux verres d'Yquem, de 2006 et 2016. Le **Château d'Yquem 2006** a un botrytis un peu sec mais il a une belle ampleur. Le **Château d'Yquem 2016** m'évoque ces mots : « Royal Baby ». C'est l'enfant qui est né avec une cuiller en argent. Il est pur, profond, magnifique à cet âge. Il est dans une phase valorisante alors que le 2006 est dans une phase plus ingrate, un peu refermée. Le 2016 a la concentration typique d'Yquem, mais il n'a pas une des caractéristiques que j'aime, lorsque l'on a l'impression de croquer des grains de raisins.

Lorsque le chef a fini le service, nous travaillons sur le menu du prochain dîner. Ce qui m'a impressionné, c'est que nous nous sommes immédiatement compris sur les spécificités d'un repas fait 'pour' des vins et qui plus est, pour des vins anciens. Nous avons défini une trame et Olivier va travailler sur les plats possibles dont nous discuterons ensuite.

Ravi de cette étape qui m'a permis de déjeuner au château dans une salle où j'ai de grands souvenirs, d'avoir eu un dialogue fécond avec le chef et d'avoir mis en lieu sûr mes vins, j'ai repris la route pour me rendre à l'endroit où Tim, ami américain, fêtera ses 50 ans. Le GPS une fois de plus me fait

visiter la France profonde et j'arrive à 20 kilomètres au nord de Bordeaux devant un château qui, de loin, paraît à l'abandon. C'est une demeure du 19^{ème} siècle encadrée de deux tours pointues, un peu à la façon du château de Pichon Baron de Longueville. Les abords du château sont peu entretenus et il y a des tentes bizarres pour d'éventuels campeurs. Il n'y a personne à l'accueil et ce sont des amis de Tim qui vont m'orienter. L'intérieur est assez curieux, de décoration sommaire et j'ai la chance que l'on m'ait attribué une chambre immense et haute de plafond avec une salle de bain minimaliste dans une des tours.

Nous serons quinze pour fêter Tim. A 17 heures quand j'arrive, de nombreuses bouteilles ont été ouvertes. J'ai prévu d'offrir à Tim deux vins qu'il peut garder comme cadeau mais il préfère que je les ouvre. J'aide à l'ouverture d'autres bouteilles et alors qu'il y a déjà profusion, un des amis apporte un jéroboam de 5 litres de Château Ausone 1982. Quel cadeau ! Les amis arrivent petit à petit. Chacun prend ses marques dans le château et il est curieux que nous soyons laissés à nous-mêmes. Les propriétaires ont mis cette demeure en location pour des fêtes, sans s'en occuper et sans être présents. Tim a trouvé un traiteur pour le dîner.

Après une douche réparatrice car je me suis levé ce matin à 5h30, je rejoins notre groupe cosmopolite puisque six pays sont représentés, dont Etats-Unis, Grande Bretagne, Canada, Algérie, et d'autres et tous sont des amateurs de vins qui se sont connus sur le forum « Bordeaux Wine Enthusiasts ». L'apéritif se prend dans le grand salon-billard avec un **Champagne Drappier Brut** qu'un des amis est allé acheter chez un épicier du village car personne n'avait apporté de champagne. Ce champagne est une belle surprise car il est franc, gourmand et vif. Il est porteur d'une belle émotion. Il se passera un phénomène étrange qu'un ami ressent comme moi. Autant dans l'atmosphère de l'apéritif j'ai aimé ce champagne vif, autant à table, assis, je l'ai trouvé plus banal. Pourquoi ce changement ? Affaire d'atmosphère ? Je ne sais pas.

Le repas est de coquilles Saint-Jacques présentées sur du riz noir, des filets de pintade sur une purée de céleri, de brillants fromages choisis par Ed qui est expert en fromages et un dessert que je n'ai pas mémorisé et qui n'apportait rien aux Yquem. La très jolie serveuse a présenté les plats en un anglais parfait ce qui est à signaler. Je n'ai pas pris de notes aussi les commentaires de mémoire seront succincts.

Le **Meursault Hospices de Beaune Cuvée Jehan Humblot Albert Bichot 1995** est très agréable et vif, très frais à boire. Tim nous fait un cadeau immense en partageant une bouteille de **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2003**. La puissance de ce vin est extrême ainsi que sa profondeur. C'est dans le même corps une anamorphose de Sylvie Guille et Mohamed Ali. On ne peut qu'être impressionné par ce vin si riche et si émouvant.

Le **Bahans Haut-Brion 2005** n'apporte pas beaucoup d'émotion. Sachant l'ampleur du programme, je ne cherche pas à mieux le comprendre. Le **Château Haut-Brion 1978** se présente curieusement fatigué. Il a des amers de vieux vin et ne correspond pas à ce qu'il devrait être ce qui est confirmé par la série des deux vins qui suivent.

Le **Château Haut-Brion 1953** correspond à la définition du Haut-Brion dans son essence. Il a une forte charpente truffée, il est riche et carré, solide et bravant l'histoire. A côté de lui, le **Château Haut-Brion 1958** est beaucoup moins archétypal. Il est plus frêle, plus frais mais possède un charme tout particulier et une belle longueur. Je ne l'aurais pas attendu à ce niveau de grâce. Et c'est bien difficile de choisir entre les deux, même si le 1953 est le plus Haut-Brion.

La série suivante est de deux vins légendaires. Le **Château Haut-Brion 1989** est plébiscité par tous les amoureux du vin autour de la table parce qu'il est parfait. Il est effectivement doué de toutes les qualités mais pour moi il est une promesse. Il va progresser tellement que je ne le ressens qu'en devenir. Et c'est sur le deuxième vin de cette série que je vais avoir un choc d'une force inouïe.

Le **Château Haut-Brion 1928** est d'une bouteille sale, opaque, au niveau très bas. Le nez n'est pas parfait et peu d'amis le comprennent comme je peux l'appréhender, prometteur de merveilles. En bouche je reçois un coup de poing d'une rare intensité. J'ai en bouche un vin d'une émotion aussi forte que les plus fortes. C'est insensé le plaisir quasi orgasmique que je prends avec ce vin qui n'est

pas parfait mais qui offre le plaisir parfait. On peut imaginer deux lourds rideaux de théâtre, qui sont de charbon et de truffe. Les pans du rideau s'écartent et apparaît un diablotin qui est de fruits rouges. L'explosion du fruit sous la chape de saveurs noires est inouïe. Mes voisins de table me voient prendre ma tête dans mes mains, stupéfait de ce goût unique, idéal, le goût que l'on rêve. Je n'en reviens pas d'être touché à ce point, quasiment groggy. Ce vin est un miracle et je ne comprends même pas comment il a pu décocher une flèche aussi pénétrante au centre de mon cœur. Il m'a fallu de longues minutes avant que je ne redescende sur terre. J'ai vécu un moment transcendant avec un vin à l'émotion infinie.

Tim m'avait demandé s'il fallait ouvrir le **Château Lafite-Rothschild 1968** de son année de naissance qui est une des pires du siècle. J'avais envie d'y croire, mais même s'il y a des suggestions de Lafite, la couleur et la fatigue signent un vin imparfait et fade.

Le **Château Léoville Las Cases 1945** que j'ai offert va-t-il m'embarquer sur les mêmes Olympes que le 1928 ? On n'en est pas loin car ce Léoville est absolument parfait, d'un équilibre qui n'appartient qu'aux grands 1945. Il est très grand, riche, équilibré, complexe, et s'il ne crée pas l'émotion du 1928, il est quasiment parfait.

Le **Château Rausan Séglia Hannapier 1948** est le deuxième vin que j'ai offert et comme le 1945 il a dans la bouteille un niveau à la base du goulot ce qui est exceptionnel. C'est une très belle surprise car il est pur et précis, mais évidemment, après le 1928 et le 1945, c'est assez difficile de s'imposer.

Le **Château Ausone Jéroboam 1982** est d'une jeunesse incroyable. Il est équilibré, cohérent, fluide et n'a pas tellement la typicité de saint-émilion. Il est agréable et comme la fête continue demain, mais sans moi, il aura avec l'aération un charme redoutable.

Les deux vins italiens, le **Gaja Barbaresco 1964** et le **Gaja Barbaresco 1967** sont remarquables. Très typés ils ont beaucoup de charme. Le 1964 est plus puissant et le 1967 plus fluide et charmeur. Je suis impressionné par la belle personnalité de ces deux vins, aux goûts peu conventionnels.

Comme les vins italiens les Yquem viennent par deux. Le **Château d'Yquem 1976** est superbe et je l'adore, Yquem très droit et bien construit. Le **Château d'Yquem 1967** a plus de complexité et il fait du hors-piste car il nous entraîne dans des tonalités lascives. Je serais bien embarrassé de dire lequel je préfère car même si le 1967 est plus haut dans l'échelle des célébrités, le 1976 est si bien construit qu'il donne lui aussi un plaisir d'une grande droiture.

Entre amateurs de vin les discussions sont toujours passionnantes et ces amis de tous pays sont charmants. Tim a soufflé quelques bougies. Sa générosité extrême a été applaudie. Il se souviendra toujours de cet anniversaire aux vins prestigieux. La fête continuera demain dans ce château si particulier.

Après une nuit réparatrice et un petit-déjeuner improvisé avec les premiers levés, je suis reparti à Paris avant que les croissants et pains au chocolat n'arrivent, ne comprenant toujours pas pourquoi le Haut-Brion 1928 a eu en moi, physiquement, la résonance d'un vin parfait. Des émotions d'une telle magnitude sont rares. Mon ami canadien en face de moi n'en revenait pas de me voir si ému. La vie est belle !

Amicales salutations de François Audouze