



wine-dinners

3 novembre 09

Bulletin 344 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](#)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](#)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](#)



Ce **Château Latour 1945** fut la vedette d'un des deux dîners annuels avec mon ami Steve, collectionneur américain de vins anciens.

#### Bulletin n° 344

Petit détails de la vie d'hôtel, dîner au restaurant Aqua de San Francisco, dîner de grands vins au restaurant La Toque à Napa.

Ma chambre de l'**hôtel Mandarin Oriental** a trois fenêtres qui donnent une magnifique vue sur la baie de San Francisco. Je compte bien en profiter pour la parade aérienne d'avions de chasse ce week-end, spectacle extraordinaire. Quand le soleil est vif, vers 15 heures, la chambre a des langueurs d'Honolulu, car l'immeuble, gruyère thermique, ne hulotte pas, du nom de ce Cassandre écologique dont le message est gauchi par des considérations sur le partage des richesses qui feront fuir les plus motivés des défenseurs de l'environnement. Par un mécanisme assez compréhensible, une vitre qui laisse passer le chaud laisse aussi passer le froid. Un phénomène météorologique spectaculaire à San Francisco fait qu'en milieu d'après-midi un énorme front nuageux au ras du sol progresse à grande vitesse et avale toute la ville de son opacité cotonneuse. Cela m'évoque chaque fois le reflux des eaux après la traversée de la Mer Rouge par Moïse. Très rapidement on se trouve au centre d'un épais brouillard. Et le climat change !

Je suis en froid avec mon climatiseur. J'ai beau manier les Fahrenheit comme si j'en connaissais les valeurs, une moitié de ma chambre est désespérément calée sur la Marche de l'Empereur. Blotti sous les couettes comme le manchot sous ses plumes d'hiver, j'attends de pouvoir aller dîner. Après une douche dont j'ai compris le mécanisme en imaginant qu'il fallait tourner la manette à travers la zone « cold » pour trouver de l'eau chaude si l'on prend soin de ne pas être sur la trajectoire du jet, je me rends à la réception de l'hôtel à 19h30 (il est pour mon organisme 4h30 du matin d'une journée en continu) pour demander si à cette heure il est possible de dîner. La jeune réceptionniste m'offre de m'accompagner jusqu'au restaurant, ce qui est une attention à laquelle je suis sensible. Arrivé sur place, un serveur me dit qu'il va vérifier si une table est disponible. Peu de temps après, il me demande d'attendre que l'on me dresse une table. Ce cérémonial serait compréhensible si le restaurant n'était aux trois quarts vide.

Il y a dans les restaurants d'hôtel, lorsque le chef n'est pas médiatique, une atmosphère particulière. Car les tables sont plus volontiers réservées par des touristes qui couchent sur place que par des amateurs qui veulent honorer la cuisine du chef. La volonté de compenser cela par un service onctueux voire mielleux est manifeste.

J'ai bien dîné. Car la caille à la polenta est bien cuite et goûteuse, et le flétan à peine cuit se mange de bonne faim. Le dessert, comme souvent, cherche plus l'accroche visuelle que gustative. C'est en fait la décoration des restaurants d'hôtels qui pèse le plus, avec un passe-partout pseudo-chic qui anesthésie toute émotion. J'aurais mauvaise grâce à faire des reproches à un service qui cherche à bien faire et à un chef qui cuisine de façon très honnête.

Comme en un miracle les manchots empereurs ont grimpé quelques latitudes. Perdu dans mes fuseaux horaires, je m'écroule comme une masse pour un sommeil réparateur.

Dans la savane, les mouches curieuses, en un ballet incessant, vérifient la mollesse des chairs restantes des cadavres en décomposition. Dans les chambres d'hôtel, chaque corps de métier veut montrer qu'il est en activité, et vérifie la résistance de l'humeur des résidents. Ring the bell, ring the bell....

Sur le forum de Robert Parker, j'avais fait la connaissance virtuelle d'une femme propriétaire d'un vignoble dans la Napa Valley. Elle semblait intéressée par mes écrits et montrait une grande connaissance des grands vins anciens qui jalonnent l'histoire. Lorsqu'elle est venue à Paris avec son frère, un rendez-vous était prévu avec eux, mais elle vint seule. Par un biais que j'ignore, elle a su que je venais en Californie, aussi m'a-t-elle invité à dîner avec l'un de ses amis. L'ami ne se présentant pas alors que nous allions attaquer le plat principal, je me suis pris à penser à un « coup monté » (en anglais dans le texte). Mais l'ami apparut. Ma vertu était sauve.

Le dîner se tient au **restaurant Aqua**, où je me rends à pied. Samantha arrive en même temps que moi. Elle a dans un petit carton trois bouteilles. L'une, de son vin, est un cadeau au sommelier de l'endroit. Les deux autres ont été achetées en catastrophe pour ce dîner, car, n'ayant pu retourner à son domicile du fait de ses rendez-vous, elle a cherché ce qui pouvait être intéressant à gouter ce soir. Le maître d'hôtel qui connaît bien Samantha, puisqu'il est l'ami de son maître de chais, nous propose une coupe du **champagne Pierre Moncuit à Mesnil sur Oger, non millésimé**. Tout ce qui vient de Mesnil-sur-Oger est grand, aussi nous régalaient-nous de ce champagne direct, précis, sans grande émotion mais très agréable. Un petit amuse-bouche à la Saint-Jacques couverte de caviar sur un lit de légume manque d'équilibre, car les légumes castreront le tout, le caviar restant quasiment muet.

Le maître d'hôtel ouvre le **Champagne Louis Roederer 1966**. La couleur est d'un rose légèrement brun. Le nez est à peine doucereux mais surtout délicat. En bouche, une belle acidité donne au champagne à la bulle chiche une intéressante jeunesse. Ce qui fascine dans ce champagne, c'est que chaque gorgée fait visiter de nouvelles saveurs. Le champagne est insaisissable tant ses facettes sont nombreuses. Des fruits jaunes orangés, des agrumes discrets, du thé parfois jalonnent son parcours. Le tartare de thon est pointillé de pignons qui eussent dû ne pas être grillés. Un poivre intense empêche le champagne de collaborer avec la chair douce qui ne peut surfer sur ce champagne délicat.

Une coquille Saint-Jacques très épaisse est goûteuse, mais les petits pois et haricots en grains sont trop forts pour que le champagne en profite. Sur un soufflé qui sert d'intermède, je demande que le rouge soit servi, mais il n'a pas été ouvert depuis notre arrivée. Le **Chambertin Clos-de-Bèze du domaine Prieuré Roch 1996** a une couleur trouble. Le nez évoque un étron de cheval qui évoluera au fil des minutes vers l'odeur de pieds sales. Le vin est mort, quelle que soit l'analyse que l'on pourrait en faire. Le maître d'hôtel alerté nous suggère un vin dont il vante le prix. On ne devrait jamais suivre l'avis d'un sommelier ou d'un maître d'hôtel lorsque l'argument du prix est mis en avant. Je suis inquiet quand il apporte une bouteille d'un vin rouge, qui sort d'un réfrigérateur, plus froide qu'un champagne. Le **Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaut Saint-Jacques Jean Claude Boisset 2003** n'a pas grand-chose à dire dans cette froidure. Comme mon pigeon est notoirement non-cuit, il est temps d'ouvrir ma mallette diplomatique pour qu'aucun de mes propos ne puisse se retourner contre moi. Car tout ceci frôle gentiment le n'importe quoi.

Sur des fromages et du fait du réchauffement de ce climat de Bourgogne, le vin s'anime un peu. Quelques minutes plus tard, le vin sombre à nouveau dans l'ennui. Samantha qui a invité son ami et moi est fort mariee de ces contrariétés. Comme elle est en période de vendanges qui l'oblige à ne dormir que cinq heures par nuit, la soirée s'abrége rapidement. Le champagne de 1966 restera l'étincelle de ce repas ainsi que la générosité de cette vigneronne qui a voulu nous faire plaisir. Steve m'a annoncé que demain, nous serons huit pour dix-sept vins plus rares les uns que les autres. Vite au lit !

Le jour de gloire est arrivé. Une matinée de shopping me montre l'attrait d'un dollar faible. Nous passons en revue le programme des festivités lors d'un snack rapide avec Steve, suivi d'une sieste interrompue par l'impressionnant ballet aérien des avions de chasse qui révisent leurs acrobaties avant le grand show de samedi et dimanche. A 17 heures précises une limousine interminable va nous conduire au dîner. En entrant dans ce salon roulant où tout brille, il ne manque, pour ressembler aux clips des chanteurs à la mode, que ces filles aux shorts dorés incapables de retenir les opulentes chairs rebondies offertes aux rappeurs à casquettes, chaînes en or et tatouages de Yakusas. S'il manque cet accessoire, c'est peut-être parce que nous sommes cravatés et que nos dents ne sont pas en or.

Nous arrivons au **restaurant La Toque à Napa**. J'ai en main une bouteille de La Tour Blanche 1898 qui a voyagé avec moi et une autre bouteille de secours qui ne sera pas nécessaire et sera offerte à Steve. Nous sommes salués par le sommelier et par le chef. Alors que nous ne sommes pas présentés, **Yoon Ha**, qui fera le service du vin, me dit : « monsieur Audouze, j'utilise votre méthode d'ouverture des vins et je la trouve d'une efficacité remarquable ». Etre reconnu en terre inconnue est assez sympathique. **Ken Frank** me serre la main et se présente en français : « Ken Frank, chef et propriétaire du restaurant ». Le décor est planté. J'ouvre ma bouteille que je confie à Yoon dans une cave très fraîche. L'odeur me ravit. Nous discutons de l'ouverture des autres vins car rien n'a encore été fait. Sentant les vins une fois que l'opération est accomplie, je suggère à Yoon que certains soient mis en salle de restaurant pour qu'une température plus clémence leur permette de s'épanouir. Il reste du temps avant le dîner, aussi, avec quelques dissipés, nous allons grignoter un snack à la brasserie de l'hôtel dont l'immeuble abrite La Toque.

A 19h30 les huit hommes sont au complet. Au comptoir d'entrée nous buvons debout un **Champagne Krug Grande Cuvée en magnum** qui doit avoir sept ou huit ans. Il est d'une belle acidité et ce qui est marquant, c'est sa longueur en bouche, avec une belle persistance de fruits jaunes. La croquette au crabe lui convient mieux que le foie gras trempé dans une sauce très épicée.

Le menu conçu par Ken Frank pour les vins est ainsi rédigé : Crab croquette – foie gras as a « Corn Dog » / Rosti potato with Russian Osetra caviar / Sea scallop with pearl tapioca and squid ink / Alaskan halibut with celery root mousseline and mushroom parmesan broth / Nilgai antelope with braised lentils and root vegetables / Angus beef braised all day in Napa Valley red wine / Wolfe farm quail with chanterelles / Chick pea ravioli with fresh Burgundy truffle / Fourme d'Ambert. Ce fut d'une grande justesse et d'une belle intelligence au service des vins.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle 1959** a un nez un peu amer mais en bouche il est doux, profond et de belle longueur. Sans bulle, il est dans un autre monde de saveurs que tout ce que l'on connaît. Le caviar lui donne de l'ampleur. Mais le **Champagne Krug 1952** est tellement grand qu'on ne pense plus qu'à lui. Sa couleur est encore d'un jaune pâle, sa bulle est active. C'est un champagne vivant. Sa longueur est infinie avec une rémanence gustative de fruits bruns. J'adore cette sensation aromatique inextinguible.

Le parfum du **Château Haut-Brion blanc 1998** envahit la pièce. Le vin est très large et la Saint-Jacques l'élargit encore. Il est magnifique dans sa jeunesse, au fruit très lourd. Le **Château Haut-Brion blanc 1928** a une couleur d'un or très pur. Le nez est plus discret et élégant. Je suis gêné au début par une légère amertume et je pense préférer le 1998, mais le vin ne cesse de grandir dans le verre, et la densité de sa structure est remarquable. Les soixante-dix ans de différence confirment l'image que je donne souvent pour expliquer le travail du temps : le 1998 est un silex aux arêtes saillantes alors que le 1928 est un galet parfaitement équilibré. Le plus ancien s'accorde merveilleusement au léger goût sucré de la Saint-Jacques. Les perles noires de tapioca ne sont pas nécessaires. Le 1928 montre que seul un terroir unique peut donner un vin de 81 ans aussi riche et complet.

Le **Château Margaux 1929** a une couleur d'une belle jeunesse. Je ressens l'espace d'un instant un léger bouchon dans le parfum, mais la bouche n'est pas altérée. Elle est complexe. Le vin est tout en fruit rouge, et la sauce du flétan arrondit les angles du vin, gommant l'essentiel de ses légers défauts. Le vin a le style Margaux, très souple, délicat, et les défauts n'empêchent pas de le trouver grand. Le céleri a un pouvoir extrême pour le magnifier. Si le Haut-Brion 1928 atteint un sommet, ce Margaux 1929 est surpassé pas des Margaux plus jeunes.

Le **Château La Mission Haut-Brion 1947** a une couleur très dense, presque noire. Le nez est fantastique de puissance. En bouche, c'est la puissance absolue. Boisé, poivré, on imagine volontiers sur l'antilope que l'on boit un 1989. La sauce rend le vin encore plus grand. Les légumes ne sont pas utiles. A ce stade, ce vin est le plus parfait. Mais voilà... Le **Château Latour 1945** ne peut entraîner qu'un seul commentaire : c'est la perfection absolue. Le bœuf est grandiose, avec sa polenta qui lèche le vin, et il n'est pas possible d'envisager quoi que ce soit de plus grand que ce vin et que cet accord. Comme nous commentons son niveau, bien sûr Mouton 1945 est au dessus de ce Latour. Mais nous sommes en face d'une telle perfection qu'il n'est pas question de bouder ce moment de bonheur pur. Le pauvre **Château Latour à Pomerol 1945** qui cohabite sur l'Angus a bien du mal à trouver sa place. Tout seul il serait apprécié. Mais comme lorsque deux jeunes femmes se promènent dans la rue, on n'en voit qu'une seule, la plus belle. Sa fraîcheur mentholée est agréable, mais le vin servi trop froid ne peut rien faire pour lutter contre un génie.

Comment est-il possible qu'un **Château Cheval Blanc 1926** à la couleur aussi pâle puisse donner tant de bonheur ? Il est délicat, fait de fruits rouges, avec une subtilité pleine de charme. Le **Château Haut-Brion rouge 1926** paraît sombre tant le contraste des couleurs est grand. Le second a besoin d'être réchauffé dans les verres, et malgré sa structure lourde presque torréfiée, je préfère le Cheval Blanc au Haut-Brion. La sauce de la caille est un délice sur le Cheval Blanc.

**La Romanée Leroy 1955** a un nez magique, d'une rare sensualité. Steve l'a fait servir avant **La Romanée Leroy 1962** pensant que le premier est le plus léger. Mais si le 1962 est plus sensuel, le 1955 est plus profond et trouve un écho dans la truffe d'été. Ce vin est immense et me plaît plus que le 1962. Comme je fais mon classement au fur et à mesure des arrivées de vins, je suis bien embarrassé de hiérarchiser les bordeaux et les bourgognes tant les registres sont différents.

Le nez du **Château la Tour Blanche 1898** est devenu beaucoup plus strict qu'à l'ouverture où il était brillant et chaleureux. En bouche il est un peu sec et strict, mais sa structure s'impose. Il réagit bien sur les amandes. Le **Château Suduiraut 1921** a une couleur plus dorée. Le vin est plus précis. Mais mon cœur penche vers le vin du 19<sup>ème</sup> siècle, plus concentré et de plus en plus dense quand il s'ouvre.

Le **Tokaji Eszencia 1912** évoque le café et la réglisse. Ce vin de l'année de naissance de ma mère est magnifique et extraterrestre. C'est l'un des meilleurs Tokays anciens que je n'aie jamais goûté.

Dans mon classement, la première place est indiscutable. Ensuite, les impressions du moment pèsent beaucoup : **1 – Latour 1945, 2 – Romanée Leroy 1955, 3 – Mission 1947, 4 – La Tour Blanche 1898, 5 – Romanée Leroy 1962, 6 – Haut-Brion 1928 blanc, 7 – Cheval Blanc 1926, 8 – Suduiraut 1921, 9 – Krug 1952, 10 - Margaux 1929**. Insérer le Tokay dans ce classement est quasiment impossible, peut-être en 5<sup>ème</sup> position. Le Krug ne mériterait pas d'être 9<sup>ème</sup> mais c'est hélas le sort des vins du début de repas d'être estompés dans la mémoire.

L'accord le plus grandiose est celui du bœuf Angus et de Latour 1945. Ken est venu bavarder avec nous, heureux d'avoir pu exprimer son talent en tournant sa cuisine vers les vins qu'il a tous goûtés. Yoon a vécu un moment précieux pour lui et nous avons tous les deux en aparté abondamment commenté les accords et les vins.

Un tel repas est la récompense d'une vie de collectionneur, celle que je recherche. La revanche aura lieu dans six mois à Paris, comme chaque année.

Amicales salutations de François Audouze