

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Ce **Château Chalon 1947** est mis ici pour qu'on se souvienne que Bordeaux et Bourgogne ne sont pas les seules régions de grands vins en France. Si vous n'avez pas, une fois dans votre vie, dégusté un Comté vieux de deux ans avec un vieux Château Chalon, prince du Jura, vous avez une chance énorme : votre vie n'a pas commencé !

Un bulletin d'informations diverses, en attendant le prochain repas du 24 janvier 2002, qui devrait être un grand moment de gastronomie. On y raconte un de ces dîners improvisés où chacun apporte une bouteille, mais en fait en apporte plus !

Mille et une Nuits chez Ducasse, et découverte d'un verre Spiegelau sur le Meursault 53. Bel apport ! Et de belles promesses chez Arabian.

Ce bulletin est le vingt troisième. Quelques étapes gourmandes. Un dîner chez **Ghislaine Arabian**. L'étoile du Nord descendue à Paris chez Ledoyen, ce temple de la bonne cuisine du temps des nappes en dentelle et des couverts en vermeil, passé par un purgatoire trop long. **G. A.** redémarre dans un site petit mais agréablement décoré, avec un service impeccable et un sommelier de talent, avec une carte des vins fort ingénieuse. Une cuisine qui a de l'ambition et de l'originalité et promet, avec encore un peu de travail d'atteindre de très hauts niveaux. Essai d'un **Pouilly Fuissé 1999 Grand Beauregard, hommage à Joseph Burrier**. Ce vin titre 13°5. Une de ces découvertes de sommelier, au départ un peu troublante par l'agressivité du fruit. On sent un côté très « tendance ». Mais rapidement, on voit toute la beauté du travail, et le vin révèle des qualités et un plaisir rare. L'odeur merveilleuse de ce vin restait encore dans le verre vide quelques heures après, ce qui est signe de noblesse. Le sommelier nous a fait goûter un verre de **Château Potelle un Zinfandel de la Napa Valley de 1998** qui titre aussi 13°5. Du bois, du bois, du bois. Ce goût international qui fait tache d'huile. Puis, un véritable monument : **Lynch Bages 1989**, qui est considéré à juste titre comme l'une des réussites absolues de ce château. L'équilibre et la plénitude m'ont immédiatement fait penser à 1928. Il y a des vins de 1928 qui ont atteint une rondeur chaleureuse qui se retrouve en ce vin, ce qui est un compliment pour lui.

Un dîner chez **Ducasse** ou au Ducasse. L'entrée d'un grand hôtel, une salle moderne dans un cadre antique. Le luxe, mais un peu strict sous l'aspect avant-gardiste. Des attentions luxueusement raffinées. C'est comme si on devenait tout d'un coup le gagnant du concours « Reine d'un jour », car tout est fait pour qu'on se sente dans un paradis. Ce ne fut pas le même émerveillement pour la cuisine que lors d'une précédente expérience, car la technique brillante a pris le risque du dépouillement très subtil voire du dépaysement. Mais c'est de loin l'endroit où l'attention au client est la plus raffinée. Bien sûr, on atteint des horizons inconnus en termes de prix, même pour la carte de vins remarquablement intelligente. Mais on est sous le charme d'un compromis absolument exceptionnel. Le dessert est un des plus grands de ma vie. Le petit **Branais Ducru 1997** que j'ai pris sur un chevreuil était parfaitement dans son rôle. Mais je retiens surtout le service quasi

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

irréal des infusions et la **Fine Bourgogne du Domaine de la Romanée Conti 1979**, l'un des plus beaux nez d'alcool de tout ce que j'ai déjà senti. Les caramels sont le plus doux des péchés.

Ma modestie pour les vins ce soir là provenait de la fatigue qui suivait l'une de ces expériences de partage de vins comme je les aime, entre professionnels et amateurs dans un restaurant modeste où chacun apporte des vins à découvrir. C'est un des esprits de wine-dinners. Un **Dom Pérignon 1970** assez agréable nous a étonnés par ses limites : court, peu opulent en bouche. Un **Riesling Randersackerer Pfülsen Spätlese Würzburg 1983** : expérience extrêmement intéressante, car les Riesling allemands ont plus de rondeur et de profondeur que les alsaciens (sauf exception). Nez de pétrole comme d'habitude, et bel équilibre intense en bouche.

Beaune Clos des Mouches Joseph Drouhin 1971 : puanteur qui disparaît très vite. Beau blanc un peu fatigué, mais de belle race. **Meursault Louis Chevalier 1953** (eh oui, encore un) : nez absolument fantastique, à respirer pendant des heures dans un verre Spiegelau fait exprès. Magnifique longueur. Très beau. **Clos Saint Jacques Gevrey Chambertin Clair Daü 1955** : vin très plaisant d'un grand producteur. Bien présent, mais un peu fatigué. **Vosne Romanée du château de Vosne Romanée 1919** : odeur caractéristique du vin qui ne reviendra pas : simplement mort.

Puis vint la star du soir : dans une bouteille soufflée à la main du 19^{ème} siècle, ce que nous avons estimé être un **Chambertin 1919**. Fantastique vin de Bourgogne, caractéristique de cette période, avec ces côtés veloutés, chaleureux, et cette longueur si exceptionnelle. Une vraie merveille. Un **Barca Velha Ferreira Portugal 1985**. Annoncé par son auteur comme une merveille portugaise, nous avons trouvé un vin certes fort agréable, mais sans véritable transcendance. Un **vin de paille Côtes de Jura de Hubert Clavelin 1994**. Magnifique expression aromatique, dans des directions d'agrumes. Un merveilleux **vin de paille d'Hermitage de Michel Chapoutier 1990**. Je ne savais pas en apportant le jurassien qu'il y aurait aussi un vin de paille du Rhône. Ce qui est intéressant, c'est que les deux se complètent. Le Chapoutier est rare, solide, envoûtant et plus profond là où le Clavelin (famille du nom de la bouteille de Château Chalon – voir photo en première page) est plus léger et aérien.

Un **Lafaurie Peyraguey 1961** époustouffant, car je voulais une revanche sur le dernier ouvert de cette année, bouchonné à l'ouverture. Une force tranquille et une plénitude qui relègue les vins de paille à distance. Un **Climens 1959** léger discret et citronné que des convives ont critiqué, mais que j'ai apprécié, à l'ombre du Lafaurie si gigantesque.

Un magnifique dîner, fruit de l'imagination des apports de chaque convive. Un classement assez unanime sur : **1 – Chambertin 19, 2 – Lafaurie 61 et 3 ex aequo le Meursault 53 et le vin de paille de Chapoutier.**

Hors de ces étapes, quelques bouteilles isolées : **Clos René Pomerol 1983**, honnête et chaleureux Pomerol, un **Sables Saint Emilion de 1943** (probablement), légèrement acide, et un merveilleux **Langoiran** (premières cotes de Bordeaux) que j'aurais daté de 1949, mais qui a probablement 20 ans de plus, soit **1929** (bouteille soufflée, bouchon très fragile). Il n'y a pas de vin plus merveilleux sur un foie gras. Une longueur extrême, tout en ayant une légèreté invraisemblable pour un vin légèrement sucré. Une prouesse gustative. Et cet étonnant **Calvados de 1870 / 1880** toujours fantastique.

Je profite de ce bulletin pour rappeler à de nouveaux lecteurs le principe des dîners de wine-dinners : une table de dix convives, qui viennent en s'inscrivant auprès de moi à un, deux convives ou plus. Un grand restaurant parisien. Dix vins ouverts, pour les rouges plusieurs heures avant le dîner avec le sommelier du restaurant. Des vins supplémentaires pour le cas de bouteille faible (ce qui ne s'est jamais produit en dîner officiel). La cuisine d'un grand chef qui crée pour nous un repas marié aux vins. Je participe au repas, répondant aux questions sur ces vins que j'ai ouverts. Il n'y a pas de dégustation à l'aveugle, et il n'y a aucune question posée qui pourrait embarrasser un amateur qui peut très bien ne pas avoir l'habitude des vins anciens. On est là pour comprendre et apprécier des vins de légende, et il n'y a pas ceux qui savent et ceux qui ne savent pas. Les dix vins se boivent sans qu'on n'ait ni l'impression de saturer, ni de perdre son latin. Seul le plaisir d'un grand moment est recherché pour chacun. Le site internet www.wine-dinners.com rappelle tout cela.

Le principe général d'organisation est que chaque amateur me donne l'idée du budget qu'il est prêt à consacrer à un dîner. Et dès que j'ai dix personnes pour une catégorie de dîners (il n'y a pas de limite vers le haut), on confronte les agendas pour trouver une date convenant aux dix. N'hésitez donc pas à m'appeler pour déterminer dans quelle catégorie vous souhaitez vous placer, en attendant que je vous propose une liste de dix vins, support d'un futur dîner.

Amicales salutations de François Audouze