

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



Photo de **Yquem 1919**, car à l'occasion d'un trentième numéro, il convient de rappeler que Yquem est incontestablement l'une des plus grandes certitudes de satisfaction lorsqu'il s'agit de vins anciens et rares comme ceux que l'on boit lors de nos dîners

Ce bulletin est le **trentième**. C'est un franchissement d'étape. Merci de l'intérêt que vous portez à ces chroniques de vins rares, connus ou inconnus, et généralement si vivants. Et merci quand vous les buvez !

De nombreuses occasions de boire des flacons très variés, en âges et en provenances. C'est l'intérêt de la démarche qui est poursuivie, qui est de n'ignorer aucun producteur, et de les découvrir ou mettre en valeur à tout âge.

En petit comité, j'ouvre - façon de parler, car dès que je sectionne la capsule, le bouchon tombe - un **Barsac Latrille 1926**. Couleur ambrée, voire encreée, tant l'âge a fait son effet. Mais, joli paradoxe, le vin renaît, et offre un onctueux un peu usé, en douceur, qui accompagne parfaitement un foie gras au pain d'épices. Un vin rouge de **Louis Max**. Sur l'étiquette on lit clairement **1960**, puis **Clos ??? Bizot ou Binot ?** Ouverture très terreuse. Ça sent le terroir. Puis le vin se domestique et l'on a un fort plaisant Bourgogne, légèrement fatigué mais sans déplaisir. Un **Malartic Lagravière 1982** bien rassurant de jeunesse prouve que l'année 1982 est toujours pleine de promesses et de bonheur. On n'a pas les interrogations des années 70 et 75. C'est la grande année, après 61 et avant 90, et peut-être aussi avant le phénomène 2000 (comme 1900 ?).

Un groupement de vignerons s'appelle **Vignobles & Signatures**. Le nom est joli, et les membres sont de grands vignerons. J'y suis allé pour rencontrer mon ami Bernard Cazes, si inventif producteur de Rivesaltes. Une petite goutte d'une création 2001, d'un classique de 1992, et mon petit préféré, la sublime **cuvée Aimé Cazes 1976** déjà vantée dans ce bulletin. J'y ai retrouvé la maison Rolet, qui fait un vin jaune si pur. J'ai goûté un vin jaune récent, et la "jaunesse" ne gêne pas trop, tant c'est la structure naturelle du vin que l'on aime. Mais un **vin de paille de 997**, même bon, c'est trop dur pour moi, car je sais tout ce qu'on obtiendra après plusieurs années d'attente sage. Alors que je ne cours pas après les dégustations d'Alsace, Bernard Cazes m'a présenté à la maison Blanck, dont les propriétaires semblent de solides bons vivants. Leur **Gewürztraminer SGN** (sélection de grains nobles) est extrêmement agréable, et le **Riesling SGN**, même pour moi qui ne suis pas un mordue du Riesling, est une vraie réussite. A suivre. Après cela, le **dîner annuel des sommeliers de l'Île de France**, sous la présidence de Philippe Faure-Brac, avec Olivier Poussier, David Biraud, deux sommeliers français récemment titrés au plus haut niveau, et la voix si rare de Georges Lepré, le sommelier du Ritz, qui doit faire éclater toute la cristallerie de l'hôtel s'il donne toute la puissance de sa belle voix. Avant dîner, une très heureuse présentation de Pessac Léognan. Mes chouchous, Haut-Bailly et Carbonnieux, des vins charmants comme Pape Clément, La Louvière, Malartic Lagravière et d'autres que je n'ai pas eu le temps de goûter. Une tablée de 500 personnes et la cuisine d'**Alain Dutournier**. Comment fait-on des cuissons parfaites pour tant de tables ? Alain Dutournier a fort élégamment annoncé qu'il avait mis sa

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

cuisine, sa façon, au service des vins. Les sommeliers, que l'on connaît si stricts dans leur difficile travail avaient ce soir là l'esprit mutin. Me trouvant placé à table à côté d'un responsable de la maison Riedel, je lui signalai la contre publicité de ses verres, fournis par milliers, mais lavés mécaniquement, ce qui donnait un goût fâcheux aux vins ce soir là. C'est dommage, car Riedel fait des verres magiques, qui améliorent les arômes, ce qui se conçoit, mais aussi le goût, ce qui s'explique plus difficilement. Mon autre voisin était de la maison Louis Max qui vient de racheter Jaboulet Verchère. J'aurais dû l'interroger sur le Clos xx 1960 signalé dans ce bulletin.

Champagne Jacqueson et Philipponat à retenir, car je n'ai pas vibré. Un très honnête **Chablis Grand Cru Bougros Cote de Bouguerots 1998 Domaine William Fèvre** : très typé sans être flamboyant. Comme pour le vin de paille cité tout à l'heure, apparaissait alors un vin impossible à boire pour moi : **Château de Beaucastel blanc 2000**. On sent la merveilleuse structure, mais c'est tellement puissant qu'il faudra bien quatre ans pour qu'il se civilise. Un énorme potentiel, mais quel infanticide. Fruit d'une grande générosité des propriétaires, **Palmer 96** et **Palmer 81**. Le plus récent est un élégant jeune homme. De la force, de l'affirmation. Le plaisir de ne pas trouver trop de tanins. Belle promesse, mais ce gamin ne peut rivaliser avec son aîné, qui est une des plus belles réussites de l'année 1981. Bel équilibre, belle affirmation, il remplit entièrement la bouche et se conserve longtemps au palais. Un grand vin. Difficile pour un **Ormes de Pez 96** de s'affirmer après cela, alors qu'il aurait une autre carrière s'il apparaissait lors d'un autre repas. Merveilleuse initiative que de nous faire goûter une Munster fermier de Poutroie avec du miel et du cumin, sur une **bière blonde de l'abbaye des Flandres**. Cela fait fonctionner merveilleusement bien les papilles, et ne brise pas le déroulement du repas. Olivier Poussier a fait remarquer que c'est la première fois qu'une bière se buvait à un dîner de sommeliers. Très bon choix. J'ai goûté sans savoir quel était ce merveilleux **Porto 1985** au dépôt très lourd et abondant. Une vente aux enchères de vins offerts par divers donateurs a permis de mêler des prix stratosphériques avec de bonnes oeuvres. Philippe Faure-Brac a animé le dîner de façon remarquable. Un grand moment avec de grands professionnels que l'on voit d'habitude beaucoup plus sérieux et qui ont profité avec bonheur de cette grande soirée.

En petit comité j'ai ouvert un **magnum de Grands Echézeaux 1971 Bernard Château**. Un bouchon au nez de terre. Un intense besoin de respirer. Puis quand c'est fait, ce vin délivre de la chaleur et de l'humanité. Présence et persistance. Un bel adulte chaleureux. D'humeur ensoleillée, je n'ai pas résisté au plaisir d'ouvrir un **Clos de Vougeot Méo-Camuzet 1992**. Il est certain que je ne peux pas être objectif, tant j'adore. Quand on ouvre ce vin, les premières gorgées sont comme un tour de chauffe en Formule 1. On se dit : "quand la puissance va parler, ce sera le spectacle". Et effectivement, quand l'oxygène a nourri le vin, on a une des plus belles expressions de la Bourgogne.

Un **armagnac Dupuy 1961** présente une belle orthodoxie et un bois fort élégant. Mais le **Laberdolive 1946** montre qu'on peut ouvrir encore des perspectives supérieures de belle complexité et de noblesse. Cette maison si connue fait de belles choses.

Un **Chambolle Musigny Veuve Aubert 1982**, fort agréable, mais avec une petite pointe de « fumé », attribuable à l'âge. Un autre événement - et c'en est un - **Vosne Romanée-Cros Parentoux Henri Jayet 1995**. Un mythe, et une bouteille introuvable. Une merveille bue sur la délicieuse cuisine aux truffes de **Faugeron**, ce si aimable grand restaurant. Un nez distingué et envahissant; un goût de fruits variés, juteux à souhait; c'est un très grand Bourgogne dont l'excellence explique la rareté. Ces bouteilles rarissimes sont intouchables en salles des ventes tant des fanatiques poussent les enchères au delà de toute raison (mais ils ont raison). Un **Puligny Montrachet 1979 Marcel Amance**, jeune, rond, fruité, juteux, tout de plaisir. Un **Ridge Californian Zinfandel Lytton Estate 1993** offert par un américain lors d'une récente visite. C'est très flatteur, très épicé, un bouquet de fruits qui fait penser à une sangria. A ceux qui veulent comparer Californie et Bordeaux, il convient de signaler que si un vin titre 15°1, on ne peut pas le comparer avec un vin de 12°5. Ce n'est plus la même chose.

Le dîner n° 19 (voir sur le site ou sur un récent bulletin) se tiendra le 2 mai chez Laurent. Il y aura sans doute des surprises de la cave de la maison Bouchard. Le dîner n° 18 se tiendra vers la fin mai. Un autre est quasiment complet.

Un jeune étudiant m'assiste pour essayer de coordonner les dates, recueillir vos souhaits, et prendre en compte votre inscription. Il s'appelle Charles Lamy, il a vingt ans. Son téléphone est le 06.12.51.35.51.

Les prix flambent en salles des ventes, avec des achats internationaux, multipliés par l'accès au web. Preuve de l'engouement croissant pour ces vins rares que de grands chefs amis mettent en valeur lors de nos dîners.

Amicales salutations de François Audouze

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