



wine-dinners

Dîner avec un vin exceptionnel de 1929, recherche sur un alcool mystérieux du milieu du 19^{ème} siècle et essais préparatoires d'un grand dîner.



Ce **Musigny Coron Père et Fils 1929** fait partie des vins que je chéris tout particulièrement.

Après avoir partagé deux repas de rêve avec mon fils, il faut se préparer à un troisième dîner. La journée commence par une longue marche, celle que je faisais tous les jours du premier confinement, avec de longs passages dans une forêt de chênes. Le déjeuner est frugal et sans vin. Vers 16 heures je vais chercher une bouteille qui est peut-être la plus belle de la cave de la maison et qui est très chère à mon cœur. Il se trouve que j'avais acheté il y a bien longtemps des Musigny Coron Père & Fils 1899 et c'est ce vin que j'ai servi le 31 décembre 1999 à 23h50 pour que nous passions avec des amis de 1999 à 2000 avec un vin qui a juste cent ans.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Je vais ouvrir son petit frère, de 1929, année mythique. La bouteille est incroyablement lourde comme si les épaisseurs du verre étaient le double de celles de bouteilles normales. La capsule est saine et le niveau du vin dans la bouteille est idéal. Le bouchon vient entier. Il est très sain. Le parfum du vin est prometteur, délicat et subtil. Mes espoirs semblent comblés. Pas question avec cette merveille de le faire goûter à l'aveugle. Nous saurons ce que nous buvons.

Ma femme a prévu une épaule d'agneau frottée d'ail et de persil et des pommes de terre cuites au four. Nous commençons à boire le **Château Pichon Baron de Longueville 1970** que nous avons ouvert pour le déjeuner hier. Il est nettement plus épanoui que la veille et se montre même éblouissant. C'est un grand vin racé et vif, plein en bouche.

Nous abrégeons son temps de parole car l'envie est trop grande de goûter le **Musigny Coron Père & Fils 1929**. Sa couleur est vive et profonde, son nez est d'une délicatesse infinie. En bouche ce vin est tout en suggestion, délicat. C'est un seigneur, d'une expression raffinée de la Côte de Nuits. Avec l'agneau l'accord est naturel.

J'ai bu 54 bourgognes rouges de 1929. Et je suis à chaque fois émerveillé par l'ampleur qu'ils peuvent prendre. Ce millésime est l'un des plus grands sinon le plus grand pour la Bourgogne. Avec ce Musigny on est dans une expression calme et raffinée, alors que par exemple le Richebourg de la Romanée Conti 1929 ou Les Gaudichots Domaine de la Romanée Conti 1929 sont d'une extrême puissance tout en étant complexes. En buvant ce vin je pense volontiers aux Musigny de Jacques Frédéric Mugnier qui ont une finesse de même nature. Nous profitons de cet instant de pure perfection.

Ma femme a prévu des crêpes au sucre qui semblent toutes désignées pour ce que je nomme encore un Marc de la jolie bouteille aux armoiries royales datant très probablement de la moitié du 19^{ème} siècle. Et en goûtant ce délicieux alcool, j'affirme : ceci n'est pas un marc. Nous avons été trompés par la présentation en bouteille bourguignonne. Alors il nous faut chercher. Je sers des bouteilles déjà ouvertes de l'armoire aux alcools. Un Marc de Bourgogne 1913 montre à l'évidence que l'alcool n'est pas un marc car il manque la râpe de foin si classique des marcs. Ce 1913 est excellent. Un calvados lui succède. C'est le cadeau d'un chauffeur livreur d'aciers de mon ex-société, qui avait toujours sous son siège deux bouteilles de calva. Une pour sa consommation et une autre pour offrir, car son père avait le privilège de bouilleur de crus. Je suis subjugué par la qualité de ce calvados d'une cinquantaine d'années, profond et aérien. Le côté pomme n'existe pas dans l'alcool mystère. Je sers ensuite un Grand Armagnac X.O. Prince d'Armagnac qui peut avoir deux ou trois points communs avec l'alcool à déchiffrer, mais il est relativement peu expressif.

L'idée me vient de servir un Xerez Brandy Lepanto Gonzales Byass. On n'est pas très loin, mais ce n'est toujours pas ça. Je sers enfin un Bas-Armagnac Louis Dupuy 1961 délicieux qui me semble le plus proche de l'alcool mystère, qui est largement supérieur à tous ceux que je viens de servir. Il y a dans cet alcool une puissance extrême avec un passage onctueux et doux en milieu de bouche. L'énigme reste entière mais il serait déraisonnable de poursuivre nos investigations.

En trois jours, avec mon fils nous avons goûté trois vins absolument magnifiques plus un alcool envoûtant mais encore inconnu. Le classement des trois vins par mon fils est : 1 – Sancerre 1951, 2 - Musigny Coron 1929, 3 – Châteauneuf-du-Pape 1947. Mon classement est : 1 - Châteauneuf-du-Pape 1947, 2 – Sancerre 1951, 3 – Musigny 1929.

Si l'on combine nos deux votes le résultat final est : **1 – Sancerre 1951, 2 - Châteauneuf-du-Pape 1947, 3 – Musigny 1929**. Le vin le plus noble et le plus capé est de loin le Musigny 1929 mais nous avons préféré les plus grandes surprises. En ce qui me concerne, le 1947 et le 1951 m'ont donné l'impression qu'ils avaient atteint une forme d'éternité que n'a pas atteint le 1929, immense bien sûr mais n'ayant pas encore trouvé l'équilibre parfait qui caractérise les vins éternels.

La plus grande surprise est de loin est le Sancerre 1951 que jamais personne n'aurait pu imaginer à ce niveau de perfection. Je suis ravi d'avoir vécu ces grands moments avec mon fils. Il nous reste à trouver l'énigme de l'alcool. Ce sera peut-être pour le prochain weekend.

La réponse est venue avant le weekend suivant. Ayant mis la photo du blason sur Instagram, quelqu'un a montré la photo d'une bouteille qui a strictement le même sceau en verre gravé collé sur la bouteille. L'étiquette dit : **Grande Fine Champagne** 1832 – Louis Philippe Régnant – Georges Marcel (Martel ?) Tours. Ce que j'ai nommé Marc et qui n'a manifestement pas le goût de marc est très probablement une Fine Champagne du 19^{ème} siècle. La couronne est royale et si l'alcool est du temps du roi Louis-Philippe il est d'une date autour de 1830.

Mon fils va revenir à la maison le weekend prochain. Il faudrait que ce soit l'occasion de belles découvertes. Je me promène dans ma cave principale. J'ai envie de lui faire goûter un Krug Private Cuvée qui doit être des années 50. C'est l'ancêtre du Krug Grande Cuvée.

Par ailleurs, il y a dans plusieurs cases des bouteilles sans étiquette qui sont hors inventaire puisqu'elles n'ont pas pu être identifiées. Dans la case que j'explore on ne voit que le cul des bouteilles. Je repère deux bouteilles qui me semblent beaucoup plus anciennes que les autres, sûrement du 19^{ème} siècle, mais peut-être même du milieu du 19^{ème} siècle. Par ailleurs, je prends en main sans aucune illusion deux bouteilles dont le cas est probablement désespéré, j'ajoute un sauternes de 1900 et un Pouilly-Fuissé 1947, pour le cas où, et une bouteille me fait furieusement envie, une La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1956 au niveau absolument superbe. Je rapporte huit bouteilles à la maison et je les range en cave.

Je fouille dans la cave de la maison et je vois une bouteille verticale, qui a été ouverte et posée sur une table depuis peut-être vingt ans, de **Saint-Raphaël Quinquina**. Je veux sentir le contenu et le bouchon de rebouchage qui a pénétré à peine dans le goulot, collé au verre depuis vingt ans crée une brisure d'une écaille de bouchon qui tombe dans le liquide. L'odeur est douce et charmante. Il faudra trouver un sort à ce reste de Quinquina qui ne peut plus attendre s'il a un copeau qui flotte.

Le hasard fait bien les choses, car ma femme ayant envie de servir du foie gras au prochain repas a acheté une portion pour la goûter et vérifier si le foie gras d'un nouveau traiteur convient. L'idée me vient d'essayer l'accord foie gras et Saint-Raphaël que je daterais volontiers dans les années 50 ou 60. La bouteille est jolie avec la fameuse étiquette où deux serveurs tiennent une bouteille sur un plateau. L'un est totalement rouge et l'autre totalement blanc. La contre-étiquette dit : « ce vin n'est pas un médicament, c'est un vin essentiellement hygiénique ». Le foie gras a un peu d'alcool qui marque le goût. Le Saint-Raphaël, doux et adouci du fait de son long temps d'exposition à l'air, est absolument délicieux, et son alcool fait disparaître l'impression d'alcool du foie gras. L'accord est spectaculaire, et ma femme qui ne boit que des sauternes trouve cet accord absolument pertinent.

Le Saint-Raphaël sera donc servi sur le foie gras lors du prochain dîner avec mon fils. Cette expérience est hautement intéressante. Une bouteille ouverte depuis vingt ans dont il restait un quart serait normalement à jeter. Mais les vins sont beaucoup plus solides que ce qu'on croit généralement. Voilà un apéritif que le temps a adouci, dont le zeste d'orange est encore suggéré, vin équilibré, dont la force a contrebalancé l'alcool d'un foie gras agréable sans être transcendant.

Je mets au point le menu avec ma femme, en fonction de l'idée que je me fais des vins qui seront ouverts. Un beau weekend familial s'annonce.

Amicales salutations de François Audouze