



wine-dinners

10 mars 08

Bulletin 264 – 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 Lafaurie-Peyraguey 1912** a tout particulièrement brillé dans le 96^{ème} dîner de wine-dinners.

Bulletin n° 264

Repas de famille, repas chez des amis et le 96ème dîner de wine-dinners au restaurant de Gérard Besson.

Nous n'avions pas pu réunir toute notre famille pour échanger les cadeaux de Noël. Cela se fit au début février. Sur de fines tranches de saumon sauvage et sur du saucisson truffé, le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle vers années 1960** est un vrai bonheur. Quand j'ai voulu ouvrir la bouteille, j'ai senti que tout le bouchon ne suivait pas. Il se sectionna à cinq millimètres du bas, et je dus utiliser un tirebouchon pour extirper le reste. Aucun pschitt ne se produisit. Le champagne délicatement ambré est sans bulle. Mais le vin est délicieux. Ces champagnes ont pris un charme hors d'âge du plus bel effet. L'accord est plus naturel avec les fines tranches de saucisson.

Une anguille fumée étant prévue en entrée, j'ai pensé que le goût légèrement sucré de l'anguille se marierait avec un **Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Prestige Charles Schleret 1994**. Mais le vin d'Alsace est trop puissant et le mariage ne se fait pas, même si ce n'est pas absurde. J'ouvre alors un Rieslieng allemand, un **Eitelsbacher Karthäuserhofberg Kronenberg Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat, Mosel Riesling 1985**. Et là, nous sommes tous comblés. Il y a dans ce vin une acidité citronnée et une fraîcheur mentholée absolument remarquables. C'est beau, déroutant pour nos palais qui explorent peu ces vrais trésors naturels de goût. Nous n'avons pas de repère qualitatif, mais c'est franchement bon. D'où vient cette bouteille, comme la précédente, je ne sais pas. La longueur en bouche est impressionnante et l'accord se fait divinement bien, l'acidité rebondissant sur le gras.

Sur un pigeon fourré au foie gras, purée de petits pois et purée de céleri, nous commençons par un **Zar Simeone, Cabernet Sauvignon Bulgarie 1995**, vin de la vallée du Danube de vignes de plus de trente ans, dont la cueillette des grains est manuelle et mûri en fût de chêne pendant 36 mois. Là aussi, je serais bien en peine de dire par quel miracle ce vin s'est retrouvé dans ma cave. Le vin est agréable, d'une construction claire et carrée. Ce qui impressionne, c'est qu'il ne cherche pas à en faire trop. Il titre 12,5° et parle d'une voix juste. On en ferait volontiers un vin de tous les jours. Il sert de faire-valoir à la **Côte Rôtie La Turque, Guigal 1997** qui est absolument spectaculaire. Si le vin bulgare fait un ou deux ricochets sur notre palais, la Turque en fait vingt. Ce vin est insolent de perfection. C'est le garçon qui énerve dans les cours de récréation. Il travaille à peine, il est beau comme Adonis, et c'est lui que des filles

viennent bécoter à la sortie des classes. C'est ça la Turque et je suis de plus en plus convaincu que j'aime ces grandes Côtes Rôties dans des années dites moyennes, car la subtilité est plus lisible que dans des années tonitruantes. Un vin immense au message clair en bouche et qui rebondit pour atteindre des complexités et des finesse quasi infinies.

La mousse au chocolat légendaire de mon épouse se mangea sans moi, car dans une semaine je vais faire un intense et dense voyage en Bourgogne dont je tiens à revenir vivant. Je me prépare ! Les sourires, les pleurs, les enthousiasmes de jeunes enfants ont, avec le temps clément et ces vins originaux, ensoleillé la joie familiale.

Dîner chez des amis avec un **champagne Roederer** très agréable et frais suivi d'un **champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1989** d'un goût montrant déjà des signes de maturité. Très plaisant, il est sur le point de bascule entre la jeunesse jaune et blanche et la maturité plus ambrée. Un **Jurançon Cauhapé Quintessence du Petit Manseng 2001** est fort élégamment fruité dans le doucereux discret. Il convient bien à la crème brûlée au foie gras qu'il accompagne. Le **Château Pape Clément 1996** est bon, mais manque un peu de coffre et de longueur. Fort tristement, le **Château Léoville Las Cazes 1989** sans en avoir le nez a les effets d'un triste bouchon. Quel dommage, car la joue et la queue de bœuf sont impérialement bonnes. Un **Moulin des Dames, Anthologia 96, Bergerac sec Famille de Conti 1996** a de belles complexités, mais je ne mords pas. J'ai apporté un vin que je n'avais jamais bu, **Vendanges de Novembre, appellation Arbois contrôlée, savagnin Jacques Tissot 2005**. C'est absolument passionnant et par une chance extrême le dessert complexe lui fait écho. Nous finissons par un **Ramos Pinto Porto 30 ans**, qui titre 19,5° délicieux comme un bonbon. A l'aveugle, je ne suis pas sûr qu'on ne confond pas avec un Rhum, tant l'alcool est pénétrant. Délicieux dîner, d'une chaude amitié forgée il y a près de trente ans par la pratique assidue d'un sport où la France brille aux plus hauts rangs mondiaux en ce moment, le squash.

Le 96^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Gérard Besson**, grand amateur de vins anciens et spécialiste des gibiers. J'avais choisi la date en regardant un calendrier électronique. Les chiffres ne m'interpellent pas outre mesure je constatai assez tard que c'est la Saint Valentin. Deux couples d'amis s'inscrivent et une jeune cousine ayant reçu un dîner en cadeau de mariage, voici un troisième couple. Ajoutons à cela les couples de deux de mes enfants. La présence de mon épouse s'impose, qui assistera pour la première fois à l'un de mes dîners. Comme les soldats napoléoniens elle pourra dire à son Empereur : « j'y étais ».

L'ouverture des bouteilles avec Arnaud se passe en un temps record. Le Lafaurie-Peyraguey 1912, année de naissance de ma mère, a été rebouché et étiqueté de neuf par la maison Cordier qui est propriétaire. Le nez ne fait aucun doute, c'est du 1912 et seulement du 1912. Les blancs sentent bon et sans histoire. Les deux plus jeunes bordeaux – tout est relatif, puisqu'ils dépassent les cinquante ans – sont un peu fermés mais s'ouvriront. Le nez du Lynch Bages 1924 est tonitruant. Il faudra un miracle pour que le Vosne-Romanée revienne à la vie, car dès que j'ai cassé la cire, une odeur de pieds sales a envahi la pièce, avec une insistante qu'on ne trouve que dans des chambrées, et dès que le bouchon est sorti, c'est un méchant vinaigre qui apostrophe mon nez. Nous verrons. Le Clos des Lambrays 1943 sent acide, mais devrait se réveiller. Le Vega Sicilia 1960 est sûr de lui et le Blanc d'Arlay 1929 est incertain mais normalement prometteur. Le sommelier de bonne mémoire se souvient que je sens le haut des bouteilles quand la capsule est enlevée et le bouchon toujours en place. Le Langoa Barton 1950 et le Clos des Lambrays sentent tous les deux la terre, en ayant exsudé une poudre noire terreuse.

Le restaurant se remplit de couples d'amoureux. Mes convives arrivent et je donne aux nouveaux les consignes pour bien profiter de cette expérience gastronomique.

Le menu préparé par **Gérard Besson** avec le directeur de salle d'expertise sommelière est rédigé ainsi : *Friandise de volaille et œufs brouillés à la truffe / Noix de Saint Jacques sur un lit d'algues à la crème d'huîtres / Dos de barbue de la Baie d'Erquy, sauce au vin / Médailon de veau "tradition France" cannelloni duxelles / Filet d'agneau de Mauléon, sauce italienne / Une puce / Haut de cuisse de volaille de Bresse, comme un coq au vin / Un vieux Comté 2003 "Forts Saint Antoine" / Un litchi / Agrumes.* J'aime beaucoup le néologisme « friandise » et la sobriété de certains intitulés qui

nous a fait sourire, comme « un litchi », imposante construction multiforme à base de pétales de roses de nougatine et de litchi résumée de ce seul mot.

Nous portons un toast à nos amours sur le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Carte Or 1976** dont la bouteille est d'une rare beauté dans des tons de tissus anciens. La couleur du vin est d'un bel or gris, la bulle est évanescante, et pour plusieurs nouveaux les saveurs insolites sont un enchantement. Les tons toastés, pâte de fruit, sont chaleureux. Je suis un peu gêné par une amertume minérale qui disparaîtra progressivement pour laisser la place à la joie de vivre de ce beau champagne ancien aux goûts surannés.

Sur les œufs brouillés à la truffe dosés à la perfection, grand classique de Gérard Besson, le **Champagne Dom Pérignon 1985** offre un contraste saisissant avec le précédent champagne. Alors que seulement neuf ans les séparent, c'est plus d'une génération de goûts qui creuse un fossé. Les plus novices sont évidemment rassurés par l'abondance des bulles et le délicat aspect floral de ce grand champagne. La symbiose ne se fait pas avec les œufs, mets et vin refusant chacun de publier leurs bans.

Nous allons vivre maintenant l'une des sensations que j'adore. L'huître goûteuse donne un coup de fouet d'un dynamisme rare au **Château Carbonnieux blanc 1987**. Quand on prend le vin en bouche, il s'installe comme il a appris à le faire avec son vocabulaire citronné, et clac, le souvenir de l'huître le fouette, le propulse pour lui donner une longueur infinie. L'effet multiplicateur de l'huître sur le vin est spectaculaire. Gérard Besson qui est venu en fin de repas nous donner quelques explications sur les choix qu'il a faits en cours de route nous indiquera qu'il aurait été tenté d'abandonner les coquilles Saint-Jacques, car l'accord se fait sans elles. Tel qu'il est, le plat est plébiscité par toute la table.

Qui aurait dit que le **Château Margaux 1957** au nez fermé à l'ouverture aurait gagné tant de joie de vivre ? Le vin est enjoué, charmeur, romantique, féminin, mais surtout, c'est son émancipation qui nous frappe. Alors qu'il est d'une année discrète, il chante avec entrain. Je suis surpris de son aisance raffinée. La résonance avec la barbue montre ce qu'est un véritable accord, quand le plat et le vin se transpercent mutuellement. C'est un vrai partenariat, très différent du précédent, car plus serein que le coup de fouet.

Ce que le Margaux offre en charme féminin, le **Château Langoa Barton 1950** le décline en fruité, assise, confort. Ce vin a plus d'ampleur et de rondeur et je me plaît à penser que la décennie des années 50 est de belle maturité en ce moment. Et les deux vins fermés à l'ouverture se sont ouverts avec grâce. Deux beaux exemples de quinquagénaires.

Le **Château Lynch Bages 1924** est une grande surprise. Qu'un vin de 83 ans ait cette jeunesse, cet aplomb et cet équilibre est évidemment déroutant. Il est d'une grande pureté et ce qui me plaît, c'est la précision de sa définition. Il ne montre aucun signe de fatigue, se place parfaitement en bouche, offre un fruité de bon aloi. C'est un vin de grand plaisir embelli par la chair de l'agneau mais surtout par la sauce d'un apprêt d'une exactitude absolue. Il y a une raison à cela. Gérard Besson a goûté chaque vin avant de finaliser ses sauces et la démonstration est éclatante de la pertinence des sauces sur tous les vins.

Je n'en crois pas mon palais lorsque je goûte le **Vosne-Romanée Charles Noëllat 1969**. J'avais expliqué que ce vin sentant un méchant vinaigre à l'ouverture, nous constaterions sans doute son décès. Malgré une couleur d'un rose plus qu'isabelle, ce vin existe, sent bon et ne montre pas de défaut. L'incrédulité de mon entourage me pousse à appeler Arnaud à la rescouasse pour qu'il dise ce dont il a été témoin : une odeur repoussante devenue maintenant engageante. Le vin est agréable à boire sans être pour autant un jeune premier et les votes montreront qu'il a été aimé. La subtilité de l'accord avec la chair intense du petit volatile est remarquable. On aimerait le prolonger pour l'étudier encore. C'est d'un raffinement extrême, la petite sauce servant de passeur entre chair et vin.

Jean-François, sommelier qui a déjà servi les vins de plusieurs de mes dîners ne peut s'empêcher, et il a bien raison, de signaler à toute la table l'intérêt de goûter maintenant ce vin rare, le **Clos des Lambrays 1943**. Je ressens à ses mots qu'il en est amoureux. A l'ouverture, il avait montré des signes de fatigue mais curables par opposition au Vosne-Romanée. Lui aussi se présente maintenant sans défaut. Ce qui me frappe instantanément, c'est la rose. C'est saisissant. Et ce vin a tout ce que la Bourgogne la plus belle est capable d'offrir. La salinité, les feuilles d'automne et cette rose insistante m'enchangent.

Les trompettes vont maintenant sonner avec une force à lézarder les murailles, car le **Vega Sicilia Unico 1960** est au sommet de son art. Et la plénitude, l'aisance, la mâche imposante, sont naturelles. Ce vin est grand, facile à comprendre, joyeux, un plaisir comme un bonbon rare. La volaille est goûteuse et c'est encore une fois la sauce qui fait de Gérard Besson un maître saucier de première grandeur.

La bouteille du **Blanc Vieux d'Arlay Bourdy Père & Fils 1929** est en elle-même une œuvre d'art, d'un art agreste et populaire. J'avais annoncé urbi et orbi qu'un comté de plus de trente mois ne ferait pas l'affaire ce que le superbe comté de 2003 de madame Quatrehomme allait battre en brèche avec brio. Insolence suprême, mon gendre allait en redemander pour prolonger le plaisir et montrer ainsi que j'avais parlé à tort. Le comté est succulent, mais la vedette est au vin. Il nous emporte sur une planète gustative inconnue où la noix abonde bien sûr mais au sein d'une myriade de subtilités. Il serait impossible de donner un âge à ce presque octogénaire. C'est d'une subtilité rare et d'un gras inhabituel pour les vins blancs du Jura. C'est un nirvana œnologique. Mais surtout un dépaysement absolu tant il est impossible de trouver une saveur qui puisse s'en rapprocher.

Le **Riesling Vendanges Tardives Hugel 1981** va nous décevoir. Bien sûr l'accord avec les pétales de roses confits et le litchi est naturel. Mais le vin a décidé qu'il garderait serré son frein à main, refusant de sortir de sa réserve. Assez fade il ne délivre que l'ombre de l'excellence que je lui connais.

On comprend l'amour que je voue aux vins anciens lorsque l'on porte à ses lèvres le **Château Lafaurie-Peyraguey 1912**. C'est saisissant de perfection. Mais ce qui est le plus impressionnant, c'est que toutes les pièces gustatives sont assemblées, sans qu'aucune ne puisse être extraite de l'ensemble. Ce vin est, au sens mathématique, un ensemble parfait. J'ai déjà employé l'image du Rubik's Cube quand il est ordonné. C'est ainsi que s'impose ce vin intemporel et d'un équilibre total. Les notes de thé, d'agrumes sont révélées par le dessert fort exact, même si les écorces confites d'orange amère sont un peu sucrées pour le vin. Sa couleur est d'un thé noir, il a perdu de son sucre, n'a pas du tout les tons de caramel que sa couleur suggérerait. C'est un sauternes encore une fois parfait.

Les votes sont toujours l'occasion de belles surprises. Nous sommes onze à voter puisque ma femme ne boit que les liquoreux. Les deux seuls vins sur douze qui n'ont eu aucun vote sont les deux plus jeunes : le Dom Pérignon 1985 et le Riesling Hugel 1981. C'est sans doute parce qu'ils sont moins porteurs de dépaysement. Six vins sur les dix qui ont eu des votes ont été couronnés par un vote de premier : le Lafaurie-Peyraguey 1912 cinq fois, le Blanc d'Arlay deux fois, et les Vega Sicilia Unico 1960, Langoa Barton 1950, Margaux 1957 et Veuve Clicquot 1976 chacun une fois premier.

Le vote du consensus serait : 1 - **Château Lafaurie-Peyraguey 1912**, 2 - **Blanc Vieux d'Arlay Bourdy 1929**, 3 - **Château Margaux 1957**, 4 - **Vega Sicilia Unico 1960**.

Mon vote : 1 - **Château Lafaurie-Peyraguey 1912**, 2 - **Blanc Vieux d'Arlay Bourdy 1929**, 3 - **Vega Sicilia Unico 1960**, 4 - **Château Lynch Bages 1924**. Si l'on devait donner une prime au vin le plus inhabituel et dépaysant ce serait sans conteste le vin du Jura.

J'ai un très grand attachement à ce restaurant familial où la motivation se sent chez tous. Jean-François, Arnaud, le directeur de salle ont montré un engagement qui fait plaisir à voir. Et Gérard Besson, en s'investissant sur chaque plat avec un raffinement remarquable a réalisé ce qui constitue mon idéal : adapter chaque recette à la personnalité de chaque vin. Sur une cuisine traditionnelle rassurante, ce sont les sauces qui ont été spectaculaires. J'aurais volontiers léché plusieurs assiettes et je fus souvent à deux doigts de culbuter les codes du savoir-vivre. L'ambiance fut joyeuse. Les couples n'étaient pas séparés autour de la table, pour faire communier l'amour et la bonne chère, sur des vins d'un incomparable bonheur.

Amicales salutations de François Audouze