

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



Photo d'un **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 1972**, qui est toutes années confondues le plus grand vin blanc sec du monde. Il est mis là pour honorer celui qui fut bu chez Guy Savoy, un peu fatigué, mais qui a donné lieu à des essais d'harmonie avec ce pur-sang indomptable

Ce bulletin est le **quarante sixième**. Quelques nouvelles expériences, et un vin de légende à réveiller par des plats hors du sens commun.

Invité par un ami avec d'autres complices autour d'une table dressée à la bibliothèque du Yacht Club de France, un **Château Filhot 1987**. Quand on est en début de repas, les arômes d'épices, de fruits exotiques, de fruits confits se reçoivent plus. Malgré sa jeunesse, ce gamin est bien mûr, et a des petits aspects de Suduiraut, presque de Lafaurie. Un bien agréable Sauternes. On ouvre ensuite deux bouteilles de **château Beychevelle 1989**, et chose rare, les deux sont quasi identiques. Bel accomplissement, et, cela rassure, 1989 est une année parfaite maintenant. Ce Beychevelle se révèle bien équilibré, bien accompli. Il se pose en bouche, et on imagine mal qu'il puisse devenir meilleur : il est bien. Un **Rhum de 1980** de très belle tenue a permis que les conversations animées se teintent d'épices, de santal et de cannelle.

Le soir, dans mon repaire secret, là où une cuisine authentiquement bourgeoise permet d'ouvrir des flacons rares, nous commençons par **Krug 1988**, déjà souvent décrit dans ces bulletins. On ne se lasse pas. La couleur est belle, la bulle est pondéreuse, forçant son passage dans le palais, et le vin s'exprime avec sa lourdeur, créant une sensation enivrante de parfum capiteux. Tant de fois on consomme un champagne en se concentrant sur les conversations qui vont orienter la soirée. On oublie alors ce liquide parfois franchement indifférent. Mais là, ce Krug est "la" conversation. Il ne laisse personne inattentif. On imaginerait poursuivre tout un repas avec lui tant son aspect charnel favoriserait même les gibiers.

Un **Domaine de Chevalier blanc 88** est toujours un moment d'émotion. Il y a des tonnes de complexité dans ces Bordeaux blancs. La glycérine domine à l'ouverture, puis s'efface, pour laisser la place à des épices, des agrumes, et sur des huîtres chaudes, le citronné du Domaine de Chevalier surfe avec bonheur.

Sur un lièvre, **Château Rayas 85** s'affirme. Ce qui m'a frappé instantanément, c'est l'extraordinaire synthèse de ce vin. C'est simple, mais comme peut l'être le David de Michel Ange. On sent que le domaine a dit en 1985 : « laissez faire la nature ».

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériaile**, 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

Et on a un vin authentique, sans fioriture, qui est l'expression absolue du vin de plaisir, plaisir obtenu par une structure épurée sans concession. C'est les Gymnopédies d'Erik Satie ou un texte de Raymond Devos : de la perfection taillée dans la simplicité.

Sur une soif finale, tant les grands flacons se vident vite, **Les Noëls de Montbenault 1997 Coteaux du Layon sélection de grains nobles Faye d'Anjou Sophie & Richard Leroy**. Ça a le mérite d'être gentil, mais on revient sur terre. On revient vers du vin, alors que l'on goûtait de la grâce. A propos de vins ramenant sur terre, chez **Sormani**, ce bon italien « branché » au patron si sympathique et amoureux des vins, un gentil **Libaio Chardonnay Toscana 2000 Ruffino** se boit quand on a soif, et un **Spelt Montepulciano d'Abruzzo 1997** est acceptable. Sur un très honorable et juste risotto, l'Italie peut mieux offrir.

L'anecdote qui suit pourrait s'appeler : "**faut-il vraiment s'intéresser aux années 70 ?**". Je vais déjeuner chez cet excellent Philippe Faure-Brac qui vient de commettre un si joli livre, et j'ai envie d'ouvrir une Mouline. Le directeur du **Bistrot du Sommelier**, qui me connaît bien, me dit que je devrais essayer une année plus difficile, puisque j'explore des terres rares, et me suggère **la Mouline 1977, Cote Rôtie de Guigal**. On a évidemment les caractéristiques de Mouline, mais c'est bien fatigué, et malgré de succulents plats, rien ne réveille cette beauté endormie. Il y a deux ou trois lueurs, mais on est bien loin de la flamboyance que doit avoir ce vin.

Le soir même, après un très austère exposé d'une banque d'affaires (difficile de passionner l'auditoire quand le CAC 40 fait de l'apnée en catégorie no limit), il fallait se ressourcer chez **Guy Savoy**, et folle impulsion de l'instant, je décide d'ouvrir un **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti**, qui est pour moi ce qui se fait de plus extrême dans la magie du vin. Il y a deux années sur la carte. Je veux prendre le 94, mais Eric Mancio me dit : "vous, vous devriez prendre le **1976**". Je cède. Quand on met dans une bouteille le prix d'une croisière aller et retour sur la Lune, on est, qu'en soit le veuille ou non, un peu désireux de le trouver bon. Et ce Montrachet est un mythe. Mais cette bouteille a dû souffrir, comme le montre le bouchon fatigué et blessé, et ce vin fut court, loin de l'explosion que j'avais trouvée dans des expériences passées. Mais Montrachet DRC, c'est le plus grand blanc du monde, et même blessé, l'animal est splendide. Un nez d'extrême complexité révélant peut-être trop d'alcool, et un goût qui s'il n'est pas très long, a quand même une grande histoire à raconter.

Et tout au long du repas j'ai recherché l'accord avec ce vin qui demandait un choc de titan. Il fallait lui donner "jab crochet, jab uppercut" pour qu'il consente à se révéler à son vrai niveau. Et j'y suis arrivé, avec la si agréable compréhension de Guy Savoy. Guy avait apporté un saumon avec une panure qu'il pensait adaptée. C'était vrai pour la panure, mais il aurait fallu une tranche plus épaisse de saumon, pour faire sortir le vin de sa tanière. Sur une extraordinaire soupe d'artichaut, aucun vin ne résisterait. Mais le Montrachet tenait le challenge, et on voyait à quel point sa structure si belle se mariait avec l'artichaut et la truffe blanche. Il fallait un contact encore plus rude, car on n'effleurait qu'à peine le monstre, et je suggérai à Guy une poitrine de pigeon. Sans trop y croire, mais en faisant confiance à ma folie, il me suggéra un col vert. Je passai d'abord par de sublimes langoustines éclatées aux salsifis, plat d'un accomplissement absolu, mais qui n'arrivait toujours pas à entamer le monolithe du Montrachet. Puis soudain l'extase. Le moment divin que j'attendais. Sur un Montrachet qui s'épanouissait, la brutalité de la chair du col vert, avec une sauce puissante arrivait à émouvoir cette légende, et l'accord était d'une perfection absolue. Et quand une chair se marie à ce monstre sacré, c'est un Etna de plaisir. J'avais enfin trouvé ce qui permettait à ce vin légendaire, fatigué de souffrances accidentelles, de livrer ce qui justifie sa stature unique. Bouteille n° 2008 sur 2812 produites, j'avais malgré tout approché le bonheur. Je dis malgré tout car j'aurais dû prendre une Mouline plus jeune, et un Montrachet plus jeune. On imagine, du fait de mes dîners, que je n'aime que le "vieux", alors que j'apprécie aussi ce qui est dans le fruit, dans le jus, et dans la spontanéité.

Ce qui ramène à l'histoire du vin. Les vins des années 20, 30 et 40 qui ont été bien conservés sont beaucoup plus jeunes que des vins des années 70. C'est cela qui justifie la démarche de wine-dinners, qui fait revivre de jeunes vieillards, quand certains jeunes adultes sont déjà fatigués. Il y aurait long à dire sur l'évolution des méthodes. Je suis chaque jour plus convaincu que les vins que nous buvons à nos dîners ne sont plus reproductibles. Nous savourons un capital que rien ne remplacera. D'où la légitime excitation à chaque ouverture de ces flacons rares.

Il faut savoir boire les vins récents des années 90 et 80 que des viticulteurs talentueux améliorent sans cesse, mais comprendre aussi que les survivants des années avant 45 ou avant 61 si l'on est plus large sont de véritables trésors entraînant sur des terrains que plus personne ne pourra recréer.

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