



wine-dinners

10 mars 22

Bulletin 947 – François Audouze - 1

Déjeuner en famille avec un vin du 19^{ème} siècle, déjeuner au restaurant le Grand Véfour et deux repas avec mon fils et des vins de grande qualité.



Ce **Santenay-Gravières Jessiaume Père et Fils 1928** démontre que 1928 est une immense année.

Nous allons recevoir ma fille cadette et trois de nos petits-enfants. Ces repas sont l'occasion pour donner une chance à des bouteilles qui ont perdu du volume du fait de la porosité de leur bouchon. Un Château Brane-Cantenac 1928 est dans ce cas, avec un niveau catalogué « vidange », et un Château Filhot 1893, que je qualifierais de « grande vidange ». Pour le champagne je choisis une bouteille sans défaut.

De bon matin j'ouvre le vin de 1928 dont le bouchon vient entier. Son parfum me surprend par sa pureté, n'offrant aucune mauvaise odeur. Le vin de 1893 a un bouchon tout recroquevillé dans sa partie basse. Il vient lui aussi entier et le parfum discret offre de timides suggestions de sauternes raffiné.

C'est une heure avant le repas que j'ouvre le Champagne Pol Rober Cuvée Winston Churchill 1996. Le bouchon étant difficile à tourner, je prends un casse-noix pour le décoller du verre mais il saute dans ma main, offrant un pschitt énergique.

A l'apéritif, il y a des mini-brioche à la rilette, de délicieuses chips et des tranches d'un jambon Pata Negra bien gras. Le **Champagne Pol Rober Cuvée Winston Churchill 1996** a une couleur de blé d'été doré. Elle est ensoleillée. La bulle est présente. Le premier contact est joyeux, le champagne

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

montrant une belle ampleur. Mais peu de temps après, le champagne se montre monotone. Son discours est convenu. Brillant certes, mais sans la vibration que l'on attendrait.

Ma femme a prévu un poulet, le plus simple possible avec de la semoule. Le **Château Branc-Cantenac 1928** est une absolue merveille. La couleur est d'un rouge foncé. Le nez est noble, riche et précis. En bouche le vin opulent a la mâche d'une belle truffe et le vin est phénoménal. C'est un vin quasiment parfait. Quelle belle surprise. Nous nous régalons avec ce vin franc, puissant et sans âge puisque ma fille l'imaginera plus jeune de presque quarante ans. C'est sur du chaurce que le vin se montre magique.

Le **Château Filhot Sauternes 1893** a une couleur marron. Il est limpide. Le nez est discret et évoque des zestes d'agrumes. L'attaque est celle d'un sauternes sec qui, selon l'expression consacrée aurait « mangé son sucre ». Il n'est pas désagréable et c'est surtout son finale qui est sec. Je l'avais prévu pour les crêpes de la Chandeleur, mais c'est surtout sur un poisson ou une viande blanche qu'il serait le plus adapté. Il me rappelle un Filhot 1858 qui avait aussi mangé son sucre mais que j'ai trouvé charmant. Ce 1893 est un peu trop strict pour qu'on l'apprécie comme il convient.

C'est indéniablement le Gruaud-Larose 1928 exceptionnel qui a illuminé ce repas marqué par les rires et les joies de mes petits-enfants.

Un ami journaliste qui a aidé à me faire connaître au tout début de mes dîners est un grand gastronome. Nous bavardons au téléphone et il me dit que plusieurs restaurants souffrent des restrictions liées au Covid. Il évoque quelques noms et l'idée me vient d'inviter cet ami au **restaurant le Grand Véfour**.

Nous nous y retrouvons un jeudi pour déjeuner et je constate avec plaisir que le restaurant est plein. A côté d'un menu à prix très attractif, il y a les plats signatures de **Guy Martin** aux tarifs beaucoup plus musclés, surtout en cette période d'excellence de la truffe noire. Mon ami choisit des plats relativement modestes et je me dis qu'en prenant les plats signatures, je rends service à la restauration. Pure recherche d'alibi.

Les plats que je choisis sont : œufs brouillés à la truffe et homard bleu rôti aux truffes noires. Pour le premier plat je commande un **Champagne Jacques Selosse Brut Initial dégorgé en mai 2021**. Ce champagne est déjà un peu ambré et d'une finesse d'un grand équilibre. Il a la touche Selosse, sans accent excessif. C'est un champagne qui se boit bien.

Pour le plat de résistance j'ai commandé un **Coteaux du Languedoc Clos des Cistes Peyre Rose 2002**. C'est un ami qui m'avait fait découvrir les vins de Marlène Soria que j'avais trouvé magnifiques sur le millésime 2003. L'attaque est belle, encourageante, promettant de beaux plaisirs. Le milieu de bouche est boisé, même si le vin n'a pas été élevé en fûts, c'est une impression.

Et le finale très court est comme une phrase qui n'est pas terminée. On attend et rien ne vient. Il me semble que ces vins doivent être bus jeunes, car ce Peyre Rose qui titre 14,5° semble avoir perdu de son entrain.

Le lieu est charmant, chargé d'histoire. Le service est attentif. La cuisine est d'un classicisme certain, mais c'est ce que j'avais choisi. Voici une belle table où il faut revenir.

Mon fils vient périodiquement à Paris pour gérer la société industrielle de famille. Pour l'accueillir à son arrivée vers 13 heures, j'ouvre un **Champagne Krug Private Cuvée années 60** ou peut-être plus vieux. Le bouchon parfaitement cylindrique est court. Aucun pschitt n'accompagne son extraction. Dans le verre le champagne est d'un ambre doré magnifique et ne montre aucune bulle. Mais le pétillant est là, bien présent. Le vin a une belle acidité, il est intense et dynamique. Il a des accents légers d'agrumes mais il est surtout vineux. Il est solide et généreux, au finale tonique. C'est un très grand champagne qui accompagne des chips dont à la truffe et de beaux fromages.

Nous allons ensuite nous promener dans un forêt voisine et vers 16 heures je commence à ouvrir les vins du dîner que j'envisage de faire goûter à mon fils à l'aveugle.

Le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963 a un niveau convenable pour les vins du domaine de cette époque. Sous la capsule et au-dessus du bouchon il y a une forte poussière noire qui ne sent pas la terre. Le bouchon a manifestement souffert et vient presque entier. Le parfum du vin est discret mais plutôt prometteur.

J'ai dans ma cave une zone de très vieilles bouteilles difficiles à identifier. J'ouvre une bouteille mise en bouteille par Cruse et Fils comme l'indique la capsule dorée. Le niveau dans la bouteille très opaque est en dessous de l'épaule, dans la zone dite « vidange ». Le bouchon vient en charpie en une multitude de morceaux de liège très noirs. Le parfum est tellement incroyable de fruit puissant que je me méfie. Il y a une expression française qui dit « trop beau pour être vrai ». Ce parfum est si brillant que j'ai peur qu'il ne s'évanouisse. Nous verrons.

Vers 18 heures j'ouvre une bouteille de Champagne Lanson 1969. Elle a une forme de quille qui est très jolie. Le fil de fer du muselet est extrêmement difficile à défaire et je suis obligé d'utiliser une pince. Un beau pschitt salue l'ouverture et la sortie du bouchon court et au miroir incliné, le miroir étant la face du bouchon au contact du liquide.

Un peu avant 20 heures nous passons à table. Le **Champagne Lanson 1969** est d'un charme enthousiasmant. Si l'on voulait faire une comparaison 'générée', le Krug du midi est masculin et le Lanson est féminin. Le Krug est plus noble, mais le Lanson est plus chaleureux. J'aime beaucoup les champagnes Lanson de cette époque. Sur des rillettes, le champagne est brillant.

Je sers deux verres remplis dans une pièce voisine, afin que mon fils n'ait pas d'indication. A gauche une couleur intense d'un rouge sang. A droite une couleur plus claire. Mon fils n'a pas commis d'erreur puisqu'il a cité Bordeaux et Bourgogne et ne s'est pas trompé dans les décennies des vins.

Le **Bordeaux inconnu mis en bouteille par Cruse & Fils** est très probablement des **années 20**. Ce pourrait être un Rauzan-Ségla ou un Pichon Longueville. Son parfum est resté large et généreux, tonique. En bouche c'est un vin presque parfait montrant un beau fruit rouge et une belle expression. Comment est-ce possible pour un vin dont le niveau dans la bouteille était à cinq centimètres sous le bas de l'épaule. Les vins anciens me surprendront toujours. Nous sommes subjugués par sa richesse et sa longueur. Quelle surprise !

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963** a un nez qui exprime le sel et c'est la bouche qui offre la rose. Il y a la délicatesse des vins du Domaine, pour une année peu expressive. Mais le charme agit. Sur de délicieux pigeons, c'est le Richebourg qui s'exprime le mieux.

Plus le temps passe et plus la couleur du vin devient riche car la densité est plus grande dans le bas de la bouteille et le vin gagne en énergie et en largeur. Le dernier verre sera presque noir avec une lie qui se boit. Bien sûr nous préférons le vin bourguignon, mais en termes de précision et de finesse le bordeaux marque des points.

Le lendemain midi, le repas sera consacré au bœuf Wagyu. Il se trouve que je venais d'acheter deux jours auparavant deux bouteilles de Sidi-Brahim 1939. J'avais le souvenir d'un Sidi-Brahim 1942 absolument superbe et riche. Ce 1939 devrait être le compagnon du Wagyu. Au moment de l'ouvrir je regarde plus précisément l'étiquette et je vois marqué « blanc ». La bouteille est très opaque et lorsque je la mets face à la lumière, je constate qu'il s'agit d'un vin blanc. Je vérifie ma facture d'achat et effectivement le vin était annoncé blanc. Pour moi, un Sidi-Brahim est rouge, ce qui justifie que je n'aie pas vérifié, d'autant que les deux bouteilles sont complètement opaques.

Alors, c'est une tempête sous mon crâne. Vais-je ouvrir ce blanc dont je n'ai aucun repère ? Je me souviens qu'au Japon nous avons mangé du Wagyu en fines tranches cuites sur des pierres chaudes en buvant un Corton-Charlemagne de Coche-Dury et l'accord avait été divin. Je tourne dans ma tête les risques à prendre et je décide de ne pas tenter l'aventure. Je prends en cave un **Santenay-Gravières Jessiaume Père et Fils 1928**. Le niveau dans la bouteille est absolument parfait, de trois centimètres sous le bouchon. La bouteille est extrêmement épaisse et paraît particulièrement saine.

Le bouchon sort entier mais au lieu de glisser dans le goulot il remonte en saccades de cinq millimètres en cinq millimètres. C'est assez curieux. Le parfum est idéal.

Le vin est servi trois heures et demi plus tard et le parfum du vin est miraculeux et pur. En bouche, le gras maîtrisé du Wagyu lui donne un caractère aérien. On sent bien que ce vin n'est pas d'une appellation tonitruante, mais il a une précision et une justesse de ton qui le rendent magique. Plus le vin est servi plus il est ample et généreux. Le Wagyu est accompagné de pommes de terre grenailles et l'accord est pertinent. On ressent que le millésime 1928 a fait des vins éternels.

Mon fils préfère le Richebourg 1963 au Santenay 1928. Je mets les deux vins ex-aequo car je suis impressionné par la précision aérienne du vin le plus ancien.

En deux jours nous avons fait une belle exploration de vins anciens inhabituels. Ces vins nous réservent de belles surprises. Tant mieux.

Amicales salutations de François Audouze