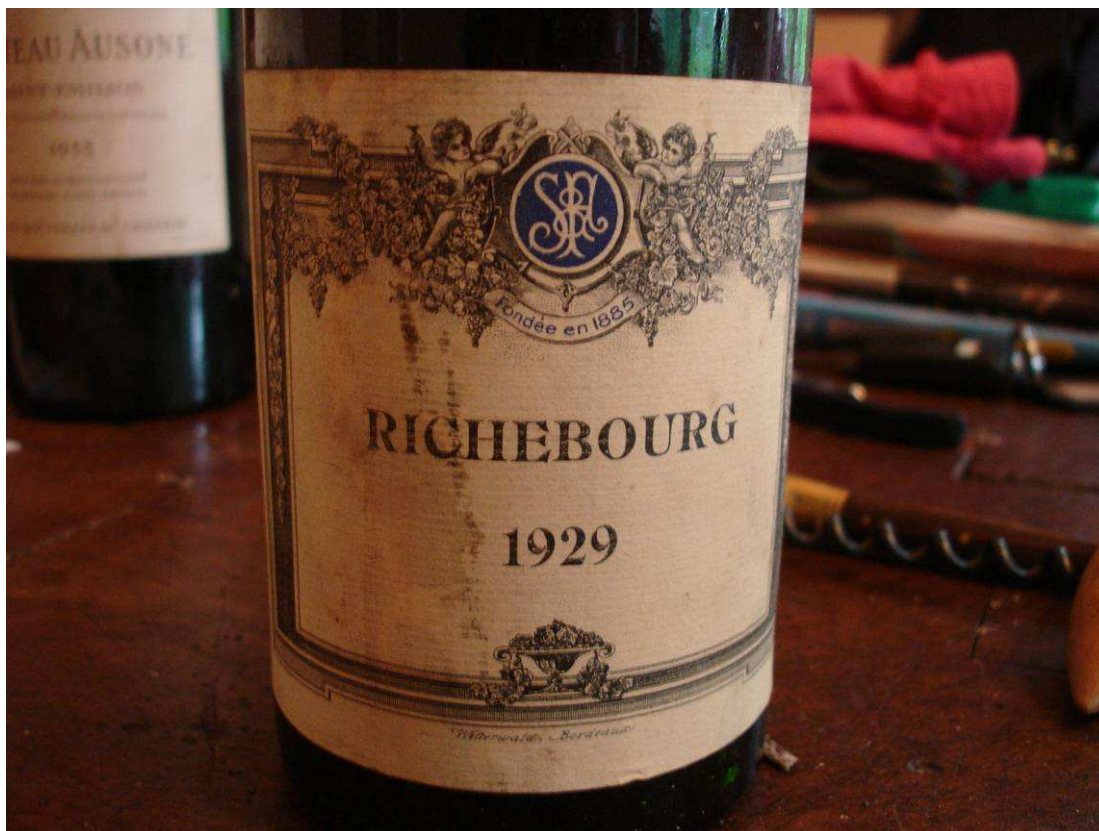


**Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou
correspondants de wine-dinners**



J'aime acquérir ces bouteilles à la définition inconnue. C'est chaque fois une découverte. Je l'ai racontée au n° 145. Elle fut discrète car il y avait avec elle de vraies légendes comme le magnum d'Ausone 1955 que l'on reconnaît à gauche. A droite, la mèche qui me sert à ouvrir les bouchons très anciens

Ce bulletin est le **cent quarante sixième**.
Grand dîner au Taillevent. Et de l'archéologie.

Un nouveau dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**. Les bouteilles sont apportées une semaine à l'avance et redressées debout en cave la veille de leur ouverture. Le jeune sommelier Aurélien, en poste depuis six mois dans cette prestigieuse maison va assister à l'ouverture, qui est toujours un prétexte à raconter des histoires de vins et de bouchons. Jean-Claude Vrinat et Valérie viennent me saluer dans le local que l'on a apprêté pour cette cérémonie d'ouverture, clef de beaucoup de plaisirs de boire. Le Gruaud Larose, un Sarget, a un niveau très élevé pour un 1928. Serait-ce un vin rebouché ? La capsule est ancienne, et le bouchon est d'origine, très noir sur la partie supérieure, et bien souple dans sa deuxième moitié. L'odeur est saine. Deux senteurs sont étonnantes de puissance : celle du Rully blanc et celle du Gewurztraminer. Je rebouche vite le Gewurztraminer tant je le sens comme un cheval fougueux. Je ne veux pas qu'il se fatigue trop vite. Le Chambertin est mon champion de ce soir, celui que je veux voir gagner. Je lui trouve un parfum qui me rassure.

Le menu a été créé par **Alain Solivérès** en liaison avec Marco Pelletier, subtil sommelier : **Amuse-bouche / Langoustines rôties, barigoule d'artichauts au pistou / Chausson feuilleté de ris de veau / Pigeon farci, roquette et pignons de pin / Foie gras de canard de Chalosse confit / Crêpes craquantes,**

pêche rôtie a la verveine. Je suis content des mises au point que nous avons faites, car ce fut un travail d'équipe. J'ai mis en pratique un ordonnancement à l'ancienne qui veut que le foie gras succède aux viandes, comme me l'avait rappelé Jean Frédéric Hugel. Ce fut un bon choix.

Les convives sont quatre couples d'amis d'enfance rassemblés par l'un d'entre eux. C'est un grand bonheur quand on peut être sérieux au moment où l'on découvre un vin ou la subtilité d'un accord et volontiers chahuteur quand on chambre gentiment un ou une amie. Les rires fusèrent fort à notre table jubilatoire.

Le **magnum de champagne Pommery 1988** me laissa le temps de donner les consignes de voyage. Il est de bon ton aujourd'hui de vilipender le libéralisme, synonyme, nous clame-t-on, de contrainte et de sauvagerie. Disons que mes consignes sont un peu comme cela : d'un démocratismes dictatorial. On y survit. Le champagne, que je goûtais avec l'un des convives qui en fait un légendaire, est fort agréable, surtout dans ce volume de présentation. Il est sans problème, sans énigme, et se boit avec beaucoup de plaisir. Une très jolie entrée en matière qui se goûte à la cuiller est passée comme le pianiste amnésique et muet échoué sur les côtes anglaises. Elle n'a parlé à personne et n'a même pas amorcé le moindre dialogue avec le champagne. Deux passagers qui s'ignorent. Il n'y avait bien sûr aucune opposition, car le goût était bon, mais aucune ajoute.

Comme à chaque fois, l'accord qui ne se fait pas va renforcer l'accord qui se crée. Le choc n'en est que plus grand. Le **Rully Premier Cru Suremain 1984** surprend tout le monde. Ce vin est riche, emplit la bouche de saveurs exotiques élégamment dosées. Il y a à cette table de solides connaisseurs de vin. On commence d'entrée par une surprise. Le Rully est généralement sous-estimé, et 1984 une année copieusement ignorée. Et voilà que ce Rully danse en bouche de folles farandoles. Avec la chair de la langoustine, mais surtout avec la sauce de la langoustine, on se sent transporté. Et l'on note qu'au début, c'est le sel de la sauce qui l'attire comme un aimant, alors que lorsque le palais s'est habitué, c'est le fruité de la sauce qui roucoule avec le vin.

J'ai montré à l'arrivée de chaque assiette, combien l'odeur du vin est indissociable de l'odeur du plat. On ne peut plus dire ce que serait cette senteur dans un milieu neutre, dans une salle d'hôpital, car les fragrances du vin et du plat, comme les tentacules de poulpes en chaleur, s'entrelacent dans une orgie de suçons. Le **Château Mouton Rothschild 1975** n'a pas d'odeur propre, il a celle de la sauce. La sauce n'a pas d'odeur, elle a celle du Mouton. Et c'est absolument excitant. Le **Château Gruaud-Larose 1928** accompagne lui aussi le ris de veau à la sauce de plomb. L'étonnement est à son comble quand il est impossible de donner 47 ans de plus au Gruaud qu'au Mouton. On dirait deux frères, même si, à l'examen, on voit bien qu'ils sont dans deux phases de vie bien distinctes. Le Mouton qui a capté le plat est un petit peu rétréci par lui quand le Gruaud Larose, d'une immense longueur, est aérien, plein, équilibré, soyeux, faisant patte de velours avec une élégance rare. Je voyais des yeux émerveillés prendre conscience qu'un soin particulier peut conduire à de tels accords, insoupçonnés par leurs papilles jusqu'alors.

La sauce du pigeon, presque aussi dense que celle du ris de veau, joua le même rôle vis-à-vis des deux bourgognes. Comme en une prise de judo sanctionnée d'un ippon, elle renversa les odeurs intrinsèques de ces deux vins pour en faire ses alliés. **L'Aloxe Corton Pierre Olivier négociant, 1966** est la définition la plus pure du bourgogne de charme. Il combine à la fois le doucereux et l'amer dans une structure juteuse de redoutable séduction. Le **Chambertin Clos de Bèze Joseph Drouhin 1949** est tout simplement éblouissant. C'est le bourgogne accompli, de pleine maturité, aux saveurs lourdes. Avec le pigeon, c'est un duo époustouflant.

Les quatre rouges auront joué des partitions assez identiques sur les deux plats. Il y a deux vins. L'aîné est chaque fois plus accompli que le plus jeune, mais ne joue jamais l'exclusion du jeunet. On a donc une paire de vins qui accompagne divinement chaque plat. Et les deux composantes de l'accord, ce qui est la définition même de son succès, s'enrichissent l'un l'autre, le vin améliorant le plat qui fait vibrer les vins.

Le **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Clos Zisser Domaine Klipfel 1976** apparaît à ce moment du repas exactement comme il faut. Le foie gras est un petit morceau de bonheur, fondant en bouche. Et le kaléidoscope des saveurs alsaciennes ensoleille le palais. Encore une combinaison magistrale.

La bouche est idéalement préparée par le gewurztraminer pour accueillir **Château d'Yquem 1983**. Il était relativement discret à l'ouverture quelque six heures plus tôt. Il l'est encore. La pêche, trop parfumée sans doute, trop forte, écrase le délicat sauternes. Le dernier vin, **Ermitage de Consolation, Banyuls "Hors d'âge"** qui doit avoir une bonne trentaine d'années arrive très tard, au moment où les papilles, fatiguées d'avoir bissé chacun des vins ont moins envie de battre un nouveau rappel. Je suis amoureux de ces saveurs simples, de pruneau, de quetsche ou de mirabelle. C'est cette entrée en scène presque en tomber de rideau qui explique qu'il fut le seul vin à n'être gratifié d'aucun vote.

Le vin le plus couronné est le Gruaud Larose 1928, suivi du Chambertin Drouhin 1949 et de l'Yquem 1983. Mon vote est le suivant : **1 – Chambertin Clos de Bèze Joseph Drouhin 1949, en 2 – Gruaud-Larose Sarget 1928, en 3 – le Rully premier cru Suremain 1984 et en 4 – Aloxe-Corton Pierre Olivier 1966.**

La qualité de la cuisine et des sauces fut exceptionnelle. Le dosage des sauces fut totalement dans l'axe des vins. Nous avons pu ressentir des perfections gustatives d'un rare niveau. Le service d'une joyeuse brigade est légendaire. **Jean-Claude Vrinat** peut en être fier.

J'ai toujours eu une profonde admiration pour les archéologues qui, voyant un orteil ou un tesson peuvent décrire la vie d'un individu ou le galbe d'une amphore. J'ai l'impression d'avoir joué ce jeu ce soir. Ayant constaté les dégâts causés dans ma cave par l'agonie de bouchons dont le ticket n'est plus valable, je me suis livré ce soir, avec ma fille et mon gendre, à une opération de paléontologie. Il me paraît évident qu'il faut au plus vite inventorier les risques de perdre quelques bouteilles légendaires.

Cherchant en cave des flacons à problèmes, blessés et de niveaux bas, voici ce qui se passa.

Le **champagne Mumm Cordon Rouge 1937** a une étiquette comme neuve, protégée qu'elle était par un papier. La capsule paraît rouillée. Le bouchon se cisaille à l'ouverture. Pas de bulle. Le liquide a une couleur grisée qui est un très mauvais signe. Malgré tout, comme un ciel pommelé, le vin délivre quelques coins de ciel bleu qui nous enchantent, l'intellect jouant son rôle. Le **Pouilly Fuissé Faye et Cie négociant à Beaune 1943** a plus de ressource et fut l'une des vedettes de cette soirée. Objectivement madérisé, le vin conserve de l'élégance. Il se iode avec des crevettes roses, et s'arrondit avec des fromages. Un vin de grand plaisir. Plaisir d'archéologue sans doute mais plaisir.

Ce ne fut pas le cas du **château Latour 1907** dont le bouchon s'était rétréci sans prendre la moindre couleur. Parfaitement lisible, c'est un bouchon d'origine. Là, hélas, pas de question, le vin est mort.

Le **Château Léoville Poyferré 1948** a un meilleur niveau et se montre grand sur un turbot accompagné de fenouil et courgettes. Excellent vin dont le goût me persuada que j'y reconnaissais 1948, avec un petit quelque chose de château Margaux par un côté très ensoleillé, plus souriant que Saint-Julien.

J'ai longtemps hésité sur l'année du vin suivant, mais en recoupant avec les étiquettes, les capsules, et ce que je pus lire, c'est sans conteste un **Grands Echézéaux Domaine de la Romanée Conti 1919**. Je lisais très bien le 1, le 9 et le 9, et l'on pouvait hésiter entre 1 et 4 pour le troisième chiffre. Mais la comparaison avec des bouteilles de ma cave des mêmes périodes montra sans ambiguïté que c'était 1919. Le goût aussi. Mon gendre essaya de lui trouver quelque chose, avec un enthousiasme qui n'appartient qu'aux jeunes. Je sentis ici ou là deux ou trois flashes d'existence. Mais le vin était mort. Sans rémission possible.

Lassé de ces expériences de cryptographie, j'ouvris un **Tokaji Oremus Aszu 6 puttonyos 1981**. J'aurais mieux fait de m'abstenir car ce jus sucré n'était pas inspiré et je trompais mon désespoir dans un verre de **Fine Bourgogne du Domaine de la Romanée Conti 1979** qui combla mes papilles tristes. Je suis triste quand je signe des constats de décès.

Je le précise pour qu'il n'y ait pas de mauvaise interprétation, dans mes dîners, je choisis des bouteilles de beaux niveaux, ce qui justifie le taux aussi élevé de réussite (plus de 99%) si l'on accepte évidemment quelques naturelles fatigues.

Là, dans ces expériences chez moi, ce sont des bouteilles que je choisis pour leur niveau bas, car la mortalité inéluctable existe dans ma cave du fait du nombre élevé de bouteilles anciennes. Ce soir, le Pouilly Fuissé fut grand, suivi du Léoville Poyferré 1948 et du champagne Mumm 1937. Les autres bouteilles, mêmes si elles sont légendaires sur le papier : un Latour 1907 et une DRC 1919, ne valaient rien. Pas de regret, sauf de n'avoir pas géré à temps ce patrimoine. Encore un nouveau round pour me persuader des mérites de l'Académie à lancer rapidement. Il faut éviter à beaucoup de caves de se retrouver dans de telles situations.

Il arrive que dans des dîners on me demande : « que pensez-vous du déclin du vin français dans le monde ? ». Je réponds : « ce n'est pas mon problème, c'est le problème de ceux qui le font ». Le vin est un produit de consommation. Même s'il a une valeur émotionnelle dans le cœur des français, il doit répondre aux critères de tout produit qui affronte un marché. Si le produit est bon et son prix justifié, il se vendra. Si on veut traiter le vin comme un produit agricole (surproduction, primes, subventions, destructions de récoltes, vandalisme), alors je n'ai pas d'avis. C'est politique. Si on veut faire pour lui l'équivalent d'un Plan Calcul, alors on le tuera. Si les vigneron ont une démarche qualité, des rendements réalistes, des surfaces raisonnables, un marketing de combat, alors, ils ont autant sinon plus de chances que les autres, car la France peut ajouter ce petit plus culturel et hédoniste. Les grands vins n'auront jamais de problème d'écoulement, car la demande va exploser du fait de marchés émergents. Les petits vins ont comme premier problème celui d'être bons. Et ce n'est certainement pas en assouplissant les critères de la qualité qu'on les aidera.

L'institut supérieur de marketing du luxe me demande d'être examinateur d'une thèse sur les appellations AOC face à la concurrence des vins du monde. C'est amusant puisque le paragraphe ci-dessus de ce bulletin a été écrit avant que l'on ne m'appelle. Comment vais-je réagir devant une étudiante ? Et quelles sont mes idées ? Je retrouve un joyeux jury composé d'amis, Alain Senderens avec qui nous discutons naturellement de ses étoiles, Jean Castarède, grand producteur d'armagnac, Nicolas de Rabaudy, écrivain, deux enseignants et moi. Nous avons tant à nous dire que la jeune étudiante dégourdie a du mal à placer un mot. Notre consensus est évident sur la nécessité de s'appuyer sur notre force fondamentale, le terroir et la qualité, et de développer un marketing actif. La thésarde sera reçue. Nous aurons discuté entre amis de joyeuse façon.

Déjeuner au **Polo de Bagatelle** un jour de pluie. Mes amis se félicitent d'un **Château Talbot 1993** alors que je le trouve bien amer. On me le reproche presque, mais la deuxième bouteille me donne raison. Voilà un vin rond, joyeux quand la première était austère. Une troisième vient se positionner entre les deux premières. Un agréable **champagne Taittinger** bien frais conclut un déjeuner d'amis où l'on a toujours un événement ou un prétexte à fêter.

Amicales salutations de François Audouze

Ce bulletin termine l'année scolaire. De nombreux événements de juin seront racontés dans les bulletins que vous recevrez dès le début septembre.

Si je n'ai pas lancé plus tôt l'**Académie des Vins Anciens**, c'est parce que j'ai eu peur de me faire absorber par la partie administrative de la gestion. Il est exclu de créer une structure propre pour l'instant. Pour prouver le mouvement en marchant, on tiendra **une réunion de l'Académie le 4 octobre à 19 heures à l'hôtel Crillon** (c'est la Saint François), avec pour différence par rapport à mes plans initiaux que l'on ne demandera aucune adhésion ni cotisation, pour la raison que je ne suis pas sûr de pouvoir assurer le rythme annuel de trois réunions (nous verrons). Le prix est de 75 euros par personne. Ceux qui n'apporteront aucun vin ou dont le vin ne serait pas retenu paieront 50 euros de plus. Ceux qui voudront apporter des vins procéderont de la façon suivante : m'envoyer un mail annonçant la bouteille proposée. Le mieux serait de joindre une photo. Si la bouteille est retenue, toutes les bouteilles devront être apportées à l'hôtel Crillon **avant le 20 septembre**. Je ferai en sorte que la disposition des convives autour des tables se fasse avec une homogénéité des apports. Celui qui apporte Château Margaux 1947 se trouvera avec celui qui apporte Yquem 1937 et probablement pas avec celui qui apporte un vin moins chamarré. Il n'y aura pas de ségrégation, mais répartition selon les apports. Je compléterai les apports en fonction des nécessités et de la venue de convives sans vin. Cette première réunion, payante cette fois, doit donner l'occasion de partager. Bien sûr, si une bouteille d'exception n'avait pas d'équivalent gustatif, elle serait rendue à son auteur. Prévenez moi de votre présence pour ajuster la taille de la salle. Merci de bien noter ce message et d'y répondre au plus vite. J'apporterai sans doute Pape Clément 1929. Si ça vous dit...

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec