

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



Photo d'un **Champagne Pol Roger 1943**. Il est de la même année que ce Moët mis en bouteille en 1953 pour le couronnement de la Reine Elizabeth II que j'ouvrirai pour l'anniversaire de cet événement, qui a marqué une étape essentielle dans la propagation de la Télévision.

Ce bulletin est le **cinquante septième**. Il raconte deux réveillons qui résument assez bien la philosophie de wine-dinners

Ces deux réveillons diffèrent des dîners habituels de wine-dinners : ici, moins de souci de heurter des goûts, on peut prendre plus de risques. Et mon plaisir est de surprendre, par la juxtaposition de vins vraiment disparates.

Noël : à l'apéritif, **Dom Pérignon 1980**. Un bouchon extrêmement difficile à ouvrir, très sec. Un vin amer. C'est évidemment un grand champagne, mais il faut se forcer pour le trouver bon.

Ma femme avait préparé des truffes « à la Bruno », ce restaurateur si généreux en truffes. Des pommes de terre inondées de crème et croulant sous la truffe. J'ouvre "**les Terres Salées Christophe Barbier 2001, vin de pays des Cotes de Perpignan 14°**". Ce vin est servi dans des verres Riedel, comme "**Château Grillet 1986, Neyret Gachet à Condrieu**". L'association de ces deux vins si différents avec un plat de truffes est un de mes plaisirs. Et le Château Grillet avec la truffe, ça se marie si bien ! Ce vin avait un goût de melon. Une vraie salade de fruits complexes. Et l'accord se faisait délicieusement. Et quelle générosité dans ce vin si rare !

Le plat suivant était des "canettes huppées de Bresse" avec des agrumes qui fourraient les canettes et délayaient la sauce. Quelques pommes cuites servies séparément. Là dessus brillèrent aussi bien **Jurançon Château Jolys**

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

cuvée Jean 1989 petit manseng Domaine Latrille 12°5, qu'un **Inniskillin Okanagan Riesling Icewine 1999**, vin de 10°. C'était un bonheur que de juger ces deux vins sur le canard. Le Jurançon était brillant, aux saveurs infiniment variées, et il trônait sur chaque compartiment de douceurs. Le vin de glace canadien s'affichait comme un vin complexe et plaisant justifiant sa réputation. Les deux se mariaient parfaitement avec le plat et les deux s'épanouissaient, et mon sourire aussi, car je venais de réussir un essai de rêve, en confrontant deux vins si différents sans qu'ils se détruisent.

Sur un fromage et bien sûr un vieux Comté, un **Château Chalon Jean Bourdy 1982**, vin de 13°. A l'ouverture des vins, c'était largement le plus généreux et grandiose au nez. Ce vin qui sent si fort la peau de noix fraîches est un petit bonheur pour moi. Je raconterai dans quelques numéros mes aventures à la Percée du Vin Jaune.

Une salade de fruits exotiques évitant les fruits trop acides a permis de découvrir un **Sauternes inconnu de 1922** (mis en bouteilles et étiqueté par un marchand local). L'association est divine. Les fruits font apparaître toutes les subtilités du Sauternes. Comme je l'ai déjà fait remarquer, à un certain âge, les qualités se rejoignent, et si on m'avait dit qu'il s'agissait d'un embouteillage local de Suduiraut ou La Tour Blache, aurais-je dit non ?

J'ai servi ensuite un **Maury Doré de Volontat 1870** belle expression colorée de cette région enchantée.

On a fini par une **Fine Bourgogne Domaine de la Romanée Conti 1979**. Cette forme d'alcool est un pur ravissement, fumé et énigmatique comme il convient. J'étais fier d'un dîner de fête sans aucun rouge.

Saint Sylvestre. Sur du Jabugo et de la poutargue, un **Dry Monopole Heidsieck 1952 en magnum**. Le vin est bien fait. Pas une trace d'âge. Rien ne heurte la sensibilité : c'est un très bon champagne profond.

Sur une terrine de foie gras mi cuit deux vins : un **Filhot 1891**, et un **Château du Breuil Coteaux du Layon 1966**. Le Filhot impressionna tout le monde (à deux ans près il a l'âge de la Tour Eiffel), et se révéla fantastique.

Une expression d'un Sauternes sec, comme avait été le Yquem 1932. Et le Layon était un petit chef d'œuvre d'équilibre. A maturité et indestructible tant il avait assimilé toutes ses composantes. Il sera le même dans 50 ans. De nouveau les truffes à la Bruno (nous n'avions pas le même public et Noël avait été la répétition en famille), et là, l'accord osé qui se montre une forme d'art absolu : **Château Chalon Auguste Pirou 1983**. Un nez inondant. Une justesse sur la truffe très au dessus des accords qu'offrent les vins d'autres régions.

Le plat principal était une épaule d'agneau de cinq heures sauce Gremolata. D'abord un **Léoville Las Cases 1945**. A l'ouverture, j'avais peur qu'il soit fermé. Il fut meilleur, passant du fermé à l'ouvert puis à l'épanoui. Malgré sa valeur on l'oublia bien vite avec un **Château Margaux 1934** époustouflant de qualité, rond, épanoui, long en bouche et d'une séduction extrême. Un vin sublime.

Arrive alors un **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1956**. A l'ouverture cinq heures avant, une odeur désagréable. Quand j'ai servi, j'avais peur. Mon opinion est que ce vin était blessé, mais il a ravi mes amis. On ne boit pas si souvent des vins du Domaine ! Sur des fromages, un **Cote de Beaune Villages Champy 1947** et un **Nuits Saint Georges Les Vaucrains Michelot propriétaire 1926**. A l'ouverture c'est le 47 qui avait été le plus généreux en bouquet. Et au dîner, il montra une chaleur rassurante. Le 1926 était plus fatigué, mais il avait suffisamment de force pour prouver à l'envi qu'il était de bonne naissance. Grand vin, sans doute un peu usé, surtout à côté d'un 1947 éclatant.

Des desserts variés accompagnaient un **Château Fayau Cadillac 1947** et une star absolue, dans un état de fraîcheur juvénile : **Filhot 1928**. Impossible d'échapper au charme de ce Sauternes impressionnant et parfait.

Sur un dessert au chocolat, il “fallait” revenir à la **Fine Bourgogne Domaine de la Romanée Conti 1979** (la même bien sûr que celle de Noël).

Les convives ont voté, et ce furent les raretés qui l'emportèrent : le Filhot 1891 et le Grands Echézeaux DRC 1956. Mon vote personnel a été **Margaux 1934 / Filhot 1928 / Cotes de Beaune Villages 1947**.

On comprendra ma fierté de mettre certains vins en situation de briller : un Sauternes générique, un Jurançon qui côtoie une star canadienne, un Cadillac qui côtoie une légende du Sauternais, un Cote de Beaune Villages qui brille après 52 ans. Mettre en valeur les oubliés de l'histoire et trouver l'accord juste est mon plaisir le plus grand. Que je veux partager. C'est l'objet, c'est le cœur de la philosophie de wine-dinners.

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