



wine-dinners

Dîner avec mon fils et des vins fous, déjeuner avec mon fils, ma fille et son fils, déjeuner au restaurant Pages et déjeuner au Yacht Club de France avec mes conscrits.



Cet **Hermitage La Sizeranne Chapoutier 1949** s'est montré particulièrement brillant.

Mon fils vient **dîner à la maison**. Il a fait tous les achats pour ce repas. Lorsque j'ai transféré ma cave d'un entrepôt qui avait fait l'objet d'une expropriation du fait des travaux pour le Grand Paris, j'avais réservé dans le nouveau local une zone pour les bouteilles illisibles, que l'on inventorierait plus tard. Nous sommes presque douze ans après et rien n'a été répertorié.

J'ai envie de fureter dans cette zone. Je vois une bouteille de Pétrus dont l'étiquette de vente aux enchères porte une indication manuscrite : « 47 », en plus du numéro du lot. La capsule du vin est verte ce qui indique un vin mis en bouteille par un négociant et j'imagine qu'il s'agit de Van der Meulen, qui a eu la réputation d'avoir fait – parfois - des faux Pétrus 1947. Et un vague souvenir me revient d'avoir acheté un Pétrus 1947 à prix bas, prenant le risque d'un faux éventuel avec toutefois l'impression donnée par cette bouteille qu'il n'y aurait pas à redouter un faux.

Pendant ma recherche dans la zone des vins non identifiés, je prends en main une bouteille qui me fait bonne impression. Il s'agit d'une bouteille de Bourgogne sans étiquette avec une capsule rose comme celle des Chambertins 1913 que j'ai adorés. Je n'arrive pas à lire complètement ce qui est écrit mais Instagram m'aidera à trouver. C'est : « Caves du Restaurant La Bourgogne ». J'avais remis à sa place cette bouteille au niveau parfait et quand je suis revenu prendre la bouteille, j'ai eu en main une bouteille qui a perdu de l'ordre d'un tiers de son volume. J'ai alors réalisé que j'avais trois bouteilles de ces caves, apparemment de périodes différentes. J'en ai pris deux avec moi, la très basse et celle qui m'avait séduit.

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)

Avant l'arrivée de mon fils j'ouvre le Pétrus 1947. Le goulot étant resserré le bouchon se déchire en miettes et il m'est impossible de vérifier l'année que l'étiquette bien abîmée ne laisse pas voir. Le nez est prometteur.

J'ouvre ensuite la bouteille la plus basse des deux bourgognes. Le bouchon est descendu dans le goulot. Je n'arrive pas à le remonter car il est coincé dans le goulot. En utilisant le tirebouchon Durand qui combine mèche et bilame, je relève enfin le bouchon. L'odeur ne récompense pas mes efforts car elle est putride, horrible, affreuse. Je n'ai pas d'espoir mais il faut quand même donner une chance au vin.

Le bouchon du deuxième bourgogne à la capsule rose vient plus facilement. L'odeur me plaît beaucoup.

Peu avant l'arrivée de mon fils j'ouvre un Champagne Veuve Clicquot sans année à la jolie étiquette d'un jaune ancien. Le bouchon de belle qualité est venu avec un pschitt bien significatif. J'ai même vu des bulles se montrer.

Mon fils arrive avec des victuailles pouvant nourrir un régiment. Nous trinquons avec le **Champagne Veuve Clicquot sans année probable années 70** sur des rillettes qui l'excitent bien. Ce champagne est d'un équilibre parfait et d'une grande vivacité. Il a environ cinquante ans et montre une grandeur rare. J'aime les Veuve Clicquot sans année lorsqu'ils ont cet âge.

Les andouilles sont un peu brutales pour le champagne. Nous poursuivons avec du caviar osciètre et du caviar Baeri sur du pain et du beurre. Alors qu'au moment du réveillon de la Saint-Sylvestre le Baeri avait brillé, aujourd'hui c'est l'osciètre qui montre une complexité et une longueur beaucoup plus affirmées.

C'est le moment du **Pétrus 1947**. Quand j'avais ouvert le vin, essayant de détecter un faux éventuel, j'ai cru sentir un peu de vin hermitagé, croyant reconnaître un ajout algérien mais maintenant en le buvant il est clair qu'il n'y a pas l'ombre d'un ajout de vin ensoleillé. Car ce vin très strict, pur, gracile mais affirmé est d'une rigueur authentique. Le pomerol se reconnaît sans défaut. On est certainement face à un Pétrus 1947, mais il n'a aucun caractère tonitruant. Et sa retenue m'empêche de m'extasier.

Je sens le bourgogne qui a le plus bas niveau et à ma grande surprise il n'y a plus aucune mauvaise odeur. N'ayant pas l'envie d'essayer ce soir ce vin, je sers directement le **Bourgogne Caves du Restaurant La Bourgogne années de 20 à 40** et peut-être années 10 tant la capsule a un rose qui rappelle les chambertins Sosthène de Grésigny 1913 que j'ai bus avec tant de bonheur.

D'emblée nous sommes conquis. Alors que ce vin mis en bouteille par le restaurant pourrait être un « Villages », nous sommes face à un vin dont la qualité pourrait être celle d'un Grand Cru. Je pense à la puissance d'un Musigny. La couleur de la capsule est tellement proche de celles des 1913 que je pourrais penser que ce vin est de cet âge mais pour rester prudent disons qu'il est d'avant 1940. Nous sommes ravis.

Les fromages sont bons et le plus proche du Pétrus est un Reblochon très doux, tandis que le saint-nectaire est plus adapté au bourguignon.

Nous avons tant mangé que la galette des rois sera pour le déjeuner de demain puisque ma fille cadette nous rejoindra avec son fils.

Mon fils, ma fille cadette et un de mes petits-enfants sont présents à **déjeuner à la maison**. Il restait suffisamment de vin de la veille pour que je n'ouvre d'autres vins qu'en cas de besoin. Il y en aura un car mon fils a acheté des saucisses de Montbéliard et de la choucroute qui ne conviendra à aucun vin. J'ouvre donc un Riesling Spätlese Friedrich Wilhelm Gymnasium Trittenheimer Apotheke Mosel Saar 1985.

Le Veuve Clicquot sans année est aussi brillant que la veille voire plus large et épanoui. Un grand champagne que l'on boit sur le caviar restant et sur la rilette.

Le Pétrus 1947 a perdu de son charme et se montre légèrement fatigué. Mon fils essaie le Bourgogne Caves du Restaurant La Bourgogne qui avait un niveau très bas et que je situe dans les années 50. Il ne lui trouve pas un grand intérêt.

Mon fils continue d'aimer le Bourgogne Caves du Restaurant La Bourgogne au meilleur niveau. Je suis moins enthousiaste et ma fille n'aime pas ce vin. Nous avons peut-être été un peu plus enthousiastes qu'il eût fallu pour ce vin. Il ne faut pas le regretter.

Sur les délicieuses saucisses que j'apprécie car elles sont presque cousines de saucisses de Morteau que je révère, le **Riesling Spätlese Friedrich Wilhelm Gymnasium Trittenheimer Apotheke Mosel Saar 1985** est particulièrement agréable. Il est beaucoup plus aérien de ce qu'on attendrait d'une 'vendange tardive'. C'est un véritable kaléidoscope car les fruits comme l'ananas, le litchi, la poire et bien d'autres virevoltent dans ce goût charmant et frais.

Il accompagnera aimablement une délicieuse galette des rois à la frangipane légère. Le hasard fait bien les choses puisque mon petit-fils fut désigné roi.

Tous les vins n'ont pas toujours brillé mais ce fut un beau moment familial avec un Veuve Clicquot de très haut niveau.

Un jeune ami m'avait proposé de déjeuner avec un Moët & Chandon 1880 que nous avons apprécié. Nous nous retrouvons à nouveau pour déjeuner au **restaurant Pages**. Je n'ai pas pu arriver en avance aussi les vins sont ouverts au moment où nous entrons dans le restaurant.

J'ouvre mon vin, un Hermitage La Sizeranne Chapoutier 1949 au niveau parfait et à la couleur idéale. La capsule est en plastique et sur le haut du bouchon il y a une espèce de glu que je dois essuyer. Et l'odeur du haut du bouchon est très désagréable, combinant du caoutchouc et un fort vinaigre. Le bouchon vient en mille morceaux car le haut du goulot a un pincement qui empêche le bouchon de monter. A noter que le bouchon était fortement imbibé de vin.

Il est urgent d'attendre et je regrette de ne pas être venu deux heures plus tôt car ces odeurs auraient disparu plus vite. Mon ami ouvre la bouteille de **Champagne Dom Pérignon 1982** à l'étiquette abîmée mais au millésime lisible. Le beau bouchon vient entier et sans pschitt, mais on voit que la bulle est abondante quand on verse dans les verres. La couleur est un peu plus ambrée que celle du Dom Pérignon 1982 que j'avais bu récemment.

Le champagne est un peu plus chaud qu'il ne devrait et tant mieux car cela lui donne une énergie et une largeur de toute beauté. Ce champagne est de belle maturité, vaste et complexe, entraînant. C'est certainement un des plus grands Dom Pérignon 1982 que j'ai bus.

Le menu est d'amuse-bouches puis de l'encornet avec une sauce crémée / lotte et coques et sauce umami / joue de bœuf, sauce au vin et carottes / wagyu et sa gaufre et **Lucas** a fait à ma demande un dessert très simple et parfait.

Le champagne prend de l'énergie sur les coques seules et brille sur la sauce umami.

L'**Hermitage La Sizeranne Chapoutier 1949** m'enchanté dès la première gorgée. Il n'a aucun défaut olfactif et ce qui frappe, c'est la fraîcheur et la jeunesse de ce vin délicat qui ne joue en aucun cas de sa puissance alors qu'il en a. Une merveille.

Il y avait à une table voisine un américain, une italienne et une française qui déjeunaient calmement, mais l'américain m'avait reconnu car il me suit sur Instagram. Je leur ai apporté un verre de chaque vin. Ils étaient aux anges.

La joue de bœuf est idéale pour l'Hermitage. Je n'ai pas le souvenir d'en avoir bu de si gracieux, et de si belle fraîcheur. Si on disait que ce vin est de 1990, ce ne serait pas choquant alors que le vin a quarante ans de plus.

L'Hermitage est aussi très bon sur le wagyu, mais le gras de la joue est plus pertinent sur le vin que le gras du wagyu.

Nous avons fini le champagne sur le dessert. Il avait gardé de sa fraîcheur et s'était encore élargi. Quel grand 1982.

**Pierre Alexandre** le directeur attentionné nous a fait goûter un **Cognac X.O. Jean Doussoux Héritage** très plaisant et peu pesant qui a mis un joli point final à ce beau déjeuner où les deux vins ont été au sommet de leur art.

Nous nous retrouvons une nouvelle fois au **Yacht Club de France** pour un déjeuner de notre club de conscrits. L'ami qui devait nous inviter avait conçu un menu avec **Thierry Le Luc** mais une subite maladie l'a empêché de venir. Un autre ami le remplace pour nous inviter.

Les hors d'œuvre d'apéritif sont toujours aussi copieux et délicieux : charcuterie fine, huîtres de Carantec au beurre blanc, crème Dubarry au homard. Nous buvons un **Champagne Laurent-Perrier sans année** qui est très agréable et très consensuel. C'est exactement ce que l'on attend d'un champagne non millésimé.

Le menu est ainsi composé : noix de Saint-Jacques en carpaccio vinaigrette fruit de la passion et langoustines rôties / pot au feu de la mer en courge potimaron / fromages / crêpes Suzette, tuiles crème pâtissière à l'orange.

Thierry Le Luc avait suggéré que l'on boive un **Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru Murgers des dents de chien Domaine Berthelemot 2015**. C'est une belle proposition car le vin est extrêmement agréable, fruité, généreux, agréable. Il n'est pas d'une grande complexité, mais sa spontanéité procure un grand plaisir.

Pour le fromage un **Château les Carmes Haut-Brion 2002** est lui aussi d'une belle franchise et joyeux.

Nous avons accueilli un nouveau membre et les discussions ont été passionnantes. L'implication de toutes les forces vives du Yacht Club de France pour nous satisfaire ajoute à notre plaisir.

Amicales salutations de François Audouze