



wine-dinners

Le réveillon de la Saint-Sylvestre dans le sud, deux repas de famille donnant la place belle aux champagnes.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Brotte et Armenier 1947**
a été nommé premier par les participants du réveillon.

Le **réveillon de la Saint-Sylvestre** se tient dans notre maison du sud. Tous les vins sauf un proviennent de ma cave de la région parisienne et sont venus avec moi en train. A 15 heures commence l'ouverture des vins du dîner.

Le Château Le Pape Léognan 1929 n'a pas d'étiquette mais la capsule donne le nom et l'année très précisément. Le niveau est haut pour un vin de cet âge et le bouchon est très court et vient sans problème. Le parfum m'évoque immédiatement la noblesse et la solidité du millésime 1929, l'un des tout premiers du siècle.

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

J'avais pris un Château Haut-Brion 1923 pour célébrer l'entrée dans le millésime 2023 avec un vin de cent ans. Le niveau dans la bouteille est très bas. Le bouchon extrêmement long est levé tout doucement et vient entier. Le parfum est rassurant, car il n'est pas abîmé par le niveau très bas. Il y a bien sûr des signes de vieillesse, mais je pense que le vin va se reconstituer.

Le Meursault Hospices de Beaune Cuvée Lopin 1955 est un vin que j'ai acheté de la cave de l'Institut de France où il y a un grand nombre de vins dont les bouchons ont été changés et personne à l'Institut ne savait comment et pourquoi cela avait été fait. Il y a donc une inconnue pour chaque bouteille. Je lève un bouchon neutre et l'odeur est rassurante. Le vin ne semble pas madérisé et n'est pas dévié. Il profitera de l'oxygénation lente jusqu'au moment où il sera servi.

La Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1992 a un niveau parfait et un bouchon de grande qualité. Son parfum est timide mais sans problème. En six ou sept heures il s'épanouira.

Le Châteauneuf-du-Pape Brotte et Armenier 1947 est d'une bouteille de grande beauté, avec un beau niveau. Son parfum est magnifique et généreux.

Pour ouvrir le Château d'Yquem 1986, j'utilise un tirebouchon classique. Je lève le bouchon de quelques millimètres et normalement, le tirebouchon devrait être remplacé par une longue mèche pour la levée complète. Mais lorsque je veux enlever le tirebouchon, le bouchon tourne avec lui. Impossible de le lever. Logiquement le bouchon devrait remonter sans problème mais en fait une surépaisseur du verre l'empêche de remonter. Je fais donc ces efforts très lents, mais la mèche du tirebouchon est petite et le bouchon très long. A un moment le bas du bouchon se brise et tombe dans le liquide. N'ayant pas les outils que j'utilise à Paris, je suis obligé de carafer le vin. Comme c'est un jeune Yquem offert par un de nos amis, il ne souffrira pas.

Le Champagne Pol Roger Goût Français Grand Vin # 1940 est un cadeau d'un ami que je n'ai pas vu depuis des années. Il m'a fait savoir qu'il a deux vieux Pol Roger dont il a changé les bouchons pour mettre des bouchons jeunes et m'a indiqué que selon lui, cette opération ne réduit pas la vivacité des bulles. J'ai déjà bu en famille la bouteille la plus basse, vraiment très basse et qui m'avait fait bonne impression, et nous allons boire celle-ci. Pour chaque bouteille il avait joint l'ancien bouchon qui permet d'estimer l'âge. J'ai pensé années 40 mais la mention « interdit d'exporter » pourrait indiquer années 50. Le nez du champagne est prometteur.

Le dernier vin que j'ouvre est le Champagne Dom Pérignon Moët & Chandon 1966, de l'année que je préfère dans la décennie 1960 – 1969. Le bouchon est court et délivre un pschitt discret. L'odeur évoque une belle suavité.

Les amis arrivent à 19 heures. Nous sommes six. Une amie a apporté ce qui fera l'apéritif : poutargue, Pata Negra, toasts au foie gras, asperges, petits toasts de mimolette avec une confiture à la mirabelle et petits toasts de roquefort à la confiture de framboise.

Je sers le **Champagne Pol Roger Goût Français Grand Vin # 1940**. Quelle surprise ! le champagne est doux, très doux, ce qui est amusant car généralement on disait des champagnes très dosés qu'ils avaient le goût américain. Or Pol Roger les nomme Goût Français. Le champagne est délicieux, expressif, et ce sera la plus belle surprise du repas pour son originalité. Il brille avec la poutargue, naturellement aussi avec les toasts. C'est un champagne de grand plaisir.

Nous passons à table et le menu est ainsi construit : comparaison de deux caviars, l'osciètre de Kaviari et un caviar malossol lituanien / coquilles Saint-Jacques crues avec un caviar Baeri / pommes de terre cuites à la vapeur, à la crème et à la truffe / filets de pigeon et purée Robuchon / fromages / Stilton / tarte Tatin.

Le **Champagne Dom Pérignon Moët & Chandon 1966** est noble, large et incisif. Il trace sa route. Il convient parfaitement aux deux caviars très différents, le malossol qui est croquant et subtil et l'osciètre foncé et profond. Le Dom Pérignon est très élégant, charmeur, lui aussi foncé tant il délivre son message avec une droiture rare. L'accord des caviars avec le champagne est divin.

Le **Meursault Hospices de Beaune Cuvée Lopin 1955** est servi sur les coquilles et le Baeri. Ce vin est d'une belle complexité et délivre ses subtilités en salves successives. Chaque gorgée n'est pas la même que la précédente ce qui est plaisant et le différencie du champagne 1966 qui ne dévie jamais de sa trajectoire. Le sucré de la coquille est idéal pour mettre en valeur ce meursault qui ne peut pas cacher son âge même s'il est bon.

Les pommes de terre truffées accueillent les deux bordeaux. Le **Château Le Pape Léognan 1929** a une couleur d'un rouge sang, d'une jeunesse étonnante. Il est magistral, intense, truffé, long et imposant, et montre parfaitement ce qui fait de 1929 une année mythique. C'est un grand vin qui me plaira tellement que j'en ferai mon gagnant malgré les superbes vins qui vont suivre.

Le **Château Haut-Brion 1923** a une couleur plus terreuse. En le buvant, il y a à un moment une trace d'acidité qui ne gêne pas le reste du message. Il est complexe, chaleureux, noble et distingué et chacun arrive à ne pas être rebuté par la trace acide car ce vin figurera dans tous les votes. Il est superbe mais blessé et nous ne sommes pas gênés par sa blessure. L'accord de la crème des pommes de terre est plus brillant avec le Haut-Brion qu'avec le Château Le Pape.

Les deux vins qui suivent accompagnent les filets de pigeon et la purée gourmande. La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1992** a un nez subtil et gracieux qui évoque toutes les qualités de la Romanée Conti. Le vin est frais, avec ses traces de rose et de sel et mes amis s'extasient, car le vin est élégant, d'un charme raffiné. Je suis moins impressionné car les Richebourg 1963 et 1969 que j'ai bus lors des réveillons de Noël sont à des hauteurs impressionnantes, du fait de l'âge, qui sourit aux vins du domaine.

Le **Châteauneuf-du-Pape Brotte et Armenier 1947** est exceptionnel. Le niveau est haut, le nez est imposant mais gourmand et en bouche c'est une plénitude. Il est riche, entreprenant, large et joyeux. Un vin exceptionnel qui sera classé premier dans le décompte du consensus. Une merveille.

J'avais acheté une dizaine de fromages différents. Après l'apéritif copieux et les plats successifs l'esprit n'était pas à prendre du fromage, sauf à goûter un excellent Stilton qui va accompagner le **Château d'Yquem 1986**. Il est déjà joliment doré, son parfum est idéal et en bouche il est ensoleillé. Yquem est toujours parfait et le Stilton lui convient dans cette jeunesse.

La tarte Tatin de mon épouse devrait être couronnée de mille médailles. C'est moi qui ai eu l'honneur et le courage de retourner le plat à tarte. La pomme est fondante à souhait et l'accord avec l'Yquem est brillant.

Ayant organisé le choix des vins et avec ma femme le choix des plats, ce repas sera classé dans les dîners de wine-dîners, au numéro 270.

Nous sommes cinq à voter pour nos cinq vins préférés. Trois vins sur les huit ont eu des votes de tout le monde : le Châteauneuf du Pape, la Romanées Saint-Vivant et le Haut-Brion 1923. Trois vins ont eu des votes de premier, le Châteauneuf du Pape deux fois, la Romanée Saint-Vivant deux fois et le Château Le Pape Léognan 1929 une fois.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Châteauneuf-du-Pape Brotte et Armenier 1947, 2 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1992, 3 - Château Haut-Brion 1923, 4 - Château Le Pape Léognan 1929, 5 - Champagne Pol Roger Goût Français Grand Vin # 1940, 6 - Château d'Yquem 1986.**

Mon classement est : **1 - Château Le Pape Léognan 1929, 2 - Châteauneuf-du-Pape Brotte et Armenier 1947, 3 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1992, 4 - Château Haut-Brion 1923, 5 - Champagne Dom Pérignon Moët & Chandon 1966.**

Nos amis ont été impressionnés par la pertinence des accords. Je suis heureux que mes vins se soient comportés aussi bien. Nous avons franchi le passage d'un millésime à un autre de la plus belle des façons.

Ma fille cadette vient nous visiter dans le sud avec son compagnon. J'ouvre un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1983** que j'avais envie de redécouvrir. Le bouchon est très beau et le pschitt est présent, même si de peu d'énergie. La bulle est active, la couleur est d'un bel ambre clair. Je bois beaucoup plus souvent des blancs de blancs que des blancs de noirs aussi est-ce un plaisir d'apprécier la typicité de ce blanc de noirs. Il a une très belle énergie, il est vif, intense et combine complexité et noblesse. Tout se passe dans l'attaque car le finale est assez court.

Curieusement le dernier verre que je sers est gris, avec beaucoup plus de sédiment qu'il ne devrait avoir. Et le goût de ce dernier verre est peu plaisant. Ce qui n'empêche pas ce champagne de nous avoir séduit.

Pour le risotto à la truffe noire, j'ai ouvert un **Châteauneuf-du-Pape Saint-Préfert 1990** qui est une belle surprise. On dit souvent que Château Rayas est le plus bourguignon des Châteauneuf, et je pense que ce Saint-Préfert délicieux est dans la même direction que Rayas. Et il profite du millésime exceptionnel qui lui donne une solide structure et un charme épanoui. C'est vraiment un vin de belle grandeur.

Le lendemain nous organisons un dîner qui sera fondé sur deux piliers : un plateau de fruits de mer dont chacun a donné ses requêtes et un caviar osciètre avec baguette et beurre. La presque centaine de pièces, huîtres, palourdes, crevettes, langoustines, crabes, bulots et autres est répartie sur trois plateaux. Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle en magnum, dégorgé en 2016** est le compagnon idéal pour ce repas. L'accord le plus brillant est sur les huîtres, car l'iode excite le champagne comme la muleta mise sous le nez du taureau de combat. Sur les crustacés, le champagne est beaucoup plus doucereux et aimable. Je considère le Grand Siècle comme l'un des plus romantiques champagnes. Celui-ci est encore jeune, mais d'un charme subtil.

Des plateaux de fruits de mer aussi copieux, ça donne soif, aussi j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1990**. Et c'est totalement idéal pour le caviar car Dom Pérignon semble être le meilleur compagnon possible pour le caviar car le sel du caviar appelle sa douceur. Une combinaison de rêve avec un Dom Pérignon au sommet de sa subtilité.

Un grand dîner avec deux champagnes parfaits.

Amicales salutations de François Audouze