



wine-dinners

1er mai 12

Bulletin 488 – 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



Ceci n'est pas un test de Rorschach (quoique ... regardez cette femme avec son bibi très 1900 sur la gauche) mais un **Château Lafite Rothschild magnum 1919** absolument exceptionnel qui a brillé comme jamais dans le 155ème dîner.

Dégustation des vins du Château Guadet avec un déjeuner à l'hôtel Raffles Royal Monceau, dégustation des vins des domaines conseillés par Stéphane Derenoncourt, 155ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent.

Un déjeuner de presse est organisé par le **Château Guadet**, un Saint-Emilion. Guy-Pétrus Lignac dirige le domaine avec son épouse et son fils Vincent qui a pris la direction de la vinification. Il a engagé la démarche en biodynamie et profite de son expérience acquise dans les vignobles des quatre coins de la planète.

Nous sommes reçus dans un minuscule jardin niché dans **l'hôtel Royal Monceau** maintenant Raffles. La presse du vin est représentée par des français bien sûr mais aussi par des belges, chinois, japonais et coréens. On trinque sur le **Château Guadet 2011** très plaisant, pur et authentique. C'est la pureté qui est la qualité principale de ce vin. Le **Château Guadet 2010** est un joli vin, qui a pris un peu de muscle. Même si l'année 2010 est plus étoffée aujourd'hui, je préfère la pureté du 2011.

Deux carafes nous sont annoncées comme recelant de plus vieux vins. Le premier qui est servi trahit une certaine fatigue. L'amertume est trop prégnante et le bois n'est plus maîtrisé. Je le dis aimablement à madame Lignac qui en convient. Voulant imaginer le millésime je pense aux années quarante, mais Nicolas de Rabaudy lance 1964 qui est la bonne réponse. L'idée des années quarante correspondait à la fatigue excessive du vin. Heureusement la deuxième carafe du **Château Guadet 1964** est nettement meilleure. L'attaque est belle, fruitée. L'amertume est toujours là, ainsi que l'astringence, mais elles sont mesurées. Je demande à Manuel Peyrondet, le sympathique sommelier du lieu, de me garder quelques pincées de ce nectar.

Nous passons à table dans la magnifique salle à manger de l'hôtel, relookée par Philippe Starck avec une réussite certaine. Sous un plafond aux peintures très modernes et tendance, les décorations sont vives et rassurantes. On se sent bien. Nous sommes répartis en trois tables, ce qui est toujours frustrant, mais j'ai la chance d'être assis à côté de Guy-Pétrus qui est de la cinquième génération des propriétaires de Guadet.

Le menu mis au point par le chef **Laurent André** est : risotto aux morilles, jus de viande, fromage râpé de fromage "Primo sale" / selle d'agneau de Lozère rôtie, sacre de légumes de printemps / tarte

feuilletée aux fraises, menthe fraîche (dessert de Pierre Hermé). On ne peut pas rêver de meilleurs plats pour mettre en valeur les vins.

Le **Château Guadet 1998** a la même astringence que le 1964. On sent la continuité historique. C'est un vin "ancienne école" un peu serré.

Le **Château Guadet 2001** est un peu trop strict. Le **Château Guadet 2005** est un vin parfait. Il est charmant, équilibré, naturel, sans chichi, mais précis. J'adore.

Le **Château Guadet 2006** est très riche, fruité, plus généreux que le 2005. Je me demande si je préfère le 2005 ou le 2006 plus dynamique. Mon cœur penchera pour le 2005.

Le **Château Guadet 2007** a beaucoup de charme même si la matière est plus faible que celle des deux années qui précèdent. C'est à ce moment que Guy-Pétrus me dit que Stéphane Derenoncourt conseille le château depuis novembre 2005.

Le **Château Guadet 2008** est bien fait mais un peu râpeux. Je ne le trouve pas totalement équilibré. Je suis assez surpris par la couleur noire du **Château Guadet 2009**. Pour moi ce vin n'est pas Guadet. Il est un peu trop moderne pour mon palais, alors que j'ai aimé le 2011. Il se peut que le 2009 soit dans une phase ingrate.

Je suis curieux de revenir au 1964. Le nez est somptueux. L'attaque est magistrale et exprime l'âme de Guadet. C'est un grand vin et il faut oublier l'astringence qui raccourcit le final.

De cette dégustation je retiens quatre vins : le 1964, splendide expression de l'âme de Guadet, malgré un final un peu restreint. Le 2005, le plus épanoui et brillant. Le 2006 très joyeux, et le 2011 dont la pureté m'a impressionné.

Le vin a évolué vers plus de précision. J'ai l'impression que sur quelques années on s'est un peu écarté de la trace historique, pour un travail mieux fait mais plus moderne. L'année 2011 avec Vincent marque sans doute une recherche de retour à l'âme historique de ce beau château. Le 1964 montre que tout existe pour tenir le ticket gagnant.

A notre table on parlait du rendez-vous qui allait suivre au George V, la **présentation des 2011 conseillés par Derenoncourt Consultants**. La curiosité me poussant je me rends dans les salons de **l'hôtel George V** et je suis époustouflé de rencontrer tant de vins qui ont Stéphane Derenoncourt comme conseiller. Quel succès pour ce brillant œnologue dont j'ai connu les débuts lorsqu'il est venu présenter avec son franc-parler les vins qu'ils suivait au Salon des Grands Vins au tout début des années 2000. Plus de 80 domaines sont présents.

Comme il est exclu que je les goûte tous, je vais déguster ceux que je connais. J'ai particulièrement aimé deux vins, le **Château La Gaffelière 2011** d'une grâce extrême et le **Château Smith Haut-Lafitte 2011** remarquablement fait. J'ai bien aimé des valeurs sûres comme le **Domaine de Chevalier rouge 2011**, le **Château Petit-Village 2011**, le **Château Canon-la-Gaffelière 2011** présenté par Stephan von Neipperg souriant et pince sans rire, et **La Mondotte 2011** du même.

J'ai rencontré avec plaisir Louis Gadby l'animateur de l'Ami Louis qui présente le Château Louis, ex Rol de Fombrauge, et Olivier Decelle qui présente ses vins de Bordeaux dont le Château Jean Faure.

Je suis impressionné de voir tant de grands vins dans "l'écurie Derenoncourt" et je suis aussi impressionné de constater que chacun garde sa personnalité, sans que l'on perçoive un style qui s'imposerait. Chaque vin a son âme, et c'est tant mieux. Quelle réussite pour ce brillant œnologue, qui ne veut pas qu'on l'appelle œnologue !

Le 155ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**, dans le magnifique salon lambrissé du premier étage. A 17h30, les bouteilles sont alignées dans l'ordre de service pour la photo de famille. J'ouvre les vins dans l'ordre de service, les champagnes étant mis au frais. Le Haut-Brion blanc 1975 a une odeur explosive et promet d'être une merveille. Le Cheval-Blanc 1943 a une odeur poussiéreuse tellement intense que mon verdict est instantané : le vin est mort. Et lorsque je sens le vin quelques minutes plus tard, il me semble que le retour à la vie sera trop long pour que le

vin se retrouve. J'en goûte un peu, et même si ce n'est pas franchement mauvais, mon verdict ne change pas. Le bouchon du Pétrus 1952 n'a aucune inscription. Il est court et tellement serré qu'il me faut de la force pour l'extraire. Il vient entier, à peine imbiber. Il n'est pas possible que le bouchage soit des années 50. Cette bouteille vient de la même caisse que celle bue au réveillon de l'an dernier qui nous avait fait douter de son authenticité. Je me verse un peu de vin et l'évidence éclate : ce vin n'est pas du Pétrus. Autant le doute était permis au 31 décembre, autant ici, ce vin trop jeune pour un 1952 n'a rien de Pétrus. Deux vins à problèmes coup sur coup, cela m'agace. J'ouvre le magnum de Lafite 1919 et là, un sourire barre mon visage, car le parfum de ce vin est sublime. N'aimant pas que mes vins aient des défauts, je décide d'ouvrir un Pétrus 1969 que j'avais en réserve. Il est comme un coup de poignard pour le 1952 car l'évidence du faux est encore plus criante. Ce 1969 promet d'être grand. Le vin du Jura et les deux liquoreux ont des parfums à se damner. Ce sont des merveilles. Alain Solivérès, le chef avec lequel j'ai déjà fait onze de mes dîners vient me saluer. Je lui fais sentir les deux sauternes et il devient évident que la vanille et l'esquisse de Grand Marnier prévus pour le dessert seront sans objet. Matthieu Bijou, le pâtissier, vient me rejoindre et fait la même constatation. Du pamplemousse rose sera ajouté à la préparation de mangue prévue.

Nous sommes dix, dont huit habitués et deux nouveaux. La table est très jeune. Le menu créé par **Alain Solivérès** est : Parfait de foie gras de canard, pomme cannelle (brioche) / Bar de ligne étuvé, poireaux et caviar oscière / Quasi de veau rôti aux légumes caramélisés / Filet de bœuf du Limousin poêlé, pomme de terre fondantes, sauce bordelaise à la moelle / Canard de Challans doré aux épices, cuisses en parmentier / Vieux Comté / Douceur de mangue et de pamplemousse rose.

Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1992** est bu debout, sur des gougères. Sa couleur est d'un joli blé de début de printemps, son nez est délicat. En bouche, sa jeunesse est belle. Les évocations sont de pâtisserie, de brioche, de miel et de crème de lait. L'un des convives dit qu'il est cérébral et c'est vrai, car il faut se concentrer pour le comprendre, car il se livre peu. C'est un beau champagne mais qui sera éclipsé par les deux suivants.

Le **Champagne Cristal Roederer 1996** est une heureuse surprise. Son nez est envoûtant, disons parfait. Son acidité est superbe, son fruit est délicat et sa persistance en bouche est remarquable. Il s'associe merveilleusement au foie gras qui l'amplifie, alors que le **Champagne Salon 1988** magnifique, est à contrepied sur le foie gras, trouvant cependant un écho avec la crème de pomme et cannelle. Lorsque le plat est enlevé le Salon montre à quel point il est impérial. C'est un champagne immense pour lequel j'ai une adoration coupable. Il accompagne avec précision le bar.

Le **Château Haut-Brion blanc 1975** promettait des merveilles avec son parfum explosif à l'ouverture. Il a toujours le même nez mais, grosse surprise, en bouche il est plat. C'est évidemment un bon vin, mais pas du tout au niveau qu'il devrait avoir. Dommage.

Mes capacités divinatoires sont à nouveau prises en défaut par le **Château Cheval Blanc 1943**. Je l'avais annoncé mort à mes convives et voici qu'il se montre brillant. A la lecture, on pourrait penser que l'annonce d'un vin faussement mort serait une coquetterie de ma part, pour faire "genre", comme on dit. Mais en fait je l'avais réellement jugé incapable de revenir à la vie. Or c'est fait et si j'ai cru que des blessures résiduelles apparaîtraient, j'avais tort. On lira plus loin sa performance dans les votes finaux que jamais je n'aurais imaginée. Le vin a un parfum de fruit roses et de fleurs. En bouche il a un velouté délicat. Il a une belle puissance. C'est un vin fort agréable et qui tient bien sa place, aidé par le quasi de veau exemplaire.

Quelques amis arrivés en avance avaient eu mes confidences sur les pépins à l'ouverture. Un ami qui n'avait rien entendu déclare : "j'ai un problème avec ton Pétrus 1952. Sa robe me fait penser à un vin de 2000, et ce vin ne peut pas être de 1952". Nous y voilà. Ce **faux Pétrus 1952** n'est pas désagréable. Il est même bon à boire, mais on le situerait dans les années 80, et ce qui est certain, c'est qu'il ne s'agit pas du même vin que celui de la bouteille bue il y a trois mois. Je vais devoir traiter deux problèmes : me faire rembourser cet achat, et faire en sorte que les bouteilles restantes ne se retrouvent pas à nouveau dans un circuit commercial.

Le **Pétrus 1969** est d'un parfum vibrant, séducteur, charmant. En bouche, si l'on a pas le côté truffe qui signe souvent Pétrus on a son âme dans une année frêle. Pétrus excelle dans ces années là et la puissance de ce vin est supérieure à ce que 1969 donne normalement. Le fruit rouge est beau, la vibration du vin est rare. Il est extrêmement tactile et enjôleur. Un grand Pétrus, moins resplendissant que le 1981 bu récemment, mais de grande facture.

Le **Château Lafite Rothschild magnum 1919** est un hymne à l'amour. Son parfum évoque les baies rouges qui sont comme des taches des sang dans des prairies d'été. En bouche, le vin est soyeux, velouté, charmant. Beaucoup signalent son caractère bourguignon, tant les fruits rouges délicats sont ceux des bourgognes anciens. Je signale sa marque profonde d'un authentique Lafite et progressivement, quand le vin s'installe bien dans le verre, cette marque "Lafite" devient évidente pour tous. C'est un vin exceptionnel de fraîcheur, de jeunesse avec une empreinte gigantesque. On n'est pas loin de la perfection absolue. Son score dans les votes est presque un carton plein, ce qui est rare. En écrivant ces lignes le lendemain, j'ai encore en bouche la pureté d'un grand Lafite.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1911** est un roc, que dis-je un roc, c'est un cap, c'est une péninsule. Car il est d'une solidité que l'on sent inébranlable. On l'ouvrirait dans cent ans, il serait au même stade d'accomplissement. C'est la perfection du Château Chalon. Le Comté lui va comme un gant, mais il n'en a même pas besoin tant il trace sa route gustative de façon impérieuse. Quand un vin atteint ce stade d'épanouissement (il a 101 ans le bougre), c'est un régal.

La juxtaposition de deux sauternes quasiment opposés est un bonheur sans égal. Le **Château Gilette doux Sauternes 1947** est un océan de félicité calme. Son empreinte est moelleuse et confortable. Cela n'empêche pas la complexité, mais c'est sa douceur calme qui est remarquable. A côté le **Château d'Yquem 1949** est un soleil radieux. Ses fruits sont plus lourds, plus confits, et sa complexité est inégalable. C'est un très grand Yquem très archétypal.

Après tant de délices, je demande s'il est opportun d'ouvrir le **Cognac Lucien Foucauld circa 1890** que j'ai apporté. Mais je connais d'avance la réponse car il y a à la table de solides gaillards. Ce cognac correspond à mes goûts. Il a un équilibre que seuls les cognacs de plus d'un siècle peuvent atteindre. S'il évoque le caramel, c'est en trace. Il est d'une plénitude ensoleillée. C'est un très grand cognac et les financiers à l'amande sont parfaits pour l'accompagner, ainsi que des macarons à la mirabelle.

Nous sommes dix à voter pour nos quatre vins favoris. Sur douze vins, neuf reçoivent des votes, ce qui me fait toujours plaisir. Pour une fois, car c'est très rare, un vin obtient huit places de premier, c'est le Lafite 1919. Les deux autres places de premier sont attribuées au Château Chalon 1911 et à l'Yquem 1949.

Le vote du consensus serait : 1 - Château Lafite Rothschild Pauillac 1919, 2 - Château d'Yquem Sauternes 1949, 3 - Château Petrus Pomerol 1969, 4 - Château Cheval Blanc 1943, 5 - Château Chalon Domaine Jean Bourdy 1911.

Mon vote est : 1 - Château Lafite Rothschild Pauillac 1919, 2 - Château d'Yquem Sauternes 1949, 3 - Cognac Lucien Foucauld circa 1890, 4 - Château Petrus Pomerol 1969.

Si le Cheval Blanc 1943 a recueilli trois places de second et une place de quatrième, cela montre à quel point, le vin, organisme vivant, est capable de se régénérer, même quand il paraît définitivement perdu. Cette leçon vaut bien un Cheval Blanc, sans doute et je suis prêt à jurer qu'on ne m'y reprendra plus, à déclarer mort un vin qui ne l'est pas. Le restaurant Taillevent a réussi une fois de plus une prestation de grand niveau. Le service des plats sous l'autorité de Jean-Claude et des vins par Nicolas a été parfait. La cuisine d'Alain Solivérès est solide, pure pour les vins, sereine, et c'est ce qu'il faut pour ces dîners de grande gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze