



wine-dinners

12 mars 07

Bulletin 218 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](#)

[email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Cette étiquette de **Grand vin de Château d'Yquem 1903** représente sans doute l'ancêtre d'« Y ». Sur la capsule est écrit : « Graves royal sec ». J'ouvrirai sa petite sœur de 1912 dans un fantastique et irréel dîner au mois d'avril.

Bulletin n° 218

Sympathique salon des vignerons indépendants, déjeuner au Dauphin, Saint-Valentin à l'Astrance et 83ème dîner de wine-dinners à la Grande Cascade.

Le **Salon Professionnel des Vignerons indépendants de France** se tient au Carrousel du Louvre. Beaucoup de vignerons souvent inconnus viennent faire la promotion de leurs vins à des cavistes, sommeliers, restaurateurs et journalistes. L'ambiance est très professionnelle. Bien que je n'achète pas de vins jeunes, j'aime venir saluer des vignerons qui défendent leur vin avec courage. Château Caillou qui fait un très joli Barsac, Clos Haut-Peyraguey un très joli sauternes, Mas Amiel présent avec succès à tous les salons. Je commente avec Olivier Decelle son achat récent du château Jean-Faure, idéalement placé le long de Château La Dominique, à une portée d'arbalète de Château Cheval Blanc. Avec Philippe Tissot du domaine Jacques Tissot nous bavardons de la Percée du vin jaune, et il m'offre un de ses vins, geste sympathique et apprécié. Je ne goûte pratiquement pas, mais je découvre un joli **Château de Beaulieu en Côte du Marmandais**, pour lequel l'adjonction de syrah aux cépages bordelais donne un vin intéressant, Le **Château les Palais, Corbières des coteaux de Cabrerisse**, dont le **Randolin 2001** est très expressif. Je retrouve avec plaisir Christian Landreau producteur de cognac qui me fait goûter un cognac millésimé 1990 d'une grande pureté. Voilà un passionné.

Ce salon donne le prétexte d'aller déjeuner au **restaurant Dauphin** dont j'ai déjà vanté les qualités. Un abondant foie gras en terrine est un accueil roboratif. Un assortiment de viandes du boucher fait briller un **Sassicaia Bolgheri 1997**, vin italien chaleureux, direct, franc, à l'équilibre rare, souriant en bouche. Un très grand vin au charme naturel comme une Laetitia Casta (qui s'installe de plus en plus comme une de mes références oenologiques, quand d'autres ont le cuir de Russie ou la cardamome).

Obtenir une table à **l'Astrance** le jour de la Saint-Valentin est un privilège rare. Christophe Rohat et Pascal Barbot sont tout sourire mais disent : « ce n'est pas encore officiel, ça pourrait ne pas se faire ». C'est de la 3^{ème} étoile qu'il s'agit bien sûr. Nous sommes quatre, ma femme, mon fils, ma bru et moi. Nous bénéficions d'une table en mezzanine que nous sommes seuls à occuper, alors qu'une autre table aurait pu

être ajoutée. C'est la stratégie de la maison : 25 couverts et pas plus. Ce n'est pas la recherche du profit à tout prix, mais celle de la qualité.

Le menu, qui restera (presque) secret pendant toute la soirée est à base de truffe : Brioche tiède, beurre à la truffe noire / Parmesan fondu au thym-citron / Purée de morue, yaourt au thym, truffe noire / Langoustines et ormeau avec une salade de mâche, truffe noire / Cabillaud caramélisé, fondue de chou pointu à la truffe noire, jus de persil / Brandade de morue à la truffe noire, beurre de homard / Velouté de céleri, coulis de truffe noire, parmesan / Poulet de la Bresse cuit au sautoir, poireau et truffe noire / Chocolat au lait sur un sablé / Sabayon au sirop d'érable, poire et pistache, truffe noire / Praliné noisette, lait d'amande, glace au lait d'amande / Mignardises / Lait de poule au jasmin. C'est un festin réalisé avec une extrême sensibilité qui nous retiendra fort tard dans la nuit.

Nous commençons par un **champagne Substance de Jacques Sélosse** dont le choix est approuvé par Alexandre, fin sommelier. Ce champagne dégorgé en 2004 est composé comme une Solera, c'est-à-dire que l'on rajoute dans des foudres de bois le vin de l'année qui se mélange à ce qui reste des récoltes précédentes. Le champagne arrive trop frais. Il faut attendre pour qu'il s'épanouisse et délivre des notes fumées, de crème brûlée et pain d'épices. C'est manifestement un champagne de gastronomie, très original. J'ai ressenti moins d'émotion que lorsque nous avions goûté ce champagne au délicieux restaurant de Jongieux en Savoie. Je l'ai trouvé ici plus monolithique, salin, manquant un peu d'étoffe. Mais c'est un grand champagne, la critique ne concernant que l'écume des sentiments.

Le **Château Chalon Auguste Macle 1959** a une robe d'un or épanoui. Le nez à l'ouverture est une bombe. Rien ne peut égaler la perfection de ce parfum enivrant. En bouche, c'est du plaisir pur. Je ne connais pas de vin blanc qui pourrait rivaliser avec la perfection gustative de ce vin du Jura. Un grand Montrachet trompera plus fort. Mais il n'aura pas cette trace en bouche. Et l'on a une fois de plus la démonstration que ces vins doivent se boire âgés. Car ce vin jaune a gagné une plénitude, une cohérence qu'aucun vin jeune ne pourrait offrir. Ce vin est un miracle. La noix est présente bien sûr. Mais c'est la personnalité et la longueur immense qui frappent. Par certains aspects, il me rappelle les vins de Chypre, envoûtants et entêtants en bouche. Par d'autres il me fait penser aux plus beaux des Clos Sainte Hune de Trimbach par les gymnopedies gustatives fringantes qu'ils pianotent tous les deux.

Le **Château Rayne-Vigneau Sauternes 1942** a une couleur d'un beau cuivre doré. Le nez est noble. En bouche, la précision de ce sauternes est exemplaire. Mon fils vient à la même conclusion que moi : ce vin est « la » définition du Sauternes. Il évoque la tarte Tatin, les coings, les fruits d'automne discrètement caramélisés. Je lui trouve du thé que mon fils ne trouve pas. Sur la chair blanche de la pouarde d'une tendreté rare, c'est un régal. Sur la profusion de desserts aux goûts kaléidoscopiques, il est moins à l'aise car il n'est pas Fregoli.

La vedette de la soirée, c'est le Château Chalon 1959. Mais la cuisine d'une sensibilité extrême est un grand bonheur. La truffe était explosive sur la brioche, ce que la truffe doit être. J'aurais sans doute prévu un autre plat où la truffe serait vedette et non Monsieur Loyal. Car même lorsqu'elle fut abondante, elle fut discrète. Le velouté de céleri est éblouissant car il y a un goût, la pouarde est magique car il y a une chair. Contrairement aux habitués du lieu, je ne plébiscite pas la sauce de homard car j'aime la brandade dans sa pureté originelle. La palme de l'accord revient à la feuille de chou mariée au vin jaune. C'est à se pâmer. Mon inclination pour les vins anciens me pousserait à simplifier encore certains plats, car je jouis plus des goûts purs que des petites faveurs. Mais je suis en symbiose totale avec les choix de Pascal Barbot, dont les orientations, la sensibilité, la subtilité me plaisent depuis le premier jour où j'y suis allé, à l'époque où l'on disait encore : « l'Astrance ? C'est quoi ? ». Nous avons passé une magnifique soirée dans une ambiance amicale que savent créer Christophe, Pascal et Alexandre. Ce Château Chalon, quelle grandeur !

Le 83^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de la Grande Cascade**, cette bonbonnière pour femmes à crinolines sertie dans un parc aux arbres centenaires. J'avais très envie de faire un dîner avec **Frédéric Robert**, le nouveau chef du lieu, que j'avais connu lorsqu'il était l'adjoint d'Alain Senderens, du temps de Lucas Carton. Le voir voler de ses propres ailes et lui montrer mon soutien était une forte envie.

J'arrive à 17 heures et je suis rejoint par un participant du dîner qui veut regarder comment se passent les ouvertures. Un journaliste, qui ne sera pas du dîner, vient m'interviewer. Lorsque ces deux spectateurs de la cérémonie des ouvertures constatent qu'ils sont canadiens l'un et l'autre, leur surprise est totale.

Les bouchons du Cos 1928 et du Moulin à Vent 1945 sont spectaculairement beaux. Je suis obligé de me battre avec les bouchons du Haut-Brion 1942 et du Laville-Haut-Brion 1942. Est-ce l'effet des approvisionnements de bouchons pendant la guerre ? Lorsque les odeurs sont fatiguées, ni mon ami canadien ni moi ne sommes inquiets. La bouteille de réserve ne sera pas nécessaire.

Frédéric Robert a composé un fort beau menu, plein d'assurance. Les caprices des marées ont fait remplacer le bar par des rougets. Nous n'y perdîmes pas. **Coquille Saint Jacques crue au caviar impérial Baeri et coquille St Jacques à la plancha, bouillon crémeux au lait d'amandes et cèpes séchées / Courgettes fleurs ivres de tourteau, coques et couteaux, huile d'olive au citron et gingembre / Filets de rouget cuits à l'étouffé dans le varech, royale de poireaux, pâte de piment doux / Canard croisé étouffé, rôti au sautoir, la cuisse en pastilla, épices, retour de Marrakech / Pommes de ris de veau cuites lentement, olives, câpres et croûtons frits, herbes à tortue comme au Moyen Age / Stilton, brioche toastée au miel et raisins de Smyrne / Passe- Crassane rôtie au beurre demi-sel, caramel au mendiant, crème glacée Belle Hélène.** Ce fut fort cohérent mais dans de futures expériences, il faudra simplifier certaines recettes – c'est ma marotte – pour ne garder que le goût pur, la racine de l'accord avec le vin.

Nous sommes onze, dont un vigneron fidèle et un de ses amis fidèle lui aussi, un fréquent récidiviste avocat de son état, un couple canadien qui venait pour la seconde fois, comme un couple alsacien. Les seuls nouveaux sont un couple parisien et une journaliste. La table oblongue fractionne en trois les conversations, des petits groupes se formant du fait de cette géographie. Mais dans les grands moments de communion, l'émotion se propage pour réunir notre groupe souriant.

Un **magnum de champagne Salon 1988**, c'est un format rare. Nous avons porté un toast de bienvenue, et sur les coquilles Saint-jacques, le champagne est à son aise. Il me plait toujours autant, mais je l'ai trouvé ce soir plutôt réservé. Ce fut tout le contraire du **Château Laville-Haut-Brion blanc 1942** au nez qui a réglé l'intensité sur la position « maximum ». Ce nez est enivrant, expressif, charmeur, fascinant. On pourrait se complaire de ce seul aspect. En bouche, sa personnalité est éblouissante. Il est l'expression du vin blanc de Bordeaux poussée à son paroxysme. Il n'y a qu'un mot à dire : « parfait », et rien ne pourrait lui être reproché. Les coques et les couteaux sont du bonheur.

Je suis servi en premier du **Château Haut-Brion rouge 1942**. Le nez était poussiéreux à l'ouverture. L'attaque en bouche de cette première gorgée est magnifique, et, comme une baudruche qui s'essouffle, je sens un final qui ne sait où aller. Fort heureusement ceci s'est corrigé dans le verre pour tous les convives, lorsque l'oxygène a fait son œuvre, mais je suis quand même étonné par les votes dithyrambiques que ce vin obtiendra, alors que la légère blessure que j'ai sentie était bien là, même si elle s'est estompée.

Le **Château Cos d'Estournel 1928** dont le bouchon était d'une irréelle perfection (que se passe-t-il dans ma cave, car ce n'est pas la première fois que je rencontre des bouchons taillés pour l'éternité) a une couleur d'une invraisemblable jeunesse. Le rouge sang est d'une fraîcheur rare. Le nez est délicat, calme, serein. En bouche c'est un vin impérial, là aussi calme et serein, velouté. Il dégage une force intérieure impressionnante. Sa longueur est noble. C'est un grand vin. Un convive dira fort justement, car les deux bordeaux rouges sont servis ensemble, que le 1942 est très Haut-Brion et que le Cos est très 1928, car l'un représente son terroir avec la signature historique du vin et le Cos représente le charme épanoui de l'année 1928. Très juste constatation. Des convives peu habitués au mariage vin rouge et poisson n'ont pas vraiment apprécié rouge et rouget. Pour ma part, j'étais aux anges.

Le **Musigny « grand vin de Bourgogne » négoce AMG (fondé en 1862) 1929** est nettement meilleur que celui que j'avais bu avec Aubert de Villaine qui vilipendait ses morganatiques alliances maghrébines. Il a plu à plusieurs convives et rebuté d'autres, car il ne pouvait cacher une certaine fatigue. Mais son expressivité est intéressante. En revanche, le **Moulin à Vent Chanson Père & Fils 1945** est d'un charme en bouche qui me fait fondre de bonheur. C'est séduisant comme pas deux. Le bouchon avait joué son rôle et le niveau est exceptionnel pour un 1945. La robe est belle, elle aussi très jeune, le nez est courtois,

et en bouche, c'est comme lorsque l'on sonne l'heure de la récréation. Ce ne sont que cris de joie et folles chevauchées. C'est cela qui se joue en bouche. La chair du canard, d'une rare expressivité, joue avec le beaujolais un pas de deux de grand amour.

Le président de Salon étant à notre table, je voulais éviter la moindre confrontation avec le **Champagne Dom Ruinart rosé 1990**. Il fut donc placé ici comme une pause entre deux plats. Quel choix judicieux ! Ce champagne est un vent de fraîcheur. J'ai été immédiatement frappé par l'élégance de sa construction. C'est un immense champagne rosé, très au dessus de la mémoire que j'en avais. Un grand moment de charme.

La **Côte Rôtie La Turque Marcel Guigal 1992** est absolument réussie. Mais ce jeunet placé dans un dîner de vins anciens déroute beaucoup de palais. C'est d'ailleurs le seul vin qui n'aura aucun vote, alors qu'en d'autres circonstances il serait applaudi car il est grand. C'était un de mes caprices. Sur le ris de veau, il est particulièrement à l'aise.

C'est en ouvrant les bouteilles que j'ai découvert que le **Barsac générique (maison AMG fondée en 1862) 1931** vient du même négociant que le Musigny 1929. Ce négociant m'est inconnu. J'avais trouvé le Barsac un peu éteint lors de l'ouverture. Mon ami canadien qui avait assisté à cette opération fait remarquer le changement de coloration du Barsac, largement plus foncé que lorsqu'il fut ouvert. J'avoue n'avoir jamais rencontré une telle transformation de couleur. Et, comme si c'était lié, le Barsac prend une densité qu'il n'avait pas à l'ouverture, devenant un solide liquoreux, ce que je n'attendais pas lorsque je l'ai ouvert. Le **Moscatel de Setubal José Maria da Fonseca (Estab. 1834) 1900** est une première pour moi. Son passage en fût doit dépasser les soixante ans. Il est d'une densité extrême avec des accents de Porto mais d'une trame plus sèche. Montrant des saveurs de caramel, de café, il est d'une densité extrême et d'une rare imprégnation. Il rappelle un peu les Chypre 1845 par cette évocation d'âge, de patine que seul un siècle peut donner. Vin énigmatique, unique, il est séduisant. Le caramel du plat s'accorde à merveille.

Le vote n'était pas facile et neuf vins sur dix ont eu droit à un vote, le plus jeune n'étant pas retenu justement à cause de sa jeunesse. Quatre vins ont eu droit à un vote de premier : le Laville Haut-Brion 1942 quatre fois, le Haut-Brion 1942 trois fois, le Cos d'Estournel 1928 deux fois, comme le Moulin à Vent 1945. Le vote du consensus serait : **Laville Haut-Brion 1942, Haut-Brion 1942, le Cos d'Estournel 1928 et Moulin à Vent Chanson 1945**.

Mon vote a été : **Cos d'Estournel 1928, Laville Haut-Brion 1942, Moscatel de Setubal 1900, Moulin à Vent Chanson 1945**. Il y avait ce soir un grand nombre de vins surprenants et passionnants. Si le champagne Salon n'est pas dans mon vote, c'est l'indication de l'extrême valeur des vins retenus.

Frédéric Robert a fait une cuisine sensible qui a comblé notre table. Le service extrêmement professionnel de Frédéric le sommelier et de toute la brigade nous a emballés. Un dîner mémorable dans une ambiance de plaisir.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. **L'académie des vins anciens** se réunit le **29 mars**. Il faut aller voir le blog pour prendre conscience des vins merveilleux que nous allons partager. Il reste encore des places. Voir le blog et m'envoyer un mail.

Les prochains dîners : **22 mars** (peut-être complet ?), 6 avril (complet), 16 avril (complet), **26 avril** (on s'inscrit), **10 mai** (on s'inscrit).