

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



Photo d'un **Vosne-Romanée Méo Camuzet 1990**. Il est mis ici parce qu'il est excellent, mais aussi parce que Jean Nicolas Méo m'a adressé une aimable lettre d'encouragement.

Ce bulletin est le **cinquante quatrième**. Une succession de moments d'intense bonheur.

Le Salon des Vignerons indépendants. Belle occasion de rencontrer des vignerons amis que m'ont fait connaître Philippe Parès et d'autres amis. Une impressionnante concentration de grands viticulteurs. Je n'achète qu'une chose : **Rêve d'Automne**, une cuvée spéciale 1997 du **Domaine de la Pinte** en Arbois. C'est cher comme ce n'est pas possible, mais c'est délicieusement bon.

Un déjeuner impromptu avec justement un **Côtes de Jura Domaine de la Pinte 1999** sur du boudin blanc truffé. L'accord est une petite merveille, et ce jeune vin promet beaucoup. Sur un filet de bœuf aux pommes soufflées (ou quasi), un **magnum de Vieux Château Certan 1966**. Magnifique Pomerol, de très belle maturité, tout en discrétion finesse et noblesse. Un nez de rêve, et une belle longueur. Le Jura revient sur le fromage, et sur une délicieuse tarte à la framboise et à la crème, un **Dom Ruinart rosé 1986** époustouflant. Une couleur de pêche, et une saveur invraisemblable. Un magnifique champagne, de profondeur et de race. Un grand moment et une émotion rare. Je retiens surtout l'émotion, plus que surprenante d'envoûtement.

Dîner au château d'Yquem est toujours pour moi un événement. C'est la concrétisation d'un rêve d'enfant. Avant le dîner, je rencontre la nouvelle direction, et à l'apéritif, je retrouve Bipin Desai et quelques amis américains. Le **magnum de Krug**

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 300.000 €
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

1989 ne m’a pas donné la sensation que m’avait donnée le magnum de Krug 1988. C’est évidemment bien, mais sans émotion.

Le thème du dîner était : « on peut très bien faire tout un repas avec Yquem ». Alexandre de Lur Saluces jouait gagnant, car il n’avait que des hôtes conquis depuis longtemps à cette idée. Je me suis amusé à juger les plats et les vins, en disséquant comme le fait Alain Senderens, mais évidemment à mon modeste niveau. Le **Yquem 1996**, beaucoup plus accompli et chaleureux que celui du dîner de l’Académie du Vin de France allait mieux sur la chair du homard que sur la sauce lourde et farcie.

Au contraire la chair du pigeon vibrerait moins sur le Yquem 1942 que la sauce, mariage divin. Ce **Yquem 1942** est puissant, complètement équilibré, et représente le rêve de tout vigneron. Qui ne rêverait, dans tout le monde viticole, qu’un vin soixante ans après la récolte soit dans cet état de perfection ?

Lorsque le **Yquem 1928** est apparu, j’ai failli me pâmer tant sa couleur est d’une beauté invraisemblable. Même si le Président des producteurs de Sauternes, présent à la table, me disait que le jugement sur les couleurs est subjectif, j’étais en extase : cette couleur de pêche (différente de l’impression visuelle laissée par le Dom Ruinart rosé) est une apparition. Cela tient du miracle. Le vin était si léger à la première gorgée que plusieurs convives préféraient le 1942. Mais je savais que ce 1928 allait se révéler. Et ce fut le cas. Après quelques minutes, une merveille de subtilité, de finesse représentative d’un goût à la complexité qui immerge l’amateur dans le bonheur absolu. J’ai gardé mon verre lorsque nous sommes passés au salon, et le 28 ne cessait de s’améliorer, prenant de plus en plus de puissance et de subtilité. Alexandre de Lur Saluces a osé une chose que je n’aurais jamais imaginée : une tarte aux myrtilles. Même les murs du château en frissonnent encore.

Il aurait fallu que l’on me voie lors du retour à l’hôtel : j’avais le sourire béat de « lou ravi », l’idiot du village, porté par une félicité inattaquable et indémontrable : un fait, au sens « révélation », comme les tables de la Loi.

Un dîner dans mon restaurant secret. Je choisis **Pétrus 1970**. Ma femme m’a dit que jamais elle ne m’a vu aussi enthousiasmé par un vin. Il y a toujours un aspect d’un vin qui est à critiquer. Là, sur une bouteille que j’avais fait ouvrir deux heures avant, j’ai eu un moment de bonheur parfait. Ce Pétrus a un nez généreux mais complexe. En bouche, il demande à être examiné. En effet, il ne se livre pas si vite. Puis, comme dans un puzzle au moment de la dernière pièce, on a tout d’un coup la clef, et on monte dans un paradis gustatif. Ce vin d’une complexité extrême, s’il est lu comme il convient, est d’une perfection redoutable. Bien sûr, ce vin ne supporte pas d’être mis en compétition avec un autre. Il faut en profiter pour lui-même. Il faut l’adorer. Et alors, quel retour d’affection !

Un déjeuner avec des amis. J’invite, et je veux faire plaisir. Sur une omelette aux truffes, **Lynch Bages 1989**. On a raison de dire que c’est grand, car c’est un vin puissant, qui a su trouver l’équilibre entre le tannin et le fruit, sans aucun excès. Il est magnifique. Mais quand arrive **La Conseillante 1986 Pomerol**, on est bien obligé de reconnaître combien La Conseillante a une subtilité qui le place à de hauts sommets. Sur une pièce de bœuf, il a brillé, écrasant même le **Léoville Las Cases 1986**, trop brutal, trop « boum boum », affichant un certain manque de finesse, malgré une générosité et un caractère chaleureux qui feraient l’aimer hors de ce voisinage. Un **Yquem 1987** sur une charlotte à la mandarine donnait une combinaison merveilleuse, même avec un jeune Sauternes. Myrtilles, quand j’y pense !

Je vais à la vente de Christie’s où l’on dispersait des apéritifs et alcools de la cave du Duc de Windsor. J’en achète beaucoup, ce qui m’a valu les honneurs d’un article dans le New York Times du 13 décembre. Et évidemment, d’autres journalistes américains intrigués cherchent à me joindre. On verra...

Les fêtes approchent. On commence à imaginer ce que l’on va servir, et avec quels plats. Ce moment de préparation donne une excitation qui est déjà le début du bonheur des fêtes.

Le prochain dîner de wine-dinners sera le 30 janvier 2003 (le 16 est complet). Les vins sont alléchants. Demandez moi la composition. Il y a des choses attirantes, comme un Coteaux du Layon 1945, un vin du Domaine de la Romanée Conti, et mon chouchou d’Yquem, le jeune 88 qui promet de devenir le fils de 1921. Le Marquis d’Angerville, les Comtes Lafon côtoieront Hermitage La Chapelle dans un grand élan citoyen comme seule sait le faire la France vinicole d’en bas.

Ce bulletin qui parle de Krug, d’Yquem, de Pétrus, de Conseillante entre autres ne fait évidemment pas oublier les vins de cette France là qui produit aussi des vins de grand plaisir. Mais enfin, Yquem, Pétrus, ce n’est pas mal non plus...

Amicales salutations de François Audouze

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 300.000 €
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