



wine-dinners

27 août 19

Bulletin 840 – François Audouze - 1

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, dîner au restaurant Michel Rostang avec une magique et sublime Romanée-Conti, dîner avec mon fils.



Il est des moments où l'on est face à un miracle. C'est le cas avec cette sublime **Romanée-Conti 1954**.

Comme chaque mois, nous nous retrouvons au **Yacht Club de France** à déjeuner entre conscrits, avec toutefois deux 'jeunots' à notre table de huit. L'apéritif est une corne d'abondance comprenant accras et poissons fumés, charcuteries fines, foie gras poêlé, andouille et 'languouille' au piment d'Espelette.

La première bouteille de **Champagne Ruinart sans année** est désagréable, déséquilibrée aux accents lactés. La deuxième n'en devient que plus plaisante, fraîche et coulant bien en bouche.

Le menu conçu par **Thierry Le Luc** et le chef **Benoît Fleury** est : homard rôti et mangue ivoirienne / rôti de filet d'agneau sur ananas rôti, pommes paille et sauce diable / fromages / éclair vanillé sur une soupe de cerises.

Le thème est très exotique, mais la façon dont sont traités le homard et la mangue les rend incompatibles. Aussi le **Puligny Montrachet 2014** dont j'ai oublié le nom, même s'il est agréable, ne peut pas briller sur ce plat sans homogénéité.

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 filet d'agneau au contraire, trouve un accord superbe sur les ananas délicieux, et le **Château Les Carmes Haut-Brion Pessac-Léognan 2002**, riche et cohérent se marie admirablement au plat.

Sur les fromages, nous goûtons un **Château Patris Saint-Emilion 1998** qui a du mal à passer après le riche Carmes Haut-Brion. Il n'arrive pas à capter notre attention.

Le dessert est superbe et un alcool étant proposé, j'ai bu une **Vieille Prune** alcool que je n'ai pas goûté depuis probablement plus de vingt ans. Je me suis régalé.

La cuisine et le service sont toujours aussi agréables en cet endroit. Le désaccord mangue et homard ne pèse rien et ne peut contrarier notre plaisir.

L'évolution des prix des vins change les habitudes de consommation. Certains vins sont devenus inaccessibles. Alors, lorsque me parviennent des offres que je ne pourrais pas assumer seul, j'appelle mon ami Tomo, pour savoir s'il accepterait un achat en commun. C'est le cas d'une Romanée Conti 1954 qui me tente énormément. En 1945, les vignes de la Romanée Conti, préphylloxériques, avaient environ 200 ans. Épuisées, elles n'avaient produit que l'équivalent de 600 bouteilles, aussi ont-elles été arrachées. Il n'y a pas eu de Romanée-Conti pendant les six ans qui ont suivi, et la Romanée Conti 1954 est donc de jeunes vignes.

Aubert de Villaine m'avait dit qu'il était étonné que les vins des années 50, provenant de jeunes vignes aient autant de complexité que des vins de vieilles vignes et la seule explication, non scientifique, qu'il suggère, est qu'à l'arrachage, on a laissé sur place des racines arrachées qui ont dû former une sorte d'amalgame qui a enrichi les jeunes racines. Voyant passer une offre d'une 1954 je ne pouvais pas laisser passer l'occasion de le vérifier. Tomo a eu la même envie. Nous l'avons achetée.

Nous avons discuté des apports complémentaires et nous nous sommes mis rapidement d'accord. J'ai apporté la Romanée Conti et mes apports la veille du dîner. Tomo me rejoint le jour du dîner à 17 heures au **restaurant Michel Rostang**, pour l'ouverture des vins. J'avais gardé du dîner de la veille un fond de Trottevieille 1943 que nous boirons après le champagne. Tomo le sent et il est très heureusement surpris. J'ouvre le Musigny Comte Georges de Vogüé 1943 et le bouchon vient entier. Très curieusement il y a inscrit sur le bouchon « Vieilles Vignes » alors que cette inscription ne figure pas sur l'étiquette. Qui a raison, le bouchon ou l'étiquette ? A priori c'est l'étiquette, mais on ne sait pas. Nous verrons.

La bouteille de la Romanée Conti 1954 laisse voir une très jolie couleur qui avait joué un rôle dans mon désir d'acquérir ce vin. Le niveau est très acceptable, à 5 ou 6 centimètres du bouchon. Lorsque je tire le bouchon, la moitié supérieure est sèche et recouverte de moisissure vert pâle. Ce n'est pas très engageant. La deuxième moitié n'a aucun défaut, mais le bas du bouchon est rétréci, cette moitié étant plus conique que cylindrique. La vie n'est pas simple. Le parfum du vin est encore imprécis mais tout laisse penser que le temps fera son œuvre.

L'Yquem 1954 a un très beau niveau et une belle couleur sombre acajou. Le bouchon se brise dans sa partie basse d'une part parce que le bouchon est imbibé, mais surtout parce que le haut du goulot est resserré et empêche le bouchon de sortir entier.

Tout est fini à 17h30. Il nous reste au moins deux heures ce qui nous permet de bavarder.

Je souhaiterais ouvrir à l'avance le Ruinart 1949. Tomo est perplexe. Il ne sera ouvert que moins d'une heure avant que nous ne le buvions. L'ouvrir plus tôt eut été préférable. Le bouchon s'est brisé à la torsion et a été sorti avec un tirebouchon, sans pschitt.

Nous bâtissons le menu avec les aimables conseils du maître d'hôtel et de **Baptiste**, le sympathique sommelier et nous choisissons : cuisses de grenouille en chapelure de persil rôties au naturel, coulis de cresson acidulé / la canette 'Miéral' au sang, servie saignante en deux services, sauce au vin rouge liée de son sang et au foie gras, consommé de canard corsé / le soufflé chaud à la verveine fraîche, framboises caramélisées, sorbet framboise verveine.

Le **Champagne Ruinart Brut 1949** a une jolie couleur dorée. La bulle est inexistante mais le pétillant en bouche est bien conservé. Ce qui surprend au premier contact, c'est que le champagne est extrêmement doux. Il n'a rien d'un Brut. Il est plus dosé qu'un champagne au « goût américain ». Mais cette douceur va rapidement disparaître lorsque le champagne va se confronter aux amuse-bouches et à l'entrée. Il devient vif et me rappelle les Dom Pérignon des années 40 qui ont de belles subtilités caressantes. Ce champagne devient avec le temps de plus en plus agréable et gastronomique.

Trois petites bouchées nous sont servies à l'apéritif, de goûts simples et neutres. On y ajoute une belle préparation qui donne l'impression de manger une soupe alors que la mâche est solide. C'est extrêmement élégant mais on devrait savoir, quand des clients vont boire les vins que nous avons apportés, que jamais cette soupe ne sera compatible avec ce que nous buvons. Ce qui n'empêche pas ce plat d'être talentueux.

Les cuisses de grenouilles sont délicieuses, mais les croquettes façon cromesquis ont des enveloppes trop épaisses, qui alourdissent la mâche de ce plat. Le **Château Trottevieille Saint-Emilion 1943** a bien profité d'un jour de plus. Il est dense, riche, truffé et très agréable.

Le **Musigny Comte Georges de Vogüé 1943** a une très belle couleur. Son nez parfait est droit et solide, d'un bourgogne riche. En bouche ce qui m'impressionne, c'est la pureté et la précision de ce vin. Il est magnifique et sa vigueur est celle d'un vin de vingt ans. Nous sommes heureux. Il y a toutes chances qu'il soit 'Vieilles Vignes' car il est riche et brillant.

Il aurait fallu nous filmer, Tomo et moi au moment où nous avons pris la première gorgée de la **Romanée-Conti Domaine de la Romanée-Conti 1954**. Ce fut un choc, une illumination et un grand sourire sur nos deux visages signifiant : « ça y est, on en tient une, ce soir, nous allons avoir une immense Romanée-Conti ». Car elle est merveilleuse. Quel bonheur. Nous ne tenons plus en place, nous nous félicitons, nous sommes heureux.

Le matin même, parlant avec Aubert de Villaine, il m'avait dit que 1954 étant une année plutôt faible, le domaine avait gardé beaucoup de Romanée Conti de cette année. Et une fois, partageant une 1954 avec Hubert de Montille, celui-ci s'était mis à genou, pour signifier qu'il buvait un vin miraculeux.

Eh bien, ce qu'Hubert de Montille avait ressenti, nous le ressentons. Ce qui est fascinant, c'est le sel, ce marqueur si prégnant de la Romanée Conti qui fait qu'on ne peut pas se tromper quand on en boit. Ce sel est élégant, fort, ossature du goût. La rose fanée, souvent associée à ce vin n'est pas présente. Le sel transporte le vin et lui donne complexité et longueur. Je pense que cette 1954 fait partie des cinq plus grandes Romanée Conti que j'ai eu la chance de boire. Et il se confirme que le domaine est brillant dans les petites années. Nous vérifions ce qu'Aubert de Villaine m'avait suggéré, c'est que la complexité de ce vin, la gamme infinie des saveurs ne sont pas du tout celles d'un vin de jeunes vignes.

Et nous mesurons la grandeur de la Romanée Conti en juxtaposition avec le Musigny. On peut considérer le Musigny comme absolument parfait, joyeux riche et fruité, mais la Romanée Conti est stratosphérique et nous emmène sur des hauteurs infinies. L'écart est époustouflant. Nous nous régalons comme de jeunes fous.

Ce qui est intéressant, c'est que le Musigny est le plus adapté au canard au sang. La Romanée aurait été plus à son aise sur un pigeon ou sur un foie gras poché. Nous l'aurions imaginé mais le canard était trop tentant.

On pourrait se poser la question de notre enthousiasme : sommes-nous laudatifs parce que c'est la Romanée-Conti et parce que nous la voulions ? La réponse est d'une certitude absolue, donnée par Le Musigny. Ce Musigny est immense, parfait dans sa définition, mais la Romanée Conti nous transporte à cent coudées au-dessus. Le doute n'est pas permis.

Le soufflé est délicieux et s'accorde bien avec le **Château d'Yquem 1954**. Il était sombre dans la bouteille et dans le verre il est joliment doré. Il a toute la classe et la complexité généreuse d'Yquem et fait partie des Yquem qui ont un peu mangé leur sucre. Je l'adore.

Nous avons eu tellement de merveilles que nous ne prenons qu'un verre de ce délicieux sauternes. Je le rapporterai à la maison et Tomo fera de même pour le Musigny dont il reste un quart.

Dîner au restaurant Michel Rostang est un plaisir. Tout le monde est accueillant dans cette maison qui respire l'atmosphère d'une maison familiale. Baptiste est un sommelier très compétent. Le service est attentionné et souriant. Le chef a eu la gentillesse de présenter à part les accompagnements pour que nous puissions profiter des goûts purs. Le canard au sang est un plat divin fondé sur des canettes d'une qualité sans égale.

Ce dîner est pour Tomo et moi le couronnement de notre passion. Nous avons bu une des plus belles Romanée-Conti qu'il soit possible de boire, totalement typée, un vin qui ne ressemble à aucun autre. Pendant quatre heures nous avons été sur un petit nuage, réalisant un rêve. Ce dîner fut un miracle grâce à une Romanée Conti d'anthologie.

Deux jours plus tard, je dîne avec mon fils sur des restes des approvisionnements récents. Il y a aussi un reste du **Champagne Krug Private Cuvée KRUG LIGHT années 40**. Ouvert il y a quatre jours, je n'en attends pas grand-chose. Quelle n'est pas ma surprise de constater que la couleur du champagne est très claire et que le vin ne porte aucune trace de l'aération de quatre jours, au contraire. Il est vif, plein, avec un joli fruit et une grande énergie. Le vin est un monde qui réserve toujours des surprises.

Il y a aussi le **Château d'Yquem 1954** qui a été ouvert il y a deux jours. Il est épanoui et pimpant comme au premier jour. Nous allons faire une découverte. Avec un kouign-amann l'Yquem est transcendant. Je n'avais jamais essayé cet accord, du fait de la présence d'un sucre intense dans cette pâtisserie. Or l'accord est d'une pureté intégrale et le vin est grandiose, large et opulent. Les dogmes tombent !

J'ai ouvert un **Champagne Dom Pérignon 2002** qui a une bulle extrêmement active et a du mal à se situer à côté des deux autres vins. Il sera bu surtout le lendemain. Il a pris de l'ampleur, mais sa bulle trop forte me dérange un peu. Il est vrai que je bois surtout des champagnes anciens, mais je pense que ce 2002 doit attendre encore dix ans avant de devenir un très grand champagne.

Amicales salutations de François Audouze