



wine-dinners

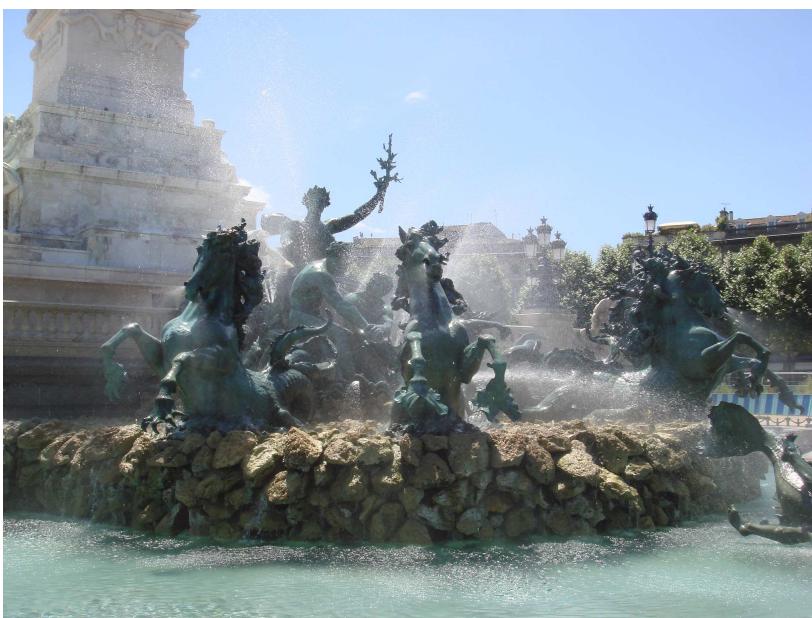
31 juillet 07

Bulletin 235 – 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)



Bordeaux n'aime pas les autos, mais c'est une ville magnifique, qui fut la capitale du vin pendant une belle semaine.

Bulletin n° 235

Dîner au Château Clarke, cocktails au Château de Fargues et au château d'Yquem, et fête de la Fleur au Château Smith Haut-Lafitte.

N'ayant aucune envie de braver la foule de Vinexpo et la chaleur bordelaise, je coule des heures paisibles dans une agréable maison qui fait chambre d'hôtes, tenue par une femme tonique et sympathique, où la piscine rafraîchit le corps des moiteurs de la mi-juin. Confitures maison, toasts dorés, salades de fruits, je suis un coq en pâte. Au moment de prendre ma voiture pour aller dîner, celle-ci fait un caprice et refuse de m'obéir. Dépanneur, stress, retard, c'est en trombe que je traverse toute la région, de Langon à Listrac, pour assister au dîner qui se tient au **Château Clarke**. Chaque soirée a son ambiance. Celle-ci sera familiale, amicale et professionnelle. Les différentes branches des familles Rothschild qui étaient réunies la veille à Mouton-Rothschild se retrouvent aujourd'hui, et l'on sent que le deuil de Guy de Rothschild crée une atmosphère solidaire. On attendrait que ce soit Nadine qui nous reçoive mais c'est Philippine qui irradie dans cette foule. Michel Rolland et son épouse sont tout sourire, May Eliane de Lencquesaing est resplendissante et une large population cosmopolite – on parle de plus de 500 personnes – bavarde joyeusement sur les pelouses d'une propriété remarquablement entretenue. On passe à table et je suis à côté de Nicolas de Rabaudy écrivain ami de la famille Rothschild, d'un patron de presse et de son épouse, auteur d'un guide connu lié au vin et à la restauration, d'un œnologue grec, d'un œnologue qui travaille en Italie, Inde, Chine et collabore parfois avec Michel Rolland et notamment pour le Château Clarke, une artiste peintre espagnole ravissante et un homme dont je ne saurai rien puisqu'il passera sa soirée pendu à son téléphone portable.

A 22 heures, mon estomac crie famine et je serais prêt à chaparder sur les tables voisines, car notre table est oubliée par un service débordé malgré son envie de bien faire et une belle générosité. Sur notre table, des vins de l'écurie Rothschild, un blanc d'Afrique du Sud surprenant, le **Chardonnay 2005 Rupert et Rothschild**, et un **Merle blanc de Château Clarke 2006** beaucoup trop vert, ne peuvent apaiser mon attente. Tout redevient serein lorsque des tapas argentines à profusion permettent enfin de se sentir à table. Le clou du repas sera une délicieuse viande argentine « asado » au goût pénétrant servie avec des haricots rouges. Elle permet de goûter, après un **Gran Malbec Flechas de los Andes 2005** trop œnologiquement correct, un excellent **Château Clarke 2001** remarquablement structuré que je préfère nettement au **Château Clarke 2000** qui nous est servi en **double magnum**. L'œnologue cosmopolite qui participe à sa fabrication est très intéressé de savoir pourquoi le 2001 me plaît, et il nous explique les changements radicaux de méthodes d'élevage entre le 2000 et le 2001 que je semble avoir plébiscités. Le brie de la ferme des trente arpents du baron Edmond de Rothschild est toujours aussi goûteux et un dessert « dulce de leche » accueille un **Château Coutet 1997** fort agréable. Les cohortes de voitures revenant sur Bordeaux montrent que l'on festoyait partout dans le Médoc.

C'est une nouvelle journée de repos ponctuée de longueurs de piscine. Est-ce un hasard, est-ce une nécessité, le **Château de Fargues** et le **Château d'Yquem** organisent une fête, l'un et l'autre le 20 juin, jour de l'été. Je suis le premier à me présenter au château de Fargues où Alexandre de Lur Saluces me reçoit avec un large sourire. Il me montre les transformations récentes du domaine, d'un goût exquis. François Amiraute est encore au travail dans un

bureau somptueux d'où l'on voit tout et je plaisante en lui disant qu'il aura du mal à aller là où le vin se fait s'il dispose d'un bureau aussi luxueux. Alexandre a envie de restaurer l'immense château médiéval qui domine le site d'exploitation. Est-ce raisonnable ? On sait qu'Alexandre est capable de transformer les rêves les plus fous en réalités et réussites. Je serai bien curieux de voir ce qu'il fera de ce vestige.

Les invités arrivent sous un ciel bien sombre et notre hôte me présente à beaucoup de personnalités bordelaises du monde des arts, de l'éducation, de la recherche et de l'armée. Je reconnaissais des universitaires qui avaient organisé et participé au colloque sur le verre et le vin, et je salue le sourire de ce jeune normalien qui avait réuni Alexandre et moi-même pour une soirée vineuse et studieuse à l'école Normale Supérieure. Andrée Médeville et son mari propriétaires de Gilette sont venus en voisins et nous parlons de leur fille qui gère de façon tonique le Château Les Justices, vin délicieux. May Eliane de Lencquesaing est une fois de plus tout sourire et l'atmosphère de cette réception est à la bonne humeur et aux échanges polis et raffinés. Un **champagne Bollinger** glisse en bouche pour faciliter les discussions et un **Château de Fargues 2002** me plaît beaucoup. Son nez est incisif et sa trace en bouche présente et confortable. Je cherche en mémoire le goût de l'Yquem 2002 pour peser les similitudes. Je serais tenté de préférer le Fargues mais l'expérience est faussée car je bois ce Fargues sans référence aux années voisines alors que l'Yquem 2002, coincé entre un 2001 himalayen et un 2003 follement romanesque se fait discret et timide alors qu'il est un Yquem serein. On ne tranchera donc pas, mais je note la réussite de ce Fargues.

Heureux de l'ambiance qui a le raffinement de l'hôte des lieux je me rends au château d'Yquem sous une pluie qui commence à devenir insistante. Lorsque l'on veut m'orienter vers un parking lointain, je cite un nom qui sonne comme un sésame, ce qui me permettra de garer mon véhicule non loin du château. La pluie a regroupé tous les invités dans les salons. Nous serons quelques fanatiques à aller admirer le soleil tardif qui sous la pluie rase les vignes d'Yquem. Dans le compte-rendu que j'avais fait du même cocktail lors de Vinexpo 2001, j'avais signalé ce moment magique où le soleil de solstice, pour son coucher le plus lointain vers le nord, envoie des rayons perpendiculaires aux vignes qui caressent le vert des feuilles d'un rose rare. Aujourd'hui, le ciel plombé d'humidité est d'une couleur envoûtante qui évoque des fleurs carnivores prêtes à dévorer mon cœur.

Une coupe de **champagne Dom Pérignon 1999** est nécessaire pour toaster avec les personnes présentes. Je suis plus réservé que Richard Geoffroy sur ce millésime qui n'a pas encore décidé de se livrer. Sandrine Garbay est plus ravissante que jamais, Valérie est souriante, et les personnes qui ont contribué au succès du récent dîner que j'avais organisé à Yquem en ont encore un frais souvenir. Je vais saluer Marc Demund, le traiteur d'Yquem qui a concocté des canapés très adaptés au **Château d'Yquem 1996** au nez précis, à la belle présence, mais qui n'a pas l'excitation des plus séducteurs. Nous en parlons avec Francis Mayeur qui aime beaucoup ce millésime et dit fort justement qu'il prendra sa place dans l'histoire comme celle d'un Yquem dans la définition d'Yquem. Je rencontre avec un infini plaisir Bérénice Lurton, propriétaire de Château Climens pour lequel j'ai les yeux de Chimène. Je pourrais aussi écrire « pour laquelle », car notre conversation fut certainement la plus plaisante de toutes celles que j'ai eues durant cette semaine. Nous avons parlé liquoreux bien sûr mais aussi longuement de gastronomie et nous avons commenté **Château d'Yquem 1954** généreusement offert par Pierre Lurton. Ayant eu vent de ce choix j'étais allé voir Pierre pour lui dire : « tu prends un risque avec ce 1954 qui n'est pas facile à comprendre ». J'avais hélas pressenti ce qui se passerait car des distributeurs étrangers d'Yquem ont dit à Pierre que ce 1954 était passé, alors qu'il s'agit d'un cadeau du ciel. L'attaque de ce vin en bouche est très fluide, aqueuse, comme l'eau d'un ruisseau qui rebondit sur des pierres qu'elle lèche. Puis le vin s'installe en bouche et ne veut plus la quitter, avec un final renversant et pénétrant. Et ce qui est passionnant, c'est que l'on hésite entre les évocations de fruits oranges bruns et celles de thé, d'infusion, de feuilles trempées dans une concoction d'alchimiste. Ce vin extrêmement typé envoûte par son charme énigmatique et j'étais ravi que nous le comprenions, Bérénice et moi, avec la même grille de lecture. La pluie insistait et servait à tous d'excuse pour rester un peu plus longtemps. Sur le chemin du retour, la trace indélébile de l'Yquem 1954 est le plus précieux des souvenirs.

Le point culminant et final de Vinexpo est la « **Fête de la Fleur** » qui tient sa 56^{ème} édition au **Château Smith Haut Lafit**. C'est aussi l'occasion de célébrer le 20^{ème} anniversaire de l'appellation Pessac-Léognan. L'événement a de l'importance, aussi ce seront 1.500 personnes qui participeront, avec un nombre de prétendants déçus bien supérieur. Beaucoup de nations sont représentées, mais la fine fleur (c'est le cas de le dire) du vignoble bordelais est fidèle au rendez-vous.

Florence et Daniel Cathiard ont fait un gigantesque travail d'organisation car le dîner se tient dans les chais vidés de leurs 1.500 barriques déplacées pour peu de temps dans le hall de stockage des bouteilles. Lorsque l'on dépasse une certaine taille, les problèmes deviennent exponentiels. Les parkings sont très éloignés et c'est en petits trains comme ceux du jardin d'acclimatation du Bois de Boulogne que l'on rejoint le lieu de réception des invités. Malgré un petit balai passé sommairement sur les banquettes en skaï, la poussière pénètre partout. Dans la cour d'entrée, des stands sont tenus par de ravissantes hôtesses habillées comme de carrés Hermès avec des couleurs vives toutes

différentes et fort jolies, qui ne semblent pas apprécier qu'on les ait affublées d'espadrilles aux longs lacets. Sous une immense tente, les crus de Pessac-Léognan, beaucoup plus nombreux que lors de la soirée à Haut-Bailly où il n'y avait que les crus classés, sont offerts à cette belle assistance. Je goûte quelques vins déjà bus il y a cinq jours et Haut-Brion 2004 me semble refaire une partie significative de la différence que j'avais trouvée avec La Mission Haut-Brion 2004, alors à l'avantage de ce dernier. De délicieux canapés et petits toasts permettent de mieux déguster ces grands vins en dilettante, car l'important est de bavarder avec les personnes que l'on connaît : Sir Michael Broadbent et son épouse, mon idole dans le domaine des vins anciens, Andrée Médeville et son mari, Pierre Lurton et Carole, Olivier Bernard et Anne, Charles Chevallier et son épouse, Bernard Magrez que je vais saluer car je n'avais pu converser avec lui lors du dîner à Haut-Bailly alors que nous étions à la même table, Michel Bettane, très décontracté, Thomas Duroux de Palmer, et le Comte von Neipperg dont l'épouse ferait pâlir de jalouse toutes les impératrices Sissi, de très nombreux vigneron et des professionnels que je connais.

Pendant ce temps, sur une pelouse, la Commanderie du Bontemps, Médoc et Graves, Sauternes et Barsac sous l'efficace houlette de son président Jean-Michel Cazes, intronisé à tour de bras de nouveaux Commandeurs. Il faut prononcer plusieurs fois avec des accents différents les noms de plusieurs impétrants asiatiques qui ne réagissent pas quand on les appelle. Cette cérémonie répétitive comme les mariages à Reno n'intéresse en fait que les petits groupes de gens concernés. On annonce qu'Alain Juppé et son épouse viennent d'arriver et tout devient plus fébrile, les journalistes et photographes sentant que c'est cela qui est important. Philippine de Rothschild, Patrick Poivre d'Arvor sont photographiés sous tous les profils ainsi que le prince du Danemark intronisé ce soir.

Tout cela prend un temps considérable. Faire entrer dans un chai mille cinq cents personnes qui bavardent et les faire s'asseoir prend bien une heure et demie. A ma table il y a plusieurs journalistes, mais ce sera peine perdue de chercher à communiquer avec eux car le traiteur étant le même qu'à Haut-Bailly, ce sont les mêmes tables qui ne permettent de parler qu'à ses seuls voisins immédiats. Il y a là sans doute une piste de progrès. Je discuterai plus particulièrement avec un ami collectionneur qui a des séries impressionnantes de quelques vins de prestige et avec lequel nous avons bu quelques grands flacons dans de beaux endroits et je ferai connaissance avec un sympathique et dynamique jeune courtier en vin de la place de Bordeaux.

Jean-Michel Cazes fait un discours tonique et efficace (c'est-à-dire pas trop long) d'introduction tandis que le président de l'appellation Pessac-Léognan, moins entraîné à cette gymnastique, fait un discours particulièrement convenu qui se perd dans le brouhaha. Le Prince du Luxembourg conclut ces introductions par un speech précis et fait lire les remerciements du Prince Albert de Monaco au sujet du don que cette soirée fera pour les œuvres caritatives du Prince. Il est à noter que lorsque l'on annonça la présence d'Alain Juppé les applaudissements furent insistants, certains allant même jusqu'à vouloir lancer une standing ovation, ce qui fit dire à mon voisin de table : « la France aime les perdants, ce n'est pas gagné ! ».

Les vins viendront aux tables en processions rythmées par un jeune tambour. Voici le menu : tartare de bar en surprise au caviar d'Aquitaine / jarret d'agneau « oublié au four » / l'ardoise du maître fromager / diagonale sucrée. Donner du poisson cru à une telle table et par une telle chaleur est un risque certain. Comme l'air circulait mal dans les chais, les bougeoirs brûlant tout l'oxygène, j'eus peur de ressentir les symptômes des mêmes maux que ma femme à El Bulli, mais les vins de Bordeaux font des miracles. Nous avons bien diné.

Le **Smith Haut Lafitte blanc 2000** a un nez d'une puissance invraisemblable, presque excessive. En bouche, le vin est plus civilisé et c'est un agréable blanc fruité à consommer avec modération car il pourrait être entêtant. Dans cette atmosphère chaude et moite, le **Château de Pez 2001** ne me parle pas. Je ne vois aucune aspérité à laquelle m'accrocher. Le **Smith Haut Lafitte rouge 2000** pourrait m'attirer plus, mais décidément, après cette semaine, je n'ai pas l'esprit à ces vins là, à rejuger dans d'autres occasions.

Le **Rauzan-Séglia 1996** ne m'attire pas beaucoup plus ce qui montre bien que la lenteur obligée du service, la chaleur des chais, pèsent sur mon jugement. C'est en fait le **Château Haut-Brion rouge 1998** qui marque mon retour à la vie, car je me dis, sans autre forme de procès : « ça c'est du vin ». Qu'on ne se méprenne pas, c'est l'observant qui n'est pas en forme, pas les observés, tous vins de qualité. Les fromages sont délicieux, les serveurs très attentifs, la vie est belle. Comme l'on finit le repas sur **Château d'Yquem 1998** je vois à ma table mais fort loin car il est impossible de se parler, une journaliste au visage fermé jusqu'alors pendant le repas, qui s'anime enfin comme une gamine qui aurait gagné le titre de Miss Léognan, car pour elle Yquem, c'est « le » vrai cadeau du ciel. Elle a cette réflexion que j'ai entendue souvent lorsque certaines personnes atteignent enfin de tels vins de légende : « c'est peut-être la seule fois de ma vie que j'en boirai ». J'espère qu'elle l'aura trouvé à son goût et qu'elle recommencera. Yquem sera toujours Yquem, il est toujours présent au rendez-vous, même dans une année qui n'est pas la plus célébrée. Le dessert est en trois parties dont une est un ennemi déclaré des sauternes (boule de glace enserrée dans une coquille en chocolat) mais est-ce important quand ce qui compte, c'est l'immense générosité de toute une profession.

On remonte les marches en constatant l'incroyable écart de température pour assister à un feu d'artifice absolument spectaculaire et d'une rare émotion car la musique ponctue les envolées irréelles qui nous font redevenir de tout petits enfants pendant qu'une danseuse crée elle-même un feu d'artifice par ses mouvements gracieux. Le serveur qui officiait à notre table est près de moi et me dit qu'il emmagasine tous ces souvenirs pour les raconter à ses enfants. Son enthousiasme et sa fraîcheur, ses yeux qui brillent me ravissent le cœur autant que la féerie qui embrase les vignes. Si le Smith Haut Lafitte 2007 a un goût de pierre à fusil, on saura pourquoi, tant la poudre parla ce soir !

Les discussions vont bon train avec du **champagne Gosset** délicieux qui sera vite épuisé tant il provoque une soif d'en reprendre et avec un **cognac Tesseron 1953** absolument remarquable de maturité. Je bavarde avec mes amis de Las Vegas et avec une jeune femme qui m'interroge sur certains de mes récits. Je crois qu'il s'agit d'une journaliste qui s'informe. La rusée joue de mon ignorance, car c'est la fille d'un des vignerons emblématiques de Bordeaux. Nous avons discuté pendant de belles heures pendant qu'un orchestre jouait très fort des hits d'une autre époque pour des danseurs courageux. L'intelligence de mon interlocutrice est aussi brillante que la réussite de son vigneron de père, entrepreneur de génie. Le retour aux voitures est une expédition qui ferait passer Livingstone pour un explorateur de square. Quand je me jette dans mon lit à l'heure où le soleil se demande pourquoi il doit se lever si tôt uniquement parce qu'il est écrit sur le calendrier que c'est le jour le plus long, j'ai un sourire heureux car en une semaine j'ai rencontré de grands vignerons que j'apprécie et dont j'adore les vins. Se trouver au milieu d'un secteur économique qui se porte bien, qui innove et garde un sens de l'accueil unique au monde, c'est un plaisir que je ne boude pas.

Quels flashes aimerais-je mettre en avant de cette riche semaine ? C'est tout d'abord le sourire de Véronique Sanders et son discours élégant, c'est la générosité souriante d'Olivier et Anne Bernard, avec de beaux vins de toutes régions, c'est l'éblouissante présentation des premiers grands crus classés de 2001 dans le musée d'art contemporain, c'est le raffinement d'Alexandre de Lur Saluces, c'est l'Yquem 1954 au charme d'une rare subtilité, c'est le rayon de soleil qui se couche sur les vignes d'Yquem, la grâce intelligente de Bérénice Lurton, la pétulance de May Eliane de Lencquesaing, le sourire d'Andrée Médeville, la tonicité de Florence Cathiard qui aura organisé une fête spectaculaire où chaque détail a contribué à la réussite, c'est ce feu d'artifice et cette discussion finale avec une jeune femme à qui je prédis un grand avenir dans le monde du vin ou le monde qu'elle se choisira.

Bordeaux sait recevoir, Bordeaux sait faire vivre son image de perfection. Tout aura été réuni en cette semaine pour faire aimer encore plus ses vignobles, ses vins, et les hommes et les femmes qui créent les nectars qui embellissent notre vie. Merci, mille mercis à ces vignerons généreux qui forgent l'excellence française.

Amicales salutations de François Audouze