



wine-dinners

Dîner lors de la finale du championnat du monde de football, premier réveillon de Noël anticipé et déjeuner de famille.



Cet **Hermitage Prosper Quiot 1918** est une belle surprise pour un vin de 104 ans.

Noël est proche. Je me promène dans ma cave pour trouver des vins pour les réveillons à venir et mon œil est attiré par une jolie étiquette, celle d'un Hermitage Prosper Quiot 1918 dont je n'avais pas le souvenir. En soulevant la bouteille, je vois que le niveau est bas mais la couleur belle et j'estime qu'il ne faudrait pas tarder à le boire. En consultant mon livre de cave il apparaît que c'est un achat de 2016.

Mon fils présent à Paris va repartir à Miami le 21 décembre. Nous avons prévu un premier réveillon de Noël le 19 décembre. Mon fils viendra chez nous le 18 décembre pour voir la finale du championnat du monde de football. Nous dînerons ensuite. C'est donc l'occasion d'ouvrir des vins que nous pourrions garder pour le réveillon du lendemain.

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

Mon fils arrive en plein match et la domination des argentins est inquiétante. Il faut donc se donner du courage pour supporter l'angoisse et j'ouvre un **Champagne Pommery 1980**. Le pschitt à l'ouverture est très significatif et énergique. La couleur est très claire et la bulle est active. On donnerait volontiers 20 ans de moins à ce champagne. Il est frais, de belle longueur et d'une acidité agréable. C'est un champagne que l'on boit avec plaisir au point qu'il aura été fini avant l'éprouvante séance des tirs aux buts, après les prolongations.

Nous passons à table pour déguster un caviar Oscière Prestige de Kaviari. J'avais ouvert une bouteille qui venait de m'être offerte par un ami de longue mémoire. C'est un champagne très probablement des années 40 dont le niveau avait fortement baissé. L'ami avait enlevé le bouchon d'origine qu'il a joint à l'envoi de la bouteille, et avait remis un bouchon neutre. Le **Champagne Pol Roger sec années 40** a été ouvert environ quatre heures avant le repas. J'étais sans illusion. Aussi à l'ouverture, sans qu'aucun pschitt ne survienne, je fus assez rassuré par cette odeur de vieux champagne mais sans réel défaut. L'aération lui ferait du bien. Et c'est ce que j'ai constaté au moment du service. La couleur est foncée mais pas trop et le nez est engageant. Le champagne un peu vieux est buvable et je serai plus que surpris quand en fin de repas le vin offrira un parfum délicieux et un goût d'une belle cohérence, sans signe de fatigue. Faut-il donc ouvrir de tels champagnes encore plus tôt ? Je le crois volontiers.

Pour le cœur de saumon, j'ai prévu un **Chevalier-Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils magnum 1992**. La Cabotte est une parcelle du Chevalier Montrachet qui devrait normalement être incluse géographiquement dans le Montrachet. C'est seulement en 1992 que Bouchard a décidé de vinifier à part cette parcelle et pour ce premier millésime, qui normalement n'a pas été commercialisé mais réservé à quelques intimes, n'a fait que des magnums.

La couleur du vin est d'un bel or, beaucoup plus plaisant et ensoleillé que vu à travers la bouteille. Le nez était sublime à l'ouverture. Il l'est devenu encore plus au moment du service. Ce vin est noble, précieux, joyeux, large en bouche, vif et racé. C'est un vin fruité qui a toutes les qualités dont son parfum enthousiasmant. Nous n'en buvons qu'un peu pour qu'on en profite au réveillon du lendemain.

J'avais ouvert il y a six heures l'**Hermitage Prosper Quiot 1918** provenant de la cave Nicolas. J'ai versé en cachette deux verres pour que mon fils déguste à l'aveugle. Il trouve que le vin est du Rhône et il suggère les années 30. Je lui dis que si je goûtais ce vin à l'aveugle j'irais plutôt vers l'Espagne ou l'Algérie car le vin un peu torréfié m'aurait suggéré ces régions. Et je pense que c'est la perte de volume qui m'a donné cette piste car le vin s'est concentré. Le vin est tout simplement surprenant. Il est plus qu'agréable et il offre un fruit qu'un vin de 104 ans ne devrait pas avoir. Nous sommes face à un vin étonnant, de grand charme, de grande personnalité, qui bouscule toutes les idées sur les effets de l'âge. Son équilibre, sa longueur et surtout son fruit en font un vin de première grandeur. Je pense au Sidi-Brahim du début des années 30 bu à l'académie des vins anciens. On est dans le même registre d'émotion. Sur un bœuf Angus le vin s'exprime magnifiquement. Il est même capable de s'accorder avec un camembert Jort. Ce premier soir est éblouissant.

Le lendemain, 19 décembre nous allons faire un **Réveillon de Noël anticipé** puisque mon fils repartira pour fêter Noël à Miami. Dès 14 heures, je veux ouvrir le magnum de Château Margaux 1947 car il y a une incertitude à son égard. J'ai eu l'opportunité d'acheter des vins de la cave de l'Institut de France, Quai Conti, et beaucoup de bouteilles avaient donné lieu à un changement de bouchon recouvert de cire. De ce fait rien ne pouvait assurer que les vins soient bons.

La cire très dense est difficile à casser et enlever. Le bouchon court et neutre doit avoir moins de vingt ans. Le nez ne me déplait pas. Je peux imaginer que ce soit bien Château Margaux et que l'aération va l'épanouir. Il n'y a pas de raison de prévoir de remplacer ce vin.

J'ouvre ensuite une bouteille de Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1968 à l'étiquette très déchirée, à la couleur légèrement ambrée sympathique et au niveau correct pour cet âge. Le bouchon est noir sur une petite partie haute et je peux voir la confirmation de l'année qui m'avait été annoncée,

illisible sur l'étiquette et sans ambiguïté sur le beau bouchon. Le parfum est discret mais prometteur. Voilà une bonne nouvelle.

Je vais ouvrir maintenant une bouteille d'un vin de la Romanée Conti qui n'a plus d'étiquette sauf un minuscule petit morceau dont un bout de H et un bout de E indiquent qu'il s'agit d'un Richebourg. Quant à l'année, elle a été vue par mon vendeur, qui a délicatement découpé la capsule pour la faire apparaître. Il s'agit donc d'un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1969 au beau niveau.

Le bouchon vient entier et la moitié supérieure est noire, ce qui ne permet pas de confirmer Richebourg, alors que l'année, au bas du bouchon, est clairement lisible. Je sens le vin et mon émotion est à son comble car c'est le parfum idéal d'un vin du Domaine, avec une senteur de sel si caractéristique. Ce vin a toutes les chances d'être le plus grand du repas.

Nous sommes onze, dont ma femme et moi, nos trois enfants plus un conjoint et cinq de nos six petits-enfants. Seulement cinq d'entre nous boivent du vin. Avant que ne débute l'apéritif mon fils boit avec moi le reste du **Champagne Pol Roger sec des années 40** qui a gagné en largeur et affiche plus distinctement son caractère doux. C'est un beau champagne que le bas niveau n'avait pas abîmé. Il lui fallait seulement plus de temps pour s'assembler.

L'apéritif consiste en de délicieuses chips à la truffe et des boudins blancs coupés en lamelles et poêlés. Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils magnum 1992** a toujours un parfum épanoui et entraînant et une belle complexité joyeuse. Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1968** a un parfum discret et une attaque plutôt calme et tout se passe en fait dans le finale qui est d'une longueur impressionnante et d'une richesse rare. En plaisir pur, à cet instant, le Chevalier est plus fringant que le vin de la Romanée Conti. Mais l'ascension du 1968 va être impressionnante.

Nous passons à table pour goûter le caviar osciètre de Kaviari avec les deux vins blancs. Alors que d'habitude l'accord de ce caviar se trouve avec des champagnes, je suis heureux de constater que les deux vins blancs se marient bien avec le beau caviar au sel bien dosé. Le Montrachet commence à s'élargir alors qu'il a été ouvert cinq heures avant le repas. On s'aperçoit que des dés de saumon avaient été oubliés alors qu'ils devaient soutenir l'apéritif. Ils sont mangés maintenant et les deux blancs les acceptent.

Le foie gras apparaît maintenant. Comme pour le caviar, mon credo est : foie gras implique champagne. Mais les vins prouvent le contraire et le Montrachet a maintenant trouvé son envol. Son attaque en bouche s'est élargie. En bouche il est plein, puissant et complexe et c'est le finale qui prouve sa race, sa noblesse et sa supériorité manifeste. Il n'a pas un gramme de botrytis, il est donc sec, il n'est pas d'une année puissante, mais il a trouvé sa voie et brille comme un vin d'une complexité rare. Mes enfants sont aux anges, car c'est leur premier Montrachet du domaine.

Ma femme a fait cuire des poulets bio à basse température. La chair est tendre et une purée faite de châtaigne, de butternut et de soupçons de Cranberry l'excite gentiment. Le **Château Margaux magnum 1947** qui avait un niveau entre basse épaule et mi-épaule se montre absolument brillant. Il est large et sensible, profond avec des notes à peine truffées, riche mais féminin et d'une longueur majestueuse. C'est un grand vin noble réussi. Son équilibre fait plaisir. Connaissant l'incertitude que représentait le rebouchage non fait au château, je suis plus que ravi.

C'est maintenant l'heure du Wagyu d'une tendreté opulente divine. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1969** subjugué mes enfants. Sa signature Romanée Conti est confondante. Il incarne le sel qui fait le talent du Domaine. C'est un vin grandiose, sensible, émouvant, d'une séduction infinie. Quel grand vin ! Nous sommes aux anges.

Nous avons tant mangé que les fromages surnuméraires ne seront pas servis.

Ma fille aînée a apporté une buche à la meringue et au citron. Mon fils a la même idée que moi. Il y a des mois et des mois que nous n'avions pas bu le fameux **Calvados** que m'avait offert un chauffeur de camion de mon ancienne entreprise, qui avait toujours deux bouteilles sous son siège : une pour offrir et une autre pour sa consommation à l'époque où les tests d'alcoolémie n'existaient pas.

Nous avons voté avec mon fils pour les deux repas. Le gagnant magistral est le Richebourg 1969. Le deuxième, du fait de son originalité mais aussi de son goût est l'Hermitage 1918. Le troisième est le Montrachet 1968 à la complexité brillante. Le quatrième est le Chevalier Montrachet 1992 au charme extrême et au parfum superbe. Le cinquième est le Château Margaux 1947 noble et précis.

Le plus important sentimentalement est la chaleur de la cohésion familiale, ce qui n'a pas de prix, mais mes enfants, pourtant habitués à boire de grands vins avec moi ont été éblouis par la profusion de vins légendaires. Voilà donc un grand pré-Réveillon.

Avec ma femme nous nous rendons **chez ma sœur et son mari**. J'ai annoncé que j'apporterais les vins, ce qui serait mon cadeau. De bon matin dans ma cave j'ai ouvert les vins du déjeuner et juste avant de partir j'ai mis des bouchons pour transporter les vins. Généralement j'ouvre les vins à l'endroit où ils seront bus, mais là, il fallait les ouvrir dans ma cave et les apporter. J'ai constaté que cela n'a pas eu d'effet négatif sur les vins qui aurait été lié au transport.

Pour l'apéritif et le somptueux plateau d'huîtres, le **Bâtard-Montrachet Veuve Henri Morini 1992** est ambré et son nez est délicat. Je le trouve un peu vieux, mais avec les produits de la mer, huîtres, crevettes et langoustines, le vin va s'élargir, devenir plus gras, étoffé et retrouver une jeunesse qu'il n'avait pas au début.

Le **Château La Louvière Léognan 1950** a un nez profond et incisif. En bouche il est dense, riche, truffé et d'une belle jeunesse. Il a 72 ans, mais on pourrait lui donner moins de vingt ans. Sa densité est extrême. Je suis assez surpris de sa précision. Le blanc ayant été fini assez vite, le vin rouge a cohabité avec les huîtres sans qu'il s'agisse d'une hérésie. C'est une merveille qu'il ait cette jeunesse et cette richesse.

Le **Mazis-Chambertin Poulet Père & Fils 1961** a un nez qui évoque le salin des vins de la Romanée Conti. En bouche, il est d'un charme bourguignon particulier, fait de sel, de râpeux, de retenue. J'adore ces messages tout en subtilité et persuasion. Un Maroilles puissant de belle personnalité donne de la rondeur au vin de Bourgogne.

Une délicieuse mousse au chocolat conclut ce repas agréable où les trois vins ont brillé, les rouges se montrant d'une jeunesse inattendue.

Amicales salutations de François Audouze