

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 photo est celle d'un sujet peu fréquent,
avec neuf Pétrus allant de 1934 à 1998.

Conférence à l'Institut Supérieur du Marketing du Luxe, repas avec mon fils, déjeuner au restaurant du Yacht Club de France, dîner de neuf convives au restaurant Laurent, avec neuf Pétrus.

Comme chaque année, j'ai grand plaisir à faire une conférence à l'**Institut Supérieur du Marketing du Luxe**, école qui comme l'INSEAD accueille des élèves qui ont déjà des projets professionnels. Autour de la table 21 élèves choisis par le directeur des études en fonction de leurs motivations ont des projets dans la mode, dans la parfumerie, dans l'hôtellerie de luxe, dans le monde de la gastronomie, dans le monde du vin et aussi des services de luxe.

J'ai rarement rencontré une assemblée aussi cosmopolite, car si les deux nations les plus représentées sont la France et la Chine, les autres pays ou régions sont : Martinique et Tahiti, puis Algérie, Australie, Belgique, Espagne, Etats-Unis, Mexique et sans doute d'autres que j'oublie.

Le thème est celui des vins anciens mais aussi celui des accords mets et vins. Sur un délicieux Comté de la maison Marie Quatrehomme, un **Vin jaune d'Arlay de Laguiche 1988** crée un accord vibrant et très démonstratif. Le vin jaune est puissant, opulent et c'est le fromage qui fait apparaître la noix dans le vin. Aucun des élèves ne rejette ce vin étrange, ce qui est une belle performance, car le vin jaune, on aime ou on n'aime pas, sans que cela se commande.

L'expérience suivante est faite avec des chocolats en palets de la Maison du Chocolat, des Quito et des Extrême. Les élèves ont à donner leur préférence entre les trois situations : vin seul ou avec l'un des chocolats. Le **Maury 1959 des Vignerons de Maury** est très agréable, frais, sans charge alcoolique malgré ses 17,5°. Cinq élèves préfèrent le Maury seul, dix préfèrent le Maury avec le Quito et six choisissent avec l'Extrême. Mon vote rejoint celui des dix.

Alors qu'il est évident que le chocolat propulse le Maury en lui donnant une ampleur et un corps plus affirmé, l'existence de cinq votes pour le Maury seul montre bien que les goûts sont très variés et personnels.

Nous avons bavardé pendant près de trois heures. J'ai senti un intérêt chez ces jeunes entreprenants. Ils m'ont tous serré la main en sortant. Trois d'entre eux m'ont donné leur carte. Trois chinois. La Chine s'est éveillée !

De retour chez moi après la conférence, je bois avec mon fils un **Champagne Dom Pérignon 2002** agréable, mais qui montre qu'il entre dans une phase de fermeture. C'est un champagne qu'il faut peut-être oublier quatre à cinq ans, avant d'en profiter à nouveau. Patience !

Mon fils est à la maison. Fille et gendre nous rejoignent pour un petit dîner rapide avec des couteaux, de la truite fumée, des crevettes roses, des coquilles Saint-Jacques poêlées ainsi que leurs coraux, un peu de foie gras et du camembert. C'est l'occasion de comparer le **Champagne Krug 1982** et le **Champagne Salon 1982**. Le Krug est époustouflant, de fruits jaunes, avec une distinction énorme et une complexité rare. C'est peut-être le meilleur Krug 1982 que j'aie bu.

Le Salon est quasi impossible à ouvrir. Pendant dix minutes, j'ai essayé de tourner le bouchon, puis mon fils, puis mon gendre, et enfin, le goulot ayant été chauffé, j'ai pu extraire le bouchon. Et quand on pose les deux bouchons de la même année côté-à-côte, force est de constater que le volume du cylindre du bouchon de Salon est le double du volume du bouchon du Krug.

On ne peut pas imaginer deux champagnes plus dissemblables que ces deux là. Il y a plus d'acidité et de tension dans le Salon. On dirait la lame d'un sabre japonais. Il y a moins de fruits et plus de vineux dans le Salon. Ils sont tellement splendides tous les deux que c'est un bonheur. Mon fils et mon gendre préfèrent le Salon alors que je préfère le Krug. Sachant que je suis un inconditionnel de Salon, cette configuration des votes est étonnante. 1982 est une année extrêmement belle et subtile en Champagne, et Krug dans le fruit, Salon dans l'acidité vineuse contrôlée et romantique sont deux champagnes d'exception. Intégrant les votes des trois buveurs, disons qu'il y a match nul !

Ces champagnes se boivent si bien et si vite que j'ouvre un **Champagne V.O. Jacques Selosse dégorgé en 2008**. Même si l'on sent qu'il y a un écart de stature, le Selosse se place très bien et je le trouve compréhensible et charmant. Il tient bien sa place.

Mon fils étant là, autant le chouchouter. Sur une préparation de pommes de terre, de lardons doux et de reblochon fondu, nous goûtons un **Château Margaux 1964**. La bouteille est belle et le vin a un niveau à haute épaule. Le bouchon vient bien, il est sain, de grande qualité. Le vin a un nez très raffiné, distingué. En bouche, ce qui frappe, c'est la grâce et la distinction de ce vin. Il est velouté, charmant, subtilement dosé. On sent tout le charme romantique de Château Margaux. L'année 1964 est toujours un peu stricte, carrée, rugueuse. On le retrouve dans ce margaux, mais avec un velouté conquérant tant il est aimable. La combinaison avec le plat est parfaite, celui-ci jouant le faire-valoir du vin. La lie est abondante, mais se "mange" bien. Ce vin fut d'un grand plaisir.

Il y a de la surenchère dans notre club de conscrits ! Après un repas tout normand, j'allais dire trou normand, notre ami gallois a voulu faire un repas royal. Thierry Le Luc, le directeur de la restauration du **Yacht Club de France** est le complice enthousiaste de nos folies. Alors, voici ce qu'il a conçu : le crabe royal, la langoustine royale, le pouce-pied de Belle-Ile en Mer (parce que le pouce et le pied sont des mesures royales) / la langouste royale sur un tournedos de bar, légumes de saison piqués, sauce hollandaise figée au basilic / fromages affinés Alléosse dont le Royal Briard / royal gala en tuile de framboise et son sorbet citron vert, royale de framboise sur son salé.

Nous avons commencé par un **Champagne Janisson Baradon non dosé non millésimé** fort plaisant par son côté citronné bien équilibré. Une légère amertume ne nuisait pas au plaisir. Le **Champagne Lenoble blanc de blancs 2000** est agréable, plus rond et plus fluide que le précédent. Le **Condrieu Domaine de Bonserine 2009** est tout en puissance et en gourmandise. Il se place divinement bien avec les langoustines au goût superbe. C'est un vin joyeux, convaincant et riche de beaux fruits blancs.

Le **Cos d'Estournel 1996** a un nez conquérant. Quel grand vin ! De très fine trame, de grande densité, ce vin noir est puissant, jeune, glorieux. Le **Château Figeac 1989** fait un contraste très fort, car il semble beaucoup plus vieux que le Cos, d'au moins trois fois plus d'années que ce que donne le calendrier. Charmeur mais dans des habits rouges orangés alors que le Cos est dans des habits noirs, il montre une belle élégance dans le charme, plus assagie que la pétulance du Cos. Ces deux vins dissemblables sont très bons. Je préfère le Cos d'Estournel pour sa vivacité et sa noblesse.

Le dessert est accompagné d'un **Champagne Lenoble blanc de blancs 2002** qui est le meilleur champagne de ce déjeuner, riche, plein en bouche avec une belle bulle et une belle rémanence. La tâche sera rude pour le prochain conscrit qui invitera ses compères, car il sera difficile d'imaginer plus créatif.

Lors du dernier réveillon de la Saint Sylvestre, un vilain Pétrus 1952, d'une caisse de douze que j'avais achetée, m'avait chagriné. Tout laissait à penser que c'était un faux, mais il fallait le vérifier. Lors d'un dîner d'amis de janvier, j'avais apporté un Pétrus 1981 et je racontai ma mésaventure. Un ami présent me dit : "j'ai un 1952 dans ma cave de mise château. Comparons-le à l'un de tes 1952". L'idée était séduisante, mais se retrouver à deux avec deux Pétrus, on pouvait mieux faire. Ce soir au **restaurant Laurent**, nous serons neuf avec neuf Pétrus.

J'arrive à 18 heures pour ouvrir les bouteilles de Pétrus. Le 1966 provient de la cave du château, qu'il n'a jamais quitté. Le bouchon est enfoncé de six millimètres et le creux contient de la poussière noire. Le bouchon est superbe, de grande longueur. Le parfum est magique. Le 1952 de mise château a un beau bouchon plus court. Son parfum est beau, plus beau que celui du 1952 de mise Van der Meullen, dont le bouchon est de petit diamètre, comme le goulot de la bouteille au verre trop fortement coloré de teinte vinassee, spécialité de ce négociant belge, ce qui interdit de voir la couleur d'un vin dans la bouteille. Le bouchon du 1952 sûrement faux, car entretemps, j'en ai ouvert un autre résolument faux, est aussi vilain que les précédents, très comprimé dans le goulot et difficile à sortir. Le bouchage ne peut pas être des années 50. Le nez du vin n'est pas un nez de Pétrus.

Le 1962 de ma cave a un parfum exceptionnel. Le 1975 a aussi un parfum superbe. Le 1964 se présente très solide dans ses arômes. Le bouchon du 1934 de ma cave se brise en miettes. Le nez du vin me suggère qu'il est hermitagé. Le mot qui vient instantanément en sentant le 1998, c'est : pureté. On sent que ce vin est superbe.

L'un des convives ayant annoncé un retard de trente minutes, nous nous préparons le palais avec un **Champagne Pol Roger 2000** très simple, très plaisant, facile à vivre, mais porteur de riches complexités. Comme il fait soif, nous doublons la mise.

Le menu conçu par **Alain Pégouret** est : Anguille fumée et pointes d'asperges vertes / Pâté en croûte / Morilles farcies / « Fregola Sarda » / Carré d'agneau de lait des Pyrénées grilloté, pommes soufflées « Laurent » / Mimolette cérusée / Crèmeux Jasmin à la rhubarbe.

Pour chaque vin, je signalerai son apporteur puisque le dîner est conçu sur la base d'apports des participants. Parfois j'ai aidé l'un des participants en lui "prêtant" ou "vendant" un des vins de ma cave. J'indiquerai l'auteur de chaque vin. Le **Champagne Krug 1989** (Frédéric, de ma cave) est absolument exceptionnel. C'est, je pense, le meilleur 1989 que j'aie jamais bu. Il est riche épanoui, complexe de fruits exotiques. Il est tout simplement l'accomplissement de Krug lorsqu'il est encore jeune et déjà mature. Sa longueur est extrême. Il n'a pas la noblesse du 1982 commenté plus haut.

Le **Pétrus 1966** (Jean) vient directement du château. Je l'ai mis en premier pour qu'il nous serve d'étalon. Et il l'est avec une exactitude confondante, car il est l'archétype du grand Pétrus. Il a l'A.D.N. de Pétrus. Riche, plein, fruité mais avec un doucereux coupable, il est d'une grande densité. Il est superbe. Velours, truffe, beau fruit, tout y est.

Les morilles vont accompagner divinement bien trois 1952. Le **Pétrus 1952** (Laurent) est une mise château. Il est grand, mais n'a pas l'étoffe du 1966. Ce qui impressionne c'est sa subtilité et sa douceur. C'est un beau Pétrus mais pas un grand Pétrus. Le **Pétrus 1952** (de ma cave) provient de la caisse litigieuse. Comme je l'ai annoncé faux, ce que confirme l'examen olfactif, mes amis ont beau

jeu de dire que j'aurais dû m'en apercevoir à la première bouteille tant le faux est évident. Ils ont raison sans doute, mais ils le savaient, ce qui leur donne bien de la science. Car ce vin n'est pas mauvais. Ce pourrait être un bon médoc, d'un bon classement, des années 70/80. Le **Pétrus mise Van der Meullen 1952** (Charles Edouard, de ma cave) apparaît un peu fatigué. Je me pose la question de son authenticité, mais tout le monde est unanime, c'est un vrai Pétrus 1952 jouant un peu en dedans.

Le **Pétrus Pomerol 1962** (Guillaume, de ma cave) est absolument exceptionnel. Son parfum est envoûtant. Si le 1966 est un archétype, celui-ci est un Pétrus de splendeur. Je l'adore pour sa richesse contenue, sa complexité extrême, son velouté truffé et son confort absolu. De bonne mâche, il est divin. Jean nous dit qu'il a fait récemment une verticale de quatre-vingt millésimes de Pétrus et que celui qu'il a préféré est le 1975. Aussi attend-il beaucoup du **Pétrus 1975** (Louis). Dès l'attaque, on le sent un peu fermé, jouant en dedans, mais Jean nous indique qu'il va s'épanouir. Et quand cela se produit, on retrouve l'un des Pétrus qui m'ont apporté les plus grandes émotions. Malgré tout, si celui-ci est grand, il est élégant, fluide, mais un peu contenu.

Le **Pétrus 1964** (Christine) est superbe, solide gaillard très carré. C'est un beau Pétrus costaud, qui fonce, très contrasté avec le 1966. C'est évidemment un très grand vin. Le **Pétrus 1934** (de ma cave) nous fait un choc quand on le verse : il est clairet. On dirait qu'il est dépigmenté. D'ailleurs le fond de la bouteille est beaucoup plus sombre. Le vin présente un intérêt de comparaison, mais il est manifestement fatigué. Il est bien Pétrus, car on sent tous les points communs avec les autres, mais la fatigue est là.

Le **Pétrus 1998** (Desmond) est un gamin d'une très grande promesse. Il se boit bien dans sa jeunesse, mais on sent que vingt ans de plus vont le placer sur une orbite très haute. On peut comprendre les amateurs de vins jeunes, car il y a une exubérance dans ce vin qui est rare. Il partage avec le 1966 le fait d'être archétypal.

Pour le dessert Jean commande au restaurant un **Champagne Salon 1997** qui est agréable, mais nous restons tous sur notre petit nuage fait de grands Pétrus. J'ai un peu gommé la trace du Salon dans ma mémoire. Pendant que nous votons, je fais verser le **Cognac Lucien Foucauld # 1890** que l'on avait ouvert lors d'un récent dîner. Les deux amis chinois de notre table en raffolent. Mais il n'y a pas qu'eux, car il est merveilleux de rondeur et de complexité.

Je suis le seul à avoir voté pour le champagne, mes amis concentrant leurs votes sur six des neuf Pétrus. Le 1962 a eu neuf votes pour neuf votants dont quatre votes de premier, le 1964 huit votes dont aucun de premier, le 1966 sept votes dont trois de premier et le 1975 six votes dont deux de premier.

Le vote du consensus serait : 1 - **Pétrus Pomerol 1962**, 2 - **Pétrus 1966**, 3 - **Pétrus 1964**, 4 - **Pétrus 1975**, 5 - **Pétrus 1952 mise château**.

Mon vote est : 1 - **Pétrus Pomerol 1962**, 2 - **Pétrus 1964**, 3 - **Champagne Krug 1989**, 4 - **Pétrus 1966**.

La cuisine d'Alain Pégouret a montré une fois de plus qu'elle est pertinente, et les accords ont été judicieux. Le service est comme toujours parfait, surtout celui des vins. On peut constater que l'on ne se lasse pas d'un dîner de Pétrus et que la décennie 60 est superbe pour Pétrus en ce moment avec des 1962, 1964 et 1966 qui ont particulièrement brillé. Il ne manquait que 1961, ce qui obligerait sans doute une suite, mais ma charmante voisine me dit : "êtes-vous libre demain, nous allons ouvrir un magnum de Pétrus 1959 à l'Ambroisie ?". J'ai dit oui. L'aventure Pétrus continue !

Amicales salutations de François Audouze