



wine-dinners

19 juin 12

Bulletin 495 – 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 Monbousquet 1949** a répondu à mes espoirs portés en lui. Lors de la 17ème séance de l'académie des vins anciens, je l'ai classé premier des vins de mon groupe.

Dîner au restaurant Laurent, déjeuner au Yacht Club de France, dîner avec mon fils, les derniers instants d'un pommard 1928, 17ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant La Cagouille, déjeuner au restaurant Laurent.

Les amis que nous avions reçus dans le sud étant de passage à Paris, nous nous retrouvons avec eux et avec notre fils au **restaurant Laurent**.

Le menu de saison nous paraît sympathique : petit pois en vinaigrette à l'huile d'olive et basilic, galette croustillante / foie de canard poêlé, veloutine à l'oseille et haricots "risina" / tronçon de turbot à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes légumes, sauce piquante / voiture de fromages / soufflé chaud mangue-safran. C'est un menu délicat, équilibré, de cuisine rassurante qui mériterait un peu plus de considération de la part du Guide Michelin.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 2000** est d'un bel or clair. La bulle est fine et rapide. Le vin est imposant, riche, plein en bouche, de forte personnalité. Ce sont des fruits jaunes qui marquent le goût. C'est un grand champagne à la forte trace.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2001** est puissant et fumé comme un vin de vieilles roussanes. Il est riche et pénétrant. S'il ne trouve pas vraiment le tempo qui convient au foie de canard, il est merveilleux sur le turbot, et créera le plus bel accord du dîner. J'aime ce vin puissant, conquérant, d'un grand équilibre. Il est à un point de sa vie que l'on peut considérer comme idéal.

Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2006** nous fait commettre un infanticide, mais j'en avais furieusement envie et c'est le seul millésime sur la belle carte des vins. Dès la première gorgée on est conquis par le charme délicat de ce vin subtil qui sait combiner la puissance et le raffinement. Je suis un amoureux non transi des vins de ce domaine. Force est cependant de constater que l'on boit ce vin un peu trop jeune, car il va s'épanouir et gagner encore en complexité. Avec le pigeon, c'est un régal.

Il fait soif et c'est l'heure des folies. Un **Ermitage Cuvée Cathelin Jean-Louis Chave 2000** apparaît sur notre table. Le vin est grand, ce n'est pas une découverte. Opulent, riche remarquable en tous points. Mais le vin venait tout droit de la cave. Le vin est donc encore un peu coincé et ne se débridera qu'en fin de parcours. C'est notre faute d'avoir commandé ce vin au dernier moment, car l'émotion n'a pas eu la plénitude que j'attendais.

Mon classement du fait des performances de ce soir et non pas sur le potentiel des vins, c'est le Chave blanc, puis le Clos des Goisses, puis le chambertin un peu jeune et le Cathelin un peu coincé sorti de cave.

La grande satisfaction, c'est d'avoir célébré des vins que nous aimons, fleurons de beaux vignobles, sur une cuisine sereine et apaisée, de grand confort, avec l'un des services de salle les plus plaisants de Paris.

Les amis de mon âge débordent d'imagination. Dans la salle à manger privée du **Yacht Club de France**, Thierry Leluc a concocté avec le chef un menu "impérial" : carpaccio d'empereur à la mangue ivoirienne, rouleau impérial à l'araignée de mer / filet de veau fermier Marengo / fromage "empereur" corse et le Napoléon des Pyrénées / la Sachertorte, gâteau viennois au chocolat préféré de l'impératrice Sissi.

Tout fut délicieux, attentionné et inventif. Les herbes de l'entrée proviennent du jardin de Thierry Leluc.

Le **Champagne Boizel brut sans année** est aimable, mais sans grande imagination. Le **Champagne Vilmart & Cie grand cellier brut premier cru** est un peu plus expressif et sert de faire-valoir au **Champagne Besserat de Bellefon sans année**, au message plus clair et plus joyeux. C'est un champagne de plaisir.

La star de ce repas, c'est le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2008**. Riche, plein, expressif, à la trace très longue et complexe, ce vin est très gastronomique. C'est sur le carpaccio qu'il a trouvé la plus grande vivacité.

Le **Cos d'Estournel 1996** que nous avons déjà goûté en ce lieu est un très grand vin. Son équilibre est remarquable et son empreinte est forte. Sa force tannique est d'une grande jeunesse. Le **La Rose Pauillac 1975** d'un groupement de propriétaires de Pauillac a la fâcheuse idée d'être bouchonné. Le **Château Malescot Saint-Exupéry Margaux 1986** est plus simple et moins percutant que le Saint-Estèphe, mais il se boit très agréablement. Le **Château Lynch-Bages 1997** convient bien aux fromages, car il est d'une grande délicatesse, dans sa discréetion.

Le **Champagne Cuvée Joséphine Joseph Perrier 2002** est superbe, goûteux et vif, grand champagne qui a su tenir tête à la Sachertorte et surmonter le chocolat.

Il nous fallait un **Cognac Courvoisier Napoléon** pour couronner notre marche d'empereurs. Le Yacht Club de France est d'un accueil impérial comme notre menu. C'est toujours un plaisir de voir la motivation des équipes qui ont composé et réalisé ce beau repas.

Mon fils va repartir demain sous d'autres cieux. C'est l'occasion de profiter des premiers soirs cléments pour dîner dehors. Comme souvent, je prélève en cave des bouteilles sans plan particulier. La première est un **Marquès de Riscal Rioja Reserva 1992** qui titre 12,5°. Le niveau est dans le goulot. Alors que le haut du bouchon est d'une propreté parfaite, le bouchon se brise à la levée. Il n'est pas de belle qualité. Le vin est d'une couleur déjà tuilée ce qui n'est pas normal. Il sent très bon, d'un parfum franc et prometteur. La déception est en bouche. On sent que le vin pourrait avoir du

potentiel, mais qu'il a vieilli trop vite. On lui donnerait facilement vingt ans de plus. Il a le désagrément des vins fatigués. Le vin est plat, sans véritable final. Le jambon espagnol lui convient et le fouette, car ils sont des "pays", et le foie gras le domestique. Mais ce n'est pas folichon du tout. C'est plus que certainement un problème de bouteille, et probablement un coup de chaud.

La deuxième est un **Corton Clos du Roy L.A. Montoy Propriétaire 1929**. L'étiquette est quasiment illisible alors que la capsule est très précise. La devise est ainsi notée : "CAUSA NOSTRÆ LÆTTIÆ", ce qui est charmant. Le bouchon est gras, mais pas trop et se brise de façon normale. Le nez n'est pas très engageant, avec des arômes de sous-bois et de champignons. La robe est plus jeune que celle du Rioja dont le millésime est un anagramme de celui-ci. En bouche, on sent instantanément que ce vin "cause" quand l'autre était muet. Il y a une âme dans ce vin. Mais la fatigue est là. Bien sûr, nous chercherons à capter ce qui reste du message, mais on est bien loin de la pétulance habituelle des 1929 bourguignons. La soirée est si belle que cela ne va pas gâcher notre plaisir. Nous aurons de meilleures pioches.

Préparer une séance de l'académie des vins anciens n'est pas une mince affaire. Nous en sommes à 46 vins dont 19 de ma cave. J'ai toujours envie d'en rajouter. Je me promène dans ma cave à la recherche de bouteilles supplémentaires. Mon œil est attiré par une bouteille au faible niveau. Il s'agit d'un **Pommard André Morey 1928**. Le bouchon tient à peine et s'est en partie décollé du verre. Le vin vit probablement ses derniers instants. Il n'est pas question de le laisser mourir. Je décide de le rapporter chez moi pour le boire ce soir.

Il fait chaud, le vin est secoué dans la voiture et j'arrive à l'heure du dîner, ce qui empêchera une aération longue et réparatrice. Tout est réuni pour que l'exercice soit difficile. Le bouchon est enfoncé et je gratte au couteau une poussière grasse. Il faut faire attention de ne pas pousser le bouchon avec la pointe du tirebouchon. Le bouchon se lève. Il est gras et disgracieux. L'intérieur du col est gras et je le nettoie avec mes doigts qui deviennent noirs de graisse. Je sens le vin, m'attendant au pire et, oh surprise, l'odeur est plaisante, évoquant des fruits rouges et noirs frais.

Je verse du vin dans un verre et une peur nouvelle apparaît, car la couleur n'est pas engageante, très foncée. Elle s'améliorera par la suite. L'odeur du vin dans le grand verre à bourgogne est toujours plaisante. Elle donne une impression de charge alcoolique que l'on ne retrouve pas au goût. En bouche je suis surpris, car le vin est plein de charme. Il y a des petits fruits comme des cerises, mais le plus étonnant est l'impression de fraîcheur que donne le vin. Il est vraiment vivant, et c'est sa fraîcheur qui me subjugue, une fraîcheur presque mentholée, sous-tendue par son acidité.

Ce plaisir dure quelques minutes, puis l'acidité prend le dessus, alors que le nez reste galant. Je m'attends à une extinction progressive, mais à ma surprise, du velouté apparaît, qui rend l'acidité plus acceptable. J'imagine alors que le vin pourrait profiter de l'aération. J'attends une heure avant de reprendre la dégustation. Entretemps, le vin a décidé de mourir, le parfum ayant viré vers l'animal, et l'acidité ayant pris le dessus, avec l'apparition d'un vilain goût métallique qui existait mais n'était pas encore sensible. On veut croire aux miracles, mais on ne peut pas lutter contre l'inéluctable.

Comme dirait Sylvie Vartan, "je ne suis pas tout à fait abandonné" par ce vin, car j'ai eu "deux minutes trente cinq de bonheur".

La 17ème séance de l'académie des vins anciens se tient au **restaurant La Cagouille**. A 16h30, je suis à pied d'œuvre pour ouvrir les vins. Il y en a 50, dont 27 de ma cave. L'opération durera près de deux heures et demie, malgré l'aide de quelques académiciens venus plus tôt et le soutien moral d'un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1989** apporté par Julien, superbe champagne évoquant de belles pâtisseries dorées, très gourmand et joyeux.

Nous sommes 38 répartis en trois groupes. Je n'ai pas compté, mais il est probable que notre séance respecte une parité hommes-femmes très citoyenne et républicaine. Nous avons un fort contingent particulièrement jeune et cosmopolite, car j'ai réservé huit places à des élèves de l'école supérieure du marketing du luxe (Sup de Luxe). Probablement plus de la moitié des participants sont des

nouveaux. Mais il y a aussi des académiciens de la première heure, ceux de la réunion inaugurale de l'académie à l'hôtel de Crillon en 2005.

Nous prenons l'apéritif sur la terrasse extérieure du restaurant et nous avons le choix entre : Chardonnay Spumante Casa Valdugar 130 Brésil sans année - Champagne Janisson Baradon Brut Sélection - Champagne Le Brun de Neuville Cuvée Chardonnay Brut - Champagne Pierre Gerbais cuvée de réserve - Champagne Besserat de Bellefon - Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996 et le **Champagne Léon Camuzet de Vertus**. Le dernier cité est le champagne historique de ma famille depuis mon grand-père et c'est celui qui a formé mon goût au champagne quand j'étais adolescent. C'est un peu ma madeleine de Proust, et j'apprécie beaucoup sa belle fraîcheur enjolivée par l'âge, car il doit avoir au moins une bonne douzaine d'années. Cette réminiscence me pousse à ne boire que lui pendant cet apéritif debout.

Nous passons à table et voici les vins des trois groupes.

Groupe 1 : Champagne Pierre Péters Cuvée Les Chétillons magnum 2000 - Champagne Pierre Péters magnum 1985 - Iphsheimer Burg Hoheneck Bacchus trocken Franken 1990 - Château Doisy-Daëne sec 1986 - Château Pavie 1973 - Château La Couspaude Saint-Emilion 1955 - Château Pape Clément 1962 - Château Canon 1970 - Château Monbousquet Saint-Emilion 1949 - Fixin Les Clos Vincent et Denis Berthaut 1985 - Volnay 1er Cru Bouchard Père & Fils 1953 - Hermitage La Sizeranne cuvee 167 NM Chapoutier (1961,1962 ET 1963) - Domaine de la Trappe Algérie blanc 1955 - Château Chalon Bouvret Père & Fils 1971 - Château La Graville Sainte Croix du Mont 1953 - Chateau d'Arche Pugneau 1935 - Maury 1959

Groupe 2 : Champagne Pierre Péters Cuvée Les Chétillons magnum 2000 - Agneau Blanc Baron de Rothschild 1948 - Château Doisy-Daëne sec 1986 - Château Guiraud Pavillon sec 1964 et 1965 sur le bouchon - Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1955 - Château Latour 1973 - Château Lynch-Bages 1985 - Château de Sales Pomerol 1970 - Château La Mission Haut-Brion 1964 - Château Montrose 1950 - Nuits-Saint-Georges Rémy Gauthier sans année - Aloxe Corton Les Chaillots Louis Latour # 1955 - Château Salins Rions 1ères Côtes de Bordeaux 1941

Groupe 3 : Champagne Pierre Péters magnum 1985 - Champagne Pierre Péters 1979 - Agneau Blanc Baron de Rothschild 1948 - Château Doisy-Daëne sec 1986 - Château Guiraud Pavillon sec 1964 et 1965 sur le bouchon - Pouilly Fuissé Ph. Bouchard 1938 - Château Figeac 1975 - Chateau d'Arsac Margaux 1925 (Latrille & Cie illisible) - Château Canon Saint-Emilion 1966 - Château La Tour du Guet Saint Emilion 1964 - Santenay Grivelet P & F 1976 - Volnay Chauvot-Labaume 1967 - Chambolle Musigny Jean Bouchard 1959 - Château Luzies Barsac 1955 - Cru d'Arieste Sauternes 1934 - Maury 1959.

Le menu conçu avec **André Robert**, le sympathique propriétaire des lieux, empêché, hélas, d'être avec nous : coques en grande assiette creuse à partager / deux huîtres boudeuses / langoustines vivantes pochées minute / couteaux grillés beurre citronné / casserons rôti / blanc de bar poché / rouget et safran / fromage / dessert aux agrumes / noir au noir.

Rodolphe Péters nous a fait la gentillesse d'apporter quelques champagnes de sa maison de Mesnil-sur-Oger. Le **Champagne Pierre Péters Cuvée Les Chétillons magnum 2000** est frais, d'un bel équilibre, très plaisant. Mais avec le **Champagne Pierre Péters magnum 1985** on marque une étape significative. Il y a un accomplissement, une noblesse dans ce champagne blanc de blancs qui est absolument remarquable. Un ami sympathique m'apporte un verre du **Champagne Pierre Péters 1979**, d'une maturité sereine. Le 1985 est plus tendu, plus vif, mais le 1979 a énormément de charme. Ces trois champagnes sont un beau parcours dans le monde de cette maison de champagne à la forte personnalité qui connaît un grand succès hors de nos frontières. Et on mesure l'impact déterminant du mûrissement par l'âge.

Le **Iphsheimer Burg Hoheneck Bacchus trocken Franken 1990** est un intéressant vin allemand combinant un caractère sec à une légère douceur citronnée. Très frais, il est agréable à boire. Le **Château Doisy-Daëne sec 1986** est une belle surprise, car le vin est bien formé. Sa couleur est

d'une étonnante jeunesse. C'est un beau bordeaux sec que l'âge rend cohérent avec une acidité citronnée bien mesurée. Il est très classique. On vient m'apporter un vin de ma cave dont j'ai mis deux bouteilles aux deux autres tables. Il est amusant pour deux raisons : c'est le **Château Guiraud Pavillon sec 1964** qui d'une part est millésimé 1965 sur le bouchon, ce qui est visible nettement à travers le verre, et n'aurait jamais dû échapper à un contrôle, même peu sourcilleux, et aussi bien l'étiquette que la capsule insistent sur le fait que Guiraud est un premier grand cru de sauternes, alors que cette précision ne concerne en aucun cas le vin sec. Le vin est d'une belle couleur de pêche. Il est vif, agréable à boire, très chaleureux.

J'avais fait la grimace quand j'avais vu la bouteille trop foncée du **Pouilly Fuissé Ph. Bouchard 1938**, de plus marquée d'un bas niveau. J'en avais fait la remarque à son apporteur qui, très fier, est venu me montrer que son vin foncé non seulement tient la route, mais en plus est plébiscité par la table qui le boit. D'une table voisine on m'apporte le **Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1955**, vin dont je suis amoureux, qui montre une jeunesse spectaculaire malgré ses 57 ans. C'est un grand vin dont je suis fou.

Nous passons aux vins rouges sur les petits encornets. Le **Château Pavie 1973** est une agréable surprise, car il n'est pas marqué par le temps, ni par la petitesse de l'année. C'est un saint-émilion délicat. Le **Château La Couspaude Saint-Emilion 1955** démontre une fois de plus que 1955 est une année brillante, de plein épanouissement. Le **Château Pape Clément 1962** est agréable, mais ne m'a pas marqué, alors que le **Château Canon 1970** est d'une vivacité, d'une charpente et d'une élégance qui méritent les compliments.

Vient maintenant le vin que j'ai ajouté au dernier moment et dont je souhaitais faire mon champion. Le **Château Monbousquet Saint-Emilion 1949** est exactement au niveau que j'espérais, vif, claquant comme un fouet, mais sachant se montrer civil. Il est dans un état de perfection remarquable, plein en bouche, velouté et puissant. Toute notre table l'a adoré.

Le **Fixin Les Clos Vincent et Denis Berthaut 1985** est d'une grande tenue. Il est un peu jeune pour figurer réellement dans le script de l'académie. Il retient peu l'attention car arrive un petit miracle : le **Volnay 1er Cru Bouchard Père & Fils 1953**. Son nez à l'ouverture était éblouissant, avec cette gouaille bourguignonne qui renverse les cœurs. Il a toujours ce beau parfum et en bouche, c'est un régal absolu. Vin magnifique de Bourgogne, d'une grande aisance et d'une cohérence extrême. Il est absolument réussi. C'est son authenticité bourguignonne qui me frappe.

Je ne connaissais pas l'**Hermitage La Sizeranne cuvée 167 NM Chapoutier (1961,1962 et 1963)** car je ne savais pas que Chapoutier faisait la même chose que les "Reserva Especial" de Vega Sicilia Unico où se mélangeant trois millésimes. C'est un solide vin du Rhône, mais j'en attendais un peu plus.

Celui que j'attendais avec un fol espoir, c'est le **Domaine de la Trappe Algérie blanc 1955** apporté par un ami, qui représente pour moi ce que l'on cherche à l'académie : des vins anciens prestigieux, mais aussi des raretés comme ce vin. Hélas, même si le message est appréciable, il n'y a pas la folie que j'espérais. Le vin est bien sec, mais un peu plat. Un **Château Chalon Bouvet Père & Fils 1971**, c'est toujours un succès assuré. Celui-ci est très classique, avec une vibration très polie, sans le panache qu'ont les plus anciens Château Chalon. Un vin bien agréable quand même.

Le **Château La Graville Sainte Croix du Mont 1953** est aussi dans la cible de l'académie, car j'aime quand des liquoreux qui ne sont pas des sauternes jouent dans la cour des grands. Celui-ci est un peu simple mais plaisant. Il surprend par la vigueur de son fruit exotique. Le **Château d'Arche Pugneau 1935** est un vin de bonheur. Il a les évocations d'agrumes et de mangue, déclinées avec élégance. Le **Maury 1959** mis en bouteille au 21ème siècle est solide comme un Maury sait l'être. Joliment fruité dans les pruneaux, il est le compagnon idéal du dessert au chocolat.

Mes amis sont tellement généreux qu'on remplissait mes verres des vins des autres tables. Aussi ai-je pu aussi goûter au **Château Montrose 1950**, solide et à la trame très serrée, plus convaincant que ce

que je craignais du fait d'un niveau un peu bas. Le **Château La Tour du Guettement Saint-Emilion 1964**, un vin confidentiel et très rare, ne tient pas ses promesses, son message étant assez fatigué.

Globalement, les vins se sont comportés mieux que ce que j'avais imaginé quand j'avais reçu les propositions des académiciens. Une amie d'enfance, invitée de la dernière heure, m'a proposé son classement : 1. Volnay 1er cru Bouchard Père et Fils 1953 2. Chateau Monbousquet Saint-Emilion 1949 3. Chateau Canon 1970 4. Chateau La Graville Sainte-Croix du Mont 1953...

Mon classement n'est pas très éloigné : **1 - Chateau Monbousquet Saint-Emilion 1949, 2 - Volnay 1er cru Bouchard Père et Fils 1953, 3 - Champagne Pierre Péters magnum 1985, 4 - Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1955, 5 - Château Canon 1970, 6 - Château d'Arche Pugneau 1935.**

Les tables étaient enjouées, l'ambiance amicale et concernée par les trésors que nous partagions. Le service du restaurant La Cagouille a été particulièrement attentif et compétent. Les plats simples ont mis en valeur des produits de la mer de qualité. Tout a contribué à ce que nous vivions l'une des plus belles séances de l'académie des vins anciens.

Déjeuner impromptu au **restaurant Laurent** avec un ami, fidèle de mes dîners. Quand je suggère de commander un vin à Ghislain, il fait : "oh, oui, c'est mon préféré". Ce vin, c'est un **Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2001**. Il arrive à une température idéale, ce qui est un plaisir de plus. En lui, tout est grand. Le parfum est fort et expressif. Il est un joli fumé et un caractère oxydatif sympathique. C'est surtout son opulence et sa complexité qui me frappent. On peut dire que ce vin est aimablement envahissant, car à aucune gorgée on ne l'oublie : il est là, il occupe le terrain. Mais il a la gentillesse de laisser le plat jouer aussi. Il est parfait pour accompagner de croquantes asperges vertes et un poisson cuit à la vapeur d'une tendreté extrême. La cuisine est toujours aussi précise, mais la vedette incontestable, c'est ce vin blanc d'une présence inouïe, meilleur que celui bu au dîner raconté en début de bulletin.

Amicales salutations de François Audouze