

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



Photo de **Château Talbot Saint-Julien 1945**, de la cave Nicolas qui est une très belle réussite. Cette bouteille est mise ici en évocation du très beau Talbot Caillou Blanc 1986 qui a été un véritable étonnement tant le vin fut bon.

Ce bulletin est le **trente sixième**. La suite (et fin) du dîner chez Maxence

Dans le bulletin n° 35, nous avons commencé d'évoquer le dîner chez Maxence, dîner de couples d'amis qui se connaissaient, mais que je ne connaissais pas. Menu inventif de David Van Laer (voir bulletin 35). Et quelques vins.

Champagne Charles Heidsieck mise en cave 1996. Cette belle maison de champagne a créé un concept de champagnes non millésimés, dont on indique la date de mise en cave. C'est astucieux. Et en plus c'est agréablement bon. L'âge donne déjà une belle rondeur. C'est sans doute ce qui explique que je l'ai préféré à un **Veuve Clicquot non millésimé en magnum**, bu juste avant ce dîner, avec David Van Laer chez une amie restauratrice.

Le **Château Talbot, Caillou blanc 1986** a constitué l'une des plus belles surprises de la soirée. Alors qu'il n'accrochait pas avec la mousse de poivron, il a carrément explosé de joie avec les frêles brindilles d'aneth qui l'ont révélé. Un nez très complexe, comme on en trouve dans les Bordeaux blancs, et en bouche, cette généreuse présentation d'arômes considérablement variés. Le Talbot 86 fut une magnifique apparition, très au dessus de ce que je pouvais imaginer. Ceci me donne l'occasion de faire une remarque sur l'appréciation des vins qui est faite dans ces bulletins : contrairement aux gourous qui ont pour ambition d'orienter les achats des amateurs, je n'ai aucune obligation de juger un vin de façon intrinsèque. Je le juge sur l'instant, dans sa situation. Quand une brindille d'aneth avec un foie gras au miel anoblit un Talbot 86 à ce point, et quand au moins huit sur dix des convives s'extasient sur ce vin, point n'est besoin de chercher ailleurs : à cet instant précis, Talbot 86 était grand. Et cela seul suffit.

A l'inverse de cela, j'avais choisi un **Saint Véran de chez Bichot 1989** que j'aime beaucoup. On fut loin de l'unanimité. Le fait qu'il soit monolithique, linéaire, ne me dérangeait pas. Au contraire, je le trouvais particulièrement bon. Mais la

complexité de Talbot a conduit beaucoup de convives à ne pas succomber à la simplicité du Saint-Véran. C'est dommage, car il était vraiment bien fait. Mais je suis responsable : je n'aurais pas dû susciter cette confrontation.

Le **Coustolle Cotes de Canon Fronsac 1966** est un merveilleux Fronsac. Le nez était splendide, velouté, à l'égal d'un grand cru classé. Moins flatteur en bouche à la première gorgée. Il fallait attendre, car il a développé une très élégante structure en s'ouvrant encore. Ce sont mes maîtres qui m'ont appris la valeur de ce vin authentique, respectueux des plus strictes techniques de vinification. Le **Château Margaux 1931** qui allait suivre était d'une mise négoce, et à l'ouverture, je constatai (coïncidence) que c'était le même négociant qui a embouteillé le Sauternes 1922 qui clôturait le repas. Et, fort étonnamment, les deux bouchons, sous leur capsule, avaient des petites miettes de copeaux de liège. L'étiquette n'est pas datée, ni le bouchon (marqué seulement de 1862, date de la fondation du négociant). La datation du vin avait été faite auparavant entre amis par recoupement, en deux occasions, sur deux bouteilles du même lot. C'est 1931 la date la plus probable, même si le bouchon paraissait plus vieux que celui du Cantegril 22. Nez assez discret, petite senteur de grenier, un peu fermé au début, puis progressivement on reconnaissait un Château Margaux, avec ce charme si particulier. C'est loin d'être une année légendaire, mais plusieurs femmes ont adoré son pouvoir distingué de séduction.

Le **Mazoyères Chambertin Camus 1989** est très pâle, clair. Plusieurs convives respiraient. On revenait dans des gammes de goûts plus familières. Margaux 1931 n'est certainement pas la plus simple des acclimations aux vins anciens lorsqu'on a peu d'expérience ! Très agréable Bourgogne, plus rond que le souvenir que j'en avais. Facile Bourgogne comme on les aime simplement. J'ai vu ensuite les visages s'éclairer : le **Beaune Grèves Joseph Drouhin 1969** était magnifique, et immédiatement plein en bouche. Très clair, au nez légèrement amer, il trouvait en bouche une place chaleureuse, réjouissante. Peut-être un peu prudents par rapport à l'approche assez intellectuelle de deux Bordeaux plutôt complexes, mes convives prenaient conscience qu'un vin de 33 ans pouvait être encore parfaitement charpenté et vivace, et surtout, ils prenaient un plaisir immédiat, sans aucune recherche compliquée. L'intérêt attentif se transformait en franche satisfaction. Mais la stupéfaction est venue du **Corton Clos du Roi Brenot Père & Fils 1934**. Tous les discours que j'avais tenus sur la pertinence des vins très anciens avait retenu une aimable attention. On avait tout à coup la confirmation que j'avais dit vrai. L'étonnement des convives fut ma récompense, s'il en fallait une. Le nez de ce vin est agréable, clair et juste. En bouche, toute la chaleur, l'onctuosité, la charpente des vins réussis. Un bonheur, un beau fruité, une longueur extrêmement plaisante. Le niveau de ce vin était assez bas, mais son « allure » m'avait plu. C'est pour cela que je l'avais choisi. Au débouchage j'ai vu un bouchon bien hermétique, mais qui avait dû endurer une cave un peu chaude. Le bouchon était parfaitement sain dans sa deuxième moitié et j'ai pu tirer le bouchon entier, ce qui est rare pour un 34. A l'ouverture, le nez était si beau que j'ai immédiatement rebouché avec un bouchon neutre. Cela lui a bien convenu. Un vin de cette qualité n'avait pas besoin de fromage. On le buvait pour le plaisir.

Le **Lafaurie-Peyraguey Sauternes 1971** est, pour cette année comme pour les autres, un des Sauternes les plus puissants qui soient. Un concentré de Sauternes si l'on peut dire. Le lait de poule de David était une pure merveille. Et j'applaudis cent fois à la confrontation du lait avec le Sauternes alors qu'on sait qu'il risquait de le couper. Même s'il n'y a pas eu de vraie multiplication, je suis cent fois favorable à des essais aussi brillants. La gastronomie doit être faite de cela : des échanges entre une goût de romarin et la si belle puissance de ce si condensé Sauternes. J'étais aux anges, ravi d'un tel essai, et apparemment, je n'étais pas le seul. Quoi qu'il arrive, Lafaurie-Peyraguey est une valeur sûre. J'ai eu plus de problème avec le **Cantegril, Haut-Barsac 1922** de ce même négociant que le Margaux 1931 (mais millésimé celui-là). On est dans des saveurs en dentelle, avec ces si subtiles touches d'acidité citronnées, et ces étranges saveurs toutes en suggestion. Comme le dessert au fruit rouge ne lui apportait rien, et comme il y avait un écart de puissance très net avec le Lafaurie, mes convives n'en ont pas autant profité qu'ils l'auraient mérité. Et pourtant ! Tout en finesse, en évocations, Cantegril avait cette élégance des Sauternes des années 20 qui atteignent des sommets gustatifs.

Nous avons voté, et les réponses, même diverses, furent assez homogènes. Les plus fréquemment cités furent Corton 34, Beaune 69, Lafaurie 71, Talbot 86, Cantegril 22. Mon tiercé personnel, partagé par un convive et approché par d'autres fut **Corton 1934** puis **Beaune 1969** et **Talbot 1986** à cause de cette magnifique association à l'aneth. La confrontation la plus raffinée fut celle du lait de poule au romarin avec le Lafaurie.

L'ambiance fut chaleureuse. J'ai senti que comme dans les jeux télévisés, de nombreux convives souhaitaient revenir « en deuxième semaine ».

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

l'abus d'alcool est dangereux, buvez avec modération