



Collection

François Audouze, ex-grand capitaine d'industrie, possède des vins aussi anciens que rares.

L'exceptionnelle cave d'un épicurien

François Audouze est l'heureux propriétaire de milliers de bouteilles de vin. Sa démarche de collectionneur est originale car, en bon vivant, il organise des dîners où les convives dégustent ses bouteilles autour d'accords mets-vins soigneusement établis.

Reportage : William Coop-Phane

Vous voyez ce cap à gauche, c'est la presqu'île de Giens. Et là-bas, juste derrière, on devine Porquerolles. » Il n'est pas midi et le ciel face au sud fait des éclats sur l'eau. A nos pieds, la terrasse n'en finit pas d'étaler ses tomettes claires dans une cascade de quiétude, de lauriers roses et d'oliviers. Plus bas, plus loin, la piscine trace une bande turquoise devant un parterre de pelouse au cordeau. Puis une haie de buis ras laisse le champ à la terre rouille du tennis. Puis des pins, puis des cyprès au loin, là où la roche frise la côte tout au bord du petit débarcadère de bois qui plonge comme un tremplin vers la mer, laissent doucement disparaître l'été vers l'autre côté de la Terre.

D'un sourire courtois, François Audouze referme la grande baie vitrée. Passage au salon. Ici, le blanc est maître. Ni Knoll ni Courrèges, mais un peu quand même.

REPORTAGE PHOTO : MATTHIEU COLIN



Dîners découverte

Le format est toujours le même : une fois par mois, une table, dix personnes, dix vins d'exception et un menu conçu sur-mesure pour les vins. Coût : à partir de 1200 euros par personne. Le tarif grimpe à 3000 euros si la sélection se fait avec des vins plus « conséquents », et de 7000 à 8000 euros, si ce sont de très rares flacons. A ce jour, le site Wine-dinners de François Audouze affiche 243 dîners, soit environ 2700 bouteilles ouvertes, dont la moyenne d'âge dépasse les cinquante ans et le taux de flacons bouchonnés reste inférieur à 2%. Très actif sur les réseaux sociaux, il publie de nombreux billets d'humeur et de dégustation. En parallèle, il a créé l'Académie des vins anciens « pour permettre aux possesseurs de bouteilles anciennes d'ouvrir et de partager leurs flacons avec d'autres amateurs et collectionneurs qui se trouvent dans la même situation ».

Son site : Wine-dinners.com ; son blog : Academiedesvinsanciens.org ; ses comptes Twitter et Instagram : @francoisaudouze

çois Audouze ne conserve pas ses vins en caisse. « C'est beaucoup plus long d'emporter douze bouteilles séparées. » Et tant pis si la valorisation de la cave en pâtit. L'industriel à la retraite n'a jamais voulu en faire un placement. Et quand on lui demande si stocker autant de vieux millésimes n'est pas une forme de spéculation, il a la parade : « Tant qu'une bouteille n'est pas bue, elle n'a aucune valeur ; une fois bue, elle n'en a plus. »

Organisateur de repas à Polytechnique, déjà

Passons à table. Fils de médecin militaire, petit-fils d'industriel de l'acier qui a usiné sa fortune à la sortie de la Grande Guerre, le jeune François grandit en banlieue parisienne à l'ombre des repas de famille, d'un grand-père bigot et d'une mère poule. A table, l'esprit de clan mêle le vin aux prières, le sacré au plaisir. Enfant de chœur à la paroisse de Champigny, il sert le vin de messe et, du haut de sa première décennie, s'estime « un enfant parfait, sauf sur la question de la gourmandise », croyant dur comme Carambar que c'est un péché mortel. Malicieux, il me glisse qu'il sera plus tard signataire d'une supplique au pape pour supprimer la gourmandise comme péché.

Totalement bon élève, l'adolescent a dans le sang le sens de l'ascension sociale. Bac et prépa à Louis-le-Grand, il est admis à l'Ecole polytechnique à 18 ans. Ambitieux, il turbine comme un dingue, comme ses potes, « tous des bêtes à concours ». A la Khômiss, il est « pitaine magna », il organise et arrose tous les repas du groupe. Mais passé le cap de l'X, c'est la relâche. Sorti de l'école, François le studieux s'ennuie. « Trop jeune pour intégrer Harvard, je laisse tomber et mon grand- ▶

On s'installe au creux du vaste canapé, rillettes de poisson, olives de Kalamata et champagne, cuvée des Enchanteurs 1998, maison Henriot. « C'est un contre-sens de croire que le champagne n'est pas un vin de garde, il n'y a rien de mieux. Plus de la moitié de mes champagnes sont des cuvées anciennes. » Le ton est donné. Il faut dire que, côté collection de vieux millésimes, le septuagénaire est un virtuose.

Sa cave est exceptionnelle. 40 000 flacons rares, de blancs, de rouges et de bulles, cul à cul, par carrés de vingt, dans une quinzaine d'allées, du sol au plafond. « Que des coups de cœur que j'ai tous bus et goûtés, et qui continuent tous de se bonifier. » Ses chouchous se parent d'étiquettes mythiques : Lafite 1844, Montrachet 1865, Yquem 1861, Haut-Brion 1926, Dom Pérignon 1929... Une vinothèque ultraconfidentielle assurée sur « la valeur de la quantité maximale de cols que l'on pourrait raisonnablement embarquer ». C'est la raison pour laquelle Fran-



Bouteilles de vins des XVIII^e et XIX^e siècles, le plus souvent des liquoreux aux parfums encore tenaces.

► *père rembourse mes années d'études.* » C'est le moment de se frotter aux affaires. Nous sommes en 1964, François Audouze a 21 ans et il entre dans la banque.

Deux ans plus tard, il devient consultant, puis crée sa boîte de conseil avec un ancien de la finance pour redresser les PME qui vacillent. Jusqu'à ce coup de fil pour lui demander de monter le service informatique de l'entreprise familiale de 400 personnes. « *A une condition, c'est d'avoir le titre de DG.* » Banco. C'est le début d'une carrière en dents de requin, « *entre Aubervilliers et Ivry-sur-Seine, loin des vitrines du 8^e arrondissement de Paris* ». Le boss se lance tambour battant dans le tango des OPA. Les rachats dureront jusqu'en 2003.

Une collection exclusive, bâtie sur l'expérimentation

Avec six décennies d'industrie au compteur, François Audouze a eu le temps de peaufiner son palais, de monter en gamme et de parfaire le profil de sa cave. Le fruit d'un parcours en exploration libre, où la magie des hasards se mêle à l'opportunisme gustatif. « *J'ai la même démarche pour boire que pour collectionner, comme le papillon qui goûte une fleur puis l'autre* », me dit-il, d'un sourire clair avec ce faux air d'acteur à la Audiard qui le fait parler sans détours. « *J'ai sauvé des dizaines de boîtes,*

j'ai payé d'énormes impôts, je ne dois plus rien à personne et je peux acheter le vin que je veux, le plus cher, sans limite. » Il aurait aussi bien pu se payer un vignoble, monsieur Audouze, mais il se sentait « *sans maîtrise et sans ressources face à la puissance de la nature* ».

Notre collectionneur n'a pas d'autre collection. Et pour cause. « *J'ai sans doute la cave la plus complexe du monde* », dit-il sans fausse modestie. Sa femme, Silke, acquiesce, le sourire généreux. En cinquante-quatre ans de mariage, elle a entendu l'histoire plus d'une fois. A table, elle boit de l'eau, François Audouze et moi finissons un Domaine du Pégau (châteauneuf-du-pape) 2007. En parfait maître de cérémonie, il m'illustre l'alchimie des accords mets-vins, me parle partage, amitiés et découvertes.

A grand renfort d'anecdotes, le geste mesuré, il évoque, regard gourmand, ce chambertin 1929 qu'il a ouvert la veille d'un Noël pour le goûter le lendemain. « *Miracle de l'oxydation, le vin a été sauvé.* » Puis cette manie qu'il a de débarquer dès 16 heures à la table des plus grands chefs, tantôt Romanée-Conti 1956, tantôt Rayas 1988 à la main, pour ouvrir les bouteilles sur place avant de dîner. Et cette fois où il a fait livrer plusieurs mois à l'avance un florilège de flacons précieux pour deux dîners d'exception à Pékin. « *Mon moteur, c'est l'envie et je ne bois jamais seul.* »



Après dégustation, François Audouze conserve les bouteilles vides. Il en a 8 000, destinées à un musée ou à la destruction.

François Audouze a profité des quelque six mois de restrictions sanitaires dans son Sud merveilleux pour descendre à la cave et vérifier les niveaux de chacune de ses bouteilles. « *Celles dont le niveau était trop bas, je les ai ouvertes.* » Les milliers d'autres qu'il garde ailleurs au secret serviront à alimenter ses *wine-dinners* (voir encadré p. 87), une activité qu'il a démarrée en 2000 et qui est, pour lui, l'occa-

« Vendre, ce serait trahir. » Partager ses crus uniques est le seul moteur de ce passionné

sion de « *donner une structure juridique à une passion* ».

Au rythme d'un dîner par mois, il lui reste plus de cent ans de dîners pour écouler sa cave. « *La question, c'est de savoir avec qui boire ces vins, j'ai créé ces événements pour cette raison. Je ne revends aucun vin que j'ai acheté, ce serait me trahir.* » D'ailleurs, sa grande cave, il n'arrête pas de la vider. Puis, parfois de la remplir. Au début, il écumait les salles de ventes aux enchères, aujourd'hui, « *j'achète bouteille par bouteille et d'autres personnes le font pour moi* ». On achète très vite et au feeling, sinon on n'achète pas. Il affirme avoir cessé de se payer encore et encore des vins de bordeaux et maintient, depuis vingt ans, son allocation annuelle



Ce Tokay 1819 ne vient pas de Hongrie, mais probablement de la région de Lunel.

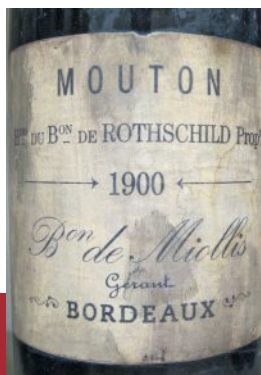
de douze romanée-conti. De plus en plus tenté par les vins de la vallée du Rhône, il prolonge les découvertes gustatives, furetant des premières côte-rôtie aux grands crus de châteauneuf-du-pape.

Le retraité n'a pas l'esprit de placement, et quand on lui parle héritage, il répond apprentissage et partage.

Parmi ses trois enfants et ses six petits-enfants, tous sont devenus amateurs éclairés, mais c'est son fils Frédéric, 51 ans, qui semble le mieux lui emboîter le pas. « *Ils feront ce qu'ils veulent de mes vins, il faudra très probablement vendre. Une collection comme la mienne se détruit par nature* », sourit notre assoiffé de belle vie et de bonne chère qui rechigne à évoquer la valeur de ses quilles. « *Souvent entre 7000 et 15000 euros. Et certaines, plus de cent mille euros.* »

Une chose est sûre, les caisses remplies de capsules et les quelque 8000 bouteilles vides qui pavent le sol de son entrepôt auront pour destination finale le musée ou la destruction. « *Je les conserve pour la mémoire, affirme François Audouze. Les capsules n'ont aucune valeur marchande.*

Quant aux bouteilles, si mes enfants ne les gardent pas, ils ont pour mission de toutes les détruire. Pas question de prendre le risque d'alimenter le marché des faussaires. » Qu'on se le dise. ●



1900, le plus prestigieux Mouton Rothschild.



Une bouteille réhaussée par l'étiquette de Jean Carlu.



Ce Dom Pérignon 1929 est le plus vieux de la cave de notre collectionneur.



Château d'Yquem 1921, le plus grand Yquem du XX^e.



Les constantia d'Afrique du Sud étaient aux XVIII^e et XIX^e siècles les vins les plus mythiques au monde.