

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



Photo d'un **Pinot Meunier René Neymeyer**, propriétaire à Buggersheim-Turckheim, juste pour se souvenir qu'il faudrait sans doute élargir le choix des vins des dîners de wine-dinners aussi vers l'Alsace, qui recèle de vraies merveilles, comme cet étonnant vin non daté mais ancien de très forte imprégnation

Ce bulletin est le **quarante et unième**. Un dîner chez Laurent. Un cadeau de mariage éphémère mais éternel ...

Ce dîner **chez Laurent** était organisé autour du voyage de noces d'un jeune couple de californiens. D'autres amis californiens s'étaient joints à eux, dont un couple, lui aussi nouvellement marié, avait fait le voyage pour ce seul dîner (bravo !). Je crois avoir repéré l'un de ces fanatiques que je recherche, prêts à participer à l'ouverture des bouteilles les plus folles. Comme d'habitude, un dîner chez Laurent est une fête, car le cadre vous tend les bras et le personnel vous guide ou accompagne avec discrétion. J'ai une forte affinité pour Philippe Bourguignon qui gère le site avec talent, et pour Patrick Lair, sommelier attentif et passionné, qui met en valeur les vins. Il a définitivement conquis l'une des convives lorsqu'il lui a préparé le canard sauvage, pour lui éviter le moindre effort. Tout était si bien ordonnancé que j'avais même demandé à la lune, presque pleine, d'apparaître au strict aplomb de notre table, au moment du service de l'Yquem. Tablee joyeuse, ambiance amoureuse. Tout annonçait un grand moment.

Le menu : **Amuse-bouches, toasts au foie gras, Langoustines rôties dans leur suc, aux champignons des bois, Raviolis de cèpes, Canard sauvage rôti aux pêches de vigne, en deux services, Bleu des Causses, Gratin de mirabelles de Lorraine, Café, mignardises et chocolats**. Une agréable sophistication, et un respect du vin remarquable : le plat est fait pour le vin. Voici ce que l'on a bu.

Le **magnum de Veuve Clicquot rosé 1964** est beau. Sa photo est sur le site wine-dinners.com. Très jolie couleur de sanguine, plus marquée en haut de coupe qu'en bas. La bulle est généreuse, et ce qui frappe, c'est sa jeunesse. Pas la moindre trace de madérisation, en opposition avec le Krug 1979 récent. Beaucoup de goût, belle intensité. Ce champagne a émerveillé les californiens qui n'ont pas accès à de si vieux champagnes.

Le **Y d'Yquem 1980** est un agréable compagnon de route : il est toujours présent au rendez-vous. Comme au dernier dîner où l'odeur des cèpes avait occulté l'odeur du Carbonnieux 28, les merveilleuses langoustines ombrageaient les émanations généreuses du Y, sans porter atteinte à son goût. Belle expression du Bordeaux blanc, et belle affirmation de maturité mais sans trace d'âge.

Le **Meursault Bouchard Père & Fils 1959** a un nez explosif. Il écrase tout voisinage. Un goût très fort, présent, et une persistance extrême. Solidement charpenté, il en impose.

Les deux Bordeaux se complétaient à merveille. Le **Palmer 1964** tout en rondeur, délicieusement séducteur, et **l'Ausone 1967**, plus réservé, mais dévoilant ses charmes progressivement, comme dans la danse des sept voiles. Le Palmer 1964 confirme une nouvelle fois qu'il est une réussite de cette année qu'on aurait bien tort de classer trop vite dans les années âgées. Et l'Ausone me ravit toujours par sa complexité. Mais j'aimerais bien en ouvrir un qui se défroque, qui s'encanaille, qui se dévergonde.

Le **Santenay Louis Latour 1985** est un délicieux Bourgogne de transition. Belle structure, beau ramage. Mais comme dans beaucoup de dîners précédents, quand on a près de soi **Chateaufort du Pape, Château FORTIA, premier grand cru de Chateaufort du Pape 1943**, peut-on vraiment exister ? Ce Santenay fut très plaisant, mais plus en faire valoir. Quelle merveille que ce Chateaufort ! Un nez étonnant de largeur, d'authenticité, de générosité. Et en bouche, une perfection. Bien enveloppé, drapé, dégageant de belles chaleurs, il emplit le palais avec puissance mais grâce. C'est tout simplement le vin que l'on aimerait boire à chaque fête, car il apporte une satisfaction sans pareille. On est bien, et on a envie que ça ne s'arrête jamais.

Le **Vosne-Romanée Antonin Rodet 1947** est une bouteille exceptionnelle. C'est le Bourgogne dans toute sa majesté. Et je vais faire un aveu qui - je l'espère - ne me condamnera pas auprès des lecteurs de ce message : j'aurais du mal à dire lequel m'a plus séduit, et pourquoi, entre le Chambolle Musigny 1947 d'il y a seulement 5 jours et ce Vosne Romanée 1947. À un certain niveau de perfection, le sublime m'anesthésie. Grande expression de Bourgogne et d'autant plus gratifiante qu'il sentait mauvais à l'ouverture. Cinq heures d'oxygène lui ont fait du bien, alors que le Fortia, si généreux à l'ouverture, avait été préservé de tout oxygène excessif.

Le **Monbazillac Monbouché 1921** est d'une beauté rare. D'une couleur d'automne, de marc de café, il dégage des senteurs de caramel, de crème brûlée. Il est réglisse, mais a su conserver sa trame de Monbazillac. Un vrai plaisir, rond, chaud, réconfortant.

Pour Lisa, la jeune épousée, Patrick a ouvert le **Yquem 1967**, bouteille d'un blond doré. Un lingot d'or qui aurait bronzé de façon délicate. Sous l'oeil complice de la lune, un vin parfait. Est-il possible d'envisager meilleur Sauternes ? Ce gamin précoce a tout pour lui. La caractéristique de cet Yquem, c'est l'équilibre, mais surtout, la couverture complète de toutes les saveurs que doit avoir un Yquem. Ce qui m'a ravi, c'est cet aspect global. Ce vin en marche pour la globalisation, et promis à un développement durable mérite d'être au Sommet de la Terre. Il est un vrai plaisir, d'odorat, de parfums, et de sensations rassurantes.

Nous avons bien sûr voté pour le tiercé, et ce qui est revenu le plus souvent est : **1 - Château Fortia 1943 et 2 - Veuve Clicquot rosé 1964**, tous les autres vins étant au moins cités une fois. Mon tiercé fut assez différent, avec le **Vosne Romanée en premier, le Chateaufort en second, et le Meursault en troisième**. On aura compris que le Yquem 1967 n'était pas en compétition, car il aurait été cité premier par tous.

Le repas fut grandiose avec un service attentionné. Les meilleures combinaisons furent le Palmer avec les cèpes, le Fortia avec la chair du canard, le Yquem avec les copeaux d'orange qui accompagnaient les délicieuses mirabelles. Pour tous une repas qui sera le souvenir d'une vie, tout particulièrement pour les jeunes mariés. Et j'ai fait la connaissance d'un couple d'amoureux du vin qui reviendront pour de folles ouvertures. Une soirée d'exception.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Je vais lancer un dîner pour le 24 octobre ou autour de cette date. Vous recevrez des appels téléphoniques pour vous demander de vous inscrire.