



wine-dinners

24 novembre 09

Bulletin 347 – 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



Cette bouteille de **Château Sigalas Rabaud Sauternes 1896** n'est pas très belle, mais ce qui compte est à l'intérieur. Le vin a particulièrement brillé dans le dîner raconté dans ce bulletin.

#### Bulletin n° 347

125<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Patrick Pignol et dîner à l'hôtel Casadelmar de Porto-Vecchio.

Le 125<sup>ème</sup> dîner se tient au **restaurant Patrick Pignol**. Ce dîner est une première, car sur les onze vins qui seront ouverts, sept sont étrangers. Ma cave est essentiellement française, mais ici ou là, j'ai butiné, achetant des vins étrangers qui se présentaient à portée de ma raquette d'enchérisseur. J'ai défini un ordre des vins, sachant que pour beaucoup d'entre eux, c'est à l'ouverture que je déciderai de leur affectation sur le menu composé par Patrick Pignol. Aucun vin rouge n'étant ancien, je pensais, comme pour le dîner organisé avec les vins du père de Jonathan, que ce ne serait qu'une formalité. Nicolas, le sommelier fidèle de mes ouvertures, le croyait aussi. Or la bouteille de Vega Sicilia Unico 1964 avait été protégée par une cire approximative, du fait d'un début d'évaporation, et sous cette cire, une sale poussière grasse repose sur un bouchon descendu de près d'un centimètre. Imbibé, le bouchon se brise en mille morceaux. Et, surprise, comme pour le dîner en l'honneur de Jonathan, le bouchon du Penfolds Grande 1987 est indigne du statut mythique de ce vin. Le bouchon est quasi poreux, de la texture d'une gomme, sec et se brise en mille morceaux. Ce n'est donc pas un hasard, puisqu'un mauvais bouchon fermait aussi le Penfolds 1981. La texture du bouchon du Beaulieu 1978 est aussi gommeuse. Ces grands vins seraient bien inspirés de choisir de meilleurs lièges. Je fais sentir le Sigalas Rabaud 1896 au jeune pâtissier afin qu'il ajuste ses coings au parfum de ce beau sauternes. Le bouchon du Massandra 1931, Muscat Gurzuf est aussi poreux mais efficace que ceux de mes vins de Chypre.

La table se dresse, je me fais beau, tout est prêt pour ce 125<sup>ème</sup> dîner. Le menu composé par **Patrick Pignol** est ainsi décrit : Damier de noix de Saint-Jacques et truffes d'automne et sa tartine truffée / Fraîcheur de homard, au parfum de mélisse et pulpe de tamarin / Ris de veau rissolé en cocotte / Perdreau rôti au four au parfum de sauge ananas / Lièvre en 2 façons : râble cuit minute et civet en crépinette / Vieille tomme de Savoie ou tomme de brebis affinée / Déclinaison autour du coing / Madeleines.

Nous sommes dix. Neuf sont des habitués de ces dîners et le dixième, amateur fou de vins anciens, en a déjà dégusté de beaux avec moi. Il n'est donc point besoin de donner les consignes habituelles.

Le **Champagne Bollinger rosé 1990** est d'une belle couleur rose. Son goût est précis et sa longueur est faible. Je suis assez déçu que ce champagne ne dégage pas beaucoup d'émotion. Il avait été ajouté au programme du dîner car je ne souhaitais pas que l'on démarre sur le 1962 et ce fut une sage décision car le palais est prêt, avec ce rosé qui est bon, à accueillir le **Champagne Dom Pérignon 1962**.

La première gorgée se prend sur une lamelle de truffe, et c'est tout simplement divin. La deuxième gorgée se boit sur une tranche de coquille Saint-Jacques crue, ce qui donne une ampleur remarquable au Dom Pérignon. Avec la combinaison des deux, le champagne est parfait. Il représente la synthèse du champagne élégant. Il n'a pas d'aspérité, aucun muscle excessivement saillant. Je le trouve presque aqueux tant il est fluide, mais ce qui est indéfinissable, c'est que sous ses aspects apparemment simples, il fait toucher la perfection. L'image qui me vient est celle d'une chapelle bretonne. Elle n'a pas les audaces architecturales des basiliques, mais elle apporte une sérénité religieuse propice à la dévotion. Ce Dom Pérignon est ainsi, il pousse par son équilibre au recueillement.

En haut et à droite de l'assiette aux damiers, comme une note, un rappel ou un indice, un petit toast à la truffe estposé. L'accord du Dom Pérignon avec ce petit carré est impérial, confirmant l'efficacité absolue de ce champagne de grande pointure.

Le homard servi froid offre des goûts très dispersés, ce qui ne correspond pas aux souhaits de deux vins très subtils. Le **Sassicaia 1987** est immédiatement charmant. C'est l'amoureux galant des romans du 18<sup>ème</sup> siècle, à l'habit débordant de dentelles et de fanfreluches, mais de grande distinction. Ce Sassicaia est l'élégance même, discrète et raffinée. A côté, l'**Opus One Napa Valley 1984** fait un peu pataud sur les premières gorgées. Mais son évolution va être spectaculaire. Il se structure, il s'affine, au point d'avoir de jolis accents bordelais raffinés que le premier contact ne laissait pas envisager. Le cœur balance entre les deux, mais le charme italien opère.

Le ris de veau est d'une texture parfaite. L'accord avec le **Vega Sicilia Unico 1964** est d'abord jugé osé par mes amis, mais il convainc toute la table. Ce vin était de loin le moins civil au moment de l'ouverture. Il me paraissait fatigué, et voici qu'il ressuscite au point d'entraîner l'enthousiasme de toute la table, comme le montrera le vote. Le vin est légèrement torréfié, comme beaucoup de Vega Sicilia Unico, avec des notes de café qui suggère sa couleur très sombre, presque noire. Ce vin lourd et épais se domestique sur le ris. C'est un bonheur, vin riche et long en bouche, fou de charme.

Le perdreau est goûteux et remarquablement traité. Le **Beaulieu Vineyard Georges de Latour Napa 1978** est d'un raffinement extrême. Jamais on ne dirait que ce vin subtil et élégant, qui glisse en bouche en une trace séduisante puisse être américain. Non pas que les Amériques ne soient pas capables de faire du bon vin, mais nos cocoricos leur ont collé une telle image qu'un raffinement de ce niveau surprend. Je suis conquis par ce vin. J'attendais de la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996** qu'elle domine la confrontation mais, est-ce l'attrait de la curiosité, je ne sais, car je suis emballé par le Beaulieu. La Landonne est un solide grand vin du Rhône fidèle à son expression habituelle, mais ce soir l'heure est cosmopolite.

Le lièvre est un sacré gaillard, traité pour exprimer son goût de gibier. Les deux vins qui lui sont affectés n'ont aucune envie de lui laisser le moindre pouce de terrain, comme en une mêlée de rugby acharnée. Le **Cristom Willamette Valley Pinot Noir Marjorie Vineyard 1999** est inconnu de tous. C'est un vin de l'Oregon, puissant, facile, lisible, à la définition très claire, qui joue juste et bien. Vin de soif malgré sa force, il se boit avec plaisir. Mais je succombe au charme fou du **Penfolds Grange Hermitage Bin 95 – 1987**, comme j'avais il y a peu, fondu pour le 1981. Le nez évoque un coulis de framboise. En bouche, il est d'une opulence chatoyante. Il est charnu, goûteux, resplendissant. Je l'aime évidemment, mais un peu moins que le 1981. C'est un vin de très haut niveau.

Le **Château Sigalas Rabaud Sauternes 1896** a une belle robe d'un or sombre. Le coing est génialement dosé pour le mettre en valeur. Ce fut une bonne idée de faire sentir le vin au pâtissier. Le nez du vin évoque le coing, bien sûr, ainsi que la bouche, dans une belle continuité. La râpe du fruit excite le vin de

très belle longueur, vin immense qui est le plus grand des 1896 que j'ai bus de ce château. On comprendra aisément que je succombe au charme de ce vin subtil, aux variations gustatives d'une irisation infinie.

Le **Massandra Gurzuf White Muscat 1931** étonne tout le monde. Ce vin de Crimée titre 10° et joue sur sa douceur et son sucre fort. Très long, il est plein de charme. Lorsque je l'avais ouvert, j'avais demandé s'il n'y avait pas quelques pruneaux en cuisine. Un maître d'hôtel me proposa fort judicieusement de grosses dattes tendres. L'accord du muscat avec ces dattes est magique. Il faut passer des dattes aux madeleines et vice versa pour connaître des titillations doucereuses du plus bel effet.

Les votes sont particulièrement difficiles pour des vins dont peu de repères existent. Sur onze vins, neuf ont des votes, ce qui est agréable. Cinq vins ont l'honneur d'être premiers : le Vega Sicilia Unico 1964 quatre fois, le Massandra trois fois, le Dom Pérignon une fois comme le Beaulieu et le Sigalas Rabaud 1896. Le vote du consensus serait : **1 - Vega Sicilia Unico 1964, 2 - Massandra Gurzuf White Muscat 1931, 3 - Château Sigalas Rabaud Sauternes 1896, 4 - Champagne Dom Pérignon 1962**, quasi ex æquo avec le **Beaulieu Vineyard Georges de Latour Napa 1978**.

Mon vote a été : **1 - Château Sigalas Rabaud Sauternes 1896, 2 - Champagne Dom Pérignon 1962, 3 - Penfolds Grange Bin 95 – 1987, 4 - Beaulieu Vineyard Georges de Latour Napa 1978**. Si le premier voté du consensus n'est pas sur ma feuille de vote, c'est sans doute parce que j'avais en mémoire l'aspect visuel du bouchon très laid à l'ouverture et parce que c'était alors le plus fatigué. Le contexte psychologique de ce moment important ne me poussait pas à m'enflammer pour lui.

La brochette de vins rouges a démontré que les vins 'd'ailleurs' ont de la subtilité à revendre, ce qui tend à modifier l'image d'Epinal des vins du Nouveau Monde. Deux accords ont été magistraux, le damier de Saint-Jacques et truffes avec le Dom Pérignon, ainsi que le Vega Sicilia et le ris de veau. L'ambiance chez Patrick Pignol est toujours enjouée et la cuisine d'une grande qualité. Nos rires résonnaient encore tard dans la nuit, conscients que nous étions d'avoir passé un grand moment avec des vins du plus bel intérêt.

Nous formons un petit groupe d'amis amoureux de grande cuisine et de grands vins. Jean-Philippe lance l'idée de fêter les quarante ans d'un des amis à **l'hôtel Casadelmar de Porto-Vecchio**. L'avion doit nous emmener à Figari, via Marseille. Après des valises perdues à Las Vegas ou à Pékin, j'ai envie de n'enregistrer nos valises que jusqu'à Marseille. Ma femme pense que je pousse le principe de précaution beaucoup trop loin. La dame du comptoir d'enregistrement me dit que le personnel est habitué à ces correspondances. Lorsqu'à Marseille je demande au comptoir si un contrôle est fait des bagages en transit, la jolie demoiselle me regarde avec un air hautain et agacé, comme si je l'injuriais de penser qu'un bagage puisse être perdu. A Figari, je demande à ma femme d'attendre les valises pendant que je règle les formalités de prise en charge de la voiture de location. Lorsque je reviens, ni femme ni valise. Ma femme est en train de faire sa déclaration de perte, car la sienne a été perdue. Elle reçoit une petite trousse de secours prévue pour cette situation. Voyageurs mes frères à qui j'ai recommandé il y a peu de ne pas prendre de salade de fruits présentée sous un film en cellophane, n'enregistrez jamais vos bagages à la destination finale si vous avez une correspondance. La gestion des valises est médiévale. Lire une étiquette à double destination est encore de la science-fiction. Il est des résistances au progrès qui ont des fumets sympathiques. Pas celle-là.

Retardés d'une demi-heure par les formalités, nous arrivons à l'hôtel où tous les amis nous attendent. Jean-Philippe me réclame mes bouteilles et je lui dis : « laisse-moi arriver, le grand dîner est pour demain. J'ai le temps ». Il me corrige tout de suite : « mais non, c'est pour maintenant ».

Nos amis disciplinés nous attendent. Nous prenons l'apéritif sur un **Champagne Jacquesson dégorgement tardif en magnum 1989**. C'est un beau champagne qui distille des notes de miel. Très précis, bien construit, c'est ce qu'on appelle un grand champagne. Je trouve cependant qu'il lui manque un petit grain de folie.

Tout l'hôtel est d'une décoration d'un goût sûr, jouant sur les volumes, les formes pures et des couleurs tranchées. La salle à manger est de cette beauté. Le menu préparé par le jeune chef italien **Davide Bisetto** est évocateur de son talent : foie gras de canard aux noisettes, gelée de myrte, sorbet de mûre / risotto mantecato au parmesan 48 mois, truffe blanche d'Alba / loup de ligne à la pistache de Bronte

cuisson lente, enoki marine, ail doux / Chevreuil au poivre noir, châtaignes, nems de polenta, jus court / millefeuille aux fruits des bois, lime confit, sorbet hibiscus.

Sur le foie gras, le **Pinot Gris Cuvée Clarisse Domaine Schlumberger 1989** qui était encore il y a peu dans ma valise (qui a eu le bon goût de ne pas être perdue), se présente avec une robe fort sombre, comme si le vin avait vingt ans de plus. Le goût est extraordinaire, inhabituel, dépaysant, et d'une complexité infinie. Il combine une belle maturité avec des notes juvéniles, presque perlantes. La jolie gelée de myrte paraît émaillée dans l'assiette, ce qui est un régal pour les yeux, et il faut la décoller délicatement, ce qui crée avec le pinot gris un accord divin. Ce vin est un grand Alsace.

Le **Meursault Perrières Leroy 1969** se présentera en deux bouteilles, la première non carafée et la seconde carafée à la suite d'un bouchon qu'Aurore Marre, sommelière attachante et d'une sympathie naturelle remarquée, a malencontreusement laissé tomber dans la bouteille. Le premier est totalement rassurant, car son parfum est d'une folle complexité. Sa pureté est incomparable. Il a une belle minéralité, un goût citronné bien dosé et même des notes aillées. Le second, plus folâtre, n'a pas la précision du premier. Inutile de dire que chacun des deux trouve dans la truffe d'Alba une catapulte pour exacerber sa palette de saveurs. Cette truffe est d'un grand réconfort pour des vins de cette stature.

Le **Château Ausone 1979** est le premier Ausone du fêté de quarante ans. Je lui explique donc avant que le vin ne soit servi ce qu'il y a de subtil en Ausone, qui nécessite une grande humilité d'approche. Car ce vin de grand ésotérisme ne se livre pas comme cela. Comme pour me faire mentir, ce 1979 est d'une facilité d'approche rare, et constitue une brillante image de la beauté spécifique d'Ausone. Certains se sont amusés à essayer le Meursault avec le loup, trouvant des accords aromatiques avec la pistache quand l'Ausone offre un accord de texture, mais il est évident que cette préparation colle à l'Ausone avec une exactitude absolue. Le plat est dans la ligne des deux étoiles qui décorent le chef.

Le **Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Georges, Cuvée des Sires de Vergy, Hospices de Nuits, élevé par Jean Germain en magnum 1989** est une plaisante surprise et une nouveauté pour moi. Elégant, ciselé, expressif, c'est un beau vin précis et agréable. C'est un plaisir de le boire sur le chevreuil au jus délicieux.

Le millefeuille est un régal et le **Rivesaltes ambré Hors d'âge Arnaud de Villeneuve 1969** s'en réjouit. Ce vin de 16° est d'un équilibre juteux parfait. On en boirait sans s'arrêter. Son flacon si beau ressemblant à s'y méprendre à celui d'un cognac, l'astucieuse Aurore réussit à nous convaincre de prendre un verre de **Cognac Delamain 1969**, de l'année du fêté.

Mon classement des vins : **1 - Pinot Gris Cuvée Clarisse Domaine Schlumberger 1989, 2 - Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Georges, Jean Germain en magnum 1989, 3 - Meursault Perrières Leroy 1969, 4 - Château Ausone 1979.** Nous n'avons pas comparé nos votes, mais le mien fut jugé cohérent par mes amis. Le plus bel accord fut le loup avec l'Ausone et le plus efficace celui de la truffe d'Alba et du Meursault.

Cette soirée d'amitié et de ferveur a été marquée par la générosité de plusieurs amis, la cuisine talentueuse d'un jeune chef et l'efficacité de la belle Aurore, sommelière elle aussi de talent.

Amicales salutations de François Audouze