



wine-dinners

27 novembre 07

Bulletin 247 – 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



Le **Château Cheval Blanc 1947** est le symbole de l'excellence du vin de Bordeaux avec Mouton 1945. Nous bûmes deux bouteilles de ce vin dans cette impressionnante verticale de 34 millésimes de Cheval Blanc.

Bulletin n° 247

Dégustation de 34 millésimes de Cheval Blanc en deux dîners, à Spago et à Chinois on Main.

Bipin Desai organise de fabuleuses dégustations. Cette fois-ci, c'est à Los Angeles, en quatre repas, deux déjeuners et deux dîners qui se suivent. Nous aurons deux **verticales de Cheval Blanc** et deux **d'Yquem**, avec un invité d'honneur qui est **Pierre Lurton**, président aux destinées de ces deux précieux vins. Les restaurants sont Spago et Chinois on Main, ceux où l'année dernière Bipin avait organisé des verticales de Lynch Bages et des rieslings de Trimbach. Nous arrivons à 8 heures **au restaurant Spago Beverly Hills**, accueillis par Christian Navarro qui supervise l'ouverture des vins et le service des verres. Pour 60 personnes, c'est un travail assez énorme. Cela veut dire aussi que les quantités sont très petites par personne car chaque bouteille est divisée en 30 portions. Mais il faut constater que cela n'empêche pas de goûter avec plaisir les vins. Nous bavardons debout en dégustant de délicieux petits canapés sur un **Champagne Henriot NM** tout à fait agréable.

Voici le menu que je laisse en langue originelle : *Wood oven roasted Wolf ranch quail with Italian white truffles / Cabernet risotto with roasted Maine lobster / medallions of Sonoma lamb with crispy potato-mushroom galette and wild huckleberries / chef's selection of artisan cheese / deep dish Anjou pear pie with caramelized cream.* Le menu est absolument raffiné. Les goûts furent très bons, mais nous étions concentrés sur les vins.

Première série : Cheval Blanc 1988, 1985, 1979, 1978, 1975, 1971, 1970. Je commence par sentir tous les vins. Le 1988 a un nez très intense, indiquant un vin très puissant. Le nez du 1985 est plus fluide, plus discret, signifiant un vin plus délicat. Le 1979 a un nez qui est fumé, comme l'odeur d'un feu. Le nez du 1978 est très équilibré. Celui du 1975 est discret mais de grande classe. Le 1971 semble très alcoolique et marque un vin fort. Le 1970 a un nez puissant mais pas trop expansif, suggérant une haute qualité. Je bois les vins avant que le plat n'arrive, et quand il est servi, mon voisin l'avale littéralement et pousse vite son assiette avant que je n'aie commencé, me disant qu'il serait incapable de juger les vins avec l'odeur de la truffe blanche. Mais sommes-nous là pour juger ou pour nous faire plaisir ? Je vais essayer de faire les deux. Tout au long de ces notes, mes impressions seront celles que je ressens quand j'écris. Si je change d'avis, je le dirai. Car dans le verre, le vin évolue, et la première approche peut se modifier.

Le 1988 est un Cheval Blanc très classique, fort, encore agressif comme un cheval sauvage. Le 1985 montre une certaine évolution. Un peu fatigué, il réclame un plat. Il est assez intéressant, mais probablement trop strict. Le 1979 est élégant, plutôt fort en alcool. Un peu strict aussi. On pourrait dire que c'est un Cheval Blanc classique mais resserré. Le 1978 est plus généreux, plus ensoleillé, confortable mais pas très brillant. Un peu astringent. Le 1975 est un peu faible mais plaisant. Pas tout à fait complet, mais montrant du talent. J'aime ce vin. Le 1971 est puissant, épanoui, pas typique pour Cheval Blanc, mais grand. Le 1970 a un bel équilibre. C'est le plus équilibré de ce groupe.

Je bois maintenant les vins avec la caille et le 1970 confirme qu'il est délicieux. Je classerais ainsi à ce stade : 1970 – 1988 – 1971. Le 1971 est extrêmement puissant, c'est un soldat. Le 1970 a de l'élégance, le 1988 a la jeunesse. C'est le cheval sauvage qui sera un grand vin dans quelques années. Le 1975 se montre un peu fatigué. Le 1978 devrait être inclus dans mon choix parce qu'il est plus dans la ligne de ce que Cheval Blanc doit être que le 1971, aussi mon

choix sera : **1970 – 1988 – 1971 – 1978.** Le 1985 est comme un bon élève, classique mais pas surprenant; le 1979 est plutôt beau pour l'année. Il est sec mais pour mon palais il est meilleur que le 1985.

Seconde série : Cheval Blanc 1955, 1953, 1952, 1937, 1934. Nous sommes soixante personnes à participer à cet événement, et je remarque que deux bouteilles par vin est suffisant pour bien comprendre les vins. Beaucoup de verres ne sont pas vides à la fin de la série, ce qui signifie que la formule marche. Nous faisons de plus petites gorgées et nous pouvons goûter sans problème. Les choses changent beaucoup quand il y a seulement une bouteille pour 60 personnes, et Bipin décida que dans cette situation il y aurait seulement un verre par table (il y avait six tables), toute la table buvant dans le même verre. Je dois dire que ce n'est pas spécialement ma tasse de thé, mais je comprends bien les problèmes que Bipin a rencontrés pour obtenir toutes ces bouteilles. Si quelqu'un n'apporte pas la bouteille qu'il a promise, il est assez difficile de la remplacer immédiatement. C'est ainsi que nous avons eu une seule bouteille pour le 1952 et le 1937. Pour l'un des vins, ça ne m'a pas trop gêné, car j'ai immédiatement senti que c'est le meilleur vin de la soirée. Mais pour le 1937, il semble que j'ai mal compris le message, car je l'ai trouvé fatigué alors que beaucoup d'autres personnes l'ont trouvé fantastique. J'examine d'abord les nez. Le 1955 a un nez très riche, avec une trace de lait. Le 1953 a une odeur fantastique. Le 1934 a un nez plutôt évolué mais très intéressant. Le 1937 a un nez plutôt acide, un peu troublé. En bouche le 1952 est grand. C'est un immense vin. Le 1937 a un goût qui est un peu brûlé, avec des accents de Porto, même si ce n'est pas le type de Porto que l'on trouve dans le 1947 comme on va le voir. Encore très vivant, mais un peu "fumé" comme un morceau de bois brûlé. Le 1955 est un grand vin, mais pas autant que le 1952. Le 1953 est un grand vin, dans la même ligue que le 55 et le 52. Le 1934 est bon mais un peu fatigué (quelques amis furent plus impressionnés que moi par le 1934).

Je trouve le 1952 épatait, et mon classement est : **1952 – 1955 – 1953 – 1934 – 1937.** Le 1934 s'améliore et se montre meilleur que ce que je pensais. Il vibre merveilleusement avec le délicieux risotto. Les vins de la décennie des années 50 sont nettement au dessus des vins de la première série. Le 1952 est rapidement épuisé car nous partageons un seul verre. Le 1955 est réellement un très grand vin. Le 1934 se fatigue après quelques minutes. La décennie 50 réussit actuellement pour Cheval Blanc.

Troisième série : Cheval Blanc 2004, 2003, 2001, 2000. En sentant le 2004, on voit que nous changeons complètement d'époque. Le nez est pur, sympathique. Le nez du 2003 est plus concentré, plus intense. Le nez du 2001 est plus souple, plus voluptueux. Le nez du 2000 est velouté, élégant mais aussi puissant. C'est le nez le plus distingué. En bouche, le 2004 est déjà un grand vin. Il est très bon, mais la palette aromatique n'est pas très large. Le final est beau. Le bois est élégant. J'ai une impression très positive de ce jeune vin. Le 2003 est plutôt monolithique et simplifié. Malgré les écarts de réputations, je suis plus en faveur du 2004 que du 2003, qui ne me semble pas, au vu des bouteilles servies, aussi bien construit. Le 2001 est élégant, très pur, avec une puissance suffisante. Il est très fruits noirs, et astringent. Le 2000 est un immense vin. Il n'est pas vraiment dans le style Cheval Blanc. Il est équilibré, doux et serein, avec du cacao et du bois tropical. Ce vin deviendra un très grand vin.

Classer est très difficile. Pour le plaisir pur, j'hésite entre : 00 – 04 – 01 – 03 et 00 – 01 – 04 – 03. Le 03 est trop simplifié et osseux. Essayant d'imaginer un choix final pour cette journée, je fais ce classement : 2000 – 1952 – 1955 – 1953 – 2004 – 1970 – 1988 – 2001 ... Mais je change en fait pour : **1952 – 1955 – 1953 – 2000 – 2001 – 2004 – 1970 – 1988** ... Ceci montre combien il est difficile de prendre une décision. Le 2000 sera certainement le plus grand. Mais la performance de la décennie 50 méritait d'être soulignée.

Des amis qui me raccompagnent à mon hôtel veulent partir, aussi je ne prends pas le dessert qui est prévu avec un **Santo Stefano Moscato di Asti 2006.** J'en bois juste une gorgée rapide pour constater qu'il est très jeune. Durant le dîner, Pierre Lurton luttait pour ne pas fermer ses yeux, car c'était pour lui une journée non stop de 27 heures. Mais avec sa légendaire énergie, il a été capable de parler de façon précise de tous les vins. John Kapon, le président d'une grande maison de ventes aux enchères était lui aussi fatigué car il participe à de tels événements ou les provoque presque tous les jours. James Suckling nous a montré comment il fait des vidéos prêtes instantanément à être mises sur son blog. L'assistance était composée d'un groupe de fidèles qui suivent Bipin Desai comme des fans. L'atmosphère était chaleureuse. Un merveilleux dîner avec une cuisine délicate dans un bel endroit. Les big boys de Cheval Blanc sont pour demain.

Le second repas pour la dégustation des Cheval Blanc est un déjeuner au **Chinois on Main**, avec la cuisine de Luis Diaz et René Mata, et avec la supervision des vins par Christian Navarro. La dégustation est conduite par Bipin Desai et l'invité d'honneur est Pierre Lurton, qui nous donnera des informations très précises sur chaque année avec les dates de vendange, les rendements, les proportions par cépage, et le taux d'alcool, l'acidité (et le taux de sucre quand il s'agira d'Yquem). Il est extrêmement intéressant de boire en sachant toutes ces informations. Des convives ont pris en note ces chiffres. Je ne l'ai pas fait. Le menu consiste en : *passed hors d'oeuvre / potstickers with stir-fried lamb*

and Matsukake mushroom emulsion / wok seared Maine lobster and real cheeks bao / duck pancakes with mushroom sauce / Peking duck “Bipin” with Asian pears in red wine / Pixie tangerine granite with almond macaroons. La nourriture est très épicee, ce qui trouble parfois la bouche, et parfois trop compliquée pour mettre en valeur les vins. Mais l'atmosphère et l'implication de tout le personnel furent remarquables ce qui fait que nous avons profité de ce rare moment. Les bouteilles sont ouvertes à la dernière minute et décantées juste avant le service. Cette méthode est très différente de la mienne, et quelques vins furent un peu fermés du fait de l'ouverture rapide.

Première série : Cheval Blanc 1999, 1996, 1995, 1989, 1983. Le 1999 a le nez d'un vin que l'on vient d'ouvrir. L'alcool se montre en premier, et les autres arômes sont encore endormis. Le 1995 a une palette aromatique plus complète, il est plus charmant. Le 1996 a un nez très classique, ne montrant pas beaucoup de fantaisie. Le 1989 est d'une odeur plus fermée, et la couleur indique une évolution. Le 1983 a un nez évolué. Je bois les vins sans nourriture. Le 1999 a une belle structure. Il est boisé, mais agréable. Je trouve un bon équilibre dans ce vin. Le 1996 est plus établi. Il est plus classique, avec rien de très spectaculaire. J'écris encore : “très classique”. Le 1995 est un peu plus plat. C'est un bon vin, mais sans panache. Le 1989 est un vin de gastronomie. Très équilibré, un peu amer, ce serait un grand vin avec un plat adapté. Le 1983 est manifestement bon. Il a évolué, mais il est très élégant. Comme c'est difficile de classer, je reviens plusieurs fois sur chaque vin. Le 1999 est plaisant. Le 1996 est trop classique. Le 1995 est plus plaisant maintenant, avec un grand équilibre. Le 1989 appelle un beau plat. Le 1983, comme le 1996 est trop classique, même s'il est bon.

Je vote ainsi : 1989 – 1999 – 1995 – 1996 – 1983. Ce qui est intéressant est qu'autour de moi, les commentaires sont complètement différents de ce que je note. Bipin trouve le 1999 trop linéaire. Quelques amis disent que les plus grands sont le 1983 et le 1995. Vais-je être influencé par ces commentaires ? Je goûte de nouveau le 1983 avec le plat, et il semble meilleur. Le plat est beaucoup trop épicié. J'aime le 1999 avec les épices, et le 1989 se fatigue avec elles. Etant influencé par les commentaires, j'apprécie de plus en plus le 1983. Je continue de trouver 1989 de mieux en mieux. Et dans cette ambiance, je classe les vins ainsi : **1983 – 1989 – 1995 – 1996 – 1999**. Il est clair que les vins se sont ouverts, ce qui révèle des qualités que je n'avais pas saisies. Mais je garde à l'esprit que j'avais aimé le 1999. Je modifie ma vision précédente car cela donne un classement qui est dans l'ordre des années.

Seconde série : Cheval Blanc 1966, 1964, 1962, 1961, 1959. Le 1966 un le nez d'un vin qui a été ouvert trop récemment. L'alcool apparaît en premier. La couleur semble évoluée. Le 1964 a une odeur poussiéreuse. Ce pourrait être le verre. Le 1962 un a nez charmant mais le plat est servi, ce qui change les appréciations. Le nez du 1961 est ouvert, et le 1959 a une très charmante odeur, charmante avec le plat. Le 1966 est un vin très confortable. Le 1964 est très grand et j'écris de nouveau très grand. Le 1962 est plus limité. Le 1961 est un grand vin, mais ne correspond pas à ce que je connais ni à sa réputation. Il manque de panache et de rayonnement. Le 1959 mérite le respect. C'est un grand vin avec une longueur infinie. A ce stade, je classe : 1959 – 1964 – 1966 – 1961 – 1962. La position du 1961 montre qu'il devait y avoir un problème avec cette bouteille. Le 1966 est manifestement un vin très agréable. C'est un vin de plaisir, pas sophistiqué mais confortable. Le 1964 est grand, beau, magnifique. Le 1962 n'a pas le niveau des autres. Le 1961 montre une plus grande densité que les autres, mais n'est pas un vin de plaisir en ce moment. Le 1959 est un vin parfait, immense. Il a tout ce qu'on pourrait souhaiter d'un Cheval Blanc. Bipin fait des commentaires sur un aspect du goût de Cheval Blanc qui est le bonbon. Ma remarque personnelle est que tous les vins que nous avons de la décennie des 50 furent de vrais champions. Mon classement final confirme celui que je fis en premier : **1959 – 1964 – 1966 – 1961 – 1962**.

Troisième série : Cheval Blanc 1998, 1990, 1982. Le nez du 1990 n'est pas ouvert (le premier vin de chaque série a un nez fermé, dû à cette méthode d'ouverture). Le 1998 dont la couleur est spectaculairement plus jeune que les autres a un nez très pur. Le nez du 1982 est très pur aussi. Le goût du 1998 est fantastique. C'est un vin d'un pur succès et d'un grand achèvement. C'est si bon ! Le 1990 est très bon mais plus établi, plus cosy. C'est un grand vin. Le 1982 est dans la même situation mais il est encore plus “établi”. Dans le 1990 je trouve le goût de bonbon mentionné par Bipin. Le vin est extrêmement frais. Du fait de ce final aérien je mets le 90 au dessus du 98 qui me plaisait plus en première approche. Le 1982 reste un peu en retrait même si c'est un vin d'une grande qualité. Je classe : **1990 – 1998 – 1982**. Le 1990 a beaucoup de similitudes avec le 1959. Le 1990 est sans doute largement au dessus du 1989. Les trois premières séries furent d'une grande qualité. Le plus pur des vins est certainement le 1998. Le charme est du côté du 1959 et du 1990.

Quatrième série : Cheval Blanc 1949, 1948, 1947, 1945, 1921. Bipin annonce que nous n'aurons que deux bouteilles de 1947 sur les trois fournies car il a un doute sur l'une d'elles. Il annonce qu'il y a seulement une 1921. Mais comme il pense que ce pourrait être un faux, il demande si nous voulons la goûter. Evidemment personne ne refuse de goûter. Nous avons, à quelques uns, examiné le bouchon, et Pierre Lurton voyant comment il était imprimé, avec l'indication “rebouché en 1995” sur les deux faces du bouchon, confirma ma propre analyse, à savoir que le vin est authentique. Et en bouche il est définitivement des années 20, sans aucun doute, et c'est un grand vin.

L'idée de changer un grand vin des années 20 pour un autre grand vin des années 20 rend très probable qu'il s'agisse d'un vrai Cheval Blanc. Je le trouve délicieux, combinant douceur et acidité. Un vin d'une exceptionnelle longueur. Je ne l'inclurai pas dans le classement ultérieur, car je bois juste une ou deux gorgées, ce qui exclut une analyse fiable. Le 1949 a un nez superbe et très élégant. Le 1948 a un nez très riche et séduisant, d'une rare profondeur. Le 1947 a un nez incroyable. C'est une bombe. Il est au dessus du 1948. Le 1945 est bouchonné. Je commence à goûter le 1945 et avec la plus grande objectivité possible, je dois dire que le goût n'est pas faussé par l'odeur du bouchon. C'est un vin large, opulent, serein, puissant, velouté. C'est un grand vin. Le 1949 que je trouve trop froid est plus strict, léger, mais c'est un grand vin. Probablement trop strict si on le compare avec le précédent Cheval Blanc 1949 que j'ai goûté au sein d'une présentation horizontale des meilleurs Bordeaux de 1949. Le 1947 expose son aspect Porto avec une grande évidence. Il y a du café, du cacao et du beurre de noisette. La puissance en bouche est étonnante. Plusieurs personnes autour des tables aimeraient que le 1948 se place au dessus du 1947, car le 1948 n'est pratiquement jamais ouvert, c'est d'ailleurs le seul millésime avec le 1921 que je n'avais pas bu de ces 34 vins présentés. Et l'hésitation est possible car ce 1948 a une force et une sérénité qui en font un vin important et imposant. Il semble un peu fortifié tant il est puissant, mais c'est juste une impression. Bipin a annoncé qu'il gardera pour lui les bouteilles vides des plus grands vins, aussi une 1947 vide arrive sur la table, et Bipin partage avec moi le sédiment. Cette lie a pour moi un goût à se pâmer. C'est incroyablement bon. Purement étonnant. Je pourrais tomber de ma chaise. C'est incroyable. Je le trouve totalement dément, et il me rend fou. Il y a un côté caramel, un goût de Maury. C'est comme de l'or précieux en bouche. Le 1949 confirme qu'il est un peu limité, Le 1945 est encore plus grand que ce que j'avais goûté. Le 1947 est manifestement au dessus, mais le trio 1947, 1948, 1945 boxer dans une catégorie poids lourds. Mon classement : **1947 – 1948 – 1945 – 1949**. Les trois premiers ont un aspect commun : torréfiés, riches, très Porto.

Ma conclusion est que la décennie 50 a fait les plus authentiques Cheval Blanc qui allient élégance et finesse et sont maintenant au sommet de leur art. Et la décennie 40 a créé, pour les meilleures années, des vins qui sont les plus extrêmes, les plus fous, les plus extravagants.

Le 1947 est un vin extraterrestre, Le 1921 est encore un bon vin, très différent des autres. C'est certainement une verticale magnifique et plutôt unique que nous avons vécue, avec les beaux commentaires de Pierre Lurton et l'intelligente organisation de Bipin Desai.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Il y a une mode au cinéma qui est de mettre en fin de film le « making of » ou les séquences ratées. Je mentionnerai à ceux qui s'intéressent aux questions de style que j'ai pris mes notes en anglais et j'ai rédigé mon rapport d'abord en anglais car je voulais le remettre rapidement à Bipin Desai. Le texte de ce bulletin est donc traduit de l'anglais. A la lecture, si l'on est attentif, on le ressent, même si j'ai essayé de ne pas le montrer.