

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



Photo de **Lafite 1869**, qu'il faudra boire lors d'un dîner, en hommage à ce vin qui est sans doute l'un des plus nobles et représentatifs du génie bordelais. Trois expressions : 1986, 1955 et 1919 ont montré tout récemment le talent de ce vin qui est magique à tout âge, respectueux des plus authentiques valeurs du beau, bon et généreux Bordeaux.

Ce bulletin est le **trente et unième**. Quelques belles bouteilles ouvertes au hasard de déjeuners ou dîners impromptus.

Ouverture dominicale d'un **Ruchottes-Chambertin Grand Cru Domaine Mugneret 1990**. Presque aussi long d'écrire ce vin que de le boire, tant il est gouleyant. Une belle expression de Bourgogne, et un léger début d'acidité qui est signe de longévité. Mon hôte me demande si ce vin mérite de vieillir. Et je réponds : « non ». Ce vin va rester dans cet état accompli pendant de longues années, mais pour au moins vingt ans, il ne va rien gagner. Ce n'est que beaucoup plus tard qu'il va prendre cette rondeur qui va estomper toutes les rugosités et donner ces Bourgognes vieux si attachants et si différents. Or, aujourd'hui, qui a la patience de garder un vin plus de vingt ans ? Dans tout horizon visible ce vin sera aussi bon. Autant en profiter à son gré, et boire les vins anciens avec wine-dinners.

A la **Grande Cascade**, ce restaurant si attachant, au charme Belle Epoque, un **vin jaune Domaine de la Pinte 1976**. Sur une crème aux morilles, c'est classique, mais quel plaisir. J'ai fait découper quelques tranches de Comté de deux ans de leur si merveilleux plateau pour finir ce vin jaune sur les notes qui l'embellissent. Je suis réellement amoureux de ces vins qui sont si étranges, lunaires, dérangeants de beauté énigmatique. **Domaine de Chevalier rouge 1996**. C'est évidemment jeune, donc dans le fruit, mais quel beau vin, fait avec les méthodes ancestrales et authentiques. J'aime ces vrais Bordeaux, même quand ils sont jeunes.

Chez **Laurent**, où se tiendra le 2 mai le prochain dîner de wine-dinners, un **Collioure, Domaine du Mas Blanc Docteur Parcé et Fils 1994**. C'est du pur grenache. Lorsqu'on le découvre seul, c'est une explosion de fruit, mais dans un strict habillage. Puis le plat le transcende. Sur de merveilleux pieds de porc, ce vin prend une générosité extrême. Un vrai vin de plaisir. Patrick Lair, le sommelier que j'ai déjà vanté dans un précédent bulletin m'a apporté un verre de vin. Il ne m'a pas laissé chercher longtemps : **Latour 1988**. Vin d'une très grande complexité au nez, et malgré dix heures d'oxygénation, il est encore fermé. Il a un potentiel de garde extraordinaire, et contrairement au Ruchottes cité ci-dessus, il va gagner en génie année après année. Intéressant de voir qu'un Collioure peut ravir le palais, mais quand on côtoie le

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

summum du vin, on aperçoit les trésors de richesse et de complexité qu'offrent les plus grands crus. Une petite remarque. Lorsque des experts s'ingénient à trouver des goûts ou des saveurs bizarroïdes, cela me fait sourire, même si j'en comprends la nécessité : il faut savoir décrire un vin. Dans ce bulletin, je ne décris que la musique. Je n'éprouve pas le besoin de solfier. Mais sur ce Latour 88, je dois dire que j'ai été ébloui par les senteurs de fleurs de printemps. « Flower power » chez Latour.

A l'**P'Hôtel Raphaël**, discrète étape parisienne très « cosy », un **Rully Joseph Drouhin 1999**. Mon hôte, comme moi, aime le Rully, cette discrète appellation qui réserve de bonnes surprises. Honnête vin un peu acide, mais qui accompagnait bien un homard fort bien préparé. Un **Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard 1997**. J'ai choisi ce vin en pensant que nous allons déguster des Bouchard le 2 mai. Petit clin d'œil « d'avant match ». C'est un vin classique, mais un peu trop standard à mon goût. Il allait parfaitement avec un Saint-Pierre bien interprété. Juliette Gréco disait : « étonnez moi Benoît ». On dirait à ce vin : « étonnez moi Bouchard », car on aimerait un peu plus. Mais je n'ai pas boudé ce vin fort classique. Je dis cela car je suis un « fan » de Bouchard, qui sera à l'honneur le 2 mai.

Un dîner qui ressemble à un dîner de wine-dinners. C'est en famille, donc on essaie d'autres types de vin, dont certains plus risqués. Un **champagne Taillevent non millésimé (Deutz en fait) vers 1990**. Champagne comme j'aime, très classique, sec, de grande finesse. La légèreté du Deutz. Puis un **Charles Heidsieck mis en cave en 1996**. Beaucoup plus de fruit, de plaisir. Meilleur en bouche, mais moins fin. Un **Pouilly Fuissé Charles Debaix 1961** que j'avais sorti à cause d'un niveau bas était franchement mort. Comme pour un parchemin, on distingue quelques lettres, mais le message n'est plus là. Un autre ouvert il y a quelques mois m'avait enchanté. A essayer une autre fois. Un **Meursault Comte de la Rochefoucauld 1962** était beaucoup plus intéressant, mais quand même assez fatigué. Intéressant à lire, il fallait de grosses lunettes pour y trouver du plaisir. Après deux vins blancs plutôt faibles, risques assumés, un **Figeac 1983**. Quel vin adorable ! Nez complexe fait de terre, de cuir et de fruits de forêt (on voit le côté « expert »), ce vin épanoui et équilibré a ravi tous les palais. Figeac est un vrai grand Saint-Emilion. Et l'année 1983 est maintenant très agréable à boire. Après le charme du Figeac, beaucoup de convives avaient du mal avec le **magnum de Rauzan-Gassies 1975**. J'ai demandé d'attendre un peu avant de juger, et le vin s'est progressivement élevé à une belle hauteur. Un vin typé, agressif pour un Margaux, d'une belle acidité, et qui montre une nette personnalité de bon Bordeaux. Méfiez-vous des magnums. Il y a pour chacun un moment optimal. Un **Nuits-Saint-Georges la Richemone Pernin Rossin 1982** se révéla en rondeur et épanouissement largement au dessus de ce que j'attendais : plaisir simple d'un vin souvent ignoré. Il se plaçait très bien à ce moment là. Et l'année 1982, qui est une des plus belles années de Bordeaux, et plus faible en Bourgogne, ne me déplait pas du tout en ce moment.

Conclusion provisoire avec **Monbazillac Monbouché Domaine Marsallet 1921**. Couleur de séquoia géant. Une odeur de café torréfié, de sucre caramélisé. Un goût de grand Sauternes (mais oui !), un peu plus alcoolisé sans doute. C'est très beau, chaleureux. Il y a manifestement un certain manque de complexité par rapport aux grands Sauternes, mais ces vins anciens méritent objectivement un intérêt car ils sont chaleureux et chatoyants. Ce producteur sympathique distille (si l'on peut dire) quelques trésors à l'occasion de rencontres. De tels plaisirs donnent l'envie de « s'abonner ».

Une **liqueur de « Mézenc » du 19^{ème} siècle (vers 1880)** apportée par un ami a montré des saveurs étranges. Très sucrée, sentant les herbes aromatiques, la menthe et le poivre. Cet alcool a le même niveau de charme que ce qu'on trouve dans un vin de Chypre 1845. On a le même plaisir que si l'on trouvait une amphore dans un sarcophage égyptien datant de 2000 avant notre ère. Un alcool énigmatique qui mériterait un repas avec des alcools et apéritifs aux goûts étranges. J'en parlerai avec des amis cuisiniers : créer un repas où l'on présenterait des plats avec des apéritifs et alcools de près d'un siècle. J'aimerais travailler sur ce thème. Il y a certainement matière à créer un étonnement extrême.

Une **Bénédictine des années 30** a été ouverte pour comparer les deux alcools. La Bénédictine a plus d'herbes, la liqueur d'angélique (?) a plus de sucre. Mais les deux ont des saveurs inimitables, aux irisations infinies.

Je raconterai dans le prochain bulletin deux dégustations quasi irréelles, grands moments de communion avec des bouteilles rares, témoignages inimitables de vins de génie : magnum de Lafite 1919 et double magnum de Pétrus 1975.

Avant les vacances, et après le dîner du 2 mai, deux dîners sont commandés par un seul donneur d'ordre à chaque fois, et deux dîners sont ouverts pour les inscriptions. Comme certains amis préfèrent attendre septembre, je vais aussi ouvrir l'inscription pour septembre. Charles Lamy, mon jeune « collaborateur », vous appellera pour former les tables.

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