

Dîner de famille avec deux de mes enfants et des vins enthousiasmants.



Ces **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge, Leroy négociant 1966** et **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1952** ont été bus en famille.
Brillantissime 1952.

C'est le 900^{ème} bulletin. Au début, les bulletins avaient deux pages. Très rapidement le format qui s'est imposé est de quatre pages. Depuis cet été 2020, les bulletins font trois pages car le confinement a considérablement réduit les occasions de boire du vin, or je voulais conserver le rythme hebdomadaire d'envoi. Je n'imaginai jamais pouvoir un jour atteindre mille bulletins. Quand on en est à 900, on se dit que l'objectif est atteignable, si Dieu me prête vie. Merci à tous les lecteurs de ces bulletins. Ils m'encouragent à continuer.

Du fait du confinement, c'est surtout avec ma famille que je bois du vin. En voici encore un exemple.

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

Nous recevons notre fils pour le dernier dîner de son séjour en France. Ma fille aînée voulant lui apporter les cadeaux de Noël pour sa famille de Miami, nous serons quatre à dîner. J'ai envie de comparer deux champagnes de 1964 et de mettre ensemble deux vins du domaine de la Romanée Conti ou proches du domaine.

Pour les champagnes il y aura l'apéritif avec une terrine de foie gras faite par ma femme, et l'entrée sera du caviar Oscière Prestige de Kaviari servi seul, avec du pain et du beurre. Pour les vins rouges il y aura un grenadin de veau cuit à basse température accompagné d'une purée Robuchon.

A 16 heures j'ouvre la Romanée Saint-Vivant Marey-Monge, Leroy négociant 1966 au niveau un peu bas mais acceptable. Le bouchon vient entier et l'odeur qui émane de la bouteille est affreuse, putride, et je pense que cette odeur a toutes les chances de persister, ce qui rendrait le vin imbuvable. Ma femme qui sent le vin est beaucoup moins critique et estime que le vin va éliminer ces mauvaises odeurs. Je ne partage pas son avis d'autant que cinq minutes plus tard même si le parfum est moins atroce, il est encore fortement marqué par des odeurs de sueur, de serpillière presque sèche et de poussière. La règle que je me suis fixée est de toujours laisser une chance aux vins, mais je vais voir en cave un candidat potentiel pour remplacer ce vin. Pourquoi ai-je indiqué au début de ce récit « proche du domaine » ? Parce qu'en 1966 Geneviève Marey-Monge dernière héritière de la famille décide de mettre en fermage auprès du domaine de la Romanée-Conti la parcelle qu'elle possède. Le vin de 1966 a-t-il été élevé et vinifié sous l'ancienne ou la nouvelle direction, je ne le sais pas.

Le Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1952 a un niveau assez bas, comme c'est souvent le cas des vins de ce domaine sur cette période. Je plante mon tirebouchon limonadier et malgré mes efforts je n'arrive pas à soulever le bouchon tant il est durci, comprimé dans le goulot. Je constate une fois de plus le phénomène curieux par lequel des bouchons extrêmement serrés dans le goulot laissent passer du liquide qui s'évapore, alors que d'autres, moins solidement enfermés dans le goulot, n'entraînent aucune évaporation. J'enlève le limonadier inopérant et je prends le tirebouchon Durand qui combine un tirebouchon et un bilame. Et contrairement à ce qui devrait normalement se passer, le bouchon se déchire en lambeaux que je ramasse avec les outils dont je dispose. Mes efforts ont une récompense car le parfum de ce vin est divin. Riche de fruits rouges il promet le meilleur, car ce parfum est droit, précis et riche.

Peu avant 19 heures j'ouvre les deux champagnes de 1964. Pour les deux bouchons, la lunule du bas de bouchon qui est collée au bouchon ne sort pas avec le haut et je suis obligé d'utiliser un tirebouchon pour extraire ces lunules de quelque cinq millimètres d'épaisseur. Dans les deux cas il n'y a aucun pschitt et les parfums sont encourageants.

Mon fils arrive le premier. Il fait soif aussi je sers le **Champagne Lanson Red Label 1964** à la belle bouteille en forme de quille. Le champagne est légèrement ambré. La bulle est rarissime. Le champagne est divin, dégageant une joie de vivre incroyable et un charme redoutable. Le champagne est très doux, sans qu'on puisse dire qu'il est fortement dosé. Il est si convivial qu'on ne peut que l'adorer.

Ma fille nous rejoint et je sers à chacun le **Champagne Dom Pérignon 1964**. Il a une couleur très proche de celle du Lanson, avec un ambré qui lui aussi a des petites notes de couleur rose, mais c'est peut-être dû à l'éclairage et au feu de cheminée. Ce champagne est marqué par une assez forte amertume qui limite le plaisir. Le Lanson n'en apparaît que plus brillant encore. Sur le foie gras, le Lanson est impérial et l'accord est superbe.

Soudainement, alors que l'on a déjà bu la moitié de la bouteille, le Dom Pérignon a complètement perdu son amertume et je vois poindre sa grandeur faite d'une complexité supérieure à celle du Lanson. Je me réjouis car j'aimerais bien que les deux champagnes fassent jeu égal, mais le charme du Lanson est redoutable.

A table nous mangeons le caviar avec du pain et du beurre. Le Dom Pérignon est le meilleur compagnon des petits grains salés. Il remonte une partie de son retard mais le jugement sera sans appel, consacrant le Champagne Lanson à la séduction inégalable et à l'équilibre parfait, ainsi que sa longueur.

Je vais chercher les deux vins rouges et j'annonce qu'il est très probable que la **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge, Leroy négociant 1966** ne sera pas à la hauteur. Je verse le vin à mes enfants et pendant que je verse l'autre vin, leur mine dubitative m'interpelle. Ils me disent : ce vin est bon. Je m'empresse de le goûter et le constat est étonnant. Le vin n'a aucun défaut aussi bien en parfum qu'en goût. Le miracle de l'oxygénation lente s'est produit une nouvelle fois. Ma femme a vu plus juste que moi.

Le **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1952** est absolument sublime. Son parfum est puissant, riche, intense et d'une pureté absolue. En bouche, l'émotion est totale, car ce vin offre la plus belle expression de ce qui représente la magie du domaine de la Romanée Conti. Ce vin suggère plus qu'il n'impose. Il est délicat, élégant, et son passage en bouche est un récital de complexités successives. C'est un récit. Nous sommes aux anges, et le veau à basse température est idéal pour mettre en valeur le vin subtil.

Alors on oublie un peu le Saint-Vivant, qui est un bon vin mais loin de l'émotion que procure le 1952. Mais il n'a pas dit son dernier mot. Sur un époisses, l'accord avec la Romanée Saint-Vivant est incroyablement vibrant. Ils sont faits l'un pour l'autre, au point que nous déciderons que l'accord du 1966 avec l'époisses est le plus bel accord de ce repas. La Romanée a trouvé avec ce fromage un supplément d'âme qui l'a rendu conquérant.

Ma femme a préparé une compote de pommes à la fève de Tonka surmontée dans chaque assiette par une cerise noire confite, le tout accompagné d'essais qu'elle a faits de Kouign-Amann. C'est un appel évident à l'associer à cet alcool qui m'a enthousiasmé, le calvados fait par le père d'un chauffeur de poids lourds d'une ancienne société que je dirigeais il y a plus de quarante ans.

Nous avons voté pour nos vins préférés. Ma fille a mis en premier le champagne Lanson, ce qui me touche beaucoup car il n'y a pas si longtemps, elle n'éprouvait que peu d'intérêt pour les champagnes. Mon fils et moi avons le même classement ; **1 – Grand Echézeaux 1952, 2 – Romanée Saint-Vivant 1966, 3 – Lanson 1964 et 4 – Dom Pérignon 1964**. Des messages de remerciements que j'ai reçus de mes enfants, je retiens qu'ils ont été éblouis aussi bien par les plats que par les vins que nous avons partagés. La prochaine étape en ces temps de couvre-feu, ce sera Noël.

Amicales salutations de François Audouze