

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com



Bulletin n° 161

Salon des vignerons indépendants, Dom Pérignon en abondance, grands chefs réunis chez Jean Bardet.

Ce Château Margaux de 1937, d'une grande année, mais aux résultats variables aujourd'hui, révèle la noblesse des Margaux de maturité. La décennie 30 se calme un peu en ce moment, sauf 1934, mais se réveillera sans doute dans dix ans.

Cette idée des cycles d'émotion est évoquée dans ce bulletin.

Le **salon des vignerons indépendants** est une institution. Une foule immense s'y presse pour apprendre une région, dénicher un vigneron qui fait un bon vin, et faire de belles emplettes. Quand je vois ces visiteurs qui tirent le diable par la ... poignée, avec des cartons de vins qui me sont le plus souvent inconnus, et quand je vois leur mine fière comme celle immortalisée par Cartier-Bresson en 1952, de cet enfant qui rapporte fièrement deux litrons à son père, je me dis que le vin a une dimension culturelle, historique et patrimoniale. Quel contraste entre la mine réjouie de ceux qui sont persuadés d'avoir déniché « la » pépite et ceux qui poussent le caddie le samedi. Or ce sont les mêmes personnes.

Je m'y rends pour dire un amical bonjour à quelques vignerons que j'apprécie, et ça me fait sourire quand l'un ou l'autre me dit : « dites donc, vous ne parlez pas souvent de mes vins dans vos bulletins », alors qu'ils savent que je les mentionne. Je rencontre aussi de solides amateurs, qui me donnent de bons tuyaux. On repère tout de suite autour d'un stand les amateurs avec lesquels on a envie de parler. Je vais voir le Domaine Cazes en Rivesaltes, la Coume du Roy en Maury comme Mas Amiel, le Monbazillac de René Monbouché, château Caillou, château Filhot, tous les vins du Jura et je vais me présenter à M. Dupasquier qui fait cette si belle Roussette que j'avais dégustée dans sa version 1988 chez Marc Veyrat. Je découvre un château Cadet, un Côtes de Castillon fort agréable présenté par des vigneronnes ravissantes (il faut toujours avoir, en matière de vin, des critères de sélection cohérents). Il faudrait des années pour découvrir tous ces beaux vins. Ce salon est fort utile.

Nous sommes périodiquement invités à retrouver à dîner des anciens partenaires de squash. Quand j'avais vu arriver au club où je jouais ces jeunes gamins, je me disais qu'il y aurait quelque chose de pourri au royaume du Danemark s'ils arrivaient à me battre. Le Danemark fut rapidement déclaré sinistré.

Un **champagne Deutz Brut Classic en magnum** est un agréable champagne de soif, ça coule tout seul. Le **Talbot 1995** ne me plaît pas. Je n'accroche pas à ce vin là, alors que par contraste le **château La Lagune 1995** paraît charmant, agréable, bon à boire, sans histoire. Avec du goût. J'avais apporté un **Doisy-Daëne 1969** pour voir comment évolue dans le temps ce vin que Denis Dubourdieu, professeur d'œnologie et propriétaire, nous avait savamment expliqué au Sénat (bulletin 159). Le 1969 met bien en perspective ce château. Le 2002 avait la pétulance de la jeunesse et une fraîcheur en bouche remarquable. Le 1990 est plus assis, mais n'a pas encore la rondeur des vins plus anciens. Là, ce 1969 à la jolie couleur d'un or jaune mais vert encore, a le nez discret d'un sauternes léger. En bouche, c'est son accomplissement qui éclate. Le vin est devenu rond, intégré, beau comme une boule de neige que l'on façonne avec des envies de bataille. C'est un liquoreux plutôt aérien et sans grande longueur. Mais j'aime cette expression. Et sur une originale pâtisserie au thé vert, le mariage était parfait. Incontestablement l'âge donne du charme à ce vin qu'il ne faudrait pas boire en comparaison ou en compétition, comme on ne lancerait pas Sylvie Guillem lutter avec David Douillet. Ces Barsac légers ont un sens.

Gérard Sibourd-Baudry m'avait dit : es-tu inscrit à la dégustation de Dom Pérignon ? N'ayant reçu aucune information, je dis non. Ayant l'habitude de réagir assez vite, j'en fus et je fis bien.

J'arrive un peu en avance aux **Caves Legrand**, ce qui me permet d'échanger quelques mots avec Richard Geoffroy, chef de cave de Dom Pérignon, qui va nous présenter Dom Pérignon comme personne ne serait capable de le faire. Il a la sensibilité de chaque composante de ce vin. Si cette dégustation devait ajouter à la gloire de Dom Pérignon, elle a atteint son objectif. Je n'étais pas un bizut puisque j'avais participé au jury qui avait consacré par de lourds lauriers le Dom Pérignon 1996 (bulletins 120 et 121). Il en fallait beaucoup pour que je fusse subjugué. Je le fus.

J'ai trouvé en **Richard Geoffroy** un chancre de son vin particulièrement enthousiaste. Il commença par nous dire : « je vais vous parler de la subjectivité de Dom Pérignon ». J'aime quand on démarre comme cela, dans des registres qui dépassent de loin la technique.

Le **Dom Pérignon 1998** est un petit prodige de jeunesse, sans doute le Dom Pérignon de demain. Bien sûr il faut se méfier de ce que nous réserve le réchauffement climatique, car des réussites comme Yquem 2001, on risque d'en voir beaucoup d'autres à l'avenir. Mais ce 1998 est là et bien là. Comme pour le 1998 bu il y a quelques jours, ce qui est fabuleux, c'est le milieu de bouche. Ce qui m'a émerveillé, c'est que la truffe blanche d'un agréable risotto a fait apparaître des fruits blancs dans le panorama de ce Dom Pérignon subtil. Blanc sur blanc de la truffe et de ce goût de pêche blanche, c'est l'esprit des couleurs. La bulle est active, d'autant plus canaille que le riz la modère. La trace en bouche de la truffe blanche semble éternelle. Voilà un de ces accords d'une justesse absolue.

Sur un Jabugo bien dosé où le gras est calme, la première gorgée du **Dom Pérignon 1996** m'assomme. Je suis groggy et Richard en rit car il a vu ma réaction. Ce 1996 est un produit du diable. C'est la Dame de Shanghaï. C'est la sensualité énigmatique de Rita Hayworth. Le Selles sur Cher est plus le partenaire du **Dom Pérignon 1995**. Merveilleux Dom Pérignon, profond, linéaire, très clair dans son discours, mais plus volontiers dans la ligne du parti, il s'oppose catégoriquement au 1996 totalement canaille. Le 1995 est Richelieu, le 1996 est Arsène Lupin.

Le caviar sur une pomme de terre excite le **Dom Pérignon Œnothèque 1990**. Il lui donne une direction d'expression saline. Et le caviar influence le 1990. C'est intéressant mais maintes fois exploré. Je ne suis pas sûr que cet accord dépasse le stade du symbole de l'aventurier mondain lady killer. Quand cette trace gustative typée s'assagit on se rend compte que le 1990 est un grand champagne. Il est magnifique de simplicité, ce qui est ici un compliment. On peut se demander comment il est possible d'atteindre des niveaux de qualité élevés sur de tels volumes de production (gardés secrets, marketing oblige). Mais la vérité est là : c'est un grand champagne. Le caviar devait aussi accompagner le **Dom Pérignon rosé 1990 servi en magnum**. La répulsion est immédiate. Pas de copinage possible. On cherche à imaginer ce que ce beau rosé aimerait. Il me vient immédiatement l'envie de la chair d'une biche, sans aucun

accompagnement. Plus le temps passe et plus le rosé montre une forte personnalité. Dom Ruinart rosé 1990 est grand. Ce Dom Pérignon rosé est de la même veine.

Le **Dom Pérignon Œnothèque 1976** doit susciter trois accords. Avec les deux foies gras, on cherche mais on ne trouve pas. Le foie gras ne fait pas se trémousser ce champagne dont j'attendais plus de fanfare. La sourdine est mise. Mais avec le loukoum, c'est un réveil et un bel accord. La sécheresse apparente du 1976 et la subtilité troublante du loukoum se marient fort bien. C'est la pistache qui est la clé de cette excitation.

Quand Richard Geoffroy a parlé de fenêtres d'émotion pour les Dom Pérignon, qui s'épanouissent à 7 ans, puis à 14 ans, puis à 30 ans, je buvais du petit lait car je ne cesse de parler de ces moments où les vins s'expriment. C'est en ce moment que les rouges de 1953 et 1955 sont éblouissants, comme le sont de façon magistrale les 1928 et 1929. Ne pas linéariser l'histoire d'un vin, c'est ce que je clame. Que j'aie la même idée que le maître de caves d'un vin connu de la planète me comble de joie.

J'étais placé à côté d'une japonaise venue spécialement de Tokyo pour cette seule dégustation. Nous nous étions déjà rencontrés lors de l'historique dégustation de Pétrus (bulletin 120) pour laquelle elle avait aussi fait ce même long voyage pour un seul but. Elle m'a raconté qu'elle a bu Pétrus 1943, 1945, 1947. Cette volonté d'être là pour un vin représente la forme ultime de la passion du vin. Quelle leçon pour beaucoup d'amateurs mâles !

Ce fut une magnifique soirée avec des vins qui ne sont pas seulement réservés aux agents secrets qui sauvent la planète mais aussi aux amateurs qui recherchent des grands champagnes expressifs, intelligents et de charme.

Les médecins sont certainement des hommes d'une extrême générosité de cœur. Je suis allé chez Marc Veyrat en suivant un médecin, à la Confrérie du lièvre à la royale en suivant un médecin, et voilà qu'un médecin m'appelle. Un dîner va réunir des grands chefs. Est-ce que je voulais en être ? J'y suis allé.

Il y avait, je crois, une manifestation (colloque, exposition, séminaire ?) à Tours sur les nouvelles tendances culinaires. Un dîner de gala a lieu après de doctes discussions **chez Jean Bardet** sous la présidence prestigieuse de Pierre Troisgros, avec de nombreux chefs avec lesquels j'aurai le plaisir de bavarder. Alain Dutournier bien sûr parce que nous nous connaissons, Olivier Roellinger, Michel Bras, discret mais impressionnant, Emile Jung, Gérard Cagna, et d'autres.

Pour remercier ce médecin inconnu du lien qu'il crée, je fais ouvrir un **Krug Grande Cuvée** assez récent donc vert, qui eut bien du mal à se débrider. Alain Dutournier qui le goûta lui trouva un goût de lumière. Cette expression est jolie, qui évoque une planche mal calée dans la charpente d'une toiture et laisse briller un rai dans un environnement poussiéreux.

Le menu est fort bon. Etant à côté de Sophie Bardet, j'ai constaté qu'elle a fait une sélection sur la liste d'une vingtaine de vins que l'on pouvait se faire servir. Elle en a trouvé de fort bons. Le **Vouvray sec-souple Château Gaudrelle A Monmousseau 2004** est extrêmement bien fait, très équilibré, sans excès, d'une belle justesse de ton. Sur un capuccino d'écrevisses délicatement cacaoté, il s'exprime avec une franchise spontanée.

Le **Vouvray moelleux Le Clos du Bourg Maison Huet 2002** accompagne de façon brillante, par un de ces contrastes magiques, un turbot poché où la pomme Granny-smith abonde. Comme elle est fort astucieusement assagée, le mariage est non seulement possible mais étonnamment plaisant.

Le **Château Clinet 1997 bu en magnum** a déjà des signes d'âge (couleur qui évolue) et a un bois un peu insistant, mais il crée là aussi un de ces accords qui me remplissent de joie : une poitrine de porc est morganatiquement mariée à du caviar d'Aquitaine qui joue dans le registre "chevalier servant" et non pas "jeune premier en tête d'affiche", et avec ce vin rouge un peu râpeux, et une charmante petite purée de charlotte, ça marche à merveille. C'est presque plus intense quand le jus de cochon n'est pas encore servi, qui devait assurer la cohérence du plat, mais en fait le marque d'une trace forte, et par contre-coup moins élégante que lorsque la combinaison se fait sans cette sauce.

J'ai bien aimé ces deux vins de Loire jeunes qui ont mis en valeur la région, ce qui était le but recherché. Un **magnum de Moët & Chandon 1990** fut apprécié et aurait pu conclure en beauté cet événement si mon nouvel ami, hâbleur, « bonimenteur placier » auprès de tous les convives de mes aventures au point de m'en gêner, n'avait eu l'idée de décacheter une jolie fiole d'un **armagnac de 1959 de la réserve de la maison Corcellet** redoutablement bon.

Les discussions avec Jean Bardet de fort bonne humeur, au cours desquelles nous avons comparé nos conceptions et hiérarchies des accords mets et vins, et avec la ravissante Valérie sa fille, se sont poursuivies au delà de toute heure décente, ce qui signifiait que la soirée était réussie.

Amicales salutations de François Audouze

*PS. La deuxième session de **l'académie des vins anciens** se présente on ne peut mieux. Voici les bouteilles qui sont annoncées (liste provisoire) :*

Magnum Château Olivier 1990, Château Climens 1989, Criots Batard Montrachet Jaboulet Verchere 1988, Château La Gaffelière 1985, Lynch Bages 1983, Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1982, Cos d'Estournel 1973, Vieux Château Certan 1973, Chambolle Musigny les Amoureuses Ropiteau 1964, Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1964, Château Phelan Segur 1964, Côtes du Jura blanc Marcel Blanchard 1964, Chasse Spleen 1961, Champagne Salon 1959, Volnay 1er Cru Bouchard Père & Fils 1957, Chablis 1er cru Montée de Tonnerre Jean Quenard 1950, Château Rabaud Promis 1945, Château Malescot Saint-Exupéry 1934, Bouzy Delamotte 1933, Musigny "Grand Vin de Bourgogne" 1929, Tokay Hugel 1928, Alvar Pedro Jimenez dulce 1927, Domaine de Chevalier 1924, Riesling Hugel SGN 1915.

Il y a encore sept bouteilles promises qui sont à définir. Nous sommes plus de 40. J'ai donc clos l'inscription. L'académie prend un véritable essor. Cette liste démontre son utilité, car il y a là l'apport de beaux témoignages de l'histoire du vin.

Plusieurs personnes voulaient venir à l'académie, mais la date du 26 janvier ne leur convenait pas. Si des vocations tardives se déclarent encore, je peux envisager un deuxième chapitre de cette deuxième session. On peut donc se manifester.

Académie des vins anciens. Prochaine séance : 26 janvier 2006

Les apports de vins pour l'académie doivent être déterminés avant le 15 décembre.

Prochains dîners de wine-dinners : 15 décembre, 17 janvier, 19 janvier, 2 février, 16 février, 23 février, 23 mars. Les dîners complets sont en vert.

s'inscrire : tel : 01.41.83.80.46 , fax : 01.48.45.17.50 email : françois.audouze@wine-dinners.com