



wine-dinners

19 février 06

Bulletin 215 – 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](#)



Quand je vois cette bouteille de **Château d'Yquem 1911** dans ma cave, j'ai une assez forte envie de l'ouvrir. Couleur très sombre et très belle. A partager ...

#### Bulletin n° 215

Dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen. Repas avec mon fils et un vin curieux du Domaine de la Romanée Conti, repas avec mes enfants et un Vega Sicilia Unico...

J'étais venu il y a deux jours faire la répétition de certains plats. J'arrive pour ouvrir les bouteilles du 81<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au **restaurant Ledoyen**. Le lieu bruisse d'événements dont le vin sera le thème. Il y a au rez-de-chaussée le wine & business club d'Alain Marty qui organise des conférences et un dîner pour un très grand nombre de personnes avec notamment Pichon Comtesse, ce qui est impressionnant. Il y a à l'étage, dans un salon, Angélique de Lencquesaing, gérante d'idealwine, avec le talentueux Georges Lepré, sommelier de grande expérience, qui préparent la réception d'une société qui va faire goûter à ses clients des premiers grands crus classés de Bordeaux de 1998. On m'offre généreusement de goûter quelques vins et je classerai **Margaux 1998** au charme affirmé devant **Mouton-Rothschild 1998** de belle complexité séductrice, puis **Lafite-Rothschild 1998**, plutôt fermé mais de belle race et **Latour 1998**, sans doute le plus grand, mais totalement fermé à ce stade de sa croissance. Le microcosme du vin est fraternel.

L'ouverture des vins se fait avec une facilité rare, en moins de trois quarts d'heure. Les odeurs sont belles, et celle du Pétrus 1934 me plait. Elle ravit Georges Lepré à qui je la fais sentir. Il est admiratif des niveaux des deux vins de 1934. Le bouchon le plus impressionnant est celui de Margaux 1934, sain, jeune et beau, qui a permis au vin de rester à un niveau remarquable, ce qui est une performance pour un bouchon d'origine. Le Loubens 1940 est le seul vin rebouché récemment quand je l'ai acheté à Arnaud de Sèzes, vigneron propriétaire de ce Sainte-Croix du Mont. Les odeurs étant saines, j'estime avoir le temps d'aller féliciter les nouveaux trois étoiles de l'Astrance, mais je trouve porte close. C'est en effet le jour des fuites, avec ses drames pour les maisons qui perdent une étoile, et ses liesses pour les promus.

J'avais tellement insisté sur la nécessité d'être ponctuel que tout le monde est là à 20h. Enfin presque, car contrairement aux votes dans les républiques bananières, l'unanimité n'est pas de ce monde. Après les consignes d'usage, nous passons à table.

Il y a autour de la table un ami qui a composé le confidentiel bulletin 200 venu avec un autre de mes amis, un des valeureux participants du fabuleux dîner à l'Astrance avec Cheval Blanc 1947, un ami de bord de mer et autres espaces venu avec sa compagne et l'un de ses amis, le patron d'une grande organisation de vente de vins venu avec un avocat de ses amis, et un académicien de l'académie des vins anciens, breton

comme Christian Le Squer, qui ouvrira bientôt une boutique de vins. Les rires ont fusé car l'atmosphère était à la joie.

Le menu créé par **Christian Le Squer** avec Géraud Tournier est d'une grande sensibilité, au point que le projet que j'avais élaboré en m'inspirant de la carte était resté dans mes cartons. Ce programme est d'un équilibre rare : **Saveurs" terre et rivière" / Noix de Saint-Jacques à l'écume de mer / Truffe en croque au sel, onctueuse quenelle de foie gras / Blanc de turbot de ligne juste braisé, pommes rattenes truffées / Feuilleté brioché de truffes noires en gros morceaux / Noisettes de chevreuil, fruits et légumes d'hiver / Stilton / Brochette Mangue et Ananas.**

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec vers années 60** est une inconnue puisqu'il n'est ouvert que lorsque nous sommes à table. J'avais supposé qu'il s'agirait d'un champagne assez évolué, car la couleur estimée à travers le verre est un peu ambrée. Surprise quand on remplit mon verre : la couleur est rose. Je goûte, et sans aucune confusion possible le champagne est **rosé**. Aucun champagne évolué ou madérisé ne peut donner ni cette couleur ni ce goût. Comment peut-on supposer une erreur d'étiquetage ? Voilà une énigme. La rétractation du bouchon et la forme désuète du muselet confirment un champagne de plus de 50 ans. La bulle est encore présente, et tout le monde est surpris par l'immense longueur de ce champagne expressif et séduisant.

Je me demande toujours si je n'ai pas la main verte, tant mes vins sont toujours au rendez-vous. Mais à ce point, c'est surnaturel, car trouver par hasard cet accord couleur sur couleur est magique. La betterave réagit au quart de tour sur le rosé, l'harmonie des couleurs influençant l'accord des goûts et l'anguille au dos rose prune catapulte le champagne à des hauteurs extrêmes de raffinement. Cette combinaison est d'une précision parfaite. Quand le plat est enlevé, nous avons tous en bouche la trace intense de ce champagne qui ne veut pas nous quitter.

Des coquilles Saint-jacques crues légèrement citronnées (j'aurais mis un soupçon de moins d'acidité), sont entourées d'une émulsion aérienne d'une iodé magique. Le vent fort de la Pointe du Raz submerge nos narines. Nous sommes le gardien de phare de l'île de Sein. Et cette tempête atlantique est exactement nécessaire pour le **Champagne Krug 1988** qui se plaint de ces saveurs marines. Rien ne serait plus adapté pour mettre en valeur ce grand champagne typé qui est évidemment plus compréhensible que le Veuve Clicquot au rosé camouflé.

Le nez du **Meursault Jean François Coche-Dury 1990** devrait être archivé à la Bibliothèque Nationale, sous deux rubriques, Meursault d'une part, car c'est la plus belle pierre à fusil qui soit, et Coche-Dury d'autre part, car sa signature est là. Le **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 1997** a des parfums plus exotiques où le litchi n'est pas absent. Le Meursault et la truffe, ça cause ! Notre table se divisera pour préférer l'un ou l'autre vin. Mon cœur balance vers le Meursault, même si le Corton-Charlemagne est d'une extraction plus noble, car le plus jeune fait vraiment très jeune, quand le 1990, d'un âge de gamin, fait déjà vin évolué, avec ce que cela implique de plénitude.

Nous avons décidé de mettre le **Château Rayas Chateauneuf du Pape rouge 1992** à ce moment du repas, pour éviter une confrontation avec le Musigny qui ferait un vaincu. Et nous avons bien fait. Car sur la chair du turbot, ce Rayas se montre sous son plus beau jour. Voilà un vin sur lequel le caviste de notre table n'aurait pas beaucoup parié du fait du millésime. Mais il faut savoir qu'il y a une différence fondamentale entre un vin placé dans une comparaison verticale et un vin placé en situation de gastronomie. Ici, ce Rayas, très fidèlement respectueux de sa définition historique s'est comporté comme un seigneur. Il a joué son rôle, même si Rayas peut jouer plus fort.

La scène que nous allons vivre pourrait être une définition du luxe. Avoir dans le verre de droite **Pétrus 1934**, dans le verre de gauche **Château Margaux 1934** et devant soi une truffe entière sous une croûte qu'un maître d'hôtel vient découper pour laisser échapper des arômes diaboliques, c'est assez décadent, comme le suggère l'homonyme anglais qui signifie une insolente expression de rareté. Et les trois acteurs jouent juste. Le Pétrus 1934 est un vrai Pétrus, dans sa ligne historique, dense, intense, d'une trame précise, et profond comme la truffe. Le Margaux 1934 joue sur son charme débordant. C'est curieux comme Pétrus joue Pétrus et Margaux joue Margaux. Et l'on est bien en peine de dire lequel l'on préfère, même si les votes iront vers Pétrus du fait de sa rareté. Le plus truffier des deux est le Pétrus et je suis

assez fier, car avant le repas et avant le service du plat, j'avais annoncé que Pétrus capterait la personnalité de la truffe et deviendrait truffe. C'est ce qu'il a fait. On aimerait que de tels moments irréels ne s'arrêtent jamais. Le parfum de la truffe en croûte est dix fois plus imprégnant que celui de la truffe précédente goûtee sur les blancs. Il fallait qu'il y eût ces deux acceptations.

On me sert toujours en premier un demi verre, car lors de l'ouverture quelques heures avant, je ne bois jamais les vins, pour affiner mon jugement en me servant de mon seul nez. Il me suffit d'un quart de seconde, encore une fois au nez, pour me rendre compte que le **Musigny vieilles vignes Comte Georges de Vogüé 1951** est un pur amour. Tout en lui est extraordinaire. Messieurs les écrivains du vin, il va falloir faire repentance, car l'année 1951, qui n'a pas laissé une trace dans l'histoire, mérite d'être réhabilitée avec ce Musigny, qui forme avec la chair tendre du chevreuil un couple qui gagnerait les Oscars des meilleurs acteurs, du meilleur scénario, et du plus bel érotisme, si cette catégorie existait. La chair est délicatement traitée, toute en subtilité, et le Musigny a un habit bourguignon du plus bel apparat. Longueur immense, distinction, subtilité, charme, élocution. Il a tout, car son année a calmé toute velléité d'effronterie. Noble, brillant, je l'adore.

Le **Château Loubens 1940** est une leçon d'agrumes. Un peu salin, il joue bien avec le Stilton. Le **Château Climens 1943** fait partie de ces sauternes qui ont laissé leur sucre en route. Alors, il faut accepter cette évolution. C'est mon cas, et je suis bien conscient que c'est plus difficile pour mes convives.

Le vote des dix participants, qui doivent désigner les quatre vins préférés sur dix, ont concerné neuf vins sur dix, ce qui est absolument excellent. Trois vins seulement auront eu droit à un vote de premier : Petrus 1934 avec cinq votes de premier, soit la moitié de la table, ce qui est rare. Le Musigny 1951 a eu trois votes de premier et le Margaux 1934 a eu deux votes de premier. Le vote du consensus serait : **Pétrus 1934, Musigny vieilles vignes Comte Georges de Vogüé 1951, Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec vers années 60, Château Margaux 1934**, ce qui semble un choix très logique.

Mon vote a été : **Musigny vieilles vignes Comte Georges de Vogüé 1951, Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec vers années 60, Pétrus 1934 et Château Climens 1943**.

Les accords ont été tellement éblouissants qu'il serait difficile de nommer un seul gagnant. La truffe avec Pétrus 1934 est immensément académique, le chevreuil avec le Musigny est d'une sensualité forestière, l'écume de mer avec le Krug est bretonnément iodique. Mon cœur irait sans doute à la façon dont la betterave a caressé le Veuve Clicquot. C'est d'une finesse sensible romantiquement agreste.

La table a une belle forme permettant aux conversations de se développer, le service est attentif, la cuisine est ciselée avec art. Ce dîner rempli de rires et de joie fut d'un raffinement gastronomique inégalable.

J'ouvre avec mon fils une bouteille de **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1972**. C'est la première fois que je fais attention à cette mention « Marey-Monge », parcelle particulière dans l'appellation. Ce qu'on remarque sur l'étiquette, c'est que les signatures sont de Lalou Leroy Bize et d'Aubert de Villaine. Sur la contre étiquette, c'est Henri de Villaine qui signe, de la même écriture, et le H et le A ne peuvent être confondus. Henri certifie 20.772 bouteilles, comme Aubert signe qu'il y en a eu 20.772. Celle que nous buvons ce soir a le n° 07896. Plusieurs choses sont étranges. D'abord la bouteille est bleue comme les bouteilles de guerre. C'est probablement une bouteille récupérée. Ensuite, l'étiquette au dos est en anglais, et dit : « I certify that the vineyards and the wine cellars of the Domaine Marey-Monge have operated under my control in the 1972 vintage and produced 20.772 bottles Romanée-St-Vivant Grand Cru red wine bottles at the Domaine ». Et c'est signé H. de Villaine avec strictement le même graphisme que pour Aubert (qui n'a pris les rênes après son père qu'en 1974).

Le niveau de la bouteille est bas. Quand j'ouvre la capsule, le haut du bouchon a une odeur épouvantable. Le bouchon a baissé dans le goulot, et je suis obligé de piquer doucement pour qu'il ne tombe pas. Il tourne dans le goulot sous mes efforts. Je retire un bouchon en lambeaux comme s'il s'agissait d'un vin des années 30. Ce vieillissement tout à fait anormal est-il dû au fait que la bouteille est partie à l'étranger, y a subi des traumatismes thermiques, et serait revenue en France pour y trouver son client final ?

L'expérience est intéressante. C'est une bouteille que tout le monde refuserait. Mais mon fils et moi, nous avons l'habitude. Et sous le voile de défauts, nous savons lire. Et l'on peut deviner que ce vin a un fort

potentiel. Nous sommes dans la même situation que le touriste qui voit le viaduc de Millau dans sa voiture sous la pluie. On sait que c'est beau, mais le pare-brise est mouillé. Alors, on imagine. Et ce qu'on imagine est grand. J'ai eu peur d'un début d'évanouissement du vin (ouvert depuis trop peu de temps) aux deux tiers de la bouteille. Tout est rentré dans l'ordre et le fond de bouteille m'a donné le plaisir d'un grand vin virtuel, puisque seule l'imagination permettait d'en jouir.

Peu de temps après, nous allons déjeuner chez ma fille cadette. Le niveau des vins est sérieux. Un **Château Laville Haut-Brion 1979** est absolument serein. L'image qui me vient en goûtant ce plaisir si naturel, c'est l'échauffement de champions de tennis. Sans le moindre mouvement apparent ils sont sur la balle, la propulsent avec force sans avoir l'air d'y toucher, et elle arrive là où il faut pour que le futur adversaire enchaîne dans une belle fluidité. Le Laville c'est ça. Il a du citronné, il a du miel et du beurré, et ça s'emboîte comme par magie. Qu'on lui présente du parmesan, du jambon espagnol ou du céleri, il est là, et renvoie des goûts qui font mouche. Le **Château Léoville Poyferré 1967** est beaucoup moins détendu. Il arrive assez froid, contracté, et il faut la belle chair de la lotte aux morilles pour qu'il prenne des couleurs et devienne sociable. Il devient confortable, plaisant, sans grande complexité. Le **Château Gilette crème de tête 1982** est le croupier du casino : tout passe par lui et il ramasse la mise. Malgré sa jeunesse il a une belle assise, et comble joyeusement nos papilles. Le lendemain mon fils vient déjeuner. Nous descendons en cave pour dénicher des vins qu'il faudrait boire. Un **Corton Charlemagne Paul Bouchard 1971** a mauvaise mine. Malheur, le bouchon est tombé dans le vin. Anormal pour un 1971. Notre esprit de sacrifice cesse en voyant une bouteille de **Vega Sicilia Unico 1991** que j'avais oublié de ranger. Elle n'était pas rangée en casier. Elle n'ira jamais.

Nous goûtons le Corton Charlemagne très foncé, et pendant quatre à cinq secondes, c'est assez plaisant. Puis c'est horrible. Nous n'irons pas plus loin que deux gorgées, la deuxième pour vérifier. C'est trop tard. Sur un filet de biche, le vin espagnol est éblouissant. De belles évocations nous viennent. Mon fils pense à la violette. Je vois des fruits rouges pâles comme la framboise ou la groseille. Ce vin est naturel, franc, simple dans l'expression, étonnamment porteur de bonheur. Il a la finesse des grands vins de Bordeaux et le sourire ensoleillé des grands vins du Rhône. C'est peut-être une synthèse parfaite des vins de plaisir. L'accord avec la biche est extraordinaire, car le vin s'amuse à imiter les petites baies de montagne qu'on ajoute parfois à cette chair. Nous nous regardions, mon fils et moi, conscients de la grandeur de ce vin idéal.

Amicales salutations de François Audouze

P. S. N'oubliez pas deux dates : **22 mars**, prochain dîner avec des vins passionnantes, des années 1937, 1938, 1947 et 1947, 1949, 1950, 1961 entre autres.

Et **29 mars**, prochaine séance de l'académie des vins anciens. De belles bouteilles sont annoncées.

