

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



Photo d'une **Romanée Conti 1875** bouteille mise en bouteille par Nicolas. Un ami vient d'ouvrir à un repas de légende la sœur de celle-ci qui fut, paraît-il, conforme à ce qu'on doit attendre de ce vin mythique. Cette photo est mise en aimable clin d'œil.

Ce bulletin est le **quatre vingt dix huitième**. Escapade en vins hongrois, escapade en Beaujolais et un dîner de raffinement.

Déjeuner d'amis dans un cercle. **Champagne Mumm 1985** d'une rare élégance. Il pirouette en fin de bouche. Il donne la démonstration, s'il en était besoin, que le champagne brille de plus en plus avec l'âge. Ce champagne est diablement séduisant. **La Conseillante 1990** est vraiment un immense Pomerol. Mais comme il a bien profité de son âge, il s'est arrondi, il est devenu onctueux et ce qu'il a gagné en charme sensuel l'éloigne de l'austérité habituelle du Pomerol. Comme il a une structure d'une précision rare, ce vin ajoute le charme à l'élégance. Il est, à ce jour, au sommet de l'art d'un vin jeune. Il va bien sûr attraper d'autres qualités lors de son épanouissement. Cette année sera l'une des plus longues qui soit. Un gentil Barsac, **Château Saint Marc 1989** montre qu'il est bien du Sauternais. Mais aussi qu'on est loin des sensations que procure un Sauternes de 60 ans de plus ou de quelques classements de plus. Un monde les sépare.

Je vais à un dîner dégustation où l'entrepreneur Jean Louis Laborde propriétaire de Clinet et grand propriétaire de Tokaji en Hongrie présentait ses vins hongrois. Le **Szamorodni extra-dry 1983** me plaît bien. On est dans les notes de xérès, de vin jaune, et j'aime ce côté dérangent et énigmatique. Le **Harslevelü vendanges tardives 2000** est délicatement sucré. Vin d'apéritif qui n'agresse pas, mais ne laisse pas de souvenir particulier. Le **Furmint sec 2002** et le **Zempleni Chardonnay 2002** sont deux vins secs qui n'appellent pas de ma part un grand intérêt. Ce qui l'appelle en revanche c'est la démarche suivie par Jean Louis Laborde avec Michel Rolland. Ils ont en effet travaillé tout particulièrement ces vins secs qui permettent les dosages des puttonyos. C'est très intelligent. Le **Château Pajzos Szamorodni doux 1991** qui accompagne un poisson le fait particulièrement bien. La cuisine du **Dauphin** est de haute qualité. Le **Megyer 5 Puttonyos 1993** est l'archétype du beau Tokaji d'une grande année. Le fromage de brebis l'assèche, mais le même fromage avec une confiture d'ananas l'anime élégamment, et la trace de piment le transcende, composant un accord d'une rare efficacité. Le **Pajzos 6 Puttonyos 1997** est trop sucré pour moi, alors que le **Muskotály, muscat vendanges tardives 1997** montre

---

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

**prochaines dates de dîners : 22 janvier, 26 février, 26 mars, et peut-être entre-temps**

une rare élégance. C'est le charme à l'état pur, avec des évocations de fruits confits. Ce vin séduisant pourrait accompagner tous les plats avec bonheur et inventivité. Je vois bien un lourd canard avec ce vin enveloppant. Je classerais en premier le Megyer 93, puis le muscat 97 et enfin le petit vin extra-dry de 83. Belle présentation des vins d'un touche-à-tout consciencieux et sans limite.

Dans le cadre de **la Grande Cascade**, si agréable même quand le temps est morose, une cuisine rassurante, de bonne exécution, sûre et experte. Le **Musigny Comte de Vogüé 1986** a une couleur originale. Très transparente, d'un beau rubis de pierre précieuse, avec une petite trace de couleur métallique. Le nez est élégant, un peu poussiéreux, de vieux parchemin. En bouche, c'est très austère. On sent ce vin un peu guindé. Mais la profondeur de la trame, l'élégance de sa structure en font un Bourgogne original, amer, astringent, mais très intéressant. Assurément un grand vin qui ne fait rien pour séduire. La Grande Cascade est une étape de plaisir.

Déjeuner au **Carré des Feuillants**, sur base de langoustines, cèpes et turbot. Le **Y d'Yquem 1988** arrive à bonne température, c'est à dire pas trop froid. Belle couleur très jeune. Contrairement à l'habitude, le nez n'est pas très Yquem. En bouche, l'alcool domine, puis ce vin généreux, riche, envahit le palais. Il y a des notes épicées passionnantes. Le passage en seau lui convient, car en fait c'est légèrement plus frais qu'il s'épanouit. Mais je préfère cette arrivée un peu chaude plutôt qu'un peu trop froide. La langoustine est un grand classique. Mariage naturel avec le Y qui brille sur la chair délicatement épicée de la langoustine. Avec les cèpes, l'accord se fait très bien, mais la force des épices appellerait plus volontiers un lourd vin du Rhône. Le turbot au caviar est une merveille de cuisson. Là, le Y est en plein dans son sujet. Il brille, et ses légères notes fumées enveloppent la chair si parfaite du turbot. Le Y a maintenant trouvé une longueur extrême, laissant une trace comme un bonbon au miel et au coing. J'ose un dessert au litchi et gelée de rose. Choc intéressant. Le litchi raccourcit le vin mais le bouscule gentiment, et la gelée de rose fait découvrir des aspects insoupçonnés du vin. Ça n'a que l'intérêt de l'anecdote, mais c'est amusant. Avantage indirect : le vin apparaît encore meilleur quand on le boit seul.

C'est un plaisir que d'organiser un dîner au **Carré des Feuillants** car Alain Dutournier est un grand chef en permanente recherche de goûts nouveaux mais aussi parce que c'est un amoureux respectueux des vins. La salle redécorée est résolument moderne, avec des lithographies et tableaux qui parlent à mon goût, car Alechinski a longtemps peuplé mon bureau et ses couleurs s'inscrivent dans une démarche esthétique très actuelle.

J'ouvre les vins avec Christophe, complice d'aventures précédentes. Le nez du Margaux est grand, celui du Traminer étonnamment plaisant de richesse contenue, et nous nous disions que des amateurs peu attentifs élimineraient le Muscadet et le Charmes Chambertin, tant la pestilence initiale évoque les destins brisés. Lorsque j'ai relaté cela pendant le dîner, des convives ne comprenaient pas que l'on eut pu envisager d'éliminer de si beaux vins. Que de fois cependant des trésors de nos terroirs auront été sacrifiés à cause de cette première odeur nauséabonde qui disparaît quand on donne du temps au temps. L'ouverture de tous les vins me rassure. C'est surtout pour le Muscadet que j'avais des craintes, vite levées. Le Suduiraut 1928 est tellement transcendantal que même en l'ayant déjà maintes fois ouvert je ne peux que m'extasier de son invraisemblable perfection.

**Alain Dutournier** a conçu un menu fort intelligent qui s'est mis "au service" des vins, c'est à dire que chaque création est adaptée au vin qui doit créer une magie fusionnelle, pour parler comme les documents de stratégie pédagogique de l'Education Nationale. Le menu : **L'huître de Marennes au caviar d'Aquitaine et les algues marines, capuccino de châtaignes et faisane à la truffe blanche d'Alba, la langoustine pimentée et rôtie, nougatine d'ail doux, réduction de muscat au piment d'Espelette et cébettes, pavé de turbot sauvage "vapeur" caviar et raifort, gâteau de topinambour et foie gras aux premières truffes, quartier d'agneau de lait des Pyrénées, cresson meunière, palets de céleri au jus, fourme crémeuse et coings confits, biscuit chaud fourré de mandarines en marmelade, pané au poivre de Sechuan, gelée, jus et sorbet.**

Le **Champagne Krug 1982 en magnum** est déjà un régal pour les yeux, car cette bouteille de forme unique est d'une rare beauté. Quel champagne ! La couleur est extrêmement jeune, la bulle est racée, et en bouche, un

vineux affirmé d'une délicatesse et d'un raffinement extrême. C'est un champagne de pleine maturité, à l'élégance exquise. Ce qui fut amusant, c'est de constater combien le champagne a changé sur les différents goûts qui l'ont accompagné. Seul, il est vineux et légèrement fumé au goût. Sur l'huître le vineux disparaît et la bulle domine. Sur les algues, on a l'équilibre d'un champagne délicat, où l'empreinte Krug est moins marquée, et sur une belle crème typée, le champagne reprend son vineux. Ce Krug explique à lui tout seul le sens de la démarche de nos dîners : un vin - ou un champagne - changera de registre, de magnitude, si l'accord avec le plat se réalise. Sur la truffe blanche d'Alba, ce Krug est un bonheur.

Le **Traminer Trimbach 1962** est une des plus belles surprises de la soirée. Légèrement doux, il a des accents fugitifs de vendange tardive. Lançant de ci de là des évocations de pétrole comme ses cousins Riesling, il frappe par l'effet bénéfique de l'âge qui lui a permis d'atteindre des équilibres et des séductions que la jeunesse ne donnerait jamais. J'avais en bouche des saveurs de litchi. Avec la farce de la langoustine ce vin chante, mais il fait un duo avec l'une des énigmes de la soirée, le **Muscadet Lagrive 1960**. Je tenais beaucoup à offrir à Alain Dutournier l'occasion d'exprimer son talent sur des vins inhabituels. Ce Muscadet, largement hors des limites habituelles de consommation, et qui aurait été condamné à l'évier par son odeur d'ouverture s'est révélé un blanc sec très intéressant, de structure très simplifiée, mais formant avec le petit gâteau d'ail un accord au moins aussi passionnant que celui formé par le Traminer avec la langoustine. C'est excitant de réveiller de tels vins et de voir ce qu'ils peuvent atteindre avec l'âge.

Sur le délicat turbot le **Chablis Premier Cru Butteaux François Raveneau 1997** ramène les convives dans des saveurs connues. Celui-ci est bien "nature", facile à vivre. Je lui ai trouvé des arômes de pain d'épices. Là aussi on pouvait vérifier comme le vin change selon les composantes du plat.

Le **Château Margaux 1986** est une bombe. Quelle puissance ! Un vin de couleur dense opaque tant les tannins sont concentrés. Un nez qui dès l'ouverture avait une insolente présence comme une tirade de Cyrano de Bergerac, et en bouche une affirmation merveilleuse, faite surtout de puissance mais aussi de densité. Si sa trame était celle d'une cote de maille, elle rendrait invulnérable. A côté **la Romanée de Bouchard 1986** à la couleur délicieusement rose rouge faisait gaminet. Mais le gamin avait de la ressource car son odeur était l'exacte reproduction du plat de topinambour. Il chantait sur chaque composante du plat. On avait donc le seigneur Margaux d'une insolente jeunesse qui bousculait tout sur son passage et la Romanée qui collait au plat pour briller avec lui. Patinage artistique en solo pour le Margaux et patinage en couple pour la Romanée et le plat. Grâce à cette confrontation d'un soir, chacun des deux vins, si différents, nous a fait rêver. Notons que le plat était diablement savoureux.

Sur l'agneau, autre association osée : le **Fleurie Bichot 1945** côtoyait un **Charmes Chambertin Grivelet 1934**. Ma voisine était en extase devant le Fleurie, s'émerveillant à chaque seconde que ce vin puisse être aussi brillant. Il est vrai que son état était particulièrement exemplaire. Nous nous disions, avec quelques convives, qu'à l'aveugle, nous aurions dit un grand Bourgogne de 1978. Ce qui prouve que ce vin mérite d'être encore servi dans de grands dîners. Le Charmes était encore plus brillant, l'ascétisme du Fleurie contrastant avec la généreuse rondeur d'un Charmes séducteur. Accompli comme tous les vins de cet âge, il savait recréer ce que la Bourgogne a de bon dans ces années là. Il était assez difficile de départager ces vins différents qui accompagnaient l'un et l'autre parfaitement l'agneau. On aura évidemment compris que j'ai mis ce Fleurie 1945 dans ce dîner là parce qu'il se situait juste une semaine après la date officielle du beaujolais nouveau.

Sur la fourme retravaillée par Alain Dutournier, le **Château d'Yquem 1990** est à son aise. Mais c'est sur le coing confit qu'il atteint des sommets gustatifs. Immense Yquem qui promet beaucoup. Chacun se délectait de ce grand Sauternes et aussi des accords d'une subtilité rare, mais nul ne s'imaginait qu'on puisse aller tellement plus haut avec le vin suivant. Le **Château Suduiraut 1928** est une vraie légende. Il a un nez à nul autre pareil. Comme lorsque nous l'avions bu chez Guy Savoy, on pouvait se contenter de le sentir. Une des convives attendit même près d'un quart d'heure avant d'y porter les lèvres, tant elle voulait profiter de la pureté de cette odeur. Entendons nous bien, Yquem au même âge que le Suduiraut va montrer sa classe naturelle et son niveau.

Mais le jeune talentueux ne peut pas rivaliser aujourd'hui avec le maître. Dans les odeurs, ce Suduiraut donne un spectre quasi infini d'agrumes, de fruits jaunes et roses, et d'épices luxuriantes. En bouche, c'est l'explosion de bonheur dans les mêmes tonalités. Fortement alcoolique, cela le rend charmeur comme un grand cognac. Le dessert avait l'exacte proportion pour que le mariage comble d'aise. On comprenait - si ce n'était déjà largement fait - combien les plats ont de l'importance pour propulser le plaisir d'un vin dans d'autres dimensions. Le Suduiraut se suffisait à lui-même, tant il est complet. Mais avec la mandarine confite, il gagnait encore en attrait. Ce fut certainement le plus bel accord.

Grand plaisir personnel au moment où toute la table fait le classement de vins disparates, car dans les quartés que chacun fit, chacun de mes vins fut cité au moins une fois. Les préférences furent : **1 – Suduiraut, 2 - Charmes Chambertin ex-aequo avec Margaux 86, et 4 - le Traminer.** Mon vote personnel fut : **1 - Suduiraut 1928, 2 Charmes-Chambertin 1934 , 3 - Traminer 1962, 4 - Fleurie 1945.**

Alain Dutournier qui avait senti et goûté certains vins nous a fait le plaisir de nous rejoindre pour bavarder avec nous en fin de repas sur l'intérêt de ces vins anciens, qui permettent une créativité culinaire motivante. Nous l'avons complimenté sur l'extrême sensibilité de ses choix. Il aura permis à des vins de briller encore plus pour un repas qui marquera chacun des convives.

Le lendemain je me rendais chez des amis en Beaujolais. Nous dînons dans un petit restaurant de village qui se bat avec courage et un résultat certain pour offrir de la qualité. Un bien agréable **Tokay Pinot Gris 1999 Blanck** a accompagné une escalope de foie gras, et un **Pommard 1er Cru Michel Gaunoux 1990** a confirmé, par l'astringence, la rugosité et le charme sous-jacent qu'il a un potentiel de garde quasi infini, pour rejoindre au Panthéon son grand frère de 1926 bu récemment. Chez ces amis je visite la cave. Un choc : un Montrachet 1906, l'année de ce si sublime Romanée Saint Vivant 1906 Bouchard bu il y a peu. Un autre choc : un vin de Chypre du 19ème siècle dont mon généreux ami me fit cadeau.

Le lendemain matin, visite chez **René Laplace** vigneron à Brouilly qui nous fait goûter ses **Côtes de Brouilly.** Le **1978**, de nez très caractéristique, a une belle trame, c'est un claret. Le **1971** a plus de charpente et nous entraîne plus sur des idées de Bourgogne tant il est dense, et le **1976** est une merveilleuse synthèse, beaujolais délicieusement accompli. Le **1996** que l'on boit en dernier a une jeunesse folle, mais est particulièrement agressif. Nous rapportons les trois premières bouteilles entamées pour le déjeuner. J'ouvre le **Montrachet 1906**, comme l'indique l'étiquette manuscrite collée sur une bouteille de forme Bordeaux. Surprise totale, le liquide doré a toutes les caractéristiques d'un liquoreux de la région Sauternes, Sainte Croix du Mont, Loupiac, ou autre. Je n'arrive pas à m'imaginer qu'un Montrachet qui aurait madérisé puisse donner cette élégance où toutes les caractéristiques d'un beau liquoreux existent. Après examen approfondi, je penche vers une expression de type Langoiran ou Cérons, plus probablement de 1920 que de 1906. Délicieux sur un foie gras. Sur un gigot, nous essayons les Cotes de Brouilly 1971 et 1976 qui expriment dix fois plus de personnalité qu'en cave froide juste après l'ouverture, et je sers alors un **Fleurie Bichot 1945** du même lot que celui bu au dîner chez Alain Dutournier. Était-ce le fait que j'avais ramené ce vin au pays ? Il fut à mon goût très nettement meilleur que celui bu deux jours avant. Mes amis qui vivent dans cette belle région avaient du mal à imaginer qu'on puisse atteindre une telle perfection dans leur région et que ce soit un « étranger » qui vint le leur montrer. Ce Fleurie fut absolument splendide. Le soir nous ouvrîmes une bouteille parmi les lots que je venais d'acheter lors d'une vente aux enchères locale, un rosé de Sardaigne de 1968, qui fait partie de ces achats bizarres qu'il m'arrive de réaliser. Étonnamment bon rosé simple et sans complication inutile, rond et plaisant. Et mon ami servit un **Moulin à Vent 1999 du Domaine Benoit Trichard** extrêmement brillant, ayant des tonalités de beau Bourgogne. Dans un océan de beaujolais où seul le rendement comptait, il y a fort heureusement quelques atolls où l'on peut accoster et qui donnent envie d'aimer ce vin quand il est bien fait. Comme dans d'autres régions viticoles qui ont fait des efforts méritoires, on verra sans doute un renouveau qualitatif du Beaujolais lorsque le vin nouveau ne brouillera plus l'image.

Amicales salutations de François Audouze