



wine-dinners

20 avril 07

Bulletin 223 – 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](#)



Bouteille rare de **Château Lafite Rothschild 1868**. Elle aidera à maintenir le suspense « insoutenable » de fin de bulletin, car elle sera racontée au bulletin 224.

Bulletin n° 223

Une incroyable surprise lors d'un déjeuner de famille. Le Club des Professionnels du Vin. Déjeuner au Ritz, et le début d'un fabuleux dîner au restaurant Guy Savoy.

Déjeuner chez ma fille cadette. Mon gendre a attrapé la maladie de l'achat des vins, et comme un pêcheur fier, il me montre ses dernières prises. Le repas se fera avec **Château Lynch Bages 1982** qui paraît généreux et riche dès l'ouverture du bouchon. A table, c'est son opulence qui est évidente. Une légère amertume de fin de bouche limite un peu la longueur, mais c'est objectivement un vin de grand plaisir.

Mon fils devant déjeuner le lendemain à la maison, je descends en cave pour trouver un vin original. Dans un coin sombre, je prélève une bouteille sans étiquette, soufflée main et au cul profond, dont la capsule m'indique que le vin doit être vieux. Le niveau élevé, en haut d'épaule, touchant presque le goulot, me fait plaisir. Une épaisse couche de poussière collée au verre interdit d'en savoir plus. Il fait trop sombre pour lire la capsule. Je remonte le vin.

Avec une loupe, je peux lire sur la capsule d'un jaune entre or et citron « **Clos-Batailley, Bounin Propriétaire** ». Et nettoyant le verre sous la capsule, je lis distinctement sur le bouchon **1921**. Ce doit être un Pauillac, si je me fie au nom. Pour la côte de bœuf prévue par ma femme, cela me semble bien.

Le lendemain matin à 10 heures, j'ouvre la bouteille. Le bouchon est sain. Il se fractionne en quelques morceaux, mais j'ai l'habitude. Ma femme m'ayant dit qu'elle devinait une couleur plutôt pâle à travers la poussière du verre, j'ai peur que la première odeur ne trahisse un vin dépigmenté. Je sens. C'est une odeur confituriée, solaire, chaleureuse. Je suis tellement dans mon idée de vin rouge que je me mets à penser : « tiens, ça, ce n'est pas fréquent. On va voir ». Je n'ai pas d'autre interrogation. La surprise n'a pas entamé mes hypothèses premières.

Nous passons à table et je sers le vin. La nappe de notre table ayant des couleurs d'un rouge assez foncé, le vin paraît rouge, tendant vers le porto. Je vérifie quand même sur le fond que crée ma serviette blanche et là, pas de doute, c'est un liquoreux. Au nez, c'est évidemment liquoreux. Au premier contact en bouche, je m'interroge, alors que mon fils a plus de certitudes. C'est tellement puissant que je suis dérouté. Il y a tous

les fruits confits que l'on trouve dans les sauternes, une délicieuse trace de poivre. Nous sommes ravis. Même si nous ne savons pas encore ce qu'il est, c'est un vin d'un charme redoutable. Je me mets à évoquer des Premières Côtes de Bordeaux, des Langoiran ou autres vins de ce calibre, tout en trouvant que ce vin a plus de puissance, se situant plus au niveau des sauternes. Si l'on disait que c'est Rayne-Vigneau, ou Suduiraut ou Lafaurie-Peyraguey, cela ne m'étonnerait pas. Alors que nous finissons un délicat feuilleté au jambon, dont la saveur légèrement sucrée s'accorde à merveille au Clos Batailley, je décide d'aller chercher sur le web de quoi il s'agit, car j'avais lu sur le bouchon : « **Targon (Gironde)** ». La carte m'indique que l'on est dans l'Entre-deux-Mers et qu'on y fait des vins moelleux. C'est donc un moelleux de l'Entre-deux-Mers que nous buvons. Si les vignerons de Targon savaient qu'on y fait des vins de cette stature, ils cesseraient de les vendre, pour les garder 86 ans. Utopique bien sûr.

La côte de bœuf ne crée pas un effet du même quadrupède. Il suffit de goûter l'un sans penser à l'autre pour profiter du plaisir de ce vin immense dont nous conviendrons qu'il n'a pas l'ombre d'un défaut. Il aura traversé 86 ans sans aucun accident de cave, sachant garder son niveau et ne prendre aucune maladie. Un vin tout à fait exemplaire.

Je me souviens du Climens 1929 ouvert à l'Astrance qui fait partie de l'Olympe des liquoreux que j'ai bus. On ne peut évidemment pas mettre ce Clos Batailley au même niveau de qualité. Mais je suis sûr que dans l'échelle des plaisirs, on est tout proche, car prendre en cave un vin rouge très ancien pour honorer mon fils, et trouver un liquoreux délicieux que personne ne pourrait imaginer, c'est le triomphe de ma façon de collectionner le vin : savoir accueillir le prince de sang et le passant sans-papiers, ce qui, en pleine période électorale française, a une petite saveur républicaine de circonstance. Cette bouteille n'avait pas de papiers. Nous lui avons donné le droit d'asile. Son engagement citoyen fut de nous donner un bonheur sans pareil.

Le **Club des Professionnels du Vin** est un rendez-vous semestriel incontournable. Au Pavillon Dauphine, des vignerons de qualité font goûter leurs vins à la presse, aux sommeliers, aux cavistes et à tous professionnels du vin. C'est l'occasion pour moi de rencontrer des vignerons que j'apprécie. Denis Garret, nouveau directeur de cette organisation et fidèle de l'académie des vins anciens a invité beaucoup d'académiciens que je retrouve avec plaisir. Etre accueilli au premier stand par Dom Ruinart, cela donne le ton de la manifestation. Alors que d'habitude je butine, serrant des mains et bavardant comme le ferait un candidat à la présidentielle, je passe un peu plus de temps aujourd'hui à explorer les vins présentés.

Le **Champagne Alfred Gratien cuvée Paradis** dégage une légèreté en bouche qui est extrêmement convaincante. **L'intemporelle, champagne 2002 de Mailly** a une densité qui m'enchantes. Les champagnes Bonnaire dont le **Champagne Bonnaire « boisé »** que l'on goûtera à déjeuner sont aussi plaisants et typés.

Philippe Blanck me fait goûter ses **Riesling Sclossberg Paul Blanck 2002 et 2004** et je suis conquis par la qualité de ses vins aussi chaleureux que lui. Le **Chassagne Montrachet Louis Jadot 2004** est vraiment typé Chassagne, dans la ligne des extraordinaires blancs de cette maison. Sourire aux lèvres, Alphonse Mellot évoque la mémorable soirée que nous avions passée ensemble autour d'une cuisine alsacienne chez un ami, et je goûte **Génération XIX Alphonse Mellot 2005 Sancerre** ainsi que d'autres de ses grands vins, qui montrent que le Sancerre peut atteindre des niveaux de précision élevés.

Je trouve avec amusement que l'on expose un Château de Ricaud Premières Côtes de Bordeaux dont l'étiquette porte le même château que celui de l'étiquette du Loupiac 1924 de Ricaud qui a brillé à l'académie des vins anciens.

De sympathiques et joyeux vignerons m'accueillent pour que je goûte un **Nuits Saint-Georges « aux perdrix » quasi monopole Devillard 2004** et un **Mercurey Château de Chamirey Devillard 2004 en blanc et en rouge** qui donnent raison à l'adage voulant que les vins ressemblent à ceux qui les ont faits. Ces souriants et dynamiques vignerons ont fait des merveilles.

Au déjeuner prévu pour la presse un **magnum de Moët & Chandon 1973** est d'un nez et d'un charme parfaits, encore supérieurs à ceux de la même bouteille dans le même format qui fut présentée à l'académie des vins anciens. Je retrouve Pierre Narboni propriétaire du Château Peyrat-Fourton en Haut-Médoc, qui me fit l'honneur d'assister à une récente séance de l'académie.

Le petit coup de cœur de tous les vins servis à profusion, c'est le **vin d'Arbois 1996 en magnum des domaines Rolet**, d'une persistance aromatique inimitable.

Denis Garret a retenu à dîner plusieurs vignerons d'une générosité remarquable. Etre accueilli par un **magnum de champagne de Venoge 1978**, c'est impressionnant. Car ce champagne subtil, léger, porte bien son âge de façon fringante. Un **Chablis Boccard 2002 en magnum** calme toutes les soifs.

Souvenir, souvenir, je bois avec émotion un **Côtes de Roussillon Village Cazes en double magnum 1989**, avec lequel j'ai fait plusieurs dîners professionnels dans mon passé industriel. Un **Rivesaltes Arnaud de Villeneuve 1982 ambré** me rappelle les talents de cette belle région et un magnifique armagnac **Folle blanche Boignières 1980** commenté au débotté avec talent par un sommelier présent aurait pu être la plus brillante des conclusions si l'on ne m'avait tendu, au moment où je voulais m'éclipser, une coupe de **Dom Pérignon 1999**. Il est des départs plus tristes.

Ce salon fort compétent et sérieux rassemble de grands vignerons. Si on lui ajoute cette convivialité, c'est une réussite de plus. Cerise sur le gâteau, j'ai revu avec bonheur deux très grands sommeliers avec lesquels j'apprécie de déguster, Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2004 et MOF 2004 (meilleur ouvrier de France), qui m'a aidé lors de dîners de wine-dinners de sa compétence, et Andreas Larsson, meilleur sommelier d'Europe 2004, qui prépare le concours de meilleur sommelier du monde, avec lequel j'ai participé à un jury de champagnes et à de grandes dégustations. Etant assis face à face, nous nous sommes amusés à boire ensemble quelques vins à l'aveugle. Que cet ami si titré annonce un Hermitage 1991 pour un Crozes Hermitage 2005 montre à quel point la science du vin n'est pas une science exacte. Longue vie à ce salon qui se tiendra à Paris à nouveau le 15 octobre.

L'ami américain avec lequel nous allons partager des bouteilles historiques est arrivé à Paris. Il dépose dès sa sortie d'avion chez Guy Savoy les bouteilles de notre dîner. Mais il en a beaucoup d'autres du même calibre, car le programme de toute la prochaine semaine qu'il va passer à Bordeaux est assez exceptionnel. Il tiendra six dîners de suite avec tous les vignerons qui comptent dans le ciel de Bordeaux et les traitera de façon royale. Je le rejoindrai sur place pour le dernier.

Je lui rends visite pour un salut de bienvenue à **l'hôtel Ritz**. Quand je m'annonce à 13 heures précises au concierge, je sens qu'il doit dormir encore, du fait du décalage horaire. Cela me donne le temps d'admirer cet hôtel unique où le plus grand luxe semble naturel. La profusion de richesses fait plaisir à voir. Je constate avec tristesse que ces palaces parisiens appartiennent tous à des capitaux étrangers et ne logent que des étrangers. Riche France, sous quels cieux te trouves-tu ?

Nous déjeunons au bar du Ritz de façon frugale. J'ai relancé au moins cinq fois la commande d'une bouteille d'eau minérale, ce qui est un indicateur sensible de la qualité du service. Les salades composées sont absolument délicieuses. Un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** à la couleur de miel est fort agréable pour que nous nous racontions nos aventures depuis notre dernière rencontre au Mandarin Oriental à San Francisco et cet inoubliable Cristal Roederer 1949 au charme insensé. Mes amis vont faire une sieste, je retourne au bureau. Demain, de grandes aventures nous attendent.

J'arrive à 17 heures dans le très agréable salon privé du **restaurant Guy Savoy** pour ouvrir les bouteilles du dîner. La séance de photos est fort longue, car ce n'est pas tous les jours qu'on rassemble de telles merveilles. Certaines odeurs indiquent un grand besoin d'oxygène pour que les vins reviennent à la vie. Le Lafite 1868 me fait très peur, car plus le temps passe et plus une odeur de viande se développe. Le Mouton 1945 sent le renfermé, mais cet état me semble sympathique. Le vin le plus généreux à l'ouverture est le Smith Haut Lafitte 1947. L'Yquem 1891 au bouchon d'origine est relativement discret mais subtil, avec un sucre faible. L'époque étant à se méfier des contrefaçons, je passe beaucoup de temps à repérer tous les indices possibles. De mon examen qui concerne tous les vins sauf le Pol Roger 1921 qui sera ouvert seulement à table, ressort la certitude que tous ces vins sont d'origine, sans ambiguïté. Les deux seuls vins reconditionnés sont le Vouvray Huet 1947 et le Lafite 1868. Le nez du Vouvray parle de lui-même. Pour le 1868 reconditionné au château en 1953, je peux me fier à des achats très anciens – dans les années 80 – de vins de cette période et de la même campagne de reconditionnement. Je n'ai aucun doute sur eux. Quant au vin, la petite gorgée que nous prenons est éclairante sur l'âge. Le doute n'existe pas.

Mon ami américain que je ne nomme pas car il veut rester dans l'ombre, assiste avec son fils à toutes les ouvertures. Je profite du temps libre que laissent ces opérations pour bavarder avec trois personnes que j'ai invitées à me rejoindre pour voir les bouteilles : un journaliste spécialiste des vins, un américain marchand de vins avec qui j'ai partagé des bouteilles légendaires au restaurant Veritas à New York, et un français de Dallas, venu avec son épouse pour que nous fassions connaissance. Ces bouteilles alignées ont de quoi les émerveiller.

Guy Savoy n'est pas là ce soir. J'en avais été prévenu. Nous avions mis au point le menu lors d'un récent déjeuner. Son chef nous a rendu visite pour parler des accords. J'ai vu le papier que Guy avait griffonné. C'est à peu près aussi enchevêtré que le réseau de fils d'un standard téléphonique des années trente. Nous visitons les cuisines au moment du dîner du personnel. Le chef me demande : « vous en voulez ? ». Et nous voilà tous les deux dévorant un fort agréable poisson au riz, et bavardant en amis, comme si aucun dîner ne m'attendait.

Voici de quoi il est question : **petits toasts au foie gras et tranches de parmesan / coquilles Saint-jacques « crues-cuites », pommes de terre et poireaux / papillotte de volaille de Bresse / soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes / côte de veau rôtie, légumes braisés au jus / saucisse lentilles à la truffe / stilton et bleu de Termignon / pommes Maxim's miel, dés de mangue et pamplemousse rose**. Nous avons atteint ce soir l'idéal de ce que je recherche : chaque plat « avait un goût ». Entendons bien : pas des goûts, mais un goût. Et ce goût clair, unique, est une sécurité absolue pour apprécier de très grands vins. Tous les plats virtuoses où l'on ajoute des fanfreluches sont des ennemis du vin car ils dispersent l'attention. On peut avoir le même talent en créant des goûts purs. Ce fut le cas. Merci à Guy Savoy et son chef.

Nous sommes six, mon ami américain et son jeune fils à l'érudition déjà pertinente, mon fils, mon gendre, un fidèle de mes amis et moi. Au moment de passer à table, mon ami me fait un cadeau : Château Laville Haut-Brion 1943. Il est coutumier de cette générosité. Je suis assez content d'être généreux, mais je crois avoir trouvé mon maître.

Le **champagne Salon 1982** a un nez très pur, expressif, de brioche et une belle bulle peu envahissante. Les évocations de fleurs blanches et de fruits blancs composent une impression de puissance et de raffinement. Extrêmement jeune, sans marque de maturité, ce champagne est certainement le plus grand des « jeunes » Salon. Nous passons à table pour le deuxième vin, **champagne Pol Roger 1921**. Il a été dégorgé en 1994 et la bouteille a été rhabillée. Dès la première seconde on sait que l'on est devant la perfection (je réitérerai cette remarque pour plusieurs vins de cette soirée). On ne sait pas où l'on pourrait trouver le moindre défaut à ce champagne. La bulle a discrètement disparu, ce qui ne gêne en rien, la robe est à peine dorée, très belle, et le goût est serein, accompli, intégré. Il est moins typé que le Cristal Roederer 1949 qui m'avait subjugué par sa personnalité, moins disert que le Pol Roger 1934 que j'avais bu chez un ami. Il n'est pas canaille. Mais il donne un plaisir d'une joie immense. Il est parfait.

Le **Château Laville Haut-Brion 1945** a une couleur d'un cuivre vert remarquable, qui donne envie. C'est l'aboutissement absolu du vin blanc de Bordeaux. Mon ami me dit que le plus grand de tous, c'est Haut-Brion blanc 1947. Mais je dois dire que ce Laville 1945 me paraît au niveau de l'inatteignable. On est sans voix quand on prend conscience de l'énorme force évocatrice de ce vin. Les agrumes, l'ananas, le poivre peuvent à peine exprimer la richesse aromatique de ce vin riche et sans défaut. Les coquilles Saint-jacques sont magistrales, présentées sous deux formes. C'est la plus crue qui épouse le mieux le vin. Quel départ pour ce repas !

Comme dans le journal de Tintin, c'est au moment où l'intrigue est la plus intense qu'il faut attendre la suite au prochain numéro. C'est donc au n° 224 que vous saurez comment Mouton 1945, Lafite 1868 et Yquem 1891 se sont comportés.

Amicales salutations de François Audouze