



wine-dinners

Le 255<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners à l'hôtel du Marc de la maison de champagnes Veuve Clicquot Ponsardin.



Ce **Richebourg 1937 du domaine de la Romanée Conti** est l'un des plus élégants et riches des vins du domaine qu'il m'ait été donné de boire, grâce notamment à ses vignes préphylloxériques.

Le 196<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners s'était tenu à **l'hôtel du Marc** demeure de réception du champagne Veuve Clicquot, car je souhaitais ouvrir un champagne Veuve Clicquot trouvé dans la mer Baltique et daté autour de 1840. Ayant maintenant l'envie d'ouvrir un champagne Juglar daté autour de 1820, qui est probablement le champagne le plus vieux que l'on puisse boire aujourd'hui, l'idée qu'il soit bu à l'hôtel du Marc puisque les deux champagnes étaient dans le même bateau m'est apparue intéressante. Je m'en suis ouvert à **Didier Mariotti** maître de chai de Veuve Clicquot qui a approuvé ce projet.

Les vins du repas ont été apportés il y a trois semaines. Le jour venu, c'est à 15h30 que je commence à ouvrir les vins du dîner. Je croyais pouvoir ouvrir le Bourgogne blanc de Vogüé 1995 avec un tirebouchon classique du fait de sa jeunesse, mais une moitié seulement est remontée, le bas du bouchon imbibé ne remontant qu'avec une longue mèche. Le parfum du vin est superbe. Par la suite, beaucoup de bouchons sont remontés en miettes, sauf le bouchon du Haut-Brion probablement de

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)

1880 au liège parfait. Aucun parfum ne me semble rédhibitoire, celui du Haut-Brion me semblant très discret. Faut-il ouvrir le Juglar # 1820 aussi tôt ? Il me semble prudent de l'ouvrir en milieu de repas, juste après avoir bu les bordeaux. Le sympathique sommelier qui est à mes côtés remonte donner l'information en cuisine pour que le chef adapte ses temps de cuissons à cet intermède.

Nous serons douze au dîner dont Didier Mariotti qui nous reçoit avec un cadre de Moët-Hennessy, deux amies américaines fidèles de mes dîners et qui avec deux autres amis avaient participé au 196<sup>ème</sup> dîner tenu en ce lieu. Un seul convive participe à son premier dîner. Un chinois, deux chinoises et deux américaines font partie du groupe qui parlera le plus souvent en anglais.

A 19 heures, l'apéritif se prend avec un **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame Jéroboam 1990**. Le nez de ce champagne est sublime et racé et en bouche il montre une largeur et une énergie superbes. L'ampleur de ce champagne brillant me semble dû au format jéroboam qui lui donne un registre extrême. Mais Didier Mariotti dit que selon lui le format idéal est le magnum et que le jéroboam a moins d'effet. J'avoue avoir du mal à imaginer qu'un magnum offre plus de générosité que ce magistral jéroboam. Ce 1990 est exceptionnel. Les diverses mises en bouche sont variées et excellentes.

Le menu composé par le chef de cuisine **Christophe Pannetier** qui avait déjà fait le menu du précédent dîner est : le turbot, jus de rôti aux champignons sylvestres / le homard bleu en civet à la truffe / les ris de veau en pot au feu à la truffe / le pigeonneau royal en deux services, suprême rôti à la goutte de sang et salmis de cuisses en Parmentier / le chevreuil en noisettes et bois de salsifis / le foie gras poché dans un bouillon marin fumé / la mangue confite au naturel.

Sur le turbot, nous avons deux vins blancs. Le domaine de Vogüé fait un Musigny blanc qui est un grand cru. Il y a plus de trente ans, la vigne avait été replantée et le domaine avait estimé que le vin fait par de jeunes vignes ne méritait pas l'appellation du grand cru. Ils ont appelé leur vin « Bourgogne blanc ». Nous buvons donc un **Bourgogne Blanc Comte de Vogüé 1995**. Il est absolument superbe, large, riche, opulent et mériterait bien d'avoir son appellation Musigny qui n'est réapparue que sur de récents millésimes, les vignes étant jugées de suffisante maturité.

Le **Montrachet Domaine des Comtes Lafon 1978** est une mauvaise surprise, car il a une acidité qui le rétrécit. Le plaisir n'est pas là. C'est dommage car le millésime 1978 est une réussite exceptionnelle pour les montrachets.

Le homard bleu absolument délicieux accueille deux bordeaux rouges. Le **Château Montrose L. Charmolüe 1918** est d'une couleur claire et d'un parfum très délicat. Il est expressif, racé, pur et n'a pas de trace d'âge alors qu'il a 103 ans. Il est très joyeux.

Pour l'autre vin, je suis très impressionné par l'ouverture d'esprit de mes convives. Je dis toujours : « on ne juge pas un vin, on essaie de le comprendre et plus on sera humble mieux on le comprendra ». Mes amis ont eu l'attitude qu'il fallait. Lorsque le sommelier me sert en premier le **Château Haut-Brion probable 1880**, je ressens une forte odeur de poussière, qui devrait gêner la dégustation, mais je sens derrière le rideau de poussière que le milieu de bouche et le finale sont d'une grande pureté et d'un grand intérêt. Le vin a un réel message et quelques minutes plus tard le rideau de poussière aura disparu, laissant la place à un goût profond et racé. Jamais nous n'aurions eu le plaisir de ce vin si nous avions refusé d'aller plus loin que le rideau de poussière.

La bouteille du Haut-Brion n'avait pas d'étiquette. A travers le verre foncé, j'avais pu entrevoir les deux « 8 » du millésime et la forme de la bouteille, probablement plus ancienne que 1880 corroborait la période. La capsule superbe indiquait le nom et le bouchon venu entier faisait son âge, ce qui signifie que le vin n'avait jamais été reconditionné.

Nous descendons en cave pour que j'ouvre le Champagne Juglar Mer Baltique lot 15 - réf B33 # 1820 qui avait été vendu aux enchères en même temps que le Veuve Clicquot vers 1840. La date est estimée à 1820 car la maison Juglar a cessé de faire du champagne sous ce nom en 1829. Contrairement aux Heidsieck 1907 trouvés dans un bateau en mer baltique qui ont pu garder leur bouchon originel, les champagnes de cet autre bateau ont dû être rebouchés car hors de l'eau les bouchons allaient

s'émietter. A l'occasion de ce rebouchage, l'expert mondial Richard Juhlin a goûté chacune des bouteilles et avait donné des notes, 94/100 au Veuve Clicquot vers 1840 et 86/100 au Juglar que nous allons boire. C'est pour cette raison que j'ai pensé ouvrir le champagne assez tard pour éviter qu'il ne se dégrade s'il est d'une moindre qualité.

L'odeur en cave du Juglar ressemble beaucoup à l'odeur du Veuve Clicquot de la Baltique. L'image qui me vient est du lait conservé dans une bouteille ouverte pendant plus d'un mois. C'est relativement désagréable, mais pas outrageusement rebutant.

Nous remontons de la cave pour la suite du repas et le **Champagne Veuve Clicquot magnum Vintage 1952** accompagne un ris de veau curieusement trop peu cuit. Alors que le chef a fait des plats de grande qualité, ce ris de veau n'est pas plaisant. Est-ce ma faute car mes suggestions auraient été mal comprises ? Je ne l'exclus pas. Le champagne est d'une belle complexité, très riche mais je suis un peu gêné par la force de la bulle. Didier a une réaction d'une grande générosité. Il fait ouvrir un **deuxième magnum de 1952** qui se montre différent. Le premier à la forte bulle a plus d'acidité et une plus grande longueur. Le second plus doux et plus large est plus facile à vivre. Je préfère en fait le premier du fait de sa longueur et sa vivacité plus complexe. Les deux montrent une belle personnalité et une belle fraîcheur.

Pour le pigeonneau servi en deux services nous avons deux bourgognes. Le **Corton Bernard 1919** est absolument superbe, franc, riche, droit, facile à comprendre, un vin idéal. Alors qu'il y a dans ce dîner des vins prestigieux, c'est une belle surprise de constater qu'il sera nommé second dans le vote d'ensemble. A 102 ans, il est d'une énergie remarquable et sans le moindre défaut.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti Vigne Originelle Française non reconstituée 1937** est un vin préphylloxérique, provenant d'une parcelle vinifiée séparément, de vignes ancestrales. Ce vin est absolument sublime avec les marqueurs caractéristiques du domaine, la rose et le sel, mais avec une solidité de charpente que seuls les vins préphylloxériques sont capables d'offrir. Le plat est superbe et le vin est transcendant. C'est d'ailleurs lui qui sera nommé premier des vins du repas.

Il se trouve que Didier Mariotti est un membre de la famille Rousseau. C'est pour lui que j'ai inclus dans le dîner un **Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1948**. Subtil, frais, élégant, ce vin est admirable. Il représente la Bourgogne qu'on aime, paysanne et terrienne. J'ai trouvé ce vin raffiné et aérien.

J'avais pris, comme je le fais parfois, un vin de secours dont nous n'avons pas besoin, tant il y a de vins au programme, mais dans l'ambiance de cette soirée, avec des convives amis que j'apprécie, j'ai ouvert un **Chambolle-Musigny Les Amoureuses Comte Georges de Vogüé 1943**, bouteille très rare. Ce vin a eu très peu de votes car il n'était pas inscrit sur les feuilles de vote, mais il aurait pu figurer dans les trois premiers du classement tant il représente une forme de perfection dans un millésime irréprochable. C'est un très grand vin.

Mes amis avaient su ne pas s'arrêter à l'attaque rebutante du Haut-Brion # 1880. Ils vont avoir la même attitude pour le **Champagne Juglar Mer Baltique lot 15 - réf B33 # 1820**. Le parfum de lait tourné est désagréable mais comme le passage de l'ombre à la lumière, la bouche est un miracle. Le champagne est très dosé, plus que ne l'était le Veuve Clicquot du même bateau et son goût est un moment de pur bonheur. Nous avons en bouche le « goût américain » tel que les champenois le concevaient pour leurs clients et j'ai l'impression que ce goût est strictement le même que ce qu'il était il y a 200 ans. Je suis comme dans un rêve. C'est une telle récompense ! Et le parfum n'altère pas le goût. Alors que je suis amoureux du Richebourg préphylloxérique, j'ai mis le Juglar premier de mon vote, car le goût doucereux de ce champagne très dosé qui n'a pas une ride est unique et tellement authentique. L'association avec un foie gras poché, que je réserve habituellement aux Romanée Conti a créé un accord idéal.

Après tant d'émotions, le **Château La Tour Blanche Sauternes 1928** particulièrement brillant, large, intense et ensoleillé n'a pas eu l'attention qu'il aurait dû avoir. Les sauternes de 1928 sont des réussites complètes. La Tour Blanche en est un exemple.

Nous aurons un champagne rosé pour conclure le dîner dans la jolie salle qui sert de bar aussi il est plus facile de procéder aux votes en étant assis, exercice particulièrement difficile ce soir. Quatre vins auront des votes de premier, le Richebourg 1937 quatre fois comme le Corton 1919, le champagne Juglar # 1820 a trois votes de premier et le Bourgogne blanc 1995 a un vote de premier

Le vote global est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti Vigne Originelle Française non reconstituée 1937 (préphyloxérique), 2 - Corton Bernard 1919, 3 - Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1948, 4 - Champagne Juglar Mer Baltique # 1820, 5 - Champagne Veuve Clicquot magnum Vintage 1952, 6 - Bourgogne Blanc Comte de Vogüé 1995.**

Mon vote est : **1 - Champagne Juglar Mer Baltique # 1820, 2 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti Vigne Originelle Française non reconstituée 1937 (préphyloxérique), 3 - Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1948, 4 - Corton Bernard 1919, 5 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame Jéroboam 1990.**

Nous nous sommes ensuite rendus au bar joliment décoré pour boire un **Champagne Veuve Clicquot magnum rosé 1976**, superbe conclusion, vin d'une belle richesse raffinée. Il y a dans ce bar un imposant baby-foot où l'on peut jouer à trois ou quatre de chaque côté. J'étais gardien de but de l'une des équipes. Il me semble que nous avons gagné, mais je n'en suis pas sûr.

J'ai particulièrement apprécié l'ouverture d'esprit de tous les convives qui n'ont pas été rebutés par le paravent de poussière du Haut-Brion # 1880 qui masquait un vin réellement complexe et par le parfum difficile du Juglar # 1820 qui était suivi par le « goût américain » très pur d'un champagne absolument splendide.

Le Richebourg est le plus grand vin de la soirée, mais nous avons eu tellement de saveurs inoubliables que ce repas restera comme un des plus beaux qui aient été faits. La maison Veuve Clicquot a participé généreusement au succès de ce repas, dont le chef de cuisine qui a réalisé des plats de grande qualité. Un champagne de 200 ans qui offre un goût inoubliable, trois vins de plus de cent ans dont un a été classé deuxième. En paraphrasant Isabelle d'Orléans, comtesse de Paris, nous pourrions dire : « tout nous est bonheur ».

Amicales salutations de François Audouze