



wine-dinners

03 mars 20

Bulletin 867 – François Audouze - 1

Dîner au restaurant Taillevent avec deux vins inconnus, déjeuner au restaurant Les Climats et déjeuner puis dîner en famille.



Cette bouteille sans étiquette dont la capsule porte une grappe de raisin a une forme inhabituelle. Nous avons estimé qu'il pourrait s'agir d'un **Pauillac des années 1880**.

Parfois, lorsque je prends une bouteille en cave, j'ai l'impression que cette bouteille m'a demandé de la choisir. Et je pense à ce poème : "Objets inanimés, avez-vous donc une âme qui s'attache à notre âme et la force d'aimer ?" C'est ainsi que Lamartine parlait de sa maison natale. Ces objets inanimés qui dorment en cave auraient-ils une âme qui s'attache à la mienne et me forcent à les aimer ? Le dîner de ce soir a pu me conduire à cette passagère divagation.

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)

Depuis très longtemps je connais l'un des plus grands commissaires-priseurs américains avec lequel j'ai déjà fait de nombreuses dégustations. Il a un palais très sûr. Il m'invite à dîner et je choisis le lieu. Ce sera le **restaurant Taillevent** car je souhaite m'imprégner à nouveau de la cuisine de **David Bizet**. Etant invité, je vais apporter des vins. Cet homme a tout bu, et surtout les bouteilles les plus mythiques. Il ne faut pas chercher à l'impressionner. Dans ma cave il existe une zone de plusieurs cases où sont regroupées des bouteilles non identifiables. Elles n'ont pas d'étiquette et parfois pas de capsule. Je m'approche d'une case et je prends en main un vin blanc. Sur la capsule il y a marqué Chassagne Montrachet Girard Père & Fils. Il n'y a pas d'étiquette et pas d'année. La couleur du vin à travers le verre me séduit. Je pense que ce vin doit être grand. Je le choisis alors que c'est le premier que je prends en main. La case où sont ces bouteilles est plus haute que la hauteur de mes yeux. Je ne vois donc que des fonds. L'un des fonds est très creux, le bord du verre est très fin. Il s'agit très probablement d'une bouteille du 19<sup>ème</sup> siècle. Je la prélève. Cette bouteille est fine au col très fin et très haut et sa forme ne correspond à rien de connu. On dirait une bouteille de Haut-Brion, mais plus fine et légèrement tordue du col. La capsule est neutre, probablement en plomb compte-tenu du grisé que je vois et la capsule est gravée d'une grappe et de feuilles qui ressemblent plus à du lierre qu'à de la vigne. Le niveau est très haut dans la bouteille qui est chemisée, tant le dépôt collé au verre est important. L'idée de boire des bouteilles inconnues avec mon convive me plaît.

J'arrive peu avant 19 heures au restaurant Taillevent et j'ouvre les deux bouteilles. La bouteille du vin blanc est très ancienne et le bouchon se brise en mille morceaux pour une raison simple, il y a une surépaisseur de verre au milieu du goulot qui interdit de lever le bouchon sans le briser. Le parfum du vin est une bombe de fragrances intenses. Quelle puissance et quelle richesse ! Tiendra-t-il ce niveau brillant, nous verrons. Contrairement au bouchon du vin blanc, le bouchon du vin rouge vient entier, conique, le bas du bouchon étant plus étroit, épousant la forme du verre. Le bouchon est tout petit, comme c'était le cas pour les bouteilles de la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle. L'odeur est discrète mais semble raffinée. Je pense à un vin délicat de Bordeaux. J'avais imaginé bien sûr la possibilité que mes bouteilles se montrent décevantes et nous aurions pris des vins de la carte des vins très vaste du restaurant, mais il apparaît que cela pourrait ne pas être le cas.

Avant l'arrivée de mon hôte, j'ai le temps d'aller saluer David Bizet en cuisine et de bâtir avec lui ce qui pourrait être notre menu : produits de la mer variés, épaule d'agneau et chevreuil.

L'ami arrive et fait une sélection de trois champagnes. Il me demande de décider de l'un des trois. Ce sera un **Champagne Charles Heidsieck cuvée Charlie 1985**. Ce champagne est absolument délicieux, fin, vif, avec de petits accents lactés très agréables et une vivacité de bon aloi. Le choix était bon. Mon ami ayant un peu peur des saveurs de la mer nous prenons des langoustines au caviar absolument délicieuses et à peine cuites, presque crues, ce qui est d'un grand plaisir. Le vin blanc est servi maintenant. Le nez est explosif et racé. En bouche, la richesse du vin est impressionnante. Mon ami dit que ce vin est forcément un grand cru. Il est incroyable de richesse et de persuasion. Il a pour mon goût les belles caractéristiques des grands crus du Domaine Leflaive. Qui aurait pu imaginer un tel niveau ? Ce doit être plus qu'un Chassagne-Montrachet, peut-être un Chevalier-Montrachet Girard Père & Fils. A la couleur j'avais pensé années 40. La bouteille est plus vieille, sans doute de réemploi. Le vin pourrait être plus vieux mais gardons l'hypothèse de **Chevalier-Montrachet Girard Père & Fils années 40**. Le vin va rester parfait jusqu'à la fin du repas.

Les deux plats de viande sont absolument excellents et gourmands. Mon ami goûte le vin en ayant encore la mémoire du blanc, sans avoir mangé de viande et croit reconnaître un vin du Rhône, alors que je suis persuadé qu'il s'agit d'un bordeaux. J'ai eu par moment des parfums de Latour, à d'autres des intonations de Lafite. Ce n'est probablement pas un premier grand cru classé, mais c'est un grand vin. Il a des suggestions de vins de 1900 mais je crois qu'il est plus vieux, peut-être de 1880, alors que le bouchon correspond à un vin plus vieux d'au moins trente ans. Nommons ce vin inconnu **Pauillac vers 1880**. Mon ami abandonne la piste du Rhône pour confirmer un bordeaux.

La cuisine a été superbe et le service toujours aussi chaleureux. Alors revenons à mon imaginaire. Si ces vins se sont montrés si brillants, est-ce parce qu'ils m'ont demandé de les choisir dans ma cave ? C'est une sensation piquante de l'imaginer...

Déjeuner au **restaurant Les Climats**. Le lieu est toujours aussi beau et spacieux. La carte des vins est impressionnante. Nous sommes deux et nous prenons le même menu à base de poisson, mais mon invité préfère boire du vin rouge.

Je choisis dans l'impressionnant livre de cave un **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de la Maréchale Jacques-Frédéric Mugnier 2008**. Le sommelier ouvre le vin loin de notre table ce que je n'aime pas particulièrement. J'aime bien voir ce qui se passe. Il nous sert en nous disant qu'il a un léger goût de bouchon. Il nous laisse juger. Le nez de bouchon est à peine perceptible et en bouche c'est aussi un défaut léger, mais on sent quand même que le vin n'est pas dans l'expression qu'il devrait avoir. Il a une imprécision et un manque de fraîcheur. Nous décidons d'abandonner cette bouteille qui devait être la dernière de 2008 en cave. Nous allions nous tourner vers 2014 mais heureusement, une autre 2008 a été retrouvée en cave.

La différence est spectaculaire. Ce vin est délicat, soyeux, tout en suggestions subtiles. Il me semble qu'aucune autre région viticole ne serait capable de produire des vins d'un tel raffinement. Je suis transporté par la finesse de ce vin. Sur les deux plats de poisson, le vin est suffisamment persuasif pour que l'accord se trouve. Le vin devient doucereux et nous décidons de prendre le plateau de fromages pour finir la bouteille. Le vin est chaleureux et aimable, même sur des pâtes très affinées.

Le dessert qu'on nous a proposé avec insistance ne s'imposait pas, même s'il est bon et léger. Le lieu est charmant et atypique, le service est efficace et le sommelier très compétent. C'est une table à conseiller aux amoureux des vins de Bourgogne, mais aussi aux autres.

Mon fils arrive de Miami pour sa périodique visite de la société familiale dont il est le gérant. Nous déjeunons avec lui et sa sœur cadette accompagnée de ses deux enfants. L'apéritif consiste en des chips à la truffe blanche qui sont excellents et une tarte aux oignons doux. J'ai ouvert une bouteille de **Bourgogne Aligoté Jacques Bouchard 1959**. Le niveau dans la bouteille est très acceptable, à quatre centimètres sous le bouchon, la couleur à travers le verre est légèrement ambrée. Le bouchon était venu sans difficulté et le premier nez était engageant. Il l'est toujours. Le vin servi dans le verre fait plus ambré que dans la bouteille. Le nez est pur, franc, sérieux. En bouche l'acidité est jolie. Des amateurs peu attentifs pourraient dire que le vin est madérisé mais ce serait un contresens. Car le vin est résolument sec. Il est strict, droit, et la tarte à l'oignon doux l'élargit. Il est plaisant et se boit bien. Ce n'est pas un vin particulièrement complexe mais il est gastronomique. Nous avons fini la bouteille ce qui est un signe qui ne trompe pas.

Pour le Parmentier de canard confit, j'ai choisi un **Château Haut-Brion 1981** ouvert il y a environ trois heures. J'ai une sympathie particulière pour ce millésime qui ne fait pas partie des grands millésimes, car Haut-Brion a réussi un vin riche et de grande noblesse avec des intonations de truffes. Si on analyse bien on voit que le vin n'exprime pas tout ce qu'il pourrait dire, mais j'entends mes enfants qui glorifient ce vin, alors je ne vais pas jouer les trouble-fêtes. Et je les suivrai volontiers car Haut-Brion se montre brillant et intense dans une année plus calme que les grandes.

Sur un camembert Réo délicieux et affiné à la perfection, le vin se place bien et il cohabite agréablement avec un moelleux au chocolat servi froid réalisé par mes petits-enfants. Mais j'ai mieux pour le chocolat. Il reste du **Muscat Mas d'Eu mis en bouteille en 1889** qui est éblouissant sur le dessert, au parfum envoûtant et à la richesse aromatique d'une plénitude absolue.

Je vais chercher le **Madère 1740** qui est au frais et dont il reste encore de quoi boire, mais ce madère s'est légèrement éventé et n'offre plus la vivacité qu'il avait jusqu'alors. Les petits-enfants ont participé à la confection des plats. Ce fut un beau repas familial.

Au dîner j'ouvre pour ma femme et mon fils une boîte de caviar Kaviari osciètre prestige. Un champagne s'impose et ce sera un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette olive** qui est la

première étiquette des Grande Cuvée qui succédaient aux historiques Private Cuvée. Les vins qui sont assemblés dans cette cuvée doivent être de la décennie 80. La bouteille est magnifique de beauté. Le bouchon résiste. Il est collé à la paroi aussi quand on essaie de tourner le haut du bouchon, le bas ne suit pas et le bouchon se cisaille. Le bas est enlevé au tirebouchon et aucun pschitt n'apparaît.

La couleur du champagne est claire, d'un or léger. La bulle est très fine et abondante. Le champagne est vif et racé. Il a une forte personnalité. C'est l'aristocratie du champagne. Il ne cherche pas à plaire, il impose sa présence.

Le Krug est d'une grande adaptabilité et cohabite aussi bien avec le camembert Réo qu'avec des crêpes au sucre. Ce Krug de plus de trente ans est le compagnon des grands moments.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. En photographiant à nouveau la capsule du supposé Pauillac #1880, j'ai constaté que les feuilles ne sont pas de lierre mais de vigne.

