



wine-dinners

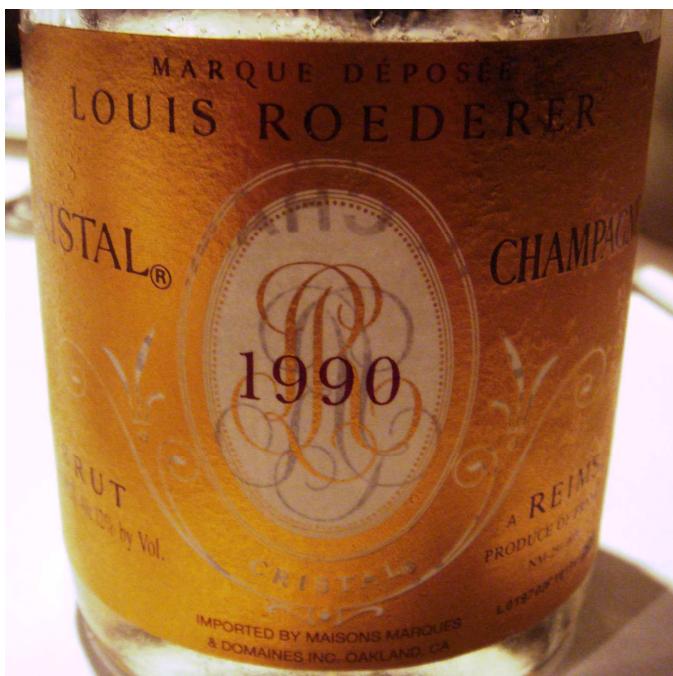
27 décembre 07

Bulletin 253 – 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 **Champagne Cristal Roederer 1990** est un grand champagne, d'une année réussie. Il fut bu avec un ami collectionneur à San Francisco.

### Bulletin n° 253

92ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent

Le **92<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Taillevent**. Joseph, un ami canadien qui avait participé au dîner de cette année au château d'Yquem voulait fêter ses cinquante ans en ce lieu dont il est familier. Il m'avait demandé de livrer mes vins plus de cinq mois à l'avance pour que l'on puisse déterminer si un long repos dans la cave du restaurant Taillevent apporte un équilibre supplémentaire.

J'arrive à 17 heures pour ouvrir les bouteilles et je croise à l'entrée un groupe d'américains fidèles du restaurant qui quitte le lieu à cette heure tardive pour un déjeuner. Cela a retardé les mises en place du soir, et je dois préparer les vins au milieu d'un ballet virevoltant et efficace. La plus grande surprise vient du Laville Haut-Brion 1948. Le bouchon a baissé dans le goulot de six à sept millimètres et le volume libéré est occupé par une poussière terreuse noire comme du charbon. L'odeur est de terre de cave. J'époussète cette abondante poudre noire. Mais ce qui mérite la remarque, c'est qu'un centimètre plus bas le bouchon est élastique, plein, jaune comme un beau liège, ignorant ce qui s'est passé un étage plus haut. Le nez du vin est incertain. L'oxygène va sans doute le réveiller. D'autres odeurs sont poussiéreuses, mais je sais que le retour à la vie est assuré. En découpant la capsule du Clos du Pape 1924, je constate qu'un peu de liquide a suinté vers le haut. Je sens. C'est un caramel pur et insistant qui envahit mes narines et je le signale à **Alain Solivèrès** lorsque je le salue. La plus belle odeur est celle de La Tâche 1955 et la plus motivante pour moi est celle du Nuits Cailles 1915 toujours présent aux rendez-vous que je lui donne.

J'ai le temps, malgré la grève, d'aller faire un tour place Vendôme où toutes les boutiques accueillent leurs clients à l'occasion du premier jour des illuminations de Noël. Je salue l'horloger chez lequel j'ai commis une belle folie. Nous bavardons de l'idée d'un dîner que je ferai en ce lieu d'un luxe évident et je retourne accueillir mes convives. Joseph et son épouse Elizabeth ont constitué une table de douze personnes dont je ne connais que trois. L'Italie, le Canada, les USA sont représentés, mais aussi Paris et Besançon. **Jean-Claude Vrinat** toujours souriant nous a fait l'honneur de nous attribuer le magnifique salon du premier étage que je considère comme le plus bel endroit où l'on peut dîner à Paris, avec ses lambris délicats du 18<sup>ème</sup> siècle. Une petite table pour deux a été ajoutée car Victoria et Henry, les deux jeunes enfants de Joe, habillés comme des princes, vont avoir un petit dîner, proches de nous, avant qu'une nurse ne les reconduise chez eux. C'est touchant et charmant. Henry aime mon champagne. Ouf, je suis sauvé !

Le **Champagne Dry Monopole, Heidsieck & Co en Magnum 1955** fait partie de ces bouteilles que j'ouvre avec émotion. Il y a tant de bouteilles dans ma cave que je pourrais être indifférent à sortir des exemplaires uniques comme le Clos du pape 1924 que nous boirons plus tard. Mais il y a aussi des bouteilles qui me tiennent à cœur plus que d'autres, comme le Moët 1945 que nous avons bu au château d'Yquem avec Joe, et comme ce champagne que je chéris et que j'aurai sans doute du mal à remplacer. Ce soir, les vins que j'ouvre avec plus d'émotion que d'autres sont ce champagne et le Nuits Cailles 1915, car son stock se tarira forcément un jour. C'est le deuxième que j'ouvre à une semaine d'intervalle, comme l'Anjou 1928.

Le Dry Monopole 1955 a une belle couleur où le jaune a encore des reflets citronnés. La bulle est présente mais sans grande force. Le goût m'évoque instantanément le miel quand une convive voit des fruits jaunes qui apparaîtront plus tard à mon palais. Ce champagne est éblouissant. Il a un bel équilibre, une longueur ravissante, et des saveurs qui entraînent sur des chemins inexplorés pour beaucoup. Notre groupe est conquis par ce grand champagne émouvant, qui remet en cause toutes les idées reçues sur l'âge optimal d'un champagne.

Nous passons à table et voici le menu, créé sous l'autorité de Jean-Claude Vrinat par Alain Solivérès : **Rémoulade de tourteau à l'aneth, crème fleurette citronnée / Epeautre du pays de Sault en risotto aux champignons / Viennoise de sole, boutons de guêtre et vieux comté / Palombe rôtie aux légumes d'automne caramélisés / Tourte de lapin de garenne au genièvre / Cristalline aux coings, glace au riz au lait / Croustillant au chocolat et aux fèves de Tonka.** C'est un menu élégant, équilibré, où l'on sent que la cause des vins anciens a été prise en compte. Mais voyons plutôt.

Le Dry Monopole 1955 va s'amuser d'une crème de potimarron qui lui fait décliner d'autres facettes. J'explique à mes convives combien les grands champagnes sont flexibles et compagnons d'audaces gastronomiques.

Le **Vouvray sec, clos de Nouys, domaine Maurice Audebert 1966** est pour moi une plaisante surprise. Le vin est jeunet mais sage, équilibré, d'une belle acidité, et sa région serait introuvable si je le dégustais à l'aveugle. C'est en fin de verre que je trouverai quelques indices qui le rattachent à son terroir. L'accord est époustouflant. Le radis qui coiffe le tourteau fait ressortir un goût fortement poivré du Vouvray et chacun peut mesurer à quel point le vin améliore le plat et le plat améliore le vin, ce qui est la définition d'un grand accord. Ce Vouvray représente pour moi les surprises que j'aime provoquer.

Je suis toujours servi par le sommelier des premières gouttes d'une bouteille, pour vérifier le vin. Comme j'ouvre les vins et laisse la bouteille verticale, la part du vin qui a été le plus longtemps proche du bouchon m'est servie en premier. C'est la plus ingrate. Aussi quand j'annonce à tous que le **Château Laville Haut-Brion 1948** est fatigué, tout le monde me demande ce qui justifie cet avertissement. Et je verrai que les votes vont me donner tort. Mais ce n'est quand même pas le beau Laville que j'adore. Couleur dorée, saveur de Graves, c'est un vin à la palette aromatique plus large que le **Pinot Gris Réserve spéciale, Schlumberger 1953** qui est servi en même temps. Vin beaucoup plus joyeux et arrondi que le Laville, j'ai tendance à le préférer, contrairement à l'avis de la table. J'aime sans doute que ce vin simple s'exprime avec bonheur ce soir, car cela fait partie des achats de hasard qui foisonnent dans ma cave, cette bouteille étant unique et sans possibilité d'un nouvel essai, sauf improbable découverte dans un recoin caché. L'épeautre est délicieux et confirme comme pour le premier plat qu'un goût simple, homogène et lisible est indispensable pour l'harmonie avec les vins anciens.

Le **Vin d'Arbois Vigne de Pasteur 1968** est émouvant à plus d'un titre. La parcelle de vigne qui appartient à la famille de Pasteur est vinifiée par Henri Maire, gratuitement, et le vin n'est pas vendu mais réservé à la famille et à des scientifiques travaillant dans la recherche. Ces bouteilles ne sont accessibles que lors de successions et le premier vin de cette vigne que j'ai bu était offert par l'une des descendantes d'Henri Maire. La vinification spéciale rend ce vin incomparable à tout autre. Je le bois avec émotion. La chair de la sole et le clin d'œil du comté sont très adaptés à ce vin légèrement fumé, gêné par un infime petit goût de bouchon qui disparaît très rapidement. Mais la sauce est l'ennemie de ce vin, trop forte, trop typée homard, et l'effarouche. Boire ce vin, c'est s'approprier un atome d'histoire. Les bisontins présents en ressentent la solennité.

Sur la palombe, Marco, le sommelier chef qui fit une prestation remarquable, nous présente ensemble deux vins. Le **Château Latour 1957** a une couleur d'une jeunesse incroyable. Comment est-ce possible d'avoir ce rubis intense pour une bouteille de la cave Nicolas que j'ai dans la mienne depuis trente ans peut-être, et qui a un niveau dans le goulot ? A côté, **La Tâche, domaine de la Romanée Conti 1955** a une couleur pâle, frêle, un peu marquée par l'âge. Je sens le sel dans La Tâche ce qui laisse sceptique une convive qui en conviendra plus tard lorsque le Nuits Cailles fera ressortir l'évidence de la salinité de La Tâche. Ce vin du domaine de la Romanée Conti a un charme imprégnant. Mais je lui trouve une petite fatigue, encore plus accusée par la brillance du Latour que l'on n'attendrait jamais à ce niveau pour un 1957. Quelle race, quelle construction. Un vin brillantissime. Et la juxtaposition d'un bordeaux et d'un bourgogne sur le même plat me plaît énormément car les vins sont tellement dissemblables qu'il ne sert à rien de les comparer ou d'en préférer un. Je jouis de l'exposé de ces différences, comme je l'avais éprouvé la veille au restaurant d'Alain Senderens. Malgré mon amour pour les vins du DRC, c'est la performance du Latour 1957 qui me séduit.

Le **Nuits Saint-Georges « Les Cailles » Morin Pères & Fils 1915** est définitivement mon chouchou absolu. Sa couleur intense donne un coup de vieux à l'autre bourguignon, pourtant son cadet de quarante ans. Le nez est envoûtant et en bouche, c'est la perfection de la Bourgogne qui nous ensorcèle. Il y a autour de la table de grands amoureux des vins de Bourgogne. Ils sont conquis par ce vin chaleureux, structuré, sain, joyeux, qui est d'une précision exemplaire. Tant d'idées sur les vins anciens tombent avec ce vin que la table en est secouée dans ses préjugés. Et je me demande comment il est possible que ce Nuits soit toujours aussi parfait chaque fois que je l'ouvre. Une réussite incroyable. En croquant la première bouchée de la tourte de lapin extrêmement virile, je me suis demandé si le Nuits subirait le choc de ces saveurs lourdes mais passionnantes. Un tel plat accompagnerait des vins puissants du Rhône. Mais le Nuits s'en sort remarquablement. La sauce lourde est ici totalement justifiée car le plat la demande. L'accord se fait bien, d'un mutuel consentement.

Nous quittons maintenant le monde des rouges pour celui des vins doux et trois vins ambrés vont s'aligner devant nous. La couleur de mangue ou de pêche jaune de **l'Anjou Caves Prunier 1928** fait plaisir à voir. L'ambre du **Clos du Pape Fargues Sauternes 1924** est sombre mais joyeux. Le **Château Lafaurie-Peyraguey Sauternes 1964** fait clair et jeune par rapport à ses ainés. Le nez de l'Anjou est très curieux, multiforme, avec des feuilles vertes qui se mêlent au citron. Une forte impression de litchi envahit la narine. Le Clos du Pape a le nez brillant d'un sauternes épanoui où se déclinent le pamplemousse et la mangue. Le Lafaurie a un nez discret de vin puissant. En bouche, c'est pour moi le Clos du Pape qui survole de loin. L'Anjou 1928 est moins brillant que l'Anjou Rablay 1928, lui aussi des caves Prunier que j'avais ouvert il y a une semaine chez Pierre Gagnaire. Je pense même qu'il y a une légère déstructuration dans ce vin. Le Clos du Pape a perdu l'initiale évocation de caramel pour être plus mangue et l'association avec les coings est absolument divine. La carapace croustillante aurait dû se marier à ce 1924, mais c'est le coing qui est captivant. La présence du Lafaurie-Peyraguey 1964 à côté du 1924 vérifie le théorème que je lance toujours comme une boutade, mais qui est une vérité immuable : « toute personne qui n'a jamais bu de sauternes d'avant 1935 n'a jamais rien bu ». Car le Lafaurie généreux, goûteux, puissant, serait joli tout seul. Mais il est infantile à côté du 1924 et trop simple par rapport au flamboiement langoureux d'un vin de 83 ans.

Nous allons vivre maintenant l'un de ces accords qui font date. Le dessert au chocolat est une merveille. Et l'on sait qu'avec le chocolat, l'accord se fera avec du Maury ou avec un alcool brun. Le **Vin de Massandra, Collection Massandra (19°) 1953** que j'ai acheté avec un lot de ces vins multiformes de Crimée possède des étiquettes nombreuses et fort bavardes. Mais comme tout est écrit en cyrillique, c'est comme si nous buvions à l'aveugle, car les vins de Massandra ont exploré une impressionnante quantité de cépages. Alors, que trouve-t-on ? Une couleur foncée mais sans la densité d'un porto. Un nez étrange, énigmatique ou furtivement je ressens les effluves de vins médicinaux. En bouche, on est avec une grappa sans la charge alcoolique. C'est très alcool. Et je perçois immédiatement une caractéristique chère à mon cœur : la réglisse. Et ce vin indéfinissable, qui tient de la grappa mais aussi de vins mutés assez doux dont l'alcool ressort s'accorde au chocolat d'une divine façon. C'est voluptueux. Mon palais est celui des festivals, celui dont des stars aux courbes violentes gravissent les marches pour susciter mille rêves de

folies. Il y a un mariage d'une sensualité exacerbée qui restera gravé dans ma mémoire car on transcende les deux accords classiques du vin ou de l'alcool sur du chocolat. C'est le lendemain que je penserai à Madère, en décryptant de nouveau l'étiquette. Voilà un accord à reproduire.

Vient le moment des votes. Au risque de me répéter, je prends ces votes avec un plaisir profond et une fierté certaine. Car j'ai apporté douze vins de sept régions différentes et j'ai demandé aux douze votants de désigner quatre vins qui sont leurs préférés. S'il y avait quatre vins qui sortent du rang, quatre succès assurés, les votes seraient concentrés. Or onze vins sur douze ont figuré dans les votes. C'est un immense encouragement pour moi à explorer des vins disparates, parfois inconnus et peut-être disparus de toutes les caves. Le seul vin qui n'a pas eu de vote est le Pinot Gris 1953 de Schlumberger que j'ai pourtant trouvé fort bon, et des vins que j'ai estimés en petite performance ont eu des votes, comme le Laville Haut-Brion 1948, l'Anjou 1928, La Tâche 1955 ou le vin d'Arbois 1968.

Quatre vins ont eu l'honneur d'une place de numéro un, le Nuits Cailles 1915 quatre fois et le champagne Dry Monopole 1955 quatre fois aussi. Le Clos du Pape 1924 a eu trois votes de premier et le Latour 1957 un vote de premier. Le vote du consensus serait : 1 - **Nuits Saint-Georges « Les Cailles » Morin Pères & Fils 1915**, 2 - **Champagne Dry Monopole, Heidsieck en Magnum 1955**, 3 - **Clos du Pape Fargues Sauternes 1924**, 4 – **Château Latour 1957**.

Mon vote a été : 1 - **Nuits Saint-Georges « Les Cailles » Morin Pères & Fils 1915**, 2 - **Clos du Pape Fargues Sauternes 1924**, 3 - **Château Latour 1957**, 4 - **Champagne Dry Monopole, Heidsieck en Magnum 1955**. Il n'est pas fréquent que le vote du consensus et le mien portent sur les mêmes vins, même si l'ordre est différent.

Joe me demandant si le séjour prolongé en cave de mes vins apportait quelque chose, je dus lui dire que tant de facteurs jouent sur la performance d'un vin que le passage en cave n'influence que les décimales. Joe pense avoir perçu une sérénité supplémentaire. Ce sera une grâce de plus de ce dîner.

Taillevent a fait comme à son habitude une prestation de grande qualité. Le service efficace, la gentillesse de Jean-Claude Vrinat, le menu bien ordonné qui a produit quelques accords rares, le salon de toute beauté, tout cela portait au bonheur. Mais ce fut l'ambiance de la table qui a fait de ce dîner un moment d'une intensité exceptionnelle. Un ami de Joseph qui participait au repas au château d'Yquem fit un petit speech pétillant d'esprit sur Joe et Elizabeth, avec sensibilité, exprima tout ce que Thanksgiving Day apportait à la joie amicale et familiale. Tout le monde a communiqué à l'amitié, à la bonne chère et aux vins anciens. Ce fut l'un des plus enthousiasmants de mes dîners.

Amicales salutations de François Audouze