

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



Photo d'un **Grands Échézeaux Domaine de la Romanée Conti 1980**, frère aîné de celui que l'on a bu lors de ce dîner. La présence de la capsule au dessus de la bouteille est une fantaisie que j'apprécie assez peu, car j'ai toujours peur du contact du vin avec ce composé métallique. Ce qui importe évidemment, c'est ce qui était dans le flacon, marqué aujourd'hui, comme on le voit sur la photo, de traces de lie.

Ce bulletin non rugissant est le **quarantième**. Un dîner chez Alain Dutournier. Que pouvait-on rêver de mieux pour une rentrée ?

L'été fut propice à de belles découvertes locales, la Provence gardant encore dans ses caves quelques bouteilles de grand intérêt : **Rimauresq des années 80**, **La Courtade** récent mais bien joli. Au fil des découvertes, on voit que ceux qui travailleront trop leur vin au détriment du terroir n'iront pas bien loin, quelle que soit la flatterie qu'apporte la technique poussée à l'excès. Bien sûr, de temps en temps, on se laisse aller à un **Haut-Brion 1967** miraculeux, un **Lafite-Rothschild 1971** accompli pour se rappeler qu'il existe ailleurs des vins magiques. Mais la Provence fut généreuse cet été, par des vins de très belle expression.

Par une fort belle journée d'automne, wine-dinners faisait sa rentrée le jour où s'ouvrait la Biennale des antiquaires. Occasion de relativiser les choses humaines : quelques centimètres de toile ou quelques petits cailloux transparents valent le travail de plusieurs vies. Peu soucieuse de ces considérations métaphysiques, la France profonde, celle de nos plus belles provinces chargées d'histoire, celle que le Gouvernement d'en bas veut mettre en avant avait décidé de venir en force au **Carré des Feuillants**. Onze convives dont trois jolies femmes étaient décidés à succomber au talent d'**Alain Dutournier** qui avait prévu de nous faire accomplir un étonnant et merveilleux voyage :

Amuse-bouches, petite friture, Gambas en salade « minute », billes de melon dans leur chutney, Homard breton, fenouil et amandes en escabèche, Fraîcheurs du jardin, pince en bouillon glacé au lait d'amande, Dos de Bar moucheté en fine croûte citronnée, Fricassée de girolles et fèves, Les premiers cèpes marinés, le chapeau poêlé, Et le pied en petit pâté chaud. Canette de Challans flanquée de foie gras caramélisé, Le filet poêlé, la peau laquée, la cuisse compotée en rouleau croustillant Quelques vieux fromages du moment, La pêche dans tous ses états, rôtie au poivre, glacée à l'eau de rose, Macérée au marasquin et accompagnée de blanc-manger.

Quel programme ! Plaisir esthétique, car les assiettes sont ordonnancées avec recherche, maîtrise des techniques, quelques belles inventions et une recherche de beaux accords. Un enchantement. Pour prévoir d'éventuels retards, un **Laurent**

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

Perrier rosé dont le bouchon et le goût donnaient **15 à 18 ans d'âge**. Bien équilibré, déjà bien accompli, c'est un champagne d'agrément, très rassurant. Tel n'était pas le cas du **Krug 79** qui allait troubler plus d'un convive. Une force vineuse imposante, la puissance qui rebondit sur la belle bulle, et cet ajout énigmatique du début de madérisation que j'aime tout particulièrement. Je fus le seul à le mettre dans mon tiercé.

Le **Bâtard-Montrachet Albert Morey 1986** est un Bâtard caractéristique. Il impressionne par sa structure solide. C'est élégant comme un Bâtard sait l'être, et aussi très fort. Le **Puligny-Montrachet Clos de la Mouchère, Nicolas 1980** allait offrir une des plus belles surprises. La pointe de citron du dos de bar donnait, par un effet de catapulte, une longueur inouïe au Puligny. Et ce qui était surprenant, et tout à l'honneur d'Alain Dutournier : le Puligny dansait sur le dos de bar, alors que le Bâtard s'éteignait, ce qui montre la pertinence du choix. Puligny aérien, flatteur, et d'une longueur étonnante. Magnifique Puligny de finesse.

Ausone est l'un des vins les plus complexes du bordelais. Enigmatique quand il le veut. Plusieurs convives ont adoré ce **Ausone 1978**, car dès qu'on a trouvé le mot de passe, on comprend toute sa race. Le **Carbonnieux 1928 rouge**, que j'ai déjà bu plusieurs fois, avec la constatation de son étonnante réussite, est apparu lourd, dense, capiteux, vin de charme extrême. Une expérience étonnante : il offre un nez superbe, velouté, et dès que le plat est servi, le nez s'arrête. C'est curieux de voir comme l'odeur du cépe agit comme un filet de camouflage sur l'odeur du vin : instantanément tout a disparu. En bouche, Carbonnieux est une vraie merveille, au goût chaleureux et imprégnant. Une réussite de l'année 1928. Quand j'ai parlé de courtisane orientale, tout le monde a ri, car peu de temps avant, j'avais dit éviter ces formules ronflantes d'experts.

Quel intérêt chaque fois d'analyser le passage du Bordeaux au Bourgogne ! Le **Chambolle Musigny les Amoureuses P. Miserey & Frères 1981** est un bon vin généreux, et nettement mieux fait que ce que j'attendais. Seul dans un dîner, il trônerait. Car l'âge lui va bien, avec une belle consistance. Mais quand un vin se situe entre une réussite de 1928 et un succès de 1947, que peut-il faire ? Toutes les envies se tournaient vers ce merveilleux **Chambolle Musigny Louis Grivot 1947**. A l'ouverture cinq heures avant, un nez « de vieux », mais qui s'améliore très vite. J'avais donc laissé peu de place à l'oxygénation. Et lorsqu'on le sert, miracle de la Bourgogne, c'est parfait. Un équilibre rare entre toutes ses composantes. Ce vin est une récompense. Un bijou.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1983** m'a aussi agréablement surpris, et il a ravi les convives. C'est étonnamment facile, rond, séducteur. Pas une grande profondeur, mais une belle présence. Et ça "pète le feu". Une bonne conclusion qui ne faisait pas oublier le si merveilleux 1947. Christophe, l'attentionné sommelier a réglé le service des vins avec une précision extrême. C'est un plaisir d'ouvrir les vins avec lui, et j'apprends des petits trucs bien utiles, comme avec d'autres grands professionnels de ces maisons amies.

Le **Climens 1967** est un très beau Sauternes, mais dans tout repas, il y a des moments de respiration. L'émotion avait été si grande avec les 5 rouges qu'on se calmait avec ce gentil Sauternes. J'en ai profité pour faire voter. Comme d'habitude les tiercés varient. Une préférence assez générale pour deux vins, le **Chambolle 1947** et le **Carbonnieux 28**. Puis tous les votes divergent, chaque vin ayant son supporter : Bâtard, Puligny, Ausone, Grands Echézeaux, ou Krug pour moi.

Nous avons eu ensuite le cadeau de la soirée. Alexandre de Lur Saluces à qui j'avais raconté mon excitation de boire **Yquem 1932** avait accepté de nous rejoindre, car la curiosité le tenait lui aussi. J'ai ouvert cette belle bouteille jamais rebouchée, et la remarque immédiate d'Alexandre de Lur Saluces fut intéressante : "il est probable qu'aujourd'hui, on aurait vinifié le millésime d'une toute autre façon". C'est très caractéristique, car Alexandre de Lur Saluces, soucieux de sa récolte en cours ou à commencer, pense au travail qui est fait. La démarche de wine-dinners est de se concentrer sur le témoignage. Il fallait que les convives profitent de cette année si rarement ouverte. C'est le témoignage, quoi qu'il délivre, qui est souhaité avant tout. On sait en buvant 1932 que ce ne sera pas 1929, année grandiose. Mais c'est le 1932 qu'il faut découvrir. Un nez très Yquem, doux, fruité et affirmé, et en bouche, l'étonnement : c'est presque un vin sec. On n'a pas le charnu, le fruité d'un Yquem généreux, mais quel plaisir de découverte. Alexandre de Lur Saluces nous a fait le plaisir de nous faire partager son analyse et son approche et de nous raconter des anecdotes passionnantes sur ce qui est le plus grand vin du monde. Alain Dutournier a fait un repas de rêve, avec cette fantastique association du dos de bar et du Puligny. Les épices abondantes de la canette sont difficiles pour les vins, alors que le foie gras faisait rayonner le Chambolle 1947. Merveilleuse soirée avec des convives charmants. Un évident goût de revenez-y.

Dans un prochain repas (complet) chez Laurent on célébrera Yquem 1967, réussite célèbre, puis chez Guy Savoy, un petit groupe de collectionneurs se retrouvera. De prochains dîners sont programmés sur octobre et novembre. Téléphonez-moi pour vous inscrire, car pour deux prochains dîners, tout est encore très ouvert. Un dîner de novembre au Bristol est déjà complet.

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