

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



Photo de **Pétrus 1900**, qu'il faudra boire lors d'un dîner, en hommage au flacon mythique de Pétrus bu au Château d'Yquem. Ce vin est une légende, ne laisse personne indifférent, surprend les novices et apporte certains des plus grands moments des repas d'exception

Ce bulletin est le **trente deuxième**. Il relate des événements rares qui sont la gratification d'un dégustateur

Un dîner d'amis à la façon wine-dinners, chez **Maxence**, où il semble que nous soyons abonnés. L'énoncé du menu montrera aisément pourquoi : crème de langoustine à l'orange, gâteau de foie gras et caramel de Porto, asperges et morilles, oeufs sur le plat et mendiants, dos de bar, lie de vin et laitue braisée, pastilla d'agneau de lait, fromages, gelée d'agrumes et sorbet passion, douceur vanille et fraises des bois, mignardises. Etourdissant festival de saveurs réussies.

Pour commencer, un **Bollinger 1992**. Nous avons tous en tête le Bollinger 1990 qui est une pure merveille, mais pourquoi boudier son plaisir ? Ce Bollinger est excellent, et suffisant. Beaucoup de dégustateurs ne boivent que les grandes années, qui atteignent des prix très démarqués des années discrètes. Notre démarche est d'explorer toutes les versions d'un même vin. Si nous n'avions pas suivi cette voie, nous n'aurions jamais connu ce sublime Cheval Blanc 1941 qui valait bien des 1947 ! Un ami à qui je racontais cette bouteille me dit en souriant : en fait, tu as effacé la barre du « 7 » pour que cela fasse « 1 », pour faire une surprise. Ce serait d'une ruse extrême.

Un **Chablis Grand Cru Grenouilles William Fèvre 1976**. Belle couleur jaune, avec des petites traces de vert cuivré. Un nez de pierre, de terre, assez minéral comme aussi Meursault en offre parfois. Ce qui frappe immédiatement en bouche, c'est le gras de ce vin. Il remplit merveilleusement la bouche et n'a pas d'âge : il est intemporel. Le foie gras a légèrement raccourci ce vin, alors que l'asperge de cuisson parfaite l'élargit de façon charmante. Un grand Chablis.

Le magnum de Lafite 1919 est beau. Vieux flacon, peut-être beaucoup plus vieux que l'année. Avec une étiquette illisible, c'est le bouchon (parfait) qui a donné l'année : 1919. Un nez invraisemblable. Tout en douceur veloutée, mais enivrant. On ne se lasse pas de sentir ce vin, ouvert plusieurs heures avant le dîner. Ce qui m'a donné l'occasion de faire une constatation : il y a des vins qui ont un nez tellement exceptionnel qu'on ne peut s'empêcher de les sentir. Mais, fait encore plus intéressant : l'odeur est telle qu'elle dispense de l'envie de boire. On est tellement ébloui qu'on ne voudrait pas quitter ce stade accompli du plaisir. Ce Lafite 1919 fait partie de ces rares vins là, au nez aussi envoûtant que par exemple Margaux 1900 le plus beau nez de Bordeaux, ou Haut-Brion 1961 en magnum, le plus beau nez récent. J'ai

senti la paralysie, voire l'anesthésie qui me prenait : il fallait prolonger ce moment de bonheur unique. Mais lorsque le plat arrive, il faut bien boire. Le plaisir est aussi grand, mais encore une fois, le nez suffisait.

Une gentille acidité, une élégance unique. Un des convives n'a pas « mordu » à ce vin. Nous avions bu auparavant ensemble Lafite 1986, et je comprends parfaitement que certains dégustateurs préfèrent les vins jeunes. Il faut en effet admettre que le goût est subjectif et culturel. La première moitié de la bouteille a été sublime. Puis l'acidité a été d'une présence croissante, éteignant progressivement la rondeur. Seul le fonds de bouteille a réveillé la richesse incroyable de ce grand vin. J'en déduis que si le magnum est une bonne taille pour faire vieillir un vin, ce n'est pas la taille idéale quand on ouvre un vin ancien : la deuxième partie a pris trop d'oxygène. A vérifier à nouveau, car ce pourrait être un cas particulier. A suivre.

Le **Gilette crème de tête 1949** ouvert cette fois fut nettement meilleur que celui ouvert au Pré Catelan. Couleur dorée avec des touches d'orange et de cuivre, un nez de fruits confits, d'épices, de fruits tropicaux. Et ensuite un goût de Sauternes accompli, équilibré de « juste ce qu'il faut » pour avoir un grand Sauternes de plaisir. Bel exercice de style que de le confronter à des agrumes et à une crème légère aux fraises, qui développent certains de ses aspects.

Dîner au Château d'Yquem où le Comte Alexandre de Lur Saluces rassemble des amis amoureux d'Yquem. Japonais, Américains, Suédois, Belges Suisses et Français formaient un petit groupe cosmopolite de fanatiques.

Juste avant, chez Darroze à Langon, un ami m'offre à boire **Clos Fourtet 1962** car il avait apprécié ma description du Clos Fourtet 1947. Confirmation sur cette si rare année 1962 que Clos Fourtet est un élégant et grand Saint-Emilion.

Au château où mon cœur palpite chaque fois, **Yquem 1997**, jeune enfant au nez déjà affirmé. Très fermé contrairement au 1995 au même âge, il a une belle composition qui va lui permettre de devenir, dans plus de dix ans un grand Yquem, dans la ligne des plus caramélisés et sucrés des Yquem. **Magnum de Krug 1988**. Difficile de le prendre en bouche après Yquem, mais assez rapidement, la noblesse de ce grand champagne qui commence à avoir le délicat fumé des champagnes adultes a montré combien Krug est grand. Krug et Salon sont de grands et nobles champagnes.

J'ai eu un peu plus de mal à goûter le « **Y** » d'**Yquem 2000** qui m'est pourtant cher, car j'avais croqué les premiers grains du raisin d'Y 2000 le premier jour de la récolte. Grand vin blanc sec prometteur, mais le plat excellent en sauce était trop marqué pour le mettre en valeur : Saint-Jacques et grosses langoustines au parfum de romarin. Il y aura d'autres occasions pour le boire dans sa splendeur. Mes yeux étaient en fait rivés sur le vin suivant. J'étais fasciné comme l'insecte pris dans le faisceau d'une lampe : **double magnum de Pétrus 1975**. Avec l'accord du Comte j'ai rapporté cette bouteille vide qui rejoindra mon musée, et sera reproduite en photo sur le site. J'avais gardé quelques gouttes de sauce du premier plat pour le Pétrus, et l'association était parfaite. Elle allait se continuer sur l'agneau de sept heures si délicieux. Pétrus 1975 est un grand souvenir car j'avais débouché une bouteille avec mon fils, assis face à la mer, pour célébrer des retrouvailles après son absence de plusieurs mois au Brésil. Un Pétrus 1975 au soleil couchant sur la Méditerranée, c'est grand. Mais en double magnum à Yquem, c'est particulièrement merveilleux. Un nez très accompli, serein, velouté, puissant, généreux. Puis en bouche, ce qui frappe, c'est cette puissance tranquille. Les plus grands tableaux de Picasso ont l'habileté d'être simples. Ce Pétrus a l'élégance d'être simple, monolithique, donnant une preuve de bienveillance dans sa merveilleuse sérénité. Je redoutais que l'oxygénation, comme pour le Lafite n'eût été trop forte, mais ce ne fut pas le cas. Cette puissance tranquille a comblé nos palais tout au long de sa dégustation. Puissance, simplicité, monolithisme furent les mots qui me revenaient en permanence à l'esprit. Un vin extraordinaire ouvert grâce à la générosité du Comte Alexandre de Lur saluces.

Le **Yquem 1948** fut une première pour moi (pas pour certains convives qui ont une culture invraisemblable d'Yquem, citant les 1811, 1847 et 1861 comme s'il s'agissait de breuvages fréquents) et une belle surprise. Placé historiquement entre 1947 et 1949 qui sont d'immenses Sauternes, ce 1948 révèle de vraiment belles qualités. Pas d'excentricité ni de typicité excessive, mais un Yquem de compromis, généreux et finalement extrêmement complet. Plaisir fort.

Un **magnum de cognac 1906** venait conclure un moment de rêve dans un château que je vénère comme une Mecque de la perfection. Le film sur les Quatre Saisons d'Yquem met en valeur ce temple où l'on vient adorer l'éternel Yquem. Alexandre de Lur Saluces y ajoute la perfection de l'hospitalité. Les repas comme ces deux repas avec des grands vins sont des souvenirs pour toute une vie. Je me plais à le répéter. Et à vouloir vous convaincre d'y succomber.

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