



wine-dinners

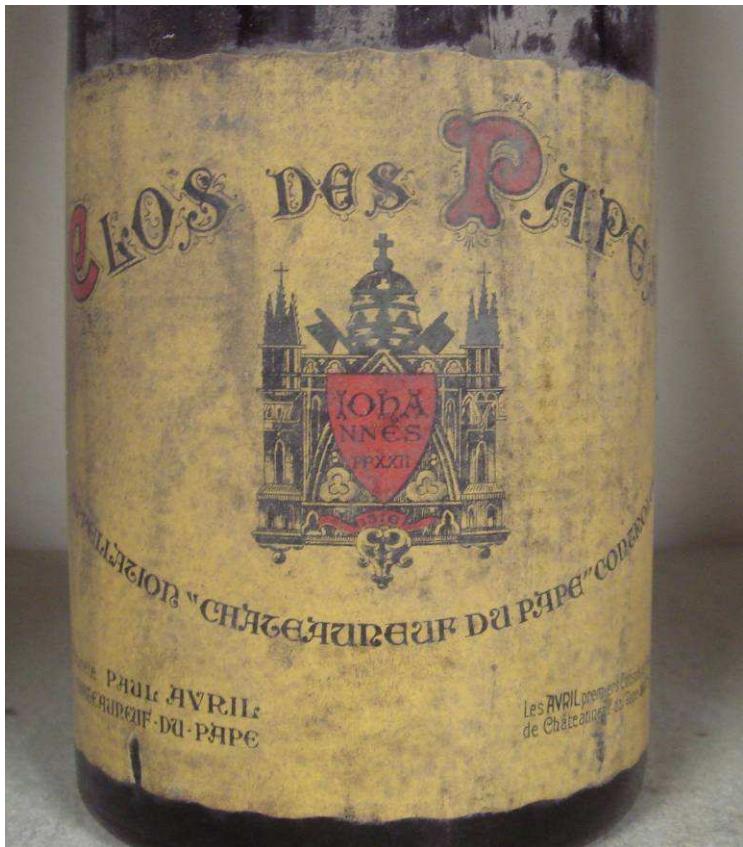
28 avril 09

Bulletin 321 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Chateauneuf du Pape Clos des Papes Paul Avril 1949** ne fut pas mis en valeur comme il eût convenu. C'est pour cela que je lui rend ici un hommage de compensation.

Bulletin n° 321

Présentation des vins des domaines familiaux de tradition, 115ème dîner de wine-dinners au restaurant de l'hôtel Bristol, déjeuner à la table d'hôte d'Yvan Roux.

Chaque année, des vignerons de Bourgogne regroupés sous la bannière des « **Domaines Familiaux de Tradition** » organisent une dégustation à Paris au Pavillon Ledoyen. Cette séance est consacrée aux vins de 2006 mais à la pause du déjeuner autour de plateaux de fromages du fromager Loiseau, on peut boire des 1989 apportés par de nombreuses maisons.

Il y a toujours une assistance nombreuse, et cette année il y a foule. Sommeliers, cavistes, restaurateurs, journalistes sont présents en nombre. Il y a les studieux qui font une approche systématique et les papillons, qui ne vont que sur les stands des plus grands. Et des grands vignerons, il y en a. On pourrait même dire qu'ils sont la majorité.

Imagine-t-on une autre occasion de comparer Rousseau, Mugnier, Roumier, Dujac, Méo-Camuzet, Comtes Lafon, Faiveley et tant d'autres... C'est un luxe inouï. N'ayant aucune obligation, j'ai butiné en appréciant particulièrement quelques vins.

Le **Chablis Valmur domaine Raveneau 2006** est un merveilleux Chablis. Le **Meursault Clos de la Barre domaine Comte Lafon 2006** a un nez d'une rare noblesse, et en bouche, c'est un festival. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2006** est conforme à sa réputation.

Pour les rouges, le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2006** est merveilleux, et le **Clos Saint-Jacques Armand Rousseau 2006** a un charme subtil qui me ravit. Le **Bonnes-Mares Georges Roumier 2006** est une leçon de perfection. Le **Musigny J.F. Mugnier 2006** a une subtilité qui correspond à ma sensibilité. Le **Clos-de-la-Roche domaine Dujac 2006** est généreux et joyeux.

Le fait de pouvoir passer de l'un à l'autre de ces vins immenses est un grand plaisir auquel s'ajoute celui de discuter avec des vignerons de talent.

Parmi les 1989 que l'on se disputait de haute lutte, j'ai eu la chance que mon bras se tende au bon moment pour le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1989** d'une maturité convaincante, sur l'extraordinaire **Meursault Clos de la Barre Comte Lafon 1989** que j'ai fait sentir à Eric Rousseau qui était tout proche, tant ce parfum est d'une totale perfection. Et j'ai saisi quelques gouttes du **Musigny Domaine Mugnier 1989** d'une belle harmonie.

J'ai raté le Clos-de-la-Roche domaine Dujac 1989 que j'aurais aimé comparer au 1990 que je venais de boire à La Tour d'Argent. Mais il faut savoir en laisser aux autres ! Cette manifestation de grands vignerons est toujours un bonheur car ils sont accessibles et discutent avec tous les professionnels présents. L'année 2006 est d'une très grande qualité. Après 2005 qui est une hyperbole, le 2006 sera un millésime qui met en valeur toutes les qualités de subtilité de la Bourgogne. Ce fut un grand moment.

Le 115^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de l'hôtel Bristol**. J'ai choisi ce restaurant où j'ai déjà tenu onze de mes dîners pour rendre hommage à la troisième étoile qu'Eric Fréchon vient juste d'obtenir et a dignement méritée. Le restaurant est plein et les salles annexes sont toutes réservées, ce qui montre l'intérêt de décrocher le plus belle étoile en temps de crise.

A 17 heures j'ouvre les bouteilles et cette opération s'effectue avec une facilité déconcertante. Il faut dire que les vins de ce soir sont particulièrement jeunes : l'âge moyen est de trente-quatre ans alors que généralement la moyenne dépasse cinquante ans. Les odeurs sont toutes belles, le vin le plus fermé, mais il s'ouvrira, est le Lafite 1964. Pour une fois j'ai mis des vins en situation de compétition. Nous verrons comment cela se passe.

Le menu composé par **Eric Fréchon** et conçu avec le sommelier Marco Pelletier est : Amuse-bouche / Foie gras de canard cuit en papillote, huîtres fumées, bouillon de canard au thé vert / Oignon rosé de Roscoff, carbonara, royale de lard fumé, truffe noire et girolles / Ris de veau de lait braisé au fenouil sec, carottes au pain d'épices et citron, jus de cuisson / Poitrine de canard challandais rôtie aux épices, purée de dattes, citron et kumquat, pommes soufflées / La pomme de dix heures.

Il y a ce soir trois des fidèles parmi les fidèles, compagnons des casual Friday, un ami que je rencontre souvent aux dîners des amis d'Yquem, un couple de nouveaux adeptes et un nouvel inscrit suédois, qui lit en suédois mes récits dans la revue qui accueille mes écrits. Sur dix convives il y a cinq nouveaux, ce qui me fait plaisir car c'est un signe d'ouverture. Deux femmes illuminent notre table de leurs sourires radieux.

Les consignes habituelles sont données dans le beau hall d'entrée de l'hôtel et nous passons à table dans la salle lambrisée et tapissée de forme ovoïde d'une grande élégance. Nous commençons à boire le **Champagne Pommery Brut 1947**. Les quatre amuse-bouche ne sont pas encore servis, aussi le premier contact avec le champagne est-il un peu déroutant pour ceux qui n'ont pas l'habitude des champagnes anciens. Mais tout s'éclaire au contact des saveurs raffinées et agréablement complexes des petits jeux auxquels se livre Eric Fréchon. La couleur du Pommery est d'un or ambré, la bulle a disparu mais le pétillant est présent. Le goût du champagne est harmonieux, rond, centré. Il peut devenir par contraste doucereux sur l'oseille, puis sérieux sur le thon. Des quatre saveurs, l'huître est la seule qui eût appelé un champagne plus jeune.

Jeune, c'est vraiment la caractéristique du **Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 1990** qui malgré ses dix-neuf ans fait gamin à côté du Pommery. Nettement moins dosé que le 1947, ce Dom Ruinart est vert, sa bulle pétillle fortement et sa longueur est extrême. La petite entrée ajoutée, une gelée de lentille, est absolument délicieuse et fortement goûteuse. Mais elle ne va pas du tout avec le champagne. Par aucun biais l'accord ne se fait. Et, comme cela se produit souvent, l'incompréhension entre le plat et le champagne va mettre encore plus en valeur l'accord suivant, le plus beau de la soirée.

Marier un foie gras avec des huîtres est d'une belle audace. L'exécution est parfaite. La fougue du **Château Laville Haut Brion 1995** convient parfaitement, et c'est surtout la sauce, je dirais plutôt le bouillon, qui fait le trait d'union avec le vin généreux et kaléidoscopique. Nous sommes sur un sommet gastronomique.

J'ai commis l'erreur de ne pas relire le menu imprimé par le restaurant, aussi chaque convive a lu Montrachet Bouchard Père & Fils 2001 au lieu de **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2001**. Il est compréhensible que cette lecture ait pu modifier l'approche que chacun a de ce vin. Il est absolument

parfait et généreux, et le plat d'oignon est une merveille d'imagination d'un grand chef. Certains convives comme ma voisine préféreront l'accord du vin blanc de Bourgogne avec l'oignon à celui du vin blanc de Bordeaux avec le foie gras. Je suis de l'autre camp. Le vin de Bouchard est joyeux, riche, opulent.

Le ris de veau est associé à deux bordeaux de 1964. C'est presqu'une première, car dans mes dîners, j'essaie d'éviter la confrontation entre deux vins. On ne goûte pas de la même façon quand un vin est seul de sa catégorie et quand il est en comparaison. Il se trouve que les vins sont suffisamment dissemblables pour que la rivalité ne joue pas. Le **Château Lafite-Rothschild 1964** est assez strict, légèrement amer, et représente un ascétisme aux antipodes du caractère lascif et séducteur du **Château Mouton-Rothschild 1964** tout en velours. Avec l'ami d'Yquem, nous ne comprenons pas l'engouement de la table pour le Lafite, tant il apparaît que le Mouton est plus savoureux. Mais, comme cela arrive, les votes nous prouveront que si nous avons gustativement raison, nous avons politiquement tort.

J'avais imprudemment annoncé qu'il existait un vin de réserve. L'ami fidèle parmi les fidèles, celui qui avait fait ouvrir son magnum de Fargues 1961 alors que nous étions déjà plus que repus lors d'un casual Friday, fait pression et insiste pour que j'ouvre le bourgogne de réserve. L'ami d'Yquem ayant apporté une bouteille d'un vin inconnu, nous aurons donc quatre vins rouges pour le canard au lieu de deux prévus.

Par une incompréhension de mes propos, Marco Pelletier fait servir le **Châteauneuf du Pape Clos des Papes 1949** largement avant que le plat n'arrive. Ceci va fortement jouer sur l'appréciation du vin. Car bu seul, le vin est très décevant et m'étonne, car rien à l'ouverture ne m'avait laissé penser qu'il s'affaiblirait ainsi. Il est fatigué, plat, et j'imagine que la sauce du canard changerait la donne. Et c'est ce qui se produit car dès que le plat apparaît, le vin revit et lorsque l'on boira le fond de la bouteille, ses qualités seront revenues. Ce fut fugace peut-être, mais il fut possible de les ressentir. Un autre des plus fidèles amis traduira ce retour de flamme en votant pour ce vin.

Le vin de réserve, le **Clos de Vougeot Domaine Méo-Camuzet 1992** surprend tous les convives par sa vigueur et sa puissance. Il est généreusement bourguignon, avec une petite salinité que j'adore. C'est un vin très agréable. Le canard est excellent et une fois de plus, c'est la sauce qui se révèle magique.

C'est à mon tour d'être surpris, car je n'attendais pas une telle puissance dans la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993**. Cette année de la Mouline m'a habitué à plus de réserve et là, ce vin tonitrué. C'est un vin porteur de générosité, chaleur et enthousiasme, ce qui nous ravit. Il est délicieux.

Nous voici maintenant en face du **Vin inconnu 1904**. Notre ami qui l'a apporté et a voulu qu'on l'ouvre, ce que j'ai fait en début de repas, nous explique qu'il a acheté une cave et que le livre de cave indique pour cette bouteille 1904, ce qui est très plausible du fait de l'état de la capsule et du bouchon, mais ne donne aucun indice sur la région. Et la forme bourguignonne de la bouteille ne dit rien de plus car on a pu embouteiller du bordeaux dans ce flacon. Je suis généralement prudent dans les évaluations à l'aveugle mais une chose est claire pour moi, c'est un bordeaux, ce dont doute un des fidèles. Mais la majorité penche pour cette solution. Après cela, il est bien présomptueux de situer le climat. J'opterais volontiers pour Pauillac quand l'ami apporteur pencherait pour Haut-Brion, ce qui ne me convainc pas. Toujours est-il que le vin est extrêmement bon, d'une couleur indiquant une vivacité encore présente, et son goût n'a pas la moindre trace d'acidité. Il est chaleureux, et la piste Pauillac me plaît bien, l'année 1904 ayant produit des vins merveilleux.

Nous changeons de monde maintenant et la possibilité de comparaison existe une nouvelle fois puisque nous buvons deux Yquem. Le **Château d'Yquem Sauternes 1988** est glorieux. Ne cherchons pas d'autre qualitatif, car celui-ci suffit. D'un bel or, ce vin emplit la bouche généreusement. On se sent bien tant il est parfait. Le **Château d'Yquem Sauternes 1961** est très différent. Il a commencé à manger légèrement son sucre et l'on voit apparaître une note fugace de thé. La juxtaposition est intéressante, même si le resplendissant 1988 vieillit un peu le 1961 de grande élégance. La pomme de dix heures accompagne bien les deux Yquem qui, avouons-le, s'amusent tous seuls devant le miroir de leurs beautés.

Il est temps de voter et le seul vin qui n'aura pas de vote parmi les douze vins de ce dîner, c'est le Clos de Vougeot, non pas du fait de sa qualité mais parce qu'il n'a pas été imprimé sur le menu. Onze vins sur

douze ont eu des votes, ce qui est remarquable, les dix vins prévus au programme ayant tous au moins un vote.

Cinq vins ont eu le privilège d'obtenir la première place dans au moins un vote : le Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2001 ainsi que le Château Lafite-Rothschild 1964 ont chacun trois fois la place de premier, la Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993 a deux votes de premier et le Champagne Pommery Brut 1947 ainsi que le Château Mouton-Rothschild 1964 ont chacun un vote de premier.

Le vote du consensus serait celui-ci : 1 - **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2001**, 2 - **Château Lafite-Rothschild 1964**, 3 - **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993**, 4 - **Château d'Yquem Sauternes 1988**.

Mon vote est : **1 - Château Mouton-Rothschild 1964, 2 - Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2001, 3 - Champagne Pommery Brut 1947, 4 - Vin inconnu 1904.**

Il se peut que la croyance en la présence d'un Montrachet au lieu de Chevalier-Montrachet ait influencé quelques votes de mes amis. La place de Lafite aussi haut dans les votes est une surprise, mais c'est bien ainsi car cela montre la vanité des notations ou appréciations qui se veulent absolues.

La cuisine d'Eric Fréchon est incontestablement brillante. Le dosage des saveurs et la délicatesse des sauces sont absolument remarquables. Il y a eu deux ou trois petites imperfections dans le service des vins qui imposeront une meilleure coordination et que je suis plus précis dans mes recommandations. Les cinq nouveaux se sont bien intégrés même si l'un des plus fidèles, taquin comme à son habitude, ne fit rien pour leur rendre la tâche facile. L'ambiance riante, enjouée et taquine nous a conduits tard dans la nuit et aucun convive ne voulait quitter la table dans cette salle au confort parfait. Ce dîner, avec une ambiance amicale rare et des impromptus, voire des inconnues comme ce vin de 1904 fut un grand et beau dîner.

Descendre dans le sud, cela implique quasi automatiquement d'aller dîner **chez Yvan Roux**. J'invite trois amis à me prendre chez moi. J'ouvre un **magnum de Champagne Henriot 1996**. Le vin est d'une belle ampleur, la bulle est très présente. De fines tranches de poutargue excitent le champagne par leur salinité. Nous emmenons le magnum avec nous, et j'ai pris aussi un autre vin dans ma musette.

Sur des tranches de Pata Negra particulièrement grasses et sentant la noix, le champagne est d'un heureux équilibre et montre son caractère vineux. Un carpaccio de pagre denti avec du pesto se marie divinement avec le champagne, l'ail et le parmesan lui tirant des accents chantants. Yvan nous présente ensuite des araignées gratinées avec des croûtons au pain, céréales et ail confit. C'est bon, mais Yvan est plus à l'aise sur les poissons que sur ce crustacé. Comme il fait soif, nous ouvrons un **champagne Delamotte brut non millésimé**. Babette, la femme d'Yvan, a peur que le Delamotte pâlisse après le Henriot coloré. Mais il a sa place, plus discret, joliment délicat et délié.

Je fais servir le **Meursault Genêvières Bouchard Père et Fils 2004 en magnum**, qui est un pur bonheur. Il est fruité, puissant, joyeux et emplit la bouche avec un fort sentiment de plénitude harmonieuse. Sur le pagre denti accompagné de pommes de terre et Pata Negra, la combinaison se crée comme sur du velours. Yvan connaît mes péchés, car les premières fraises Gariguette de l'année baignent dans une légère glace à la vanille dont Yvan doublera ma ration. Ce repas fut le sacre du printemps

Amicales salutations de François Audouze