

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



Photo d'un **Château Coutet 1924**, qui a une couleur dont on ne se lasse pas. Et une saveur ...
Les heureux lecteurs qui ont le bulletin n° 29 s'en souviennent, eux ...
Je l'ai bu avec un ami américain de passage à Paris, grand amateur comme cet autre ami américain de passage chez Maxence

Ce bulletin est le **quarante quatrième**. Un dîner de jeunes en famille, et quelques autres essais ...

Une nouvelle fois un dîner à domicile, en jeune compagnie. On commence par un champagne de famille. Mon grand père achetait ce champagne, sans doute parce qu'une cousine éloignée avait épousé le vigneron (est-ce vrai ?), mon père l'achetait aussi, et j'ai continué. Ce **Léon Camuzet de Vertus 1979** est un bon champagne. Dans chaque famille il y a un champagne qui forme le goût. On juge tous les autres à travers lui. Celui-ci est naturellement sec, avec une jolie rondeur. Aussi vieux, il y a un risque, car les bouchons sont souvent trop courts. Là, pas de trace de madérisation. Juste une bulle plus discrète. Un signe de sa grande qualité : je l'ai bu de nouveau derrière le Salon, et il était encore agréable. Salon aurait tué un champagne banal.

Le **Champagne Salon "S" 1983**, c'est mon chouchou. Ce qui a bluffé cette studieuse assemblée, c'est l'in vraisemblable longueur de ce champagne. Il est fort, vineux, profitant de son âge pour se renforcer, et ne veut plus quitter la langue, tant il laisse une trace indélébile. Mon chouchou. Sur un excellent foie gras, deux vins radicalement opposés. Un **Scharzhofberger Riesling Auslese, Sanctus Jacobus 1983, Qualitätswein mit Prädikat, Trèves**. Beau nez avec cette petite touche de pétrole, cette couleur de citron vert, et ces saveurs citronnées si complexes. Beau mariage avec le foie gras. Puis, un **Cérons, Château de Chantegrive 1995**, médaille d'or au concours général agricole en 1997. Il est d'une puissance rare, presque trop forte. Mais les saveurs épicées de ce breuvage dense et doré se marient si bien avec le foie

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

gras. Là où certains amateurs ajoutent du poivre pour animer le foie gras, c'est le Cérons qui l'apporte. C'est fort comme un Sauternes, en plus "fumé". Beau succès de l'appellation.

Le vin suivant a une histoire : **Château Lagarette, Premières Côtes de Bordeaux 1999, Cuvée Renaissance élevée en fûts de chêne, Minvielle 12,5°**. Lorsque le Monde du 9/10 est paru, vers 16 heures le 8/10 au centre de Paris, j'ai reçu deux ou trois mails me demandant si j'avais vu l'article sur Alain Senderens où l'on cite wine-dinners. Et, dès 17h, Olympe Minvielle me demandait où elle pourrait m'adresser un exemple de son vin. Je l'ai reçu le 9 au matin ! En même temps que le journal ! Cette célérité extrême méritait que l'on goûte ce vin pour en parler dans un bulletin. A l'ouverture, un nez incroyablement bien fait. C'est évidemment légèrement trop tannique, mais la valeur du terroir permet que l'on ne tombe pas dans les tendances à la mode. Un fait qui ne trompe pas : j'en ai bu après 24 heures d'oxygénation. C'était encore très beau. Un Première Côtes qui se surpasse, et bien. Certainement un vin à considérer sur la durée. Le **Magnum de Côte Rôtie Les Jumelles Paul Jaboulet Aîné 1983** nous ramenait sur des terres connues, et il me permettait d'effacer l'oubli (l'absence sans doute) que j'avais eu lors du dîner précédent. On a avec ce vin le plaisir de la simplicité. C'est du vin bien fait, sans chichi qui vous dit : "tu veux du bon vin ? Me voilà". C'est chaleureux, sans complication, mais ça emplit la bouche avec un bonheur d'autant plus grand qu'on comprend tout. C'est du Rabelais. Les deux rouges avaient accompagné un gigot de onze heures fondant avec une belle harmonie. Les gorges s'étant assez vite assoiffées, j'ai ouvert **Château Figeac Saint-Emilion 1983**. C'est immense. En Saint-Emilion, il y a Cheval Blanc qui peut être extraordinaire, ou peut laisser sceptique s'il n'est pas parfait. Il y a Ausone, diva qui n'accepte de chanter que si on la supplie. Et puis il y a Figeac qui est généreux tout le temps. Et ce 83 est maintenant parfait. Ayant passé en revue les fonds de vin le lendemain, c'est Figeac qui a étalé le plus de richesse épanouie. Un vraiment grand vin.

Sur une merveilleuse crème au chocolat et caramel, un de ces accords de rêve : **Klein Constantia, Vin de Constance Afrique du Sud 1996, 14°**. C'est joliment botrytisé, et cela promet au vieillissement. Le dessert l'a particulièrement mis en valeur, par la complexité des saveurs mêlées. .

Pour remettre les esprits en place, s'il le fallait, une **Bénédictine DOM 43° de l'abbaye de Fécamp, vers 1930** est un moment de pur bonheur. Comme je l'ai déjà suggéré, on s'imagine en vache sacrée autorisée à brouter les herbes du nirvana.

A un salon des professionnels du vin, j'ai retrouvé quelques vignerons avec plaisir. J'ai montré à Chantal Comte du Château de la Tuilerie ce que j'ai écrit sur son Costières de Nîmes cuvée Eole. J'en avais fait des compliments, mais le mot "facile" ne lui avait pas plu. Je ne parlais pas du travail qui doit être immense, mais de l'impression d'aisance. Faire bien un vin simple que permet sa région est une réussite. Il faut savoir ajuster ses ambitions à son terroir. Elle peut s'enorgueillir d'un travail remarquablement fait. Elle vend un **Rhum** exceptionnel à réveiller tous les hibernatus : 58° sous le capot ! Quel parfum.

Peu après, **Dom Ruinart 95** vraiment bien construit. Une belle profondeur. Et un **Larrivet Haut-Brion blanc 1996** : nez splendide de fruits exotiques. En bouche de la banane, de l'ananas, et même une infime touche de zan (voir Chypre 1845). Ces jeunes Bordeaux blancs sont très excitants.

Un dîner, encore chez Maxence, avec un ami américain avec qui j'avais eu de dures joutes sur les vins très vieux, sa thèse étant qu'un vin vieux ne peut pas être bon. Après d'âpres luttes, je n'aurais jamais cru que l'on sympathiserait aussi facilement. Il est venu avec sa charmante épouse anglaise, et a montré un talent remarquable en reconnaissant les deux premiers vins. A l'apéritif un **Savennières Roche aux Moines 1985**. Très simple, sans grande histoire à raconter, mais, âmes pudiques, ne lisez pas, quand on soulève sa jupe, on voit qu'il y a de belles envies de Loire. Sur des coquilles Saint-Jacques à la vanille et une touche de miel que j'avais suggéré de rajouter, un **Cérons 1959 P.G Tardieu Graves Supérieures**. Très sec, apparaissant madérisé car ouvert trop tard, on a eu un festival d'évolution. C'était la naissance de Vénus, tant c'est approprié à la coquille. Sur un splendide ris de veau (c'est décidément un embellisseur de vin), le Cérons a été d'un accompagnement parfait. Très sec, au nez étonnamment varié, et en bouche, une douceur et une facilité dans l'exécution absolument étonnante. J'avais envie de goûter à nouveau le Parmentier de lièvre sur un **Maury Chabert de Barbera 1983 LesVignerons de Maury 17,2°**. Il est clair que le Maury s'impose, et revendique sa place ! Mais dès qu'on a accepté le challenge, le mariage ne révèle que de bons moments. Un des plus beaux Maury qui soient. Sur le délicieux dessert au chocolat, le Maury devient savoureux comme le bonbon préféré de son enfance. Il est tout sourire. Pour essayer, on a testé si un alcool soutenait la comparaison de l'accord Maury / chocolat. Et un **Rhum cubain** a bien joué son rôle, car il est peu puissant, de même qu'un **Cognac dhô à Roulet St Estèphe, Le Chai de Léonie** étonnamment discret se mariait bien. Discussions agréables, un David au sommet de son art. Et des accords de plaisir.

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