



wine-dinners

27 avril 21

Bulletin 911 – François Audouze - 1

Dîner et déjeuner d'avant Pâques avec mon fils de passage en France.



Ce **Champagne Ayala & C° Château d'Ay 1952** d'une présentation impeccable s'est montré très brillant.

Notre fils nous a annoncé qu'il viendrait pour Pâques nous rendre visite et s'occuper des affaires françaises qu'il dirige. Quelle belle surprise mais aussi quel courage car nous vivons en France sous le régime du couvre-feu et des dix kilomètres alloués à nos déplacements.

C'est toujours une joie d'aller dans ma cave pour choisir les vins des futurs repas. Il y a tant de sollicitations que mille questions m'assaillent : pourquoi celui-ci et pourquoi pas celui-là. Nous aurons avec notre fils trois repas, le dîner du vendredi saint, le déjeuner du samedi et le déjeuner du lundi de Pâques car notre fils a d'autres projets pour le jour de Pâques. Le dîner du vendredi sera léger car le programme lourd sera au déjeuner de samedi.

J'avais repéré en cave un magnum de Champagne Cristal Roederer 1966 dont le niveau avait baissé et se situe juste au bas de la cape. Il me semble que je l'avais acheté à ce niveau. De plus, cette bouteille n'ayant pas la feuille d'emballage protectrice de la lumière, le champagne est devenu plus sombre, car la bouteille en verre transparent ne protège pas le champagne de l'assombrissement. Lorsque j'ouvre la bouteille, je suis obligé de lutter contre la cape très épaisse et très dure. L'entourage du goulot est noir et gras et je le nettoie. Le bouchon se brise au milieu lorsque je cherche à le lever et le bas vient avec un tirebouchon. Il n'y a pas de pschitt, la surface du cylindre du bouchon est très propre et le

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)

parfum assez discret n'a aucune mauvaise senteur. Le champagne est ouvert deux heures avant l'arrivée de mon fils.

Le deuxième champagne que j'ouvre une heure avant le dîner a été choisi par hasard quand j'ai vu cette bouteille à l'étiquette si jeune. On dirait une bouteille étiquetée récemment mais en fait le bouchon me montrera que l'embouteillage et l'étiquetage sont d'origine. Le bouchon du champagne Ayala & C° Château d'Ay 1952 vient entier. Il est de la mise d'origine et très court. Son parfum est vif et très champagne, plus que celui du Cristal.

Ma femme a prévu comme menu : foie gras et fromages. C'est simple. En déballant les fromages, je vois qu'un des camemberts s'appelle « Le Val d'Ay ». Quelle idée amusante de l'associer au champagne d'Ay. J'adore cette coïncidence.

Notre fils arrive. Comme c'est curieux de se toucher coude contre coude au lieu de s'embrasser. Le **Champagne Cristal Roederer magnum 1966** ne montre pas de bulle. Sa couleur est sombre mais pas trop. Le nez est racé, noble et discret. En bouche on sent que le pétillant est bien présent et j'ai un choc, car la première gorgée est étonnante. C'est comme une profusion de fruits rouges. Mon fils y voit plutôt des fruits jaunes comme les pommes. Lequel de nous deux est daltonien, l'histoire ne le dit pas. Toujours est-il que ce champagne riche est très agréable. On sent qu'il est un peu plus vieux qu'un 1966 mais il est bien plaisant.

Sur un toast au beurre Bordier à l'oignon de Roscoff, il prend une vivacité entraînante et sur le délicieux foie gras composé par ma femme, il gagne en largeur et en ampleur. Je ne le considère pas comme l'un des très grands champagnes, car il a souffert de sa baisse de niveau, mais nous avons grandement profité de ses saveurs complexes, plus d'automne que de printemps.

Je sers le **Champagne Ayala & C° Château d'Ay 1952** à la bouteille d'une fraîcheur immaculée. N'était le bouchon qui accuse bien ses 69 ans, je dirais que c'est un dégorgement récent. La couleur est si claire et si jeune. Au nez, c'est une explosion de champagne vivace. En bouche c'est l'archétype du champagne dynamique. L'essai sur le camembert qui porte son nom est concluant, les deux se comprennent. C'est assez étonnant que l'Ayala de presque 70 ans se montre beaucoup plus jeune que le Cristal. La conservation des champagnes en cave est cruciale.

J'ai acheté des meringues anonymes aux paillettes de chocolat, anonymes puisque la bien-pensance nous interdit de leur donner le nom qu'elles avaient, sans l'ombre d'une malice. C'est l'occasion d'exhumer une des plus vieilles bouteilles de ma cave, déjà ouverte depuis plusieurs mois, qui doit être un **Xérès vers 1760**. La datation est faite par la forme de la bouteille dont le haut du goulot a été coupé au ciseau lorsque le verre est encore chaud et dont le cul très profond a la forme d'un Y renversé.

La couleur du vin est irrésistiblement belle comme celle d'un bijou qui brille au soleil. Le goût est tout simplement éternel, le vin sec et lourd n'ayant pas le moindre signe d'âge. L'accord n'est pas pertinent avec la meringue, mais cela n'a aucune importance.

Le lendemain, de bon matin, je vais ouvrir la bouteille de vin rouge du déjeuner. Le choix de cette bouteille en cave a été longuement mûri. Au fil des années, j'ai accumulé des bouteilles qui n'ont aucune indication, pas d'étiquette, pas de petite étiquette de millésime et rien de visible sur une capsule neutre ou illisible. Parmi ces bouteilles il y en a de bourguignonnes, toutes d'avant 1920, avec des verreries épaisses et lourdes, saines et d'excellents niveaux. Chaque fois que j'en ai ouvert, elles ont brillé. Parmi celles qui me restent, j'avais repéré une bouteille au niveau splendide, probablement la plus vieille de toutes. C'est celle-ci que je veux boire avec mon fils, persuadé qu'elle sera bonne et grande. Et, tout dans mon rêve, j'ai imaginé que ce serait le plus grand vin de ma cave.

Je découpe la capsule et tout dans cette bouteille paraît sain. Je lève le bouchon entier. Il est très petit car le verre du goulot est très épais et le bas du bouchon est beaucoup plus petit que le haut, non pas parce que le bouchon se serait rétréci. Non, le bouchon épouse parfaitement la forme du goulot qui est en fait évasé, plus étroit dans le bas du goulot. Et je mesure une fois de plus que ces petits bouchons

gardent les vins sans évaporation, ce qui mériterait d'être étudié. Le nez du vin est assez discret mais pur. Je le sens noble.

J'ai voulu choisir un champagne du millésime de mon fils, 1969. Ce sera un Moët & Chandon Brut Impérial et je lis une mention sur papier doré que je n'avais pas remarquée : « offert par la société Routière Colas ». C'était le temps où l'on faisait des cadeaux d'entreprise, sans malice, pour récompenser de fidèles relations. Ce qui n'empêchait pas certains de revendre leurs cadeaux. J'ouvre la bouteille une heure avant le déjeuner et le bouchon vient entier, avec la libération d'un petit pschitt sympathique et d'un parfum très expressif.

Le menu sera : caviar osciètre prestige Kaviari avec baguette et beurre Bordier / épaule d'agneau et purée de pommes de terre et céleri / fromages divers / mangue et petites sucreries. La présence de mangues impose un sauternes, mais mon fils va nous quitter après le déjeuner pour se rendre chez le directeur de notre société industrielle. Il serait préférable d'ouvrir une demi-bouteille. J'ouvre une demi-bouteille de Château Caillou Barsac 1978. Le niveau est à trois millimètre sous le bouchon et j'aurais dû me méfier. Considérant que ce vin est jeune, j'utilise le tirebouchon limonadier dont la mèche est courte. Je lève et tout d'un coup je sens que le bas du bouchon est aspiré, se désolidarise du reste et flotte, fort heureusement dans le goulot. J'arrive à le faire sortir avec une grande mèche. Mais j'aurais dû utiliser la grande mèche bien avant.

Nous passons à table. Le caractère salé du caviar est divinement dosé. Le caviar est bien gras et délicieux. Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1969** est d'une couleur particulièrement claire pour son âge et offre une bulle discrète mais présente. Le premier contact m'évoque le miel. Ce champagne est d'un confort absolu. Large, racé, il est tellement facile à boire. On dirait Fred Astaire quand il danse, car tout paraît facile, mais cela est dû à une qualité absolue. C'est un pur bonheur de boire ce grand champagne. Tous les Brut Impérial de plus de quarante ans sont de vraies réussites, car le vin qui forme ce champagne est de très haute qualité.

L'épaule d'agneau est d'une cuisson aérienne idéale. Je crois bien que je n'ai jamais mangé d'agneau aussi bon. Et la purée est aussi aérienne, les deux légumes se complétant divinement. C'est bien ce qu'il fallait pour le vin. D'emblée, mon fils me dit : « il y a dans ce vin tout ce que je recherche dans un vin ». Il est évident que nous sommes en présence d'un bourgogne extraordinaire. Je recherche si nous sommes sur la Côte de Beaune ou sur la Côte de Nuits. J'hésite sur les premières gorgées et mes souvenirs s'assemblent. J'ai bu trois fois un Musigny Coron Père & Fils 1899. On est dans la même expression et ce vin est aussi riche mais plus vieux. L'examen de la bouteille nous montre qu'elle est très ancienne. Elle n'est pas droite et on voit sur le verre plusieurs bulles et des rainures étranges comme si le verre avait été moulé sur un acier qui aurait des fils de fer qui sont restés sur le moule. Etrange. Je pensais avant d'ouvrir que l'on était dans la zone 1900 – 1910 mais tous les éléments de goûts me poussent à privilégier l'hypothèse de 1880 – 1890 et plutôt au début.

Appelons donc ce vin **Musigny vers 1880**. Il est d'un équilibre rare, avec un caractère bourguignon très affirmé, riche, râpeux dans un sens noble. On peut affirmer que c'est un vin parfait et un vin éternel, car je suis persuadé que dans cinquante ans il serait strictement dans le même état, tant son bouchon a montré qu'il était indestructible. Sur un saint-nectaire parfaitement affiné le vin se montre vif, plaisant. Un régal.

Le **Château Caillou Barsac demi-bouteille 1978** est un agréable sauternes, mais avec mon fils, nous ne sommes plus habitués à boire des sauternes aussi jeunes, ceci étant dit sans aucun snobisme. Il faut des années pour que les sauternes s'élargissent. L'accord avec la mangue est parfait.

En deux repas nous avons eu une grande diversité de vins. Le gagnant est manifestement le Musigny vers 1880 suivi de l'extraordinaire Xérès vers 1760. Ensuite vient le Moët & Chandon 1969 puis l'Ayala 1952. Sur la belle cuisine de ma femme, nous avons vécu de beaux moments d'avant Pâques. La suite sera le lundi de Pâques.

Amicales salutations de François Audouze