

Quelques réflexions et souvenirs à l'occasion du bulletin 1000.



Cette bouteille de **Château de Fargues 1951** a été bue en 2007 au domicile d'Alexandre de Lur Saluces à Fargues et a une particularité, c'est qu'il n'existe pas d'Yquem 1951 car il n'a pas été produit. J'ai choisi cette bouteille en souvenir d'Alexandre de Lur Saluces.

Il y a tant de souvenirs en 999 bulletins que ce 1000^{ème} a six pages. En cours de préparation de ce bulletin, j'ai appris la triste nouvelle du décès d'Alexandre de Lur Saluces. Le rôle qu'il a joué dans mes premiers pas dans le monde du vin a été déterminant. Je l'évoquerai en premier dans le chapitre sur les vigneron.

Mon premier bulletin date du 17 décembre 2000. Le 500^{ème} bulletin date du 21 août 2012. Je ne pensais pas que j'atteindrais le millième bulletin. D'où le plaisir d'évoquer de beaux instants.

Je voudrais vous faire partager la joie que j'ai eue pendant ces 23 ans. En l'an 2000, j'étais totalement inconnu dans le monde du vin. Industriel, loin des phares de l'actualité, j'ai voulu organiser des dîners de vins anciens avec l'envie de faire de la haute gastronomie. J'avais une collection abondante de vins

anciens et je n'avais aucune envie d'en revendre. Les dîners étaient la solution choisie pour qu'on boive mes vins, et je voulais que ce soit dans les meilleures conditions possibles. J'ai dû me faire connaître de journalistes, de chefs pour organiser mes dîners et pendant tout ce parcours, j'ai rencontré des vignerons.

Les journalistes et écrivains

J'ai eu la chance en 2002 que Jean-Claude Ribaut journaliste du Monde écrive un article sur Alain Senderens qui venait de transformer complètement ses menus en mettant en majeure le vin et non pas le plat. Et son article finissait par ceci : « Alain Senderens fait ce que fait François Audouze ». Cela m'a permis de rencontrer Alain Senderens lors d'un déjeuner privé. J'avais apporté un Nuits Cailles Morin Père & Fils 1915 et Alain, en le goûtant, appelle un serveur et demande : apportez des pétales de roses. L'accord du Nuits Saint-Georges avec les pétales de roses était tout simplement sublime. J'ai été impressionné par sa vision des accords et nous nous sommes revus à des ateliers qu'il organisait avec notamment Jacques Puisais et Jean-Pierre Perrin de Beaucastel.

Un des tout premiers journalistes à m'avoir soutenu, c'est Nicolas de Rabaudy qui m'a prodigué de nombreux conseils et m'a fait rencontrer beaucoup de personnes passionnantes. C'est grâce à lui que j'ai eu un prix de l'académie Amorim pour un mémoire que j'avais fait sur la vie des bouchons. C'est à la société Amorim que j'ai donné récemment ma collection de bouchons.

Le journaliste insaisissable François Simon, qui ne se faisait jamais prendre en photo pour ne pas être reconnu, a écrit sur mes dîners. Il est venu séjourner dans ma maison du sud. Nous avons parlé de vin et de gastronomie avec un bonheur particulier.

Laure Gasparotto a fait une page entière dans le Figaro sur mes dîners, avec rappel de ma photo en première page, et des personnes influentes du monde du vin m'ont dit : comment fais-tu pour avoir une page, alors que nous qui sommes du monde du vin depuis toujours, nous n'en avons pas eue ? Il y a une anecdote amusante sur cette page. Laure avait indiqué mon numéro de téléphone et j'ai eu peur d'être submergé d'appels. J'en ai eu un seul ! Et celui qui m'a appelé est devenu un ami.

Oriane Nouaillac qui publie la magnifique revue Vigneron m'a fait confiance et m'a donné une page à écrire à chaque publication. Michel Bettane est plus qu'un journaliste, c'est une encyclopédie du vin. Il m'a accueilli au Grand Tasting où j'ai participé à l'animation de dégustations. Goûter un vin avec lui est absolument fascinant, car il sait tout et a une vision éclairante.

Et je ne peux pas ne pas mentionner Bernard Pivot, qui dans son dictionnaire amoureux du vin m'a appelé le Bossuet des vieux flacons, et a fait de mon nom un nom commun, comme Poubelle, Ampère ou Guillotin. Ne rêvons pas, le Larousse ou le Robert ne le retiendront sans doute pas.

Les chefs avec lesquels j'ai organisé les 276 repas :

Les chefs brillants avec qui j'ai fait des dîners sont listés ici dans l'ordre alphabétique : Yannick Alléno, Frédéric Anton, Pascal Barbot, Nicolas Beaumann, Akrame Benallal, Patrick Bertron, Gérard Besson, Alexis Bijaoui, David Bizet, Daniel Boulud, Alexandre Bourdas, Olivier Boussard, Hugo Bourny, Eric Briffard, Olivier Brulard, Boris Campanella, Jean André Charial, Bernard Dance, Marc Demund, Nicolas Decherchi, Jacques Le Divellec, Arnaud Donckele, Alain Dutournier, Marco Fadiga, Eric Fréchon, Pierre Gagnaire, Mickaël Gaignon, Christopher Hache, Kenichi Handa, Jocelyn Herland, Guillaume Iskandar, Joséphine Jonot, Philippe Legendre, Guy Martin, Richard Mebkhout, Thierry Méchinaud, Philippe Mille, Christophe Moret, Jean-Sébastien Monné, Sébastien Morellon, Michel Nave, Bertrand Noeureuil, Alain Passard, Christophe Pannetier, Clément Pecot, Alain Pégouret, Patrick Pignol, Gilles Reinhardt, Brian Reimer, Michel Rostang, Michel Rou, Frédéric Robert, Guy Savoy, Dominique Saignac, Julien Schmitt, Alain Senderens, Alain Solivérés, Giuliano Sperandio, Christian Le Squer, Ryuji Teshima, David Van Laer, Marcus Verberne, Jean-Pierre Vigato.

Savoir que ces prestigieux chefs ont accepté que j'intervienne dans la conception de leurs menus est un honneur auquel je suis sensible. Je me souviens d'Alain Senderens, qui avait senti à l'ouverture la Romanée Conti 1956 au nez affreux, que j'avais déclarée morte mais avait ressuscité, dire aux

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

convives : « vous ne pourriez jamais imaginer que ce que vous buvez est le vin qui a été ouvert il y a six heures ».

Je me souviens de Guy Savoy, toujours attentif à tous les détails, présent plus que tout autre chef, qui s'est assis à notre table pour goûter un Suduiraut 1928 sublime et commenter le vin avec une participante qui est 'nez'. Un rare moment. Il a aussi créé pour ma femme et moi une poularde en vessie cuite avec une pastille de Zan pour se marier à un vin de Chypre 1845.

Je me souviens de Christian Le Squer à qui je suggérais de simplifier ses recettes me disant : « mais comment voulez-vous qu'un chef montre son talent ? ». Nous avons été complices pendant de très nombreux repas. Je me souviens de Pascal Barbot me recevant et prenant un carnet de notes et un crayon. Qu'un chef triplement étoilé accepte d'écrire ce que je dis, ça me donnait le tournis.

Je me souviens de Daniel Boulud à Pékin, disant à mes convives : « j'ai fait des centaines de dîners de grands vins, mais je n'ai jamais vu quelqu'un d'aussi exigeant que François Audouze », car j'étais venu quelques jours avant les dîners à Pékin pour vérifier tous les plats des repas.

Je me souviens avoir voulu étudier la cuisine complexe de Pierre Gagnaire en venant déjeuner avec Hervé This, conseiller de Pierre. Hervé a eu du mal à m'expliquer un plat et dès que Pierre est venu nous le commenter, tout est devenu limpide. Nous avons fait de mémorables dîners avec ce chef au talent exceptionnel.

J'ai trouvé en Ryuji Teshima (dit Teshi) et Kenichi Handa (dit Ken) une écoute merveilleuse, car ils ont mis leur talent au service de mes idées, sans que cela porte atteinte à leur créativité. Cela explique qu'au restaurant Pages, je me sente chez moi, en terrain de pure amitié.

La plus forte complicité devenue une amitié fusionnelle est celle qui est apparue avec Arnaud Donckele. Dès le début nous nous sommes compris à demi-mot. C'est ainsi que j'ai eu le privilège d'organiser le premier repas qui s'est tenu au restaurant Plénitude Arnaud Donckele, la veille de l'ouverture officielle du restaurant à la Samaritaine. Quel honneur !

Les vignerons

J'achète surtout des vins anciens. Pourquoi aller déranger des vigneron par curiosité ou désir de se faire connaître ? Par ailleurs ma femme ne boit pas et je ne voulais pas lui imposer des voyages chez des vigneron ou m'éloigner sans elle. Aussi je n'ai pas abusé des visites chez les vigneron. Je ne suis jamais allé chez Jean-Louis Chave, chez Christophe Roumier, chez Lalou Bize-Leroy, chez la famille Moueix, alors que j'adore leurs vins. Ce sont seulement des opportunités qui m'ont fait rencontrer ou visiter des vigneron, dont ceux qui ont participé aux 19 dîners de vigneron que j'ai organisés avec Bipin Desai, l'un des plus grands amateurs de vins anciens de la planète.

Dans les années 80, en pleine activité professionnelle, je recherchais des acquisitions possibles de négociants en acier. Le plus important négociant de Bordeaux était dirigé par Bertrand de Bentzmann. Nous avons évidemment parlé de nos affaires mais il m'a proposé de venir déjeuner au château d'Yquem à l'invitation d'Alexandre de Lur Saluces. Christian Moueix nous a raconté que c'est en faisant du jogging sur les collines de la Napa Valley qu'il a ressenti l'intérêt des terres qui allaient devenir le Dominus Estate. Le comte Von Neipperg nous a raconté comment il a développé les vignobles de Canon La Gaffelière et de La Mondotte. J'ai été fasciné par cette rencontre avec Alexandre et ses amis. Nous nous sommes revus par la suite. Il m'a invité pour mon premier dîner chez Joël Robuchon rue de Longchamp. Au dîner de mes 60 ans je n'avais servi que des impériales, car le contenu s'écrit 6,0 litres, comme les chiffres de mon âge. Le vin final était une impériale d'Yquem 1983 et Alexandre m'a dit que ce 1983 était le plus grand 1983 qu'il n'ait jamais bu, et cela tenait au volume du contenant, qui a favorisé son épanouissement. A propos d'impériale, reçu au château d'Yquem avec le club des amis d'Yquem, Alexandre nous a fait servir une impériale de Pétrus 1975. Je lui ai demandé de garder cette bouteille mythique pour ma collection de bouteilles vides.

Une autre anecdote concerne Yquem 1932. J'avais inclus ce vin dans un dîner que je devais faire au restaurant d'Alain Dutournier. J'appelle Alexandre pour lui dire que je vais ouvrir Yquem 1932.

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

Alexandre me dit qu'il ne l'a jamais bu. Je lui ai proposé de venir le boire avec mes convives. Il avait lui aussi un dîner à Paris. Nous avons attendu qu'il nous rejoigne et imaginez la joie des convives qui ont pu boire ce vin avec Alexandre. Il a eu ce commentaire que lui seul était capable de formuler : « il est probable qu'aujourd'hui, on aurait vinifié le millésime d'une autre façon ». Toute sa grâce, son élégance et son raffinement sont dans ce commentaire. Longue vie à sa famille et à son Fargues.

La seconde rencontre, là aussi grâce à Bertrand de Bentzmann, est un déjeuner familial du dimanche au Château Figeac. Thierry Manoncourt m'a fait arpenter les collines aux courbes idéales et m'a raconté sa déconvenue quand son vin aurait pu être le gagnant du « jugement de Paris de 1976 » et ne l'a pas été à cause de la mauvaise note qu'il avait donnée à son propre vin qu'il n'avait pas reconnu et jugé ordinaire. Il s'en voulait. C'est à l'occasion de ce repas que j'ai goûté pour un millésime les trois cépages vinifiés séparément et l'assemblage final qui transcende chacun des composants.

May Eliane de Lencquesaing a dès mes premiers pas dans le monde du vin approuvé ma démarche de mise en valeur des vins anciens. Elle m'a fait visiter son musée de verreries antiques et après un déjeuner à son château avec de grands vins elle m'a fait visiter la cave du château puis sa cave personnelle et m'a dit : « choisissez ce que vous voulez ». Je lui ai dit que je ne prendrais évidemment pas un vin d'un millésime dont elle n'a qu'une seule bouteille, mais comme elle a un nombre important de 1929, je choisirais cette année. Elle a pris une bouteille, l'a mise dans une caisse en bois sur laquelle elle a apposé sa signature. Cette femme dynamique et volontaire m'a impressionné.

Un vigneron qui a compté dans ma vie est Jean Hugel. Il était l'un des plus fidèles de l'académie des vins anciens et comme il aimait parler en public, il se levait pour dire aux académiciens : « vous ne pouvez pas savoir à quel point vous avez de la chance d'avoir François Audouze ». C'est grâce à son neveu Etienne Hugel que j'ai pu boire un Constantia de 1791. Il a eu une façon d'annoncer ce vin d'une élégance incroyable. C'était le 121^{ème} dîner que je voulais dédier à la mémoire de Jean Hugel. Etienne a dit : « comme j'étais sûr que vous boiriez le 1791, tant vous étiez ami de Jean, je l'ai apporté pour être sûr de pouvoir en boire quelques gouttes ». Quelle gentillesse et quelle grâce.

Bernard Hervet était directeur général de Bouchard Père & Fils. Il me dit : « tu devrais venir boire nos Montrachets des années 1860, ils sont sublimes ». Alors que j'adore les vins anciens, des vins blancs d'un siècle et demi, ça m'étonnerait qu'ils soient bons. Le Montrachet Bouchard 1865 est le plus grand vin blanc de ma vie, car en le buvant, la Terre s'est arrêtée de tourner tant j'étais cerné dans une bulle de perfection. Joseph Henriot a continué de me faire bénéficier de sa gentillesse.

Une des plus grandes rencontres est celle d'Aubert de Villaine. On m'avait présenté à ce grand homme à l'académie du vin de France et il m'avait invité à passer une journée au domaine de la Romanée Conti. La nuit qui précéda, je ne dormais pas et dans un demi-sommeil, je me suis imaginé buvant un Montrachet sur des cochonnailles. Et c'est ce qui se produisit le lendemain. Depuis, nous nous sommes rencontrés à la présentation annuelle des vins du domaine et aux dîners de vigneron. Nous aimons partager nos émotions sur des vins anciens du domaine. Et Aubert réagit de temps à autre à mes bulletins dont il est un lecteur assidu. C'est avec lui que j'ai bu Les Gaudichots Domaine de la Romanée Conti 1929, rareté absolue.

C'est dans les années 70 que j'ai goûté mes premiers champagnes Salon, dont des 1959 par exemple et je n'avais pas le palais suffisamment formé pour en apprécier l'excellence, mais l'histoire d'Aimé Salon me fascinait. Un industriel qui achète un domaine pour sa seule consommation et définit des règles très précises, ça impose le respect. Je suis devenu amoureux de ce vin et ami de Didier Depond. Quand lors d'un déjeuner au domaine Didier a ouvert un Salon 1943 parce que c'est mon année de naissance, j'ai apprécié ce cadeau inespéré. C'est d'ailleurs le plus grand Salon que j'aie bu.

Une amitié quasi fusionnelle est née dès le premier contact avec Richard Geoffroy qui 'faisait' Dom Pérignon. C'est lui que j'ai invité dans un salon du restaurant Laurent pour que nous partagions un Dom Pérignon 1929 que j'avais dans ma cave et une Romanée Conti 1956 qui fut sa première Romanée Conti. Le 1929 est mon plus grand Dom Pérignon.

C'est grâce au sommelier de l'Assemblée Nationale que j'ai eu l'occasion de rendre visite à Madame de Volontat qui fait un Maury La Coume du Roy. Son mari étant décédé, elle avait des dizaines de tonneaux et m'a gentiment proposé de goûter le Maury 1880 d'un tonnelet. Elle m'a permis d'acheter quelques bouteilles de ce Maury divin.

J'ai beaucoup d'autres anecdotes avec des vigneron passionnés comme Jean-Michel Deiss, si passionné, Jean-Pierre Perrin, grand vigneron de Châteauneuf-du-Pape comme la charmante Laurence Féraud, comme Margareth Henriquez présidente de Krug, qui m'a fait organiser dans ma cave un repas pour tout son staff et pour Olivier Krug, au cours duquel j'ai sorti des vins étonnants dont un Château Latour 1902, de la seule année du 20^{ème} siècle que je n'avais pas encore bue, Olivier Bernard à l'amitié généreuse. Mais je finirai ces évocations qui pourraient être sans fin par Anne-Claude Leflaive. Elle se savait condamnée par une terrible maladie. Je lui demande de recevoir des amis que j'accompagnais et la visite se termine par une dégustation en cave. Le Montrachet n'est jamais servi en cave car il est d'une trop petite production. Je regarde Anne-Claude avec des yeux implorants, et elle accepte de déroger à cette règle en me disant : « vous avez écrit des mots tellement émouvants sur mes vins que j'accepte cette dérogation ». Son sourire et son regard ont été une émotion inoubliable.

Quelques chiffres :

Etant un homme de chiffres, et ayant des bases de données extrêmement fournies, j'ai beaucoup de possibilités d'analyses sur les vins de ces 23 ans racontés dans 999 bulletins.

J'ai raconté 18.000 vins dont 4.500 champagnes, 3.300 vins blancs, 7.800 vins rouges et 2.300 liquoreux et alcools.

Depuis le millésime 1885, j'ai bu des vins de tous les millésimes sans exception. Le premier millésime dont je n'ai bu aucun vin est 1884. Au total, j'ai bu plus de 190 millésimes, le plus vieux ayant été estimé de 1690.

J'ai bu 7.000 vins d'avant 1970 d'un âge moyen de 61 ans ce qui représente 302 vins par an soit presque 6 par semaine. Le vin ancien fait partie de ma vie.

Les 276 dîners que j'ai organisés sous l'emblème de wine-dinners ont permis d'ouvrir 3.100 vins, d'un âge moyen de 50 ans, dont 34 ans d'âge pour les champagnes, 39 ans pour les vins blancs, 52 ans pour les vins rouges et 73 ans pour les liquoreux.

Alors, pourquoi tout cela ?

Lorsque je dirigeais un groupe de 70 sociétés, côté en Bourse, le vin était une sorte de loisir, et seulement cela. J'achetais compulsivement des vins anciens, parce que j'ai trouvé que 'la vérité' est dans les vins anciens et parce que je voulais tout boire, pour découvrir de nouvelles sensations. Occupé par mes affaires, lorsqu'un ami me demandait : « te souviens-tu du vin sublime que nous avons bu mercredi dernier ? », je ne me souvenais pas, j'avais mon cerveau concentré sur la direction de mes affaires. J'ai donc commencé à garder les bouteilles vides car elles aidaient ma mémoire.

Quand ma cave a atteint des niveaux qui rendaient impossible que je boive tout avec mes amis, l'idée de créer des dîners de haute gastronomie avec mes vins m'est venue. Le projet s'est concrétisé en 2000 par un premier dîner le 20 décembre 2000, trois jours après le premier bulletin, avec des amis de mon fils, pour rôder la formule que j'avais conçue : dix convives et dix vins dans des restaurants étoilés.

J'ai écrit sur des forums du vin et je me suis rendu compte de l'ignorance extrême des vins anciens de la part de ceux qui répondaient à mes histoires. Fort heureusement, par la propagation des informations, le rejet des vins anciens diminue fortement, mais il reste encore des idées préconçues qui ont la vie dure.

Robert Parker a rendu un très mauvais service aux vins anciens en parlant de plateau de maturité suivi par un déclin. Quelle erreur. Lorsqu'un amateur boit un vin de 1934 il a tendance à penser que ce vin est sur une pente. C'est une erreur. Le vin n'est pas sur une pente, il est sur une marche d'escalier, sur

un plateau. Ce qui veut dire que le vin est sur un état d'équilibre. On ne le sent pas décliner, on goûte un équilibre propre à l'année 1934.

C'est très important car l'amateur, au lieu de chercher en quoi un vin décline, ferait mieux de s'intéresser à l'équilibre qu'il a atteint. Que de fois dans mes dîners les convives s'étonnent qu'un vin presque centenaire soit aussi jeune. Ils sont sur la bonne voie. Les vins anciens nous offrent une marche, un plateau. Ils ne nous offrent pas une pente. Et cette différence est fondamentale. Que l'on ne cherche pas en quoi un vin décline. Que l'on essaie de comprendre sur quelle marche il vient de se poser. Il y a moins d'une semaine j'ai bu Château Certan 1918 parfait et au fruit généreux. Il avait 105 ans et nul convive ne s'est demandé s'il déclinait. Il brillait, éblouissait. Il avait trouvé un nouvel équilibre.

J'ai eu quelques sujets de fierté. Le premier c'est la 'méthode Audouze'. Cette méthode fait ressusciter des vins que l'on croit morts. Je suis heureux que cette méthode se propage car elle donne des résultats spectaculaires.

Le second, c'est d'avoir connu du succès sur Instagram au point d'avoir plus de 54.000 abonnés aujourd'hui. Lorsque le Covid est arrivé, aucun dîner ne pouvait se réaliser. N'ayant rien d'autre à faire, j'ai décidé de raconter sur Instagram les vins que je bois et j'ai reçu un accueil extrêmement chaleureux. J'ai pu ainsi développer ma vision du vin qui n'est pas un objet de science mais un objet d'émotion. Cette vision plait beaucoup à des amateurs de tous pays.

Pour conclure je dirai que le vin doit être un objet de plaisir, un objet de gastronomie et pas un objet de concours ou de savoir. On peut s'amuser bien sûr à faire assaut de connaissance, mais le vin, c'est l'émotion. Les vins anciens sont un trésor irremplaçable. Je suis fier d'essayer de le mettre en valeur et je remercie tous ceux qui m'ont aidé à promouvoir ce trésor unique, porteur de tant de joies et d'amitiés.

Amicales salutations de François Audouze

PS. De nombreuses personnes ayant envoyé des témoignages à l'occasion de ce bulletin 1000, ils sont consultables ici :

<http://www.academiedesvinsanciens.org/bulletins-du-2eme-semester-2023-du-numero-999-a/>