



wine-dinners

19 mai 20

Bulletin 873 – François Audouze - 1

Début du confinement et vœu de jeûne vineux, inventaire de cave, dîner avec deux demi-bouteilles de 1929 et dîner avec deux autres demi-bouteilles, de 1929 et 1948.



Cette demi-bouteille de **Château Margaux 1929** n'était pas au rendez-vous. C'est le risque que doivent assumer les amoureux des vins anciens.

Juste après le 243<sup>ème</sup> dîner, la pandémie du coronavirus devenant le seul sujet dont on cause, je décidai de me confiner avec ma femme avant même l'annonce qui sera faite quatre jours plus tard. Ce repli sur soi fut interrompu, une seule fois avant l'annonce officielle du confinement, par les élections municipales. Cette retraite s'annonçant certainement très longue, je me suis dit que ce serait l'occasion de faire régime, ce qui impose de bannir tout grignotage, et de faire abstraction de tout vin. Le Château La Tour Blanche 1928 qui concluait le 243<sup>ème</sup> dîner est donc le dernier vin que j'ai bu avant mon abstinence.

Ma sagesse nouvelle est aussi encouragée par ce que colportent les médias, que l'on abandonnerait à leur sort les personnes de plus de 75 ans. L'idée que la France abandonne ses anciens me choque au plus haut point. Un pays qui ne respecte pas ses anciens n'est pas respectable. Ma diète devenait encore plus nécessaire, si je devais combattre seul cette terrible agression virale.

Seul avec ma femme dans une grande maison entourée d'un grand jardin, du moins grand pour la proche banlieue parisienne, nous avons profité du temps estival et nous n'avons pas à nous plaindre. J'en ai profité pour commencer à inventorier la cave de la maison dont je n'avais que des bribes

**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)**

d'inventaire. Au 26<sup>ème</sup> jour de mon jeûne vineux, je prends en main une caisse en bois marquée Mouton Rothschild 1980. Je regarde et que vois-je, sept demi-bouteilles de vins très anciens et un souvenir me revient. Il y a environ 35 ans j'avais acheté et j'en étais fier, quatre demi-bouteilles de Château Palmer 1900. Je les avais probablement mises dans cette caisse, car à l'époque le mode de rangement sur les supports en fer en forme de serpentins ne convenait qu'aux bouteilles. Il y a sans doute trente ans, j'ai voulu en goûter une. Je pris dans la caisse une demi-bouteille et, oh horreur, le vin s'était évaporé. Il ne s'agissait pas d'une baisse de niveau mais d'une véritable évaporation. Tellement triste, je n'ai pas osé regarder les autres, car une perte était déjà une trop grande tristesse.

Depuis, je ne savais pas où elles étaient stockées. Les revoilà et hélas, à des niveaux divers, aucune n'a gardé plus de la moitié de son contenu. Affreux. Dans la caisse il y a des demi-bouteilles de Château Margaux 1929. Les niveaux ne sont pas brillants, comme s'il y avait eu contagion, et l'une d'elles a un niveau sous l'épaule, mais mérite qu'on l'essaie. C'est ainsi que j'ai décidé de briser mon jeûne au 26<sup>ème</sup> jour, pour goûter ce Margaux 1929.

Je remonte la bouteille et j'extirpe le bouchon en beaucoup de miettes car paradoxalement, alors qu'il y avait eu une perte de volume, le bouchon est très serré dans le goulot. Une forte odeur de bouchon exhale de la demi-bouteille. Y aurait-il un retour à la vie ? En sentant plusieurs fois de suite, cela me paraît compromis. Dans mon rangement, j'avais inventorié quatre demi-bouteilles de Château Mouton-Rothschild 1929. C'est l'occasion d'en goûter une. J'ouvre cette bouteille et le bouchon vient entier. Le parfum est prometteur, d'une grande subtilité.

Ma femme a préparé du poulet. Je verse le **Château Margaux demi-bouteille 1929**. Le nez est affreusement bouchonné. Mais à ma grande surprise, l'attaque du vin et sa première présence en bouche n'ont aucune trace de bouchon. Le vin est rond et velouté. Ce n'est qu'en fin de bouche qu'une amertume forte rappelle le bouchon. J'ai essayé plusieurs fois de le goûter et l'absence de trace de bouchon pendant la moitié de la dégustation est vraiment surprenante. Je n'ai pas poussé plus loin l'analyse car au total le plaisir n'est pas là.

Le **Château Mouton-Rothschild demi-bouteille 1929** offre un parfum beaucoup plus plaisant, noble et subtil, généreux et joyeux. En bouche le vin est moins large que le Margaux mais il a tellement de qualités que la comparaison ne peut pas aller plus loin. Ce vin a du velours, du raffinement et une présence qui rappelle tout ce que l'année 1929 à Bordeaux offre de grandeur. On sent que l'on est sur un millésime mythique. Je jouis grandement de ce noble bordeaux qui a toutes les caractéristiques d'un grand 1929. Il avait montré dans les trois premières gorgées une petite acidité dans le finale, qui a disparu dans la suite de la dégustation. Un comté de plusieurs mois d'affinage m'a permis de finir ce vin délicieux.

Le fait de compenser une tristesse par un grand vin, ce Mouton 1929 compensant la vision de quatre Palmer 1900 morts, me fait penser à une autre compensation. Lorsque j'avais cassé en cave une bouteille de Château Margaux 1900 (bouteille qui orne la couverture de mon livre « carnets d'un collectionneur de vins anciens »), j'avais tenu à ouvrir une bouteille d'Ausone 1919 et cet Ausone s'était montré un vin totalement exceptionnel, la plus grande émotion d'un Ausone, même au-dessus d'années légendaires.

En continuant l'inventaire de la cave de la maison, je trouve évidemment des bouteilles dont les niveaux ont baissé mais j'ai aussi la belle surprise de voir des bouteilles très anciennes qui ont conservé un niveau dans le goulot pour les bordelaises, et à moins de quatre centimètres du bouchon pour les bourguignonnes. Pâques approche et il me paraît opportun de fêter Pâques et le confinement avec du vin.

Je remonte de cave deux demi-bouteilles qui ont des niveaux très bas ou trop bas. Je commence par ouvrir la demi-bouteille de Château Mouton-Rothschild 1948. Le niveau est sous le bas de l'épaule ce qui s'exprime dans les catalogues des maisons de ventes aux enchères par ce mot terrible « vidange ». Ce Mouton est donc « vidange ». La capsule se déchire lorsque je la découpe, car le centre est collé

fortement au haut du bouchon. Le bouchon vient entier. Il est d'une qualité superbe, mais hélas, ça n'a pas suffi pour qu'il joue complètement son rôle puisqu'il y a eu beaucoup d'évaporation.

Le parfum me rassure sur un point, il n'y a aucune trace de bouchon. Le nez est discret, mais semble indiquer que le vin n'a pas de défaut. Par précaution je remets le bouchon au-dessus du goulot pour éviter une aération trop rapide de ce vin fragile.

La demi-bouteille de Château Beychevelle 1929 a un niveau basse épaule, ce qui est beaucoup moins risqué que pour le Mouton. Le bouchon vient entier mais en trois morceaux, car au centre du goulot il y a une surépaisseur à l'intérieur du cylindre, qui bloque la montée du bouchon. Le nez est manifestement très prometteur, annonçant probablement un grand vin.

Ma femme a préparé un coquelet cuit au four et badigeonné d'une fine pellicule de miel à la truffe noire. Il sera accompagné d'un gratin de pommes de terre au parmesan. Les deux vins ont profité de trois heures d'aération, celle du Mouton étant réduite par précaution en remettant un bouchon après ouverture.

Le **Château Beychevelle demi-bouteille 1929** a un nez discret, subtil et raffiné. En bouche, les qualités du parfum se retrouvent à l'identique. Le vin est charmeur, c'est un gentilhomme. C'est incroyable à quel point je suis sensible à sa séduction. Je me sens si bien avec lui.

Le **Château Mouton-Rothschild demi-bouteille 1948** a un nez qui s'est affirmé. C'est un vin conquérant. En bouche, il est beaucoup plus affirmé, plus viril que le Beychevelle. C'est un vin puissant et riche. Si le finale est à peine imprécis, cela ne gêne pas la dégustation. Comment est-ce possible qu'un vin au niveau aussi bas, ce qui normalement le condamne, soit aussi présent et gratifiant ? La magie du vin me surprendra toujours.

Les vins sont très différents et beaucoup d'amateurs, choisiraient le plus riche, celui qui a le plus de matière. Mais je ne peux pas m'empêcher de succomber au charme tétanisant du Beychevelle et je m'observe, me demandant comment je peux être aussi énamouré pour ce vin. C'est sans doute l'effet du millésime 1929 que je porte aux nues.

Les deux vins se comportent parfaitement jusqu'en fin de bouteille. Il y a une belle lie noire pour chacun des deux. La magie de Pâques a permis que ces deux vins me ravissent, au-delà de ce que je pouvais espérer.

Amicales salutations de François Audouze