



wine-dinners

30 décembre 20

Bulletin 898 – François Audouze - 1

Dernier déjeuner avec mon fils et un brillant La Tâche, repas solitaire avec un 1928, déjeuner dominical avec un grand Richebourg, déjeuner impromptu à la Manufacture Kaviari avec un chef triplement étoilé.



Trouver un **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1956** d'un si beau niveau est aujourd'hui extrêmement rare. Nous l'avons apprécié.

De bon matin je me lève pour ouvrir le vin rouge qui va être la vedette de notre déjeuner dominical. La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1956 est d'une belle bouteille. Le niveau est exceptionnellement haut, ce qui est rare pour les vins du domaine de cette année.

Le bouchon d'une grande qualité vient entier. Le parfum du vin est tout en subtilité. C'est une bonne nouvelle et une belle promesse. Je redescends la bouteille à la cave, pour lui laisser le temps de s'épanouir.

L'apéritif se présente de la même façon qu'au dîner de la veille, avec rilette de canard, Gouda truffé et quiche lorraine. Le **Champagne Krug Private Cuvée années 50 ou 60** est toujours aussi noble et joyeux, large et complexe.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 163^{ème} édition** s'est élargi depuis la veille et a gagné en souplesse. Force est de constater une fois de plus que c'est le plus ancien qui est de loin le plus agréable à boire, même si le plus jeune a des qualités extrêmes. On ne peut pas lutter contre la sagesse que donne l'âge. Et tout indique que le plus jeune sera aussi bon que l'ancien quand il aura le même âge.

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

Ma femme a préparé des pigeons de compétition. Elle a traité de trois façons différentes les parties en présence. Les suprêmes sont cuits à part, les pattes de leur côté et la carcasse est cuite à petit feu pendant de longues heures dans un bouillon au céleri, aux carottes, oignons, ail et fénu grec. Les suprêmes sont accompagnés de gratin dauphinois en rosace. **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1956** est d'une belle couleur foncée et rouge sang. Le nez est élégant, subtil, tout en suggestion. C'est un très grand La Tâche. J'ai la chance d'avoir pu boire 127 fois La Tâche, de 56 millésimes différents et je dirais volontiers que celui-ci a l'âme de La Tâche. Il n'a pas bien sûr la puissance et le caractère glorieux de La Tâche 1962, le plus mythique de tous, ni la magnificence de La Tâche 1990, mais c'est un vin tout en suggestion.

Il a la signature des vins de la Romanée Conti qui est le sel dans le finale, et l'accord avec le pigeon est majeur. Mais c'est surtout sur le bouillon que l'accord est le plus profitable à La Tâche. Le pigeon est un plat qui convient parfaitement aux vins de la Romanée Conti des années discrètes.

Il restait du vin du **Bordeaux 19^{ème} siècle capsule jaune de Cruse Fils et Frères**. Je le verse maintenant et je ressens un choc brutal. Ce vin bu au dernier dîner, qui a passé la nuit en cave, a gagné en largeur et se présente de façon incroyable. Il est parfait. Il est glorieux, fruité et m'époustoufle. Je m'imagine qu'il pourrait faire pâlir le Mouton-Rothschild 1945 que je considère comme le plus parfait des bordeaux. Comment est-ce possible ? Et tout-à-coup la solution me paraît évidente : c'est un vin préphylloxérique. Je me souviens du Lafite 1878 bu au 230^{ème} dîner qui avait une sérénité invraisemblable et du Lafite 1844 bu au château de Beaune. On est dans le même style de vin.

La question se pose maintenant de savoir quels vins étaient distribués par Cruse dans la deuxième moitié du 19^{ème} siècle, pour espérer donner un nom à ce vin magique. Il est d'autant plus magique que je le trouve plus émouvant et grand que La Tâche qui devait être la vedette de ce déjeuner.

Pour le dessert, un Kouign-Amann, j'ai pris dans un réfrigérateur une bouteille d'un **Sauternes 1922** qui était ouverte il y a un petit nombre d'années. Le vin a un joli nez indiquant une belle origine, sa couleur est très ambrée ce qui est normal pour un 1922, mais le vin est quand même assez éventé. Alors, je n'insiste pas et je verse un petit verre du Calvados dont je sens que je suis de plus en plus amoureux.

Avec mon fils nous récapitulons les vins de toutes provenances que nous avons goûtés sur les cinq repas que nous avons eus ensemble pendant son séjour. Mon fils met en tête La Tâche 1956 car pour lui c'est une magistrale démonstration du talent de la Romanée Conti. De mon côté je mets en premier le Bordeaux inconnu du 19^{ème} siècle capsule jaune marquée Cruse, car il y a pour moi une prime à la découverte, suivi de La Tâche 1956 et du diabolique Sancerre 1951.

Notre fils nous a annoncé qu'il reviendra dans un mois. Quelle joyeuse nouvelle !

Lors du premier confinement, j'avais entrepris un inventaire de la cave de la maison et j'avais repéré des bouteilles qu'il faudrait boire en priorité. Une semaine après le départ de mon fils, j'ai envie d'ouvrir une de ces bouteilles. Je choisis un **Château Brane-Cantenac 1928** dont l'étiquette n'est pas de la cave Nicolas. J'en ai d'autres de la cave Nicolas. Si nous avions été deux à boire j'aurais sans doute aimé comparer les deux mises en bouteille, mais étant seul à boire je me limiterai à celle-ci.

Le niveau est à mi-épaule, tendant à peine vers basse épaule. Le bouchon vient assez facilement, se brisant en deux morceaux. L'odeur à l'ouverture montre une légère acidité qui disparaît une minute plus tard. Au moment du service, quatre heures plus tard, le nez est de grande pureté et montre que le vin est puissant. Ce parfum n'a pas d'âge et si l'on disait 1985, on ne pourrait pas critiquer cette estimation.

En bouche, l'impression est mitigée. Car le vin est pur, bien construit, mais je ne ressens pas une grande émotion. Nous mangeons des poissons panés avec un pressé de pommes de terre qui accompagnent bien le goût du vin. Il aura parfois des fulgurances de charme qui montrent qu'il est d'une année légendaire. Mais globalement, malgré quelques moments de grâce, ce vin de belle structure n'aura pas offert suffisamment d'émotion pour représenter ce que l'on peut attendre de 1928, une des

plus grandes années qui soient. J'espère essayer bientôt un Brane-Cantenac 1928 mis en bouteilles par Nicolas, pour retrouver – peut-être – la grandeur de ce vin qui avait été nommé premier des vins du 167^{ème} dîner malgré une forte concurrence représentée notamment par deux vins du domaine de la Romanée Conti. Une expérience à tenter bientôt.

Déjeuner dominical. Dans notre petite commune de banlieue-est, un boulanger, ou plutôt une boulangère s'est décrétée comtesse. Et la quiche lorraine qu'elle propose justifie son anoblissement. Pour cette délicieuse et légère (si l'on peut dire) pâtisserie, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1985**. Le bouchon vient assez facilement. Le pschitt est plus que discret mais la bulle est présente. La couleur du champagne est d'un or magnifique, glorieux. Le champagne est magnifiquement confortable et lisible. Il est franc, direct, riche et large. Il est plein et je ressens qu'il fait une synthèse entre un champagne jeune et un champagne ancien, en gardant ce qu'il y a de mieux dans les deux. Son aisance est telle que je pense à Jean-Paul Belmondo ou à George Clooney. Tout est gratifiant dans ce beau champagne. La quiche est idéale pour lui.

J'ai connu les vins de Méo-Camuzet à la fin des années 90 et j'ai eu la chance de visiter le domaine, accueilli par Jean-Nicolas Méo, qui m'a fait l'insigne honneur de me faire goûter le Richebourg 1959 de son domaine, une pure merveille. Depuis, j'ai acquis des vins du domaine et il est possible maintenant de commencer à en ouvrir. Mon choix s'est porté sur un **Richebourg Domaine Méo-Camuzet 2001**. La bouteille au niveau impeccable a été ouverte à 10 heures et je l'ai carafée au moment de servir le vin.

Ma femme a prévu des filets de cabillaud recouverts de lait fumé et accompagnés de gratins de pomme de terre en timbales. J'étais un peu sceptique mais en fait le plat est parfaitement adapté à ce grand vin profond, complexe et noble. Il est raffiné et je le ressens comme une Formule 1 prête à s'élancer au moment du départ. Car dans dix ans il sera un vin parfait. On sent toutes ses possibilités. Il est une belle promesse et offre dès à présent une grande noblesse et un grand raffinement, combinant puissance et velours.

Pour le gâteau au citron, j'ai servi une bouteille de **Byrrh**, vin d'apéritif au Quinquina comme le Saint-Raphaël que j'avais ouvert récemment. Il est d'une bouteille qui doit dater des années 50 ou 60. Elle avait perdu du volume, ce qui fait que l'apéritif est devenu très doux avec un final fruité qui s'accorde parfaitement au gâteau.

J'avais gardé le Richebourg dans la carafe et le soir j'ai fini le vin, mais au lieu de redescendre la carafe en cave, le vin est resté un peu chaud et il a perdu de sa superbe, ce qu'il ne méritait pas. L'important est d'avoir senti sa grandeur lors du déjeuner.

Les lions ont des plans d'eau favoris où ils aiment se désaltérer. Ce sont des haltes obligatoires. La **Manufacture Kaviari** est un de mes plans d'eau préférés. J'ai une commande à faire, je demande à **Karin Nebot** : seras-tu là ? Elle me répond oui. Quand j'arrive je vois une belle assemblée autour de la table des repas, dont Jacques, le père de Karin, Karin elle-même, **Christophe Bacquié**, le chef trois étoiles du Castellet, son chef adjoint et d'autres convives. On me propose de déjeuner avec eux, ce que je ne refuse pas. Je commence avec des œufs de truite délicieux, des tranches de saumons fumés de différentes façons, et l'on m'abreuve de champagnes de **Duval Leroy**, de **Lanson** et d'autres provenances. Pour les caviars, je goûte le Kristal, le Baeri et l'Osciètre. Une soupe de pommes de terre aux champignons se révèle un agréable et inattendu compagnon du caviar Kristal. **Jacques Nebot** a créé un Apfel Strudel absolument divin. Il est vendu congelé dans les boutiques Kaviari. Le clou de ce déjeuner impromptu est un **Gin du Sauerland** nommé **Herging** pour rappeler que gin a mûri dans des fûts qui ont accueilli des harengs. Et ce gin particulièrement intéressant, évoque le hareng au milieu de sa myriade de goûts d'herbes de prairies froides, et lance ses saveurs en trois salves distinctes et profondes. C'est à coup sûr un compagnon pertinent des saveurs nordiques.

J'ai fait mes emplettes, le cœur ravi de cet événement impromptu où nous avons parlé gastronomie et vins avec un chef talentueux et des hôtes exquis.

Amicales salutations de François Audouze

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