



wine-dinners

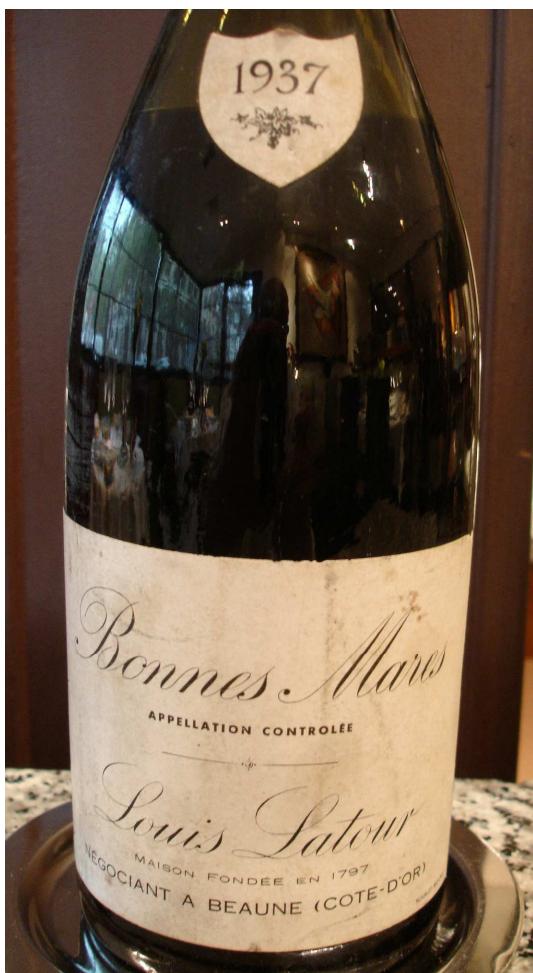
13 novembre 06

Bulletin 201 – 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



Des vins comme ce **Bonnes Mares Louis Latour 1937** sont des cadeaux du ciel. Il y a des trésors gustatifs dans ces vins vénérables.

Quatre places viennent d'être annulées pour le **dîner du 7 décembre**. C'est une chance à saisir. Merci de me contacter.

Bulletin n° 201

Déjeuner improvisé d'amis, dîner à la maison, vins de Trimbach, déjeuner américain, début d'un voyage en Savoie.

Il n'y a pas pire traquenard qu'un déjeuner d'amis où chacun doit apporter un vin. Croyez-vous que chacun va se contenter d'apporter une bouteille ? Erreur fatale. Un ami, amateur de vins anciens, converti depuis peu à cette maladie qui s'est propagée très vite sur le spectre de ses envies, invite un expert en vins qui fut l'un de mes pourvoyeurs et semble devenu le sien, et la directrice d'une école de dégustation de vins. Le lieu choisi est celui qui accueille souvent de folles aventures, le **restaurant Laurent**. Patrick Lair ayant reçu les bouteilles à l'avance les a ouvertes à 10 heures ce matin ce qui leur a permis de s'épanouir, d'autant que notre charmante convive usant du privilège des jolies femmes sut se faire désirer. Et ce fut justifié, donc pardonné, car elle est fort jolie. Pensant que mon apport serait un peu faible, j'ai dans ma sacoche une **demi-bouteille de Corton Grancey Louis Latour 1985**. Ouvert au dernier moment, il s'en est très bien sorti. Précis, insistant, de forte trace en bouche, c'est un vin de belle personnalité. Sa longueur est marquée et les nouveaux amuse-bouche – Laurent étrenne sa nouvelle carte, saison oblige – chatouille assez bien le vin sans qu'ils se parlent vraiment.

Le **champagne Deutz 1983** est absolument ravissant. Le dosage a pris de la rondeur, le champagne est joyeux. Sa bulle est jeune, comme l'or vert de la robe de notre convive qui l'a apporté. Goûteux, charmant, j'aime beaucoup ce Deutz. J'ai demandé des cuisses de grenouilles pour mettre en valeur un vin qui impose le respect : **Château Haut-Brion blanc 1955**. La robe dorée est presque cuivrée, mais il y a une couleur qui n'appartient qu'à ce vin, car le cuivre est frotté de peau de citron. Le nez est intense, et en bouche, c'est une invasion sympathique, car le vin de grande race sait taire une partie de sa complexité. Derrière un voile de légère acidité citronnée, il y a le charme du Graves. La longueur est infinie, la trace en bouche insistante. On a en face de soi un vin de première grandeur qui rappelle l'immense Haut-Brion

blanc 1949 que j'avais partagé avec des amis américains, généreux donateurs de cette rareté. Ici le donateur est notre ami, organisateur de la rencontre.

Quand arrive le pied de porc, l'envie prend instantanément ma voisine de l'essayer avec le blanc. Et c'est un régal culinaire. Le vin qui est prévu est un **Beaune Camille Giroud 1928**. L'odeur est belle, mais le vin ne peut cacher une certaine fatigue qui gauchit son message. Plus il s'épanouit dans le verre, plus il s'approche de ce qu'on pourrait trouver, témoignage serein d'une année de légende. Mais je n'ai pas la patience d'attendre, aussi Patrick Lair apporte de son fond secret de cave un **Chambolle-Musigny Les Vins Fins 1947**. Ce vin ouvert sur l'instant est très excitant. Sa robe est jeune, avec un rubis de belle tenue. L'odeur est franche, et en bouche, c'est toute la Bourgogne que l'on aime. C'est le vigneron qui a les pieds lourds de la boue des allées de vignes, qui tranche un pain à la mie pesante pour goûter bruyamment le jus à peine pressé. Cette Bourgogne paysanne rustique, on la trouve dans ce vin dont l'ingratitudo est signe de noblesse. J'ai adoré ce Chambolle-Musigny qui paraît fort jeune face au Beaune mais ne lui fait pas d'ombre, car entretemps, le 1928 assemble les pièces de son puzzle et gagne en homogénéité. Un fromage de chèvre intelligemment choisi met en valeur le Chambolle-Musigny, rajeunissant son message, même s'il ne peut cacher qu'il est typiquement de 1947.

Sur un soufflé fort délicat, c'est au tour d'un **Sauternes générique 1929**. Son étiquette est la petite sœur déchirée de la bouteille qui est en tête du bulletin 126, elle aussi d'un Sauternes générique 1929. Hélas un goût bouchonné, même s'il est fugace va empêcher de l'aimer. J'avais réagi par solidarité pour le 1928 en commandant un 1947. Notre ami qui invite, apporteur du 1929, fait de même et commande un **Sigalas-Rabaud 1967**. Là, c'est du sérieux. Je fais préparer, en plein après-midi, des assiettes de mangues juste poêlées pour savourer ce sauternes intense, lourd, d'un charme exquis. Qui d'autre que le restaurant Laurent aurait cette efficace réactivité ?

Un ami présent au restaurant à une autre table, curieux sans doute de ce que nous buvions, se fit porter deux verres du Haut-Brion 1955. C'était une bonne pioche, car ce vin a illuminé notre beau déjeuner. Le classement serait difficile à faire. Je choisirais ainsi : **Haut-Brion blanc 1955, Deutz 1983, Chambolle-Musigny 1947, Sigalas-Rabaud 1967**. Mon ami perfidement taquin prétend que je défends surtout les vins que j'apporte. Il n'y en a pas un dans ce quarté, preuve de mon incorruptible objectivité. Merci généreux amis.

Le marin qui avait accosté devant ma maison du Sud en catamaran, vient dîner chez moi à Paris avec d'autres amis. J'ouvre un **champagne Moët & Chandon Brut Impérial sans année vers 1990**. Je suis impressionné par la douceur et l'équilibre que ce champagne a acquis avec l'âge. Voici un champagne qu'il faudrait toujours oublier quinze ans en cave pour le boire au sommet de son art. C'est doux, délicat, rassurant, avec une petite pointe de fruit confit. Ayant anticipé l'ordre des champagnes, je suis inquiet pour le second, tant ce Moët est charmeur. Mais le **champagne Charles Heidsieck, mis en cave en 1996** va faire bonne figure. Plus jeune d'aspect, plus sec, à la bulle puissante, il expose une autre version tout aussi sympathique du champagne. Plus austère, plus scolaire mais agréable sur les deux foies gras, l'un nature et l'autre en terrine sous une croûte de pain d'épices, avec une gelée de fleurs d'hibiscus.

Nous essayons sur ce même plat un **Sauvignon blanc Württemberg Schnaitmann 2004** qui titre 13°. Je n'ai absolument aucune idée de son origine. Comment est-il arrivé en cave ? Le vin est assurément très jeune, puceau imberbe. Un goût de citron, de pomme, de litchi, et une naïveté qui n'est pas déplaisante. C'est assez anecdotique.

Sur une joue de bœuf aux carottes qui me remet en mémoire l'excellente joue que réalisait Benoît Groult à Amphyclès il y a bien longtemps, trois vins vont être dégustés à l'aveugle, avec une imagination de supputations qui nous fait voyager dans des régions fort étrangères à celles des vins. Le **Château Lafite-Rothschild 1965** a très étonnamment une couleur trouble. Le nez est expressif. On sent la trame très dense d'un grand vin, mais, avouons-le, c'est un « Shadow Cabinet ». Ce n'est pas le Lafite tel qu'il pourrait l'être.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1956** m'a – une fois encore – montré un bouchon noir et gras. Mais les odeurs promettaient de belles choses à l'ouverture. Sa couleur est claire, d'un rouge grenat. En bouche, j'ai rarement trouvé en un vin autant de fruits rouges. Ce sont des

groseilles, des prunes qui envahissent la bouche. Le résultat est assez probant, même si l'on ne peut ignorer une fatigue de l'âge.

A l'aveugle, c'est de loin le **Gattinara Casa vinicola Luigi Nervi & Figlio Italie 1964** qui est le plus flatteur. Il a une robe rouge bien vivante, un nez franc, et son goût simple, au discours clair, est très plaisant. Bien sûr quand les vins s'épanouissent dans le verre, c'est le Grands Echézeaux qui livre la plus belle complexité bourguignonne. Mais ce petit vin italien me plaît bien, comme à l'ensemble de mes amis. Sur les fromages, c'est le Grands Echézeaux qui vibre le plus.

Le vrai choc de ce dîner, c'est **Château Climens 1966**. Avec les rouges, on a besoin de réfléchir pour analyser leurs messages. Avec ce Climens, tout est clair comme lorsqu'un professeur de mathématiques donne la clef d'un problème sur lequel on a séché. Ce grand Barsac est d'un immense plaisir. Sur une délicieuse tarte Tatin, c'est l'accord parfait.

La **Maison Trimbach** présente ses vins à la Maison de l'Alsace sur les Champs Elysées. Occasion de goûter les excellents fromages de Bernard Antony. Le **Riesling Cuvée Frédéric Emile 2001** est une belle entrée en matière des vins du Domaine. Le **Riesling Clos Sainte Hune 2001** annonce une future grande complexité, mais il faudra savoir attendre, car c'est encore trop tôt pour le boire, impression qui sera confirmée par le **Clos Sainte Hune 1983** qui me replonge dans l'univers magique de ce grand vin, vedette d'une verticale à Los Angeles.

Le **Pinot Gris Hommage à Jeanne 2000** est d'une rare subtilité. La grand-mère, née en 1900 aura peut-être eu le temps de boire ce vin fait en hommage à ses cent ans, puisqu'elle s'est éteinte en 2003. Le **Gewurztraminer sélection de grains nobles 2000** est d'un travail étonnant et promet beaucoup. Mais il est encore en évolution. Alors que le **Gewurztraminer sélection de grains nobles 1989** est éblouissant de sérénité et me rappelle à juste titre qu'il faut vouer à l'Alsace une adoration sans borne : ces vins sont d'une séduction subtile à nulle autre pareille.

Avec Jean Trimbach, nous nous remémorons nos aventures californiennes et cette « sushi party » où j'avais ouvert un vin des Canaries de 1828. Cette piqûre de rappel aux grands vins d'Alsace était indispensable.

Lorsque je suis allé en Californie pour rencontrer des amoureux du vin d'un forum, c'est une charmante Christine qui avait organisé la dégustation de 68 vins anciens de Californie. Tout le monde était venu en pensant que ce serait un succès si la moitié des vins n'étaient pas morts. Aucun ne le fut. Je vais déjeuner avec Christine et un autre contributeur du même forum chez **Patrick Pignol**.

Nous avons commencé par un **Stony Hill Chardonnay Napa Valley 1984** qui sur son premier goût m'évoque du jus de pomme (chardonnay évolué), mais qui s'anime sur des cèpes merveilleux pour prendre une belle patine. Je fais remarquer à mes convives que ce vin avec les cèpes prend facilement 4 points Parker, langage qu'ils comprennent, puisque cette échelle parle à leur imaginaire ! L'autre ami américain a apporté un **Corton Louis Petitjean propriétaire 1967** qui fait un peu aigrelet au premier contact. Mais le Corton sur un Saint-pierre forme un accord naturel. Avec la chair délicieusement cuite (une cuisson d'une dextérité absolue), la légère acidité s'estompe.

Un miraculeux pigeon est accompagné d'une sauce dont le goût légèrement sucré évoque le gibier. Le **Bonnes Mares Louis Latour 1937** est spectaculaire. Il a été ouvert à 10 h du matin car je l'avais apporté la veille, et bu à 14 h. Sa bouteille soufflée à la main impressionne mes convives, et l'étiquette est d'une rare beauté. Le niveau est très satisfaisant pour cet âge (voir photo ci-dessus), l'odeur est très agréable et ce dès l'ouverture, comme l'indique le sommelier Nicolas. En bouche, une rondeur, une plénitude fabuleuse. En goûtant la sauce du pigeon et en buvant le vin, on ne sait quoi est quoi, de la sauce ou du vin. Ce vin est objectivement exceptionnel. Un signe qui ne trompe pas, c'est qu'en le buvant, on ne se demande pas s'il eût fallu le boire quelques années plus tôt. Il est épanoui, serein, parfait.

Nous terminé le repas sur un **champagne de Sousa blanc de blancs 1996**. Un champagne que j'adore, d'une jeunesse insolente et d'une exactitude de ton absolue.

Je ne sais pas si mes amis américains se sont rendu compte de la réelle perfection du Bonnes-Mares. Je dois dire que ce vin, d'un aspect remarquable, m'a complètement époustouflé.

L'ami qui nous a fait découvrir le monde créatif de Marc Veyrat, véritable cornac de nos découvertes et émerveillements organise un déjeuner au restaurant d'Annecy dont le thème sera les champagnes Krug. On profitera de ce voyage pour aller rencontrer des partenaires inconnus, dialogistes virtuels sur un forum dédié au vin. Nous arrivons sur les rives du lac d'Annecy en un lieu qui pousse au romantisme et à la poésie. Une petite commune s'est installée sur une boucle du lac. Une congrégation religieuse s'y était abritée il y a quelques siècles. Nous y dormirons, face à ce bras du lac surplombé d'une dentelle de roches qu'un soleil presque couchant à notre arrivée teinte d'un rose digne de Claude Monet.

Notre ami nous rejoint en ce lieu pour dîner. En l'attendant, je consulte avec effroi la liste des vins dont on nous dit (c'est écrit) que c'est une cave exceptionnelle. Tout est relatif. C'est surtout l'extrême incohérence des prix qui me chagrine. Pourquoi Palmer 1966 est-il plus de quatre fois plus cher que Palmer 1990 ? Pourquoi Mouton 1954 est-il plus cher que Mouton 1955 ? Et pourquoi les prix sont-ils cinq à dix fois plus chers que ceux que j'ai payés lorsque j'ai acquis ces mêmes bouteilles ? J'ai choisi les vins de ce soir surtout en fonction des prix, même si j'aime évidemment les vins que nous allons boire, en cherchant des anomalies de coefficients. Le menu est bien écrit et donne à penser que l'on dînera bien. Hélas, il y a loin d'une description alléchante à une cuisine bien faite. Il eût fallu du talent. Ce soir, il était tombé dans le lac. Par un humour méchant j'ai pensé que les coquilles Saint-Jacques sont dans le Michelin. Mais pas le guide, les pneus ! Du lièvre, j'ai imaginé qu'il a échappé à toutes les battues depuis au moins un siècle. Rajoutons à cela un service balbutiant comme celui du premier mois d'une école hôtelière. On comprend pourquoi je ne cite pas le nom de cette belle demeure aux chambres magnifiques, issues du goût que l'on avait au 17^{ème} siècle, aux espaces intelligents. Il y a la volonté de bien faire dans cette prestigieuse étape. Il faudrait simplement que cette abbaye se souvienne que le repas n'est plus, comme au temps des moines, un moment de pénitence.

Et le vin ? Le **Château Grillet 1997** est conforme à ce que j'en attends. Il a le fumé classique de ce viognier dont l'année tempère l'ardeur, ce que j'adore. Loin de la puissance des vins du Rhône plus méridional, il est subtil, construit, mesuré, équilibré. Intense mais bien poli, il accompagnerait beaucoup de beaux plats de son ananas confit, de son vineux beurré, de son exotisme raffiné. Ce vin ne cherche pas les complications, et son expression de 1997 me convient bien. La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2000** est sans doute un vin qui pourrait encore attendre en cave avant d'être abordée. C'était la seule année de la carte des vins. Ce vin ravit l'âme. Tout ici est calibré, mesuré, travaillé avec le plus extrême savoir-faire. C'est juteux, fruité, simple d'apparence mais profond dans l'âme. Si l'expression : « le bon vin réjouit le cœur de l'homme » doit s'appliquer à un vin, c'est à celui-ci. Car tout en lui est naturellement joyeux. Rien que pour ces deux vins, je vais réviser à la hausse mon jugement sur le restaurant. Ils ont essayé de bien faire. Souhaitons-leur de savoir progresser. C'est ce qui s'est passé le lendemain car leur grenadin de veau avait belle allure ainsi que la joue de bœuf servie à mon épouse. Un jugement sur un site ne doit pas être définitif après un seul essai.

Amicales salutations de François Audouze

Le **bulletin 200** est encore sur la table à dessin. Il se prépare. C'est un jalon de ces aventures.

Le **dîner du 7 décembre** ayant donné lieu à des annulations, il reste des places à saisir. Il y a Romanée Conti 1974, Latour 1943, Château Chalon 1955, La Gaffelière 1929 et un Rayne-Vigneau 1947, entre autres. Occasion rare de goûter une Romanée Conti. A ne pas rater.

L'**académie des vins anciens du 22 novembre** se présente bien, avec 48 inscrits et 48 bouteilles qu'il faut impérativement livrer cette semaine.