



wine-dinners

18 mai 06

Bulletin 180 – François Audouze - 1

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Chalon 1864** était le plus vieux de ma cave. Il est ici présenté dans des tons d'orange et or. Il fut bu lors du dîner raconté dans ce bulletin. L'année est gravée dans le verre.

Bulletin n° 180

Un dîner d'amis avec de folles bouteilles, souvenir d'une vie. Bien que le sujet ne fasse que trois pages, je n'ai rien ajouté, pour ne pas distraire l'attention du récit de cet événement unique.

L'histoire commence il y a un an quand un groupe d'américains vint visiter quelques châteaux bordelais. L'un de ces amateurs m'avait demandé d'organiser un wine-dinner pour lui et l'un de ses fils à la fin de son voyage. Il m'avait dit qu'il apporterait un magnum de Haut-Brion blanc 1949. Cette générosité appelant la réciproque j'avais ajouté au programme un vin de Chypre 1845. J'ai raconté ce dîner, où figurait aussi un magnum de Pétrus 1964, dans le bulletin 145. En début d'année, cet ami californien m'annonce sa visite en France, et indique les vins qu'il compte apporter à un dîner de wine-dinners. J'estime que tant de générosité exclut le moindre paiement. Le repas aura la structure d'un wine-dinner, et ce sera le 69^{ème}, mais il aura une forme différente sur deux points : ce sera un repas familial, avec ses enfants et les miens, sans budget, et avec des vins apportés par nous deux.

La mise au point de la liste fut d'ailleurs amusante, chacun améliorant son apport quand l'autre ajoutait une rareté, comme en une joute amicale. Après trois ou quatre rounds, le programme avait pris forme, avec des vins qui sont des témoignages de l'histoire magique du vin.

Steve, Michael, Justin et Wesley viennent visiter ma cave, avec quelques exclamations admiratives. Nous goûtons en cave un Clacquesin cet apéritif qui est une liqueur de goudron tirée de pins, puis nous nous rendons tous au **restaurant Laurent** où je vais ouvrir les bouteilles selon le rituel classique. La bouteille qui représente une interrogation gustative est le Pétrus 1947 au bouchon sec en haut et noir et gras en bas qui se pulvérise à l'ouverture. Le nez un peu amer doit normalement disparaître. L'énigme est celle du Lafite 1865. Un bandeau provenant du château indique un rebouchage en 1986. Or, en extrayant le bouchon qui reste complet, il me paraît impossible qu'il soit de 1986. Il fait beaucoup plus vieux que cela.

Alors, que s'est-il passé ? Le Gewurztraminer 1934 a été rebouché en 1979 et son bouchon paraît d'hier. Les bouteilles au bouchon d'origine sont le Laville 1955, le Vouvray 1929, le Pétrus 1947, le Château Chalon 1864 (bouchon tout rabougri protégé par la cire craquelée) et Filhot 1929. Les vins rebouchés sont Latour 1924, sans doute dans les années 80, Lafite 1865 annoncé rebouché en 1986 et le Gewurztraminer en 1979.

Mes amis repartent se changer à leur hôtel après avoir trinqué d'un **champagne Jacqueson 1996** très agréable et délicieusement frais que Patrick Lair nous a offert, pour célébrer l'ouverture de ces beaux flacons. Pensant que mes amis américains, qui ne connaissent pas les vins du Jura, pourraient commettre un contresens, je demande qu'on me prépare un Château Chalon 1976 de la carte du restaurant avec du Comté de 24 mois et du Salers que nous goûterons dans le joli jardin du restaurant car il fait très beau.

En attendant leur arrivée, ma femme et moi goûtons le dessert prévu, car la crème glacée me fait peur. Je demande qu'on sépare cette partie du dessert de la seule rhubarbe. Je sens que cela contrarie Patrick, pour l'esthétique de la présentation, mais cette décision fut la bonne.

Tout le monde est là, et le **Château Chalon 1976** plait beaucoup aux américains dans l'association avec le Comté suisse. Le Salers n'a pas sa place avec ce vin. Steve m'offre une bouteille de Climens 1943 car c'est mon anniversaire. Cet ami est d'une rare générosité, comme il le fut avec les vignerons qu'il avait visités pendant toute la semaine.

Nous passons à table, et voici le menu intelligent, solide, chaleureux qui a été conçu par Philippe Bourguignon et Alain Pégouret : **cuissons de grenouilles juste rissolées, pointe de curry / araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / foie gras de canard poêlé et primeurs en aigre-doux / carré d'agneau de lait des Pyrénées caramélisé, côtes de romaine, fève et morilles / épaule confite dans son jus, fleurs de courgettes croustillantes / comté 18 mois / rhubarbe cuite au naturel, sablé craquant à la cardamome et crème glacée au nougat / café mignardises et chocolat.**

La forme du **magnum de champagne Krug 1976** est d'une grande beauté. La couleur est d'un blanc à peine rosé, le bulle est lourde et pèse sur la langue. Les senteurs de ce champagne sont d'une impressionnante variété. Il y a du doucereux et du strict, un charme féminin presque sensuel. En bouche, le champagne s'impose par une personnalité extrême. On imagine toutes les cuisines qu'il pourrait accueillir. Magnifique expression d'un champagne parfait. La pointe de curry est d'une intelligence absolue avec ce champagne envoûtant.

Le **Château Laville Haut-Brion blanc 1955** a une jolie couleur discrètement dorée. Son nez est parfait, et en bouche, c'est le blanc de Bordeaux porté à son plus haut niveau. Steve, mon ami, qui collectionne ce vin rare et en possède 43 millésimes différents, pense que cette année est plus belle que toutes les autres. Sur ce qu'on boit, je suis prêt à le croire, car c'est d'une exactitude absolue. Malheureusement, la crème qui coiffe le crabe raccourcit le vin. Il faut piocher sous la crème pour avoir un accord délicieux, la chair de l'araignée se mariant merveilleusement bien.

Je n'avais pas du tout remarqué que le **Vouvray d'origine 1929** avait un nez bouchonné. Fort heureusement, il n'y a aucune conséquence au niveau du goût. Ce Vouvray discrètement doux est magnifique de complexité. On peut citer tous les fruits de toutes les latitudes du globe, et on en trouvera la trace dans ce vin. Il est subtil, adorable, magique. Avec la merveilleuse chair aérienne du foie gras, c'est un plaisir absolu. La chair prolonge le vin délicatement. C'est peut-être le plus bel accord de ce dîner.

Patrick Lair, qui aura fait ce soir un travail d'une motivation et d'un sens des nuances qui méritent les remerciements les plus vifs jouit de nous voir profiter de ces vins dans les rires, la bonne humeur et la décontraction d'amis. Il observe l'évolution de nos plaisirs. Il nous apporte un **Vouvray de Moncontour 1951** aimable mais limité qui eut le mérite de montrer à quel point le 1929 est dense et complet.

Le Carré d'agneau est un plat d'une solidité qui plait aux vins émouvants qui arrivent. En goûtant la première gorgée du **Pétrus 1947**, je suis affreusement déçu. Je demande si l'on veut que je fasse ouvrir le Pétrus 1971 que j'avais apporté à titre de sécurité. Justin et Wesley, les deux enfants de Steve disent : « on ouvre ». Je goûte à nouveau et la surprise est extrême, car le vin a instantanément ressuscité. Steve a cru

que j'ai joué avec les nerfs de mes convives en proposant d'ouvrir le 1971, comme si je voulais les piéger, mais j'étais sincère en croyant détecter un problème qui n'existe pas. A coté du Pétrus est servi **Château Latour 1924**. Comment est-il possible que la couleur de ce vin soit d'un rubis aussi jeune ? C'est la couleur d'un 1986. Le vin est très Latour. Très jeune, solide, structuré complet. Mais j'ai les yeux de Chimène pour le Pétrus, d'une subtilité de ton invraisemblable. C'est son nez d'une grande discréption qui m'envoûte par son charme rare. Je ne retrouve pas la force habituelle de Pétrus. Mais la subtilité est telle qu'on en reste sans voix. Boire cette année de Pétrus était un rêve, après avoir déjà goûté 1961, 1990 et 2000 qui sont des légendes. Car malgré l'expérience que je commence à avoir sur les vins anciens, Pétrus 1947 marque une étape que je ne suis pas prêt d'oublier. Je fus totalement comblé.

Sur l'épaule goûteuse, le **Château Lafite-Rothschild 1865** mérite le respect. Lui aussi a une couleur plus jeune que celle du Pétrus. Le goût est très Lafite, caractéristique de sa pureté. On boit ce vin avec la plus grande considération pour l'histoire. Ce vin est long, plein, riche comme un vin des années 40 du 20^{ème} siècle. Comme on a les trois rouges devant soi, c'est nettement le Pétrus 1947 qui capte mon amour. Avoir devant soi trois verres remplis de Latour 1924, Pétrus 1947 et Lafite 1865 ne peut en aucun cas laisser indifférent.

Je suis à peu près sûr que j'ai commis une erreur d'analyse sur le **Château Chalon Clos des Logaudes 1864**, le plus vieux de mes vins du Jura. J'en attendais énormément, puisqu'à l'ouverture, c'est celui qui de loin m'avait le plus ému. Je suis probablement passé à côté. Et mon épouse m'a fait le reproche de l'avoir dit, ce qui influence forcément mes convives, alors que tous aimaient ce vin, mon gendre appréciant sa grande finesse. Un autre signe confirme mon contresens : Wesley, le jeune fils de Steve avait participé au dîner de l'an dernier, et au moment des votes, il avait voté strictement comme moi, ce qui est très peu fréquent. En fin de repas, je lui demande quel vin est son préféré. Et il me dit : Château Chalon. Je m'en veux doublement en écrivant ces lignes : trop d'attente et erreur de jugement. Je lui trouvais un goût de voile et de poussière. Je ne saurai pas pourquoi je ne l'ai pas aimé comme sans doute il le méritait.

Une petite anecdote, ajoutée postérieurement. Quelques semaines plus tard, je suis allé goûter des vins du Jura remontant jusqu'en 1888. J'ai appris que les deux seuls millésimes de Château Chalon qui ont été autorisés à être gravés en dur sur la bouteille sont 1864 et 1865. Il ne reste probablement plus d'exemplaires de ce vin. On m'a dit que la bouteille vide (voir photo), que j'ai placée depuis dans mon musée, vaut une petite fortune. Monsieur Christian Bourdy, père des dirigeants actuels de ce vignoble du Jura, ne jure que par le 1865 qu'il considère comme la perfection absolue du Château Chalon. Je sens que je vais partir en chasse.

La rhubarbe arrive, d'un goût exactement adapté au **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1934**. C'était le plus beau nez à 17 heures à l'ouverture. Là, quelques heures après, le nez est éblouissant de soleil, de tropiques. Ce vin d'Alsace est exceptionnel. Surtout, il met à l'aise par la générosité naturelle de sa palette de saveurs. Quel grand vin ! Il ne méritait que la rhubarbe et le sablé. Bel accord. J'avais déplacé ce vin jugé puissant, initialement prévu sur le foie gras, car sa force aurait tué le Vouvray. J'ai bien fait.

Le **Château Filhot 1929** a une couleur plus sombre que d'autres que j'ai. Il était prévu pour être un dessert à lui tout seul, sauf si l'on voulait goûter les palmiers du restaurant Laurent qui sont les meilleurs de la planète. Mais c'est évidemment tout seul qu'il faut apprécier ce sauternes immense. Je pense qu'il est d'une perfection absolue. Il a tout pour lui. Je ne fais jamais de comparaison en mettant deux Sauternes côte-à-côte, mais je pense que ce Filhot se situerait très haut dans la hiérarchie des sauternes de 1929, si l'on faisait une dégustation horizontale.

Je n'ai pas fait voter, car il était tard et ces infatigables américains voulaient fumer un cigare au bar Hemingway du Ritz. Mon vote personnel est en faveur des blancs qui ont montré qu'ils sont clairement et naturellement parfaits, même si boire Pétrus 1947 ne se produira pas souvent, avec cette subtilité de goût et cette émotion raffinée.

J'ai ainsi choisi : 1- **Filhot 1929**, 2- **Gewurztraminer Hugel 1934**, 3- **Krug 1976**, 4- **Vouvray 1929**. La palme de l'émotion est au Pétrus 1947. Le restaurant Laurent a réalisé une cuisine dont la simplicité et la qualité technique sont l'exact accompagnement de ces grands vins. Christèle nous a servis avec

compétence et Patrick Lair a organisé le déroulement de cet événement avec talent. Il nous a dit : « vous savez, il y a beaucoup d'amateurs qui auraient aimé être à votre table ». Je veux bien le croire.

Même en utilisant tous les superlatifs comme je l'ai fait dans ce texte, on ne peut pas rendre compte de l'importance de ce dîner.

Rappelons les années, juste pour le plaisir : 1864, 1865, 1924, 1929, 1929, 1934, 1947, 1951, 1976, 1976.

A mémoriser pour la vie.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. J'ai retrouvé cet ami à San Francisco pour un dîner de la même folie. Je le raconterai dans un prochain bulletin. Je sens que c'est le début d'une longue série.

Prochains dîners

Voici les dates pour la rentrée. A noter sur vos agendas.

7 septembre (complet) – 21 septembre – 26 octobre – 23 novembre – 07 décembre.

Je peux ajouter des dates si l'on réserve une table complète (minimum 6 couverts dans ce cas, hors programme).

Consultez soit le blog www.academiedesvinsanciens.org, soit le site www.wine-dinners.com et envoyez-moi un mail à francois.audouze@wine-dinners.com.

Académie des vins anciens

La prochaine séance sera **le 8 juin**.

On peut encore s'inscrire et ajouter des vins. Il faut se dépêcher, car nous sommes déjà 45 pour 48 places.

Les règles, ainsi que les 41 vins déjà annoncés, qui remontent jusqu'à 1907, sont consultables sur le blog www.academiedesvinsanciens.org

On s'inscrit par mail.