

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



Sur cette photo, il n'y a pas que des premiers communiants. Entre les deux bouteilles de gauche, il y a 143 ans d'écart. La couleur du Haut-Brion blanc 1949 est magique. Trois immenses magnums. Ils sont racontés ici.

Ce bulletin est le **cent quarante cinquième**. D'immenses flacons à la Grande Cascade et de vieux grognards à domicile.

Le bulletin 144 donnait la fin du récit du voyage en bordelais et plantait le décor du merveilleux dîner à **la Grande Cascade**, avec deux américains, un canadien auteur – lui aussi – d'un livre sur les vins anciens et quelques français. L'ouverture des vins s'était bien passée.

Voici le menu composé par **Richard Mebkhou**, avec qui j'eus le plaisir d'en bavarder à sa conception : **Gressins de jambon Serrano, allumettes au parmesan / Pâté en croûte comme à Vieu, recette de Lucien Tendret 1892 / Turbot laqué au jus de volaille, pommes de terre rattes / Suprême de pigeonneau rôti, la cuisse confite / Laitue, petits pois et lard croustillant / Tian d'oranges et pamplemousses / Madeleines et macarons réglisse.**

A l'ouverture du bouchon, la **Clairette de Die**, méthode champenoise, annonce un âge entre vingt et quarante ans. Baptisons la de **1970**. Sa couleur est de miel, son nez est sucré car c'est un demi-sec. En bouche, c'est délicieusement agréable, les notes de coing, de toasté, de légèrement madérisé formant un goût très excitant. Le buveur d'étiquette a du mal à se positionner face à ce vin : faut-il accepter une union morganatique entre une bulle qui devrait être champenoise et une région qui ne l'est pas ? Je ne fus pas le seul

à adorer ce pétillant puisqu'un convive lui accorda même un vote dans son quarté, alors que la concurrence était rude. Vous allez voir pourquoi.

Le **champagne Salon « S » 1988** est toujours aussi plaisant, cette bouteille étant légèrement plus fermée que d'autres. A noter un écart de puissance certain à l'avantage du Krug 1988 bu au château Margaux. On ne se lasse pas du plaisir de ce champagne Salon à la forte personnalité.

Une bouteille immense apportée par mon ami américain affiche une particulière distinction. Le **Haut-Brion blanc 1949 en magnum** est une pièce rare. N'allez pas croire que j'avais répondu à sa générosité par la Clairette de Die que j'avais prélevée en cave lorsque cet ami et son fils vinrent la visiter. C'est plus tard que la réciprocité se montra. Le vin est immense. Il y a toute la palette de ce qui fait la grandeur de ce blanc, comme le 1999 bu au château Haut-Brion l'avait brillamment indiqué. Ici, en plus, l'âge magnifie le vin qui est une fanfare de goûts citronnés mêlés à du gras intense. Il n'y a pas beaucoup de blancs qui comme lui peuvent imposer un tel respect. Avec le pâté en croûte, une merveille.

Le **magnum de Pétrus 1964** au niveau parfait est loin de se laisser impressionner par ce blanc de légende. C'est un très grand Pétrus. Une complexité extrême, mariée à une simplicité rare. Il y a des Pétrus qui se présentent comme des énigmes. Pas celui-ci. Il se laisse approcher. Rien n'est abscons. Mais quand on creuse un peu, on comprend comme le message peut être mystérieux et multiforme. La trame est dense, l'imprégnation profonde. Ce vin souvent strict est ce soir joyeux, sincère, épanoui.

Ce qui est passionnant, c'est que le **La Gaffelière Naudes en magnum 1953**, immense réussite de cette propriété, complète parfaitement le tableau formé par le Haut-Brion blanc et le Pétrus. Tout en lui est joyeux. La densité n'est pas celle du Pétrus mais le plaisir, la joie de vivre sont du bonheur en bouche. C'est chaleureux, presque comme un bourgogne qui chante. Ce vin est grand, plaisant, heureux d'être avec nous.

Le **Yquem 1940**, malgré sa couleur grisée et une lie grise, ce qui est rare pour Yquem, a un nez fort délicat. C'est indéniablement un nez d'Yquem. Son bouchon date de 1989. En bouche, c'est typiquement le Yquem des années 30, où la sécheresse, la sobriété prédominent, signe qu'à l'époque on ne poussait pas vers le sucré. On avait en cette année d'autres préoccupations. Tel qu'il se présente, il est très bon, beaucoup plus énigmatique que le Pétrus, et cette surprise plait beaucoup à mes convives.

La réciprocité à mon ami américain est maintenant sur la table et j'ai voulu pour une fois l'ouvrir à cet instant, pour qu'on découvre la première odeur de mon vin fétiche. Il s'agit d'un **vin de Chypre 1845**. Il est éblouissant. Il a un peu moins de pesanteur que celui du 50^{ème} dîner de wine-dinners. La bouteille, plus ventrue, plus jolie, n'a pas la moindre lie (à peine). C'est un nectar, c'est un élixir, c'est un parfum. Il est évident que j'ai perdu toute objectivité à propos de ce vin car il est comme mon enfant. Mais je ne vois pas ce qui pourrait égaler sa perfection et sa persistance aromatique infinie. Il sent délicatement la réglisse, il est onctueux, il surfe sur les délicieux macarons à la réglisse. On conçoit aisément que l'on pourrait oser des combinaisons culinaires diaboliques avec ce vin là, comme le fit Guy Savoy il y a quelques années maintenant.

On vota. Il est très rare qu'un convive ait strictement le même vote que moi, dans le même ordre. Et voilà qu'un jeune américain de 14 ans, petit bonhomme avec lequel son père joue un jeu dangereux en le propulsant aussi jeune à des niveaux de vins et de consommation de vins qui ne sont pas de son âge, vota exactement comme moi. A-t-il de la maturité ou ai-je la fraîcheur d'un enfant ? Je vous laisse juge. Le plus récompensé de votes fut le Haut-Brion blanc 1949. La Clairette de Die eut un vote, ce qui me fait plaisir. Le vote de l'adolescent américain qui buvait comme un homme et tirait sur des barreaux de chaise fut : **en un Chypre 1845, en 2 Haut-Brion blanc 1949, en 3 Pétrus 1964 et en 4 Château La Gaffelière- Naudes 1953**.

Le service du personnel de la Grande Cascade fut exemplaire et les accords rares. Le lieu a la magie de la Belle Epoque, protégé par des arbres centenaires. Tout fut enjoué, riant. On peut l'être avec de tels vins.

J'ai créé wine-dinners pour qu'on boive mes vins. C'est un combat contre la montre, car je me suis enfermé dans une logique quasi insoluble : je ne veux pas vendre mes vins, car ce sont mes enfants : j'aurais

l'impression de les trahir si je m'en séparaïs. Mais ma passion me pousse à en acheter et continuer à en acheter à un rythme largement supérieur à ce qui est consommé à la maison ou en dîners, ce qui représente pourtant un volume respectable. Il faut absolument que l'Académie des Vins Anciens se fasse, car la mortalité est par nature trop forte dans ma cave. Dans les dîners, j'ai généralement des bouteilles de belle conservation. Un dîner en famille est au contraire l'occasion d'ouvrir les bouteilles qui me font peur. C'est ainsi que j'avais ouvert une Romanée Conti 1929 de niveau bas qui n'est jamais revenue à la vie (bulletin 89). Au moment où j'écris ces lignes, je viens d'ouvrir des bouteilles, et le verdict sera ce soir. Un magnum d'Ausone 1955, bouteille mythique s'il en est, est vraiment au bas de l'épaule. Le bouchon est noir et gras. Le vin pue gravement. J'ai cru sentir des retours à la vie, mais je n'y crois pas. A cet instant, je l'estime morte. On verra. Un Richebourg 1929 de bas niveau est de provenance inconnue (magnifique étiquette d'un négociant sans indication de domaine). Il a un nez torréfié. Qu'en sera-t-il ? Que vais-je ouvrir d'autre ? Je demande à mon fils de venir inspecter avec moi. Je vois un Cérons Clos du Barrail 1943 dont le bouchon a glissé dans la bouteille. Là, pas de question, c'est fini. Je repère une bouteille de Château Margaux 1947 en mi/bas d'épaule. Je l'ouvre. Là, j'ai espoir. Une bouteille d'un Côtes de Beaune Villages A. Bichot 1947 est basse aussi. Faible espoir, mais espoir. Mon fils me demande : « qu'est-ce qu'il y a dans ce sac plastique ? ». J'ouvre un vilain sac plastique d'un supermarché de second niveau. Dedans, un autre sac plastique. Je vois une bouteille de Château Lafite-Rothschild 1869 de beau niveau. Il faut vraiment faire l'Académie.

Après avoir écrit ces lignes, j'ai quand même carafé le reste du Cérons, car l'odeur me parut sympathique, sans trace de bouchon.

Le dîner commence. Nous ouvrons un **champagne Vilmart & Cie de Rilly-lès-Reims 1945**, bouteille couleuse et basse. La couleur est d'un joli doré, et, surprise immense, la bulle est active. Oui, active. En bouche, pas la moindre trace de madérisation. C'est un vrai et joli champagne dont la blessure se remarque dans l'acidité de fin de bouche. Ce champagne est bon, au point que le **Bollinger Grande Année 1985** ne le met pas sur la touche. L'élégant Bollinger de belle personnalité fait une suite logique et non un repoussoir. Sur un foie gras, la trace intense du champagne le plus jeune apparaît encore plus belle.

Le **Cérons Clos du Barrail 1943** est imbuvable. Inutile d'insister. Le **Montrachet Robert Gibourg 1992** de beau niveau est sans doute l'un des plus puissants que j'aie bus. Lourd comme le plomb, à la trace intense, il donne des évocations de beurre mais aussi de pâtes de fruits. Un magnifique Montrachet.

Le **Château Ausone 1955 en magnum** est une des plus grandes surprises de ma vie. En le condamnant à l'ouverture, j'étais sûr de moi. Or voilà un vin qui se montre sans défaut, très saint-émilion, très Ausone, avec une belle puissance et un goût convenable. Mes enfants ont plus aimé que moi, car je trouvais malgré tout qu'il avait à tout instant le goût qu'ont les lies, ces lies que je bois (ou mange) avec confiance quand d'autres n'osent pas. Constatant qu'on me demandait sans cesse d'en resservir, je vis qu'il fut apprécié. Il était bon.

Le **Château Margaux 1947** est resplendissant. Charmeur comme l'est Margaux, ensorceleur, joyeux, chantant, c'est un grand Margaux auquel je n'ai pas trouvé de défaut. Il était entre mi et basse épaule. Le temps n'avait pas encore fait son œuvre de flétrissure. Il fut grand. Le **Richebourg 1929 de provenance inconnue** aurait pu nous intéresser s'il n'y avait que lui. Mais comme les flacons ouverts étaient nombreux, il ne suscita pas d'envie particulière, alors que le **Côtes de Beaune Villages A. Bichot 1947** avait un joli goût de soif. Buvable, et plus que buvable, il est fort agréable. Beau témoignage d'une année où la Bourgogne est grande.

Je retiens de cette expérience quelques conclusions provisoires, futures pistes de réflexion. La première est qu'il est urgent que j'inventorie mes caves, pour que j'agisse plus vite que le temps. Comme mes enfants semblent se plaire à ces expériences, profitons-en. Etre traité au Margaux 1947, on connaît de pires punitions. La seconde est que je prétendais être capable de prévoir ce que sera un vin cinq heures avant son service, et cet Ausone 1955 m'a piégé. Il ne faut donc jamais conclure trop tôt. La troisième idée concerne l'Académie. J'avais l'idée de créer au sein de l'Académie une section qui s'appellerait : « le club des bas niveaux », où des collectionneurs mettraient en commun des bouteilles basses qu'il faut boire. Fondée sur une appréciation

réaliste des apports, cette section permettrait de consommer des bouteilles rares qui dorment en cave et vont mourir. Ce dîner m'a donné envie d'accélérer et de pousser l'idée pour qu'elle prenne corps.

Mon classement des vins de ce dîner est : **1 – Margaux 1947, 2 – Montrachet Robert Gibourg 1992, 3 – Bollinger Grande Année 1985, 4 – Côtes de Beaune Villages Bichot 1947.**

Je jouis de plus en plus de ma capacité à adopter une absence totale d'objectivité. Ainsi quand j'arrive au **restaurant de l'hôtel Meurice**, je suis déjà bon public, avant même que le spectacle n'ait commencé. Le kouglof, meilleur ami de mes poignées d'amour, est onctueux. L'étrille en gelée dans sa carcasse me met en main le haveneau de mon enfance ou plutôt le crochet qui permettait de déloger ces crabes si rapides aux reflets violets, rouges et bleus. La cassolette de girolles est d'un plaisir fin. Tout fond sur la langue. Et le bar, même si Nicolas avait raison de me le déconseiller pour le vin que j'ai choisi, ne va même pas me troubler une seconde : je suis comme en famille, prêt à toute expérience. Le **champagne de Sousa blanc de blancs Cuvée des Caudalies** est un agréable blanc de blancs d'Avize. Je l'ai commandé en souvenir du Sousa que j'avais bu chez Chibois, et aussi par l'évocation des Caudalies, ce havre de bonheur en Graves de la famille Cathiard. Il y a un net écart avec la Cuvée du Millénaire 1995, mais c'est un joli champagne fort distrayant.

Je faillis entrer en pamoison (toujours mon objectivité), tant le **Château Rayas Chateaufort du Pape rouge 1998** me subjuga. Mon Dieu que c'est bon ! Ce vin au nez d'une solidité sans pareille remplit la bouche d'un liquide chaud et juteux. Toutes les papilles sont en éveil. C'est chaleureux, rassurant, intelligemment de plaisir. Il faut le dire tout net, je ne vois pas beaucoup de vins qui pourraient donner un tel bonheur simple et immédiat. Si l'on rajoute à cela de belles discussions avec un Yannick Alléno épanoui, serein, qui a trouvé sa voie de la cuisine des sommets de raffinement, je suis content de rester totalement inobjectif quand on me place dans les conditions de la perfection.

Je me rends, dans une même journée, le midi dans un cercle parisien et le soir dans un hôtel parisien historique appartenant à une fondation où l'on fait de la restauration. Pourquoi, à partir du moment où une restauration est collective, à coûts partagés, doit-on, au cœur de Paris, subir des cuisines épouvantables et des vins inadmissibles ? Il fut un temps, pas forcément tout à fait révolu, où prendre un croissant dans une gare ou un aéroport était la certitude de mâcher une semelle gommeuse. Cette restauration de lieux chics n'est pas celle de notre pays. J'ai connu des dizaines de petits bistrot animés par des couples. La femme aux fourneaux fait une cuisine familiale chaleureuse. Le cassoulet est du cassoulet ou le bourguignon du vrai bœuf. Et le mari a dégoté un vin authentique, sans prétention, qui raconte quelque chose. Ici, c'est sans imagination, clinquant, sans goût, sur de mauvais achats. Le vin de coupage, d'un hangar où l'on mélange, est imbuvable. Le combat de cette restauration n'est pas le mien. Mais je ne vois pas pourquoi il faudrait accepter le médiocre dans des lieux de légende, quand, au même prix, de vrais artisans réaliseraient des prouesses de générosité souriante. Pourquoi faut-il manger moins bien dès lors qu'on est nombreux ?

Ça sent l'été. Il est déconseillé d'ouvrir des vins très anciens dans cette période chaude. Ils ne supportent pas bien. C'est sans doute l'excuse hypocrite la plus simple que j'ai choisie pour baisser le rideau de wine-dinners et tremper mes orteils dans une onde brassée par le mistral.

Il restera beaucoup d'événements de juin à raconter. Vous recevrez encore le bulletin 146. Le 147^{ème} sera publié début septembre. Les prochains dîners démarrent dès le 22 septembre. Il y a déjà des inscrits. Mais tout n'est pas joué. Vous pouvez encore vous inscrire. Comme je l'ai suggéré l'an dernier, il faut boire les vins du lieu où l'on est avec la cuisine locale. C'est souvent ce qui va le mieux. Nos provinces ont de l'imagination.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. N'oubliez pas de me donner des adresses pour accroître la diffusion de ce bulletin.