



wine-dinners

6 novembre 12

Bulletin 509 – 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



Alors que 1951 n'est pas une année mémorable, ce **Château Laville Haut-Brion 1951** de belle couleur nous a ravis.

Rangement de cave, déjeuner en famille pour un anniversaire, et 163ème dîner de wine-dinners au restaurant Lasserre.

Au rythme où se range ma cave, la perspective la plus probable est que nous l'assécherons pendant nos casse-croûtes. Nous sommes trois. Pour le déjeuner sushi en cave, j'ai choisi un **Bourgogne Aligoté Lionel J. Bruck 1959**. La couleur est belle, le jaune dominant l'ambre. Le nez à l'ouverture est prometteur. Une heure et demie après l'ouverture, le vin a eu le temps de s'épanouir. Et c'est un bien joli vin que nous buvons. C'est un de mes plaisirs de montrer que des vins à qui de vilains prêtres auraient donné l'extrême-onction depuis des décennies peuvent encore exprimer une âme très pure. Ah, bien sûr, ne lui demandons pas d'avoir des complexités de grand cru. Mais en termes de plaisir, de joie de vivre, ce vin est rassurant par une spontanéité de bon aloi et une longueur qui n'a rien à envier à d'autres 1959. Les sushis s'accordent très bien avec ce vin qui nous a rendus heureux.

Voulant donner du cœur à l'ouvrage aux travailleurs, je remarque une bouteille de **Picardan, Vin de Liqueur de la distillerie Couzi à Saint-Céré**, qui titre 17°. La bouteille a été ouverte il y a plusieurs années. Il en reste un tiers. Aura-t-elle de quoi doper mes gaillards ? Le vin a un nez faible lié à l'évaporation dans la bouteille. En bouche, le vin ranciole, avec des accents de pruneau d'Agen. Mais à mon grand étonnement, il est resté très pur. Fait de grains de raisins passerillés, selon une recette développée à Béziers, ce vin agréable et sans prétention a remis l'équipe à la manœuvre. Nul ne sait quand le rangement se terminera, ce qui n'empêche pas d'avoir l'envie d'y arriver. Hisse et ho, Santiano !

C'est l'anniversaire de ma fille cadette à la maison. J'ouvre un **Champagne Krug 1982**. Le bouchon chevillé offre peu de résistance. Le nez est un peu amer. Les premières gorgées sont amères mais le vin s'assemble pour prendre plus de cohésion. Ma femme a préparé une terrine de foie gras dont la gelée est au thé. Nous ne nous étions pas concertés, mais c'est la gelée qui crée avec le champagne un accord de grande sensibilité. Le champagne est subtil, mais je trouve qu'il manque de corps et d'ampleur. Il est néanmoins de grande délicatesse.

Pour des bulots, nous buvons un **Château Laville Haut-Brion 1982** au jaune d'un or très jeune, presque vert. Le vin est racé, complexe, avec de jolies notes citronnées d'un grand équilibre. Mais mon gendre qui l'a apporté est plus sévère que moi : il lui trouve ce manque d'ampleur que je décelais chez le Krug.

De fines tranches de coquilles Saint-Jacques crues arrondissent le vin de leur douceur. Nous allons passer maintenant à des rougets juste poêlés. Il y a dans deux carafes des **Château Ausone 1964** que j'ai trouvés en cave avec le bouchon flottant. Alors que le nez n'est pas affecté, la cause est perdue, les vins sont morts. Je descends vite en cave et j'ouvre **Château Mouton-Rothschild 1989**. Le vin juste ouvert, encore frais de la cave est une merveille absolue. Le nez est racé, élégant, raffiné. En bouche, c'est de la soie, du cachemire et du velours. L'expérience est alors du plus grand intérêt. Le Laville Haut-Brion cohabite avec le rouget, mais poliment. Alors que le Mouton crée un accord avec le rouget qui est d'une émotion de première grandeur. Ce vin est d'une immense beauté, d'une élégance infinie. Je suis totalement sous le charme et j'ai plus d'émotion qu'avec le Mouton 1982 qui jouit d'une plus grande renommée. Le 1982 plus puissant n'est pas encore accompli. Le 1989 est actuellement à un stade d'excellence totale, dans l'élégance et le raffinement. Ce vin pianote de la luxure distinguée et l'accord avec rouget juste poêlé est parfait. Quel velours !

Ma femme apporte le lourd plat d'un agneau cuit au curry et aux épices orientales. Hier, goûtant la sauce hors contexte, j'avais dit que l'accord avec les Ausone 1964 pourrait se trouver. En sentant les premiers effluves du plat posé sur table, j'annonce que le Mouton 1989 n'ira jamais avec lui. Nous essayons et la preuve est faite. Quel vin conviendrait ? Ce n'est pas le Laville. Alors ce sera le **Château Rieussec 1947** qui devait apparaître au dessert. Par un caprice du sort, ma femme avait organisé le dessert pour un Rieussec 1919 tenu au frais. Or mon gendre est arrivé avec ce Rieussec 1947 qui a perdu du volume et qui suinte. Il est beaucoup plus ambré que le 1919. Et là où le sort nous est favorable, c'est que le Rieussec 1947 crée avec le plat d'agneau à la mexicaine un accord d'anthologie que le 1919 n'aurait sans doute jamais procuré. Car le 1947 au parfum envoûtant a des accents de caramel qui conviennent merveilleusement aux épices racées. Nous sommes tous conquis par cet accord fusionnel qui crée une continuité invraisemblable entre le vin et l'agneau.

L'accord du sauternes était prévu au dessert, avec des tranches de mangue à peine teintées de fruit de la passion. C'est avec le 1919 qu'il eût été plus pertinent. Nous l'ouvrirons un autre jour.

Les deux vins qui émergent de ce repas sont le Mouton 1989 et le Rieussec 1947. Les deux accords les plus enthousiasmants sont ceux créés par ces deux vins avec les rougets et avec l'agneau. Celui du Krug avec la gelée du foie gras au thé est aussi à signaler.

Le 163ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Lasserre**. Ce sera la première fois qu'un de mes dîners se tient en ce lieu et l'envie de revoir Antoine Pétrus, sympathique et brillant sommelier a pesé beaucoup. J'étais venu déjeuner en "repérage" il y a quelques jours en ce lieu riche de souvenirs de jeunesse. Antoine m'accueille à 17 heures, je fais la photo des vins et commence alors la cérémonie d'ouverture. L'Y d'Yquem 1988 a un parfum à se damner. Il est conquérant. Pour voir si le lien de famille se fait, j'ouvre l'Yquem 1955 au nez moins envahissant mais d'une rare subtilité. Et l'on peut imaginer un petit lien de famille. Le nez du Laville Haut-Brion 1951 a en rigueur ce que l'Y a en joie de vivre. Mais ce parfum distingué me plaît. Le Vray canon Boyer 1947 explose de truffe, alors que le nez du Latour 1946, plus retenu, est plus distingué. Les parfums des deux bourgognes, les vedettes attendues de ce repas sont exactement ce qu'ils doivent être : le Cros Parantoux d'Henri Jayer 1993 est d'une pureté dogmatique et le nez de la Romanée Conti 1983 a l'ADN de la Romanée Conti, le sel et la rose. Je le répète souvent, mais c'est tellement vrai. Comme à son habitude, le haut du bouchon de ce vin sent la terre de la cave de la Romanée Conti, sans que cette odeur ne se retrouve nulle part. Le Muscat de la Collection Massandra 1928 a un nez qui m'étonne. Très strict, il évoque fortement la réglisse. Alors, auprès de Claire, la chef pâtissière, j'essaie de plaider la cause d'un coulis à la réglisse, à côté des madeleines prévues. Mais la chef n'est pas facilement influençable.

Nous sommes huit dont trois nouveaux et de solides habitués. La parité n'est pas franchement en marche, les mâles trustant sept sièges. Plusieurs présents fêtent un anniversaire.

Le menu mis au point par **Christophe Moret** avec **Antoine Pétrus** est : toasts de foie gras / laitue en délicate royale, caviar oscière, émulsion légèrement citronnée / cèpes rôtis de la tête aux pieds / colvert façon Rossini / noix de veau de lait / une assiette autour de la mangue / madeleine. L'exécution de ce repas a été en tous points remarquable.

Le **Champagne Alfred Rothschild 1966** est d'une couleur étonnamment jeune, ne montrant aucun ambre. La bulle est très active. C'est vraiment un "jeune" champagne séduisant. Rond, complexe, charmeur et de belle longueur il se boit avec bonheur et l'excellent foie gras lui convient à merveille.

Quel étonnement lorsqu'on voit la couleur du **Champagne Bollinger Grande Année 1990** ! L'ambre que son aîné n'a pas se retrouve dans ce champagne dont la maturité est surprenante. J'attendais un gamin et c'est un adulte qui se présente à nous. La laitue était prévue pour un champagne jeune et pas pour celui-ci. Le caviar lui convient et l'excite bien. Le champagne a une belle complexité, une race plus grande que celle du précédent champagne, mais son évolution inattendue limite le plaisir.

Le parfum du **Y d'Yquem 1988** est une bombe. Ce vin est un guerrier, mais un guerrier chantant. Il a des accents de douceur, et emplit la bouche de mille évocations de fleurs et fruits jaunes. Avec les cèpes l'accord est extraordinaire. Antoine a fait découper sur la galette de cèpes de fines lamelles de cèpes crus. Et c'est avec le **Château Laville Haut-Brion 1951** que l'accord se crée mieux sur le cèpe cru. Alors que l'année 1951 n'a rien produit de grandiose, j'avais choisi ce vin en cave pour sa couleur dorée. Dans le verre c'est un or jeune. Le parfum est moins expansif que celui de l'Y mais tout aussi raffiné. Le Laville est plus strict, plus sérieux, alors que l'Y est un jeune fou bondissant. Ces deux blancs sont superbes et montrent l'intérêt des vins blancs bordelais. Très dissemblables, ils ont chacun leurs charmes.

La surprise est immense lorsque le **Vray Canon Boyer Canon Fronsac 1947**, à la belle étiquette dorée et doté d'une contre-étiquette de la maison Bichot, est versé dans les verres. Car sa couleur est d'un rubis de sang noble d'une invraisemblable jeunesse. Et en bouche ce vin, qui m'évoque la truffe et pour d'autres le poivron vert ou le cacao, est d'une vivacité que l'on n'attendrait jamais d'un Canon Fronsac. Il claque sur la langue et son final est d'une longueur rare.

La couleur du **Château Latour 1946** n'a pas de traces orangées, mais elle paraît moins jeune que celle du 1947. Elle est un peu trouble. Le nez est racé et délicat, moins expansif que celui du 1947. En bouche, ce vin est velouté, noble, élégant, mais il joue un peu en dedans alors que le Vray Canon Boyer "se lâche" et joue d'instinct. Certains convives préfèrent le Latour, mais une large majorité préfère le Vray Canon Boyer, magnifique et généreuse surprise. Le colvert est goûteux et subtil. Il crée un accord plus que pertinent avec les deux vins.

Les deux vins bourguignons qui vont suivre sont normalement les vedettes de ce repas. Vont-elles honorer leur rang ? Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Jayer 1993** est d'une belle couleur d'un rouge prononcé. Le parfum est d'une rare pureté et c'est ce mot qui caractérise aussi le goût de ce grand vin. Doctrinal, pur, emblématique, ce vin est une expression aboutie du travail d'un grand vigneron. Bien que l'année ne soit pas une année remarquée, c'est un des plus beaux Cros Parantoux d'Henri Jayer que j'aie bus. Pureté, précision, raffinement, mais aussi grand plaisir.

Lorsqu'on me sert en premier la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983**, je ne peux masquer le sourire qui barre mon visage. Car le parfum est exactement ce que j'attendais. Si l'année 1983 n'est pas référencée dans les meilleures à la Romanée Conti, il va falloir la faire remonter de plusieurs places. Car cette Romanée Conti est d'une élégance infinie. J'aime la Romanée Conti comme cela. Elle suggère, elle parle à voix basse, mais on la comprend. Elle a bien sûr le sel et la rose qui sont sa signature, mais elle y ajoute du charme et de l'élégance. Elle virevolte et c'est notre plaisir. Les votes la consacreront.

Le **Château d'Yquem 1955** a une belle couleur foncée. Son nez est percutant, riche de fruits lourds. Alors que 1955 est une réussite de première grandeur à Yquem, et alors que ce vin opulent dégage une force conquérante, je suis gêné car le vin est servi trop chaud. C'est ma faute, car j'avais dit à

Antoine que l'on serve l'Yquem à la température d'un vin rouge mais en l'occurrence, c'est une erreur et c'est dommage de ne pas avoir profité au mieux d'un des grands Yquem de l'histoire. Inutile de dire qu'il est quand même sacrément bon. Le dessert à la mangue n'a pas créé l'accord escompté.

A l'ouverture, le **White Muscat Livadia Massandra Collection 1928** m'était apparu beaucoup plus strict que ce que j'attendais. Ce n'est plus le cas maintenant. Le vin est chaleureux, doucereux, séducteur. Il est très muscat mais aussi rappelle des vins de paille. Ce sont les pruneaux, les prunes et les fruits bruns qui dominent dans un goût merveilleux qu'embellit l'âge. Avec des madeleines et un soupçon de vinaigre balsamique, c'est un péché de gourmandise que ce vin aux langueurs orientales, fou de sex-appeal.

Nous sommes huit à voter. Sur les dix vins, neuf figurent dans au moins un vote, ce qui est toujours sympathique à constater. La Romanée Conti a été votée sept fois première et le Cros Parantoux une fois.

Le vote du consensus est : 1 - **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983**, 2 - **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Jayer 1993**, 3 - **Vray Canon Boyer Canon Fronsac 1947**, 4 - **White Muscat Livadia Massandra Collection 1928**, 5 - **Champagne Alfred Rothschild 1966**.

Mon vote est : 1 - **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983**, 2 - **White Muscat Livadia Massandra Collection 1928**, 3 - **Vray Canon Boyer Canon Fronsac 1947**, 4 - **Y d'Yquem 1988**.

Dans la belle salle à la décoration un peu surannée, le toit ouvrant est toujours une attraction. Les volutes des fumées de cigares ne s'en échappent plus. Le service en habit est élégant et d'une grande précision. Les plats se sont montrés brillants, de grande justesse. Les accords les plus percutants ont été celui des cèpes avec l'Y d'Yquem, le colvert avec les deux bordeaux et les madeleines avec le muscat de 1928. Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître.

Amicales salutations de François Audouze