

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



Un **Saint-Nicolas de Bourgueil 1929** de la maison Nicolas. Bouteille étonnante, mais si intéressante qui traduit bien la démarche qui m'a été enseignée par de talentueux professionnels. L'âge de ces flacons bouleverse tous les repères de goûts. C'est en cela que nos dîners présentent tant d'intérêt.

Ce bulletin est le **vingt-sixième**. On va raconter deux dîners faits à domicile. De ces dîners entre amis, ou avec des visiteurs invités, où l'on se permet de prendre plus de risques, et d'ouvrir des bouteilles beaucoup plus difficiles d'aspect. C'est aussi pour moi un moyen d'affiner mon jugement sur les bouteilles à ouvrir en dîner « officiel ».

Un dîner quasi impromptu – pas tout à fait – avec un amateur qui n'a pas de repères sur les vins anciens. Mon épouse a préparé un gigot de Corrèze à la façon de Marc Meneau, des fromages et une tarte Tatin.

J'ouvre un **Savigny Chanson Père & Fils 1926**. Niveau assez bas. Mais le bouchon adhérait bien aux parois, collé au goulot, et en se déchirant, il a délivré des odeurs magiques. Très acide au premier nez, il aurait conduit beaucoup d'amateurs à décider de le changer. Mon visiteur à qui je servais le vin devait penser : « voilà un nécrophile qui m'impose ses lubies ». Mais soudain, très brusquement, l'acidité disparaît et le vin, comme s'il enlevait un manteau ou une coquille, offre toute sa majesté à nos palais. Mon invité a dû soupçonner je ne sais quelle manœuvre tant il est impossible qu'un vin change aussi vite. J'ai « mangé » le fond de la bouteille qui était une quintessence de perfection. Un grand vin onctueux et doux, tout en amabilité. Une grande bouteille.

Comme chaque fois, l'association Comté de 18 mois avec un **Château d'Arlay Comte R. de Laguiche 1987** est une surprise gustative – pour moi l'une des plus intéressantes, même si elle marche à tous les coups – et un enrichissement, tant ce vin jaune est troublant et inhabituel. Sur la Tatin, démarrée avec un **Tokaji Eszencia Disznoko 1988**, l'accord le plus parfait fut avec le fond du **Calvados 1880** ouvert depuis longtemps. L'association est merveilleuse. Pomme et pomme. Ça paraît simple à dire, mais ça fonctionne à ce niveau de qualité. Le retour au calme se fit avec une **Liqueur de la Vieille Cure de 1911 de l'abbaye de Cénon**, cadeau de mon ami Jean Luc Barré, « inventeur » de tant de belles bouteilles.

Le deuxième dîner à domicile concerne la réception de – notamment - trois américains de passage à Paris, avec qui je converse dans un forum sur internet. Des palais bien formés, mais aux vins jeunes, à qui il fallait montrer ce que les vins anciens représentent. J'ai tenu à prendre des risques pour que l'expérience soit « dans son jus ». Un **Xérès Amantillado # 1920 / 1930** était très intéressant. Beaucoup de dépôt, des goûts très patinés et déjà arrondis. Une mise en bouche agréable. Sur un vieux Serrano, un **Beaune Clos des Mouches blanc de Joseph Drouhin 1966**. Belle couleur, un peu

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

perlé à l'ouverture, puis une note chaleureuse qu'a aidait le gras du jambon. Un **Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Vincent Vial 1962** avait la couleur et le goût du vin madérisé. Mais j'ai demandé à mes convives : buvez le pour ce qu'il est et non pour ce qu'il devrait être, et vous verrez. Et ce vin, sur le jambon, s'est révélé un passage intéressant. Il faut goûter ces vins pour l'état qu'ils délivrent, quand le goût est bon.

Sur le foie gras avec une petite purée de topinambour, un **Cérons 1959** doré à souhait apparut exactement comme le complément idéal. Une acidité citronnée classique pour des Cérons, une astringence, et une subtile douceur sucrée, tout cela se marie si bien avec le foie gras – la meilleure association à mon goût – qui serait plus assommé par un Sauternes. Sur une joue de bœuf aux carottes et purées diverses, le **Margaux 1964** était mort. Je ne l'ai pas servi. C'était du vin, mais qui manifestement avait souffert. Le **Chambolle Musigny Clair Daü 1961** allait tenir son rôle avec bonheur. Très riche comme tous les 61, et de qualité comme tous les Clair Daü. Si je pouvais me permettre de prendre des risques, c'est que j'avais une carte maîtresse. Le **Chambertin Jules Régnier 1913** allait une fois de plus (trois fois en une semaine) montrer son caractère insolemment éblouissant. Mes convives américains n'arrivaient pas à le croire. Leurs yeux roulaient dans les orbites de totale incrédulité. Comment un vin peut-il être à la fois aussi puissant, aussi manifestement âgé mais aussi jeune ? C'était une découverte totale. Un autre **Château d'Arlay Comte R. de Laguiche 1987** est toujours une surprise, mais suivie ici d'un **Vin de Paille Marcel Poux 1949** absolument exceptionnel, de douceur mais de caractère, de ce caractère des vins de paille. Magnifique à cet âge.

Une demie bouteille de **Saint-Amand Sauternes 1926** a tardé à s'ouvrir. Elle fut grandiose le lendemain. Avec la bouteille suivante, je savais que je prenais un grand risque, mais il fallait bien l'ouvrir : niveau bas, couleur trouble, bouchon resserré. Tous les attributs d'un vin à risque. Ce **Yquem 1908** était mort. Je n'ai pas de regret, car à l'impossible nul n'est tenu. Le lendemain, il montrait quelques traces de sa belle origine. Mais il était bien malade. Cela m'a permis d'expliquer que lorsqu'il s'agit de vins anciens, l'important est d'ouvrir (c'est à dire offrir à déguster). En paraphrasant l'adage : « la façon de donner vaut mieux que ce qu'on donne », on pourrait dire : « l'important est d'ouvrir, le plaisir est en plus ».

Le clou de la soirée était un **Maurydoré, un Rancio de Volontat daté vers 1870 / 1880** que j'avais annoncé dans un précédent bulletin. Un magnifique souvenir de cette si belle région de Maury. Ces saveurs chaleureuses qui semblent ne pas vieillir sont des cadeaux du soleil. C'est sans doute un vin que je mettrai en appoint de plusieurs dîners.

Comme je connaissais tous les goûts des vins précédents, je me suis fait « mon » plaisir personnel (évidemment partagé) en débouchant une bouteille de **Bénédictine 1920 / 1930**. Très vieille bouteille d'un lot endormi dans une cave. J'adore ces liqueurs très anciennes, parce que les sucres donnent aux plantes de merveilleuses saveurs. Un enchantement absolu qui m'a ravi (et je n'étais pas le seul). Quelques jours plus tard, j'ai fait la comparaison avec une **Chartreuse Jaune vers 1960**. Deux directions très différentes dans l'utilisation des herbes. Difficile de départager, mais je préfère la Bénédictine, plus florale.

Mes américains ont dû avoir le tournis de voyager dans tant de régions et en tant de décennies. Après leur visite de domaines bourguignons, ils m'ont invité au **Vin sur Vin** sympathique restaurant d'un amateur éclairé. Un **Mercurey blanc 2000** pour se faire la bouche, puis un **Meursault Comtes Lafon 1996**. Très doré, fruité, il n'occupe que le centre de la bouche, mais se rattrape par une belle longueur. Bien joli. Un **Volnay Comtes Lafon 1996** solidement charpenté, bien construit avec une palette large. Mais évidemment fermé à cet âge. Alors qu'un **Beaucastel 1986**, bien que moins vaste de palette d'arômes emplissait la bouche d'un bonheur de soleil. Le vin caressant et puissant qui ravit tous les palais. Le Chateauneuf du Pape est décidément attachant à ce niveau là.

J'ai offert à mes américains sur un fantastique soufflé au chocolat un **Banyuls solera de Parcé vers 1970**. Un petit bijou, si parfait sur le chocolat. Cela me fait penser qu'il faudra que j'ajoute quelques vieux Banyuls sur de prochains dîners.

Parmi d'autres bouteilles ouvertes, un **L'Evangile à Pomerol 1983**, coincé car ouvert tard, mais qui a eu l'intelligence de se réveiller sur un délicieux vol-au-vent. Un château **Bellegrave Pomerol 1982** plutôt surprenant de niveau : meilleur qu'escompté. Et puis au hasard d'ouvertures, un **Gaillac 1973** surprenant tant il évoquait un vin jaune, et **Mission Haut-Brion 1993** qui est décidément bien bon, même dans cette année.

Entre les dîners de wine-dinners, on essaye des vins dans tous les registres, et on explore des mariages de saveurs. Les inscriptions commencent pour les dîners 18, 19 et 20.

Amicales salutations de François Audouze