

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



Photo d’un **Lafite Rothschild 1908**. Il est mis ici pour évoquer d’autres Lafite qui se révèlent si parfaits, comme le 1987 évoqué ici qui surpasse les canons de son année, et le 1955, si merveilleusement accompli maintenant.

Ce bulletin est le **cinquante cinquième**.
Quelques événements de toutes natures...

Dans ces bulletins, je n’ai pas l’habitude de critiquer, car les restaurateurs, comme les vignerons, font un travail de création. Je respecte la création, faite de sueur et de génie. Mais ayant eu coup sur coup des surprises désagréables, je ne peux pas ne pas les signaler, tant je voudrais être sûr de la perfection que doivent avoir les grandes tables françaises.

Lorsqu’on arrive à 12h15 dans un restaurant deux étoiles pour trouver les aspirateurs qui vrombissent et un personnel qui s’habille devant soi, ce n’est pas normal. Quand, dans un autre restaurant, le verre est toujours vide, comme le regard des serveurs et des sommeliers d’une imposante armée, qui, sensés veiller aux désirs des clients, passent leur temps à rêvasser, ce n’est pas normal non plus. Trop souvent, même dans de très grandes maisons, le personnel regarde dans le vide, et oublie ce qui se passe dans la salle ! J’arrête là les critiques. Mais il faut parfois le dire.

Revenons à nos plaisirs. Dans ce deux étoiles, l’entrée aux truffes et le râble de lièvre, divins, ont fait oublier l’accueil. Un **Richebourg Anne Gros 1995**, presque sinon aussi bon que le 1996 (comment partager de telles réussites) qui suivait un **Château Chalon 1966** assez acide, mais ciselé sur la truffe, a ramené le sourire.

Dîner d’anniversaire quelques jours plus tard dans un grand hôtel parisien dont la salle à manger est merveilleusement belle. Choix judicieux de notre hôte d’un **Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Clos Saint Philibert Monopole**

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

Domaine Méo Camuzet 1999 pour lequel je le confesse, je n'ai aucune objectivité, car je suis un incondicional, et un **Domaine du Clos des Fées Vieilles Vignes Cotes de Roussillon Villages Hervé Bizeul 14° 1998** que j'appellerai le choix typique d'un sommelier : c'est un vin manifestement bien fait que l'alcool anime, ce qui emporte les suffrages. C'est l'archétype réussi de la démarche de toute une région qui progresse à pas de géant.

S'il est une maison de sécurité absolue sur laquelle le doute n'existe pas, c'est bien Taillevent. Qu'on se le dise, Taillevent est à l'abri de toute déconvenue. Sur une cuisine toujours juste : un **Meursault Genévrières Remoissenet 1992**. Nez caractéristique de Meursault : ce coté métallique comme un bouclier du vin. L'annonce d'une belle texture. En bouche, un vin généreux et typique, mais une fin un peu courte. Le mariage avec une quenelle exquise est chatoyant.

Lafite 1987 : étonnement d'un nez très affirmé. En bouche une belle consistance, très au dessus des normes du millésime. Une petite astringence est la marque de l'année, mais ce Lafite 1987 surpasserait bien des vins d'une année plus flatteuse. Mais faut-il comparer ?

Un déjeuner entre amis en mon restaurant secret. Sur des escargots en pommes de terre, **Haut-Brion blanc 1971**. Quel accord ! Une robe dorée. Les premières gouttes font craindre la madérisation, mais le vin prend sa place. Il éclot comme une fleur exotique, et s'installe en prenant ses aises dans le palais. Un vin blanc à la grandissime texture. Un chef d'oeuvre. Sur un ris de veau, le **Lafite-Rothschild 1955** confirme les précédents essais : 1955 est une immense année. L'un des convives nous avait offert lors d'un précédent déjeuner un très beau Lafite 1986. Il convint que ce 55 le dépasse de cent coudées. La soif finale se soigna au **Krug 1988**, petite merveille de goût encyclopédique, tant il se marierait avec n'importe quelle saveur qu'il saurait toujours embellir.

Deux repas pour Noël, dont l'un que je raconterai dans un prochain bulletin. L'un chez mon fils, qui avait fait le choix des vins sur sa propre cave. D'abord, en apéritif, il me dit : "tu devrais essayer cela". Et il ouvre : **Domaine du Clos des Fées Vieilles Vignes Cotes de Roussillon Villages Hervé Bizeul 2000**. Quelle coïncidence ! Le même vin que ce choix de sommelier de cet hôtel si prestigieux. Le 2000 est plus rond, plus terroir. Et comme c'était le choix de mon fils, je l'ai trouvé meilleur. Ce qui confirme que ma méthode de dégustation est vraiment fondée sur des critères de pure objectivité. On l'a compris. Au moment de l'apéritif, un **Billecart Salmon 1995** s'est montré plutôt neutre et fade. Ce n'est pas l'image et le souvenir que j'en avais.

Sur des toasts aux truffes, le **Pavillon Blanc de Château Margaux 1998** a brillé de mille feux. La truffe propulsait ses goûts poivrés, épicés. Une merveilleuse association et toujours la bonne surprise de la complexité des bons Bordeaux blancs. Le **Léoville Barton 1975** est extrêmement prometteur. Il a une amertume qui annonce une longévité extrême, mais il sait déjà se montrer séducteur. Sur une côte d'agneau à la sarriette, un **Nuits Saint Georges 1er Cru les Pruliers Jean Grivot 1982** est une très belle surprise pour un 82. Il a merveilleusement enveloppé la côte avec des arômes chaleureux et délicats. Un accord étonnant allait suivre : un Saint Marcellin sur un **Brane-Cantenac 1983**. C'est surprenant, mais ça marchait très bien. Le Brane mais surtout de l'eau ont accompagné les macarons de chez Ladurée, péché institutionnel des fêtes de fin d'année.

Je raconterai un merveilleux dîner créé par Jean Luc Barré dans un prochain bulletin. J'évoquerai les dîners de Noël et du Réveillon de Saint Sylvestre avec des choix de vins osés dans un autre numéro.

Il y aura un stand de wine-dinners au **Salon des Grands Vins** qui se tient au Carrousel du Louvre fin février. Venez me dire un petit bonjour. Servira-t-on des reliques ? Est-ce possible ? C'est à étudier.

Un lecteur assidu, producteur de vins du Jura, m'a signalé un erreur sur l'intitulé d'un vin jaune que j'ai nommé Château Chalon. Je reconnais mon erreur. Pour la réparer, je vais aller casser ma tirelire dans le Jura à l'occasion de la percée du vin jaune, tradition fort colorée. J'espère rapporter des trésors antiques qui embelliront de prochains dîners.

A propos de tirelire, je pense lancer au printemps un dîner où il y aurait une bouteille de Romanée Conti. C'est le vin de légende absolue, mais qui en a bu ? On a souvent bu un Echézeaux du Domaine de la Romanée Conti, un Richebourg, voire la Tache, mais « le » grand vin de la Romanée Conti ? C'est avec wine-dinners que vous aurez les meilleures chances d'en boire. Car, soit en boutique, soit à la carte d'un restaurant, le budget est généralement dissuasif. wine-dinners permet d'avoir accès à des bouteilles souvent inaccessibles ou introuvables. Pensez-y.

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