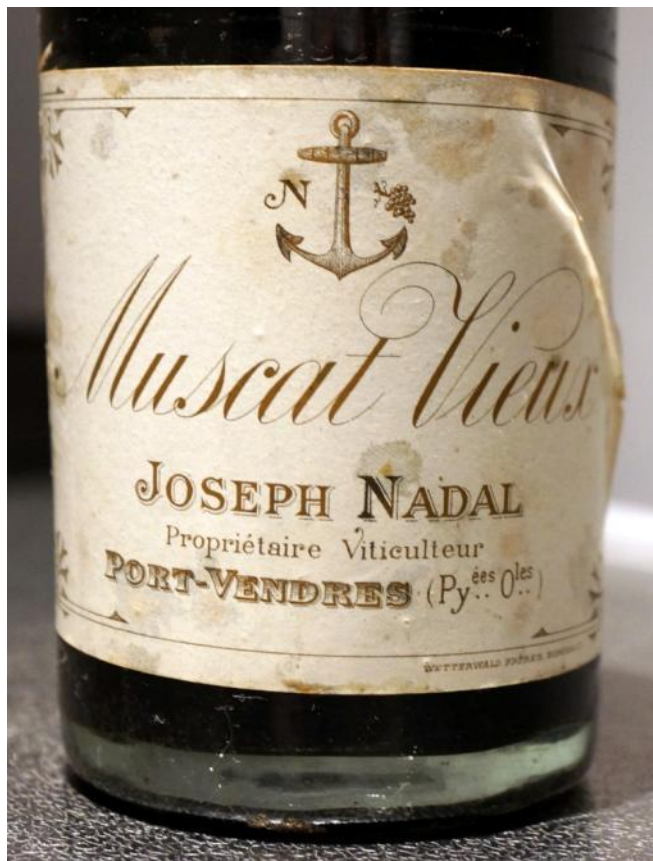


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Le **Muscat Vieux Joseph Nadal vers 1870** fut l'appât qui m'a attiré à Tours pour un repas inespéré avec des inconnus.

Ma femme face au champagne, paulée et dîner de gala de l'Académie du Vin de France, dîner au restaurant Olivier Arlot La Chancelière à Montbazou, déjeuner au Yacht Club de France.

Deux ou trois annonces ou événements touchant à la famille nous réjouissent le cœur. Ma femme, qui ne boit jamais, sauf de grands sauternes, est prise d'une envie de champagne. Le geste d'ouvrir un bouchon de champagne est un signe de victoire, comme le suggèrent les pilotes de Formule 1. L'usage qu'ils en font ensuite n'est pas très dionysien. Le bouchon saute. C'est un **Champagne Dom Pérignon 1998**. Dom Pérignon a pour habitude d'avoir des pics d'excellence à 7 ans, 14 ans et 21 ans. Sommes-nous à un pic d'excellence ? La réponse est oui. La loi est respectée. Ce champagne est délicieux, chaleureux, goûteux et expressif. Il est nettement meilleur que lors de précédentes dégustations. Il s'adapte à de l'andouille, du saucisson, de la tapenade en montrant à chaque fois une nouvelle facette de sa palette de goûts, avec une flexibilité remarquable.

La grimace qu'a faite ma femme en buvant quelques gouttes m'a montré que ce n'est pas de sitôt qu'elle me rejoindra dans mon hobby et ma passion.

L'Académie du Vin de France a son siège au **restaurant Laurent**. A 17 heures, l'assemblée des membres de l'académie tient ses travaux. A 19 heures, au premier étage du restaurant, les vignerons membres offrent à déguster leurs 2010 ou 2011 et parfois quelques autres années en une sympathique Paulée à la bourguignonne. Le groupe s'étouffe d'amis et invités par les membres de l'académie. La foule étant nombreuse, il faut savoir se faufiler aussi la première étape de mon chemin de choix sera **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2009**, au parfum tétanisant. Je suis revenu plusieurs fois goûter ce vin au charme diabolique. Il est parfait à ce stade de sa vie. Il va certainement se refermer dans quelque temps, pour s'épanouir à nouveau et devenir un vin immense. A côté de lui un vin de Dujac de 2010 dont je n'ai pas noté l'appellation (on ne prend pas de notes dans ce

cénacle) est extrêmement gourmand et généreux alors qu'un Volnay de Montille est d'une grâce d'une distinction remarquables. Il y a un quarantaine de vins présentés. Le Meursault Charmes Comtes Lafon est goûteux, que j'ai préféré au Meursault Genévrières. J'aime l'Hermitage blanc de Chave et le Château Simone blanc. Les bordeaux sont servis beaucoup trop froids au moment où je viens les goûter. Le Jurançon Cauhapé Quintessence du Petit Manseng est une merveille ainsi que le Château de Fargues, subtil tout en étant d'une belle puissance. Pris dans le mouvement, je ne suis pas sûr des millésimes dégustés.

Bien sûr on bavarde avec les vignerons présents, et l'on redescend pour un apéritif debout dans la salle ronde qui est l'antichambre du restaurant. Le **Champagne Pol Roger 2002** se boit bien, mais il n'a pas la vibration que j'aimerais qu'il ait.

Le dîner est placé et je suis à une table où Gérard Chave et Jean-Louis Chave sont présents comme Hubert de Montille et sa fille Isabelle. A côté de moi Elizabeth Graillot et Olivier Jullien. Un ou deux amis des vignerons complètent le tour de table.

Le président **Jean-Robert Pitte** salue l'assemblée et confirme la nomination d'Olivier Bernard, impétrant l'an dernier et membre cette année. Celui qui le suit d'un an, impétrant aujourd'hui, est Olivier Jullien. Il est venu en tenue de vigneron et ça ne gêne personne tant son sourire lui ouvre toutes les portes. J'aurai au cours du repas de longues conversations passionnantes avec lui sur l'histoire et la longévité des vins.

Le menu mis au point par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** est un chef-d'œuvre de pertinence des accords mets et vins. Il faut dire qu'il a donné lieu avec quelques académiciens à des essais en vraie grandeur. Que ne ferait-on pas pour satisfaire cette docte assemblée ? Voici le menu : homard en bouillabaisse froide / trompettes de la mort juste rissolées, crémeux d'œuf et jaune coulant sur un fin sablé au parmesan / tronçon de turbot poché, champignons de couche, sauce hollandaise / joues de veau fondantes, moelle, risotto à la truffe blanche d'Alba / Saint-nectaire, l'un d la ferme du Puy de la Bade et l'autre de la ferme Guillaume / gaufrette aux litchis, crème de châtaignes.

Mes trois plats préférés sont les joues de bœuf, le homard et les trompettes de la mort.

Le **Palette, Château Simone blanc 2005** a une belle structure, d'une construction solide. Mais le vin est dans une phase où il n'est pas encore parfaitement épanoui et assemblé. Il est agréable, mais on sent qu'il faudrait l'attendre encore. Le homard délicieux lui va bien.

Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2005** a un nez qui explose de soufre ou qui donne cette impression de soufre. Extrêmement minéral, il paraît d'une jeunesse folle. Il me met un peu mal à l'aise, car lui aussi paraît ne pas être arrivé à un point d'équilibre. Il se confirme que 2005 est une année qu'il faut attendre. Les trompettes de la mort donnent de l'ampleur au vin et le rééquilibrent. A d'autres tables, le vin est plébiscité.

Le **Puligny-Montrachet "les Pucelles" Domaine Leflaive 2005** se présente dans des bouteilles dont les évolutions sont différentes. Certaines bouteilles, selon ce que j'entends, ont une oxydation sensible. Daniel, le fidèle sommelier complice de mes dîners m'a servi du vin d'une bouteille parfaite. C'est un vin joyeux, fonceur, charmant et épanoui que j'ai la chance de déguster. C'est avec la chair du turbot qu'il faut en profiter, sans la sauce hollandaise bien sûr.

Si les blancs avaient tous, de façon plus ou moins prononcée, un problème de puberté, le **Domaine de Chevalier rouge 2005** arrive comme d'Artagnan avec une assurance insolente. A ce stade de sa vie, ce vin ne pourrait pas être plus parfait. Et comme il est accompagné d'un plat d'une gourmandise invraisemblable, il en profite au mieux. C'est surtout avec la moelle que le vin s'exprime le mieux. Il est goûteux, charnu. C'est un vin de plaisir.

Le **Château Branaire-Ducru 2005** a un parfum qui dénote lui aussi que le vin n'a pas trouvé son équilibre. S'il est plus profond que le Domaine de Chevalier, il n'a pas l'épanouissement qu'il faudrait. On boit un vin en devenir, qu'il faut avoir la patience d'attendre.

Le **Château Corbin-Michotte 2005** a un nez d'une forte personnalité. Ce vin n'est pas charmeur, il interpelle. L'image qui me vient est la chanteuse Barbara. On ne peut pas dire qu'elle était belle, mais sa présence était d'une force extrême. Ce vin est ainsi, il a des choses à dire, il raconte, sans souci de plaire, mais avec intérêt.

Le **Gewurztraminer Vendange Tardive Clos Windsbuhl domaine Zind-Humbrecht 2005** a un nez de litchi et de douceurs, si bien que le dessert lui est indissociable, d'une pertinence absolue. C'est un grand vin, d'un grand charme, mais je ne lui ai pas trouvé l'extrême justesse qui caractérise d'habitude les vins de Zind-Humbrecht. C'est un grand vin.

Jacques Puisais, selon une solide tradition, a fait une analyse des vins et des accords. Poétique, déroutant souvent, attentif à des détails auxquels on ne songe, Jacques a été brillant comme il sait l'être, malicieux, nous entraînant dans l'irréel, dans l'inattendu, voire dans le surprenant. Lors de précédents dîners, il ajoutait parfois des suggestions érotiques voire grivoises. Ici, son discours a été marqué par l'amour. Souvent il a fini l'analyse d'un plat et d'un vin par un "ils s'aiment" déterminé. Ils s'aiment : circulez, il n'y a rien à ajouter !

Bavardant après le repas avec des amis d'autres tables, j'ai pu constater que nos analyses des performances des vins sont toutes différentes. Le Corton Charlemagne fut le seul à déclencher l'applaudimètre, et Philippe Bourguignon m'a dit que pour lui c'est un signe fort. Michel Bettane n'a pas vibré autant que moi sur le Corbin-Michotte.

Mon classement personnel est : 1 - Corbin Michotte 2005, 2 - Domaine de Chevalier 2005, 3 - Gewurztraminer Vendange Tardive Clos Windsbuhl domaine Zind-Humbrecht 2005, 4 - Puligny-Montrachet "les Pucelles" Domaine Leflaive 2005.

Ce qui est marquant, à mon point de vue, dans ce dîner, c'est la gentillesse des vignerons, leur générosité, de faire connaissance avec le brillant vigneron du Mas Jullien, la pertinence des accords mets et vins et pour finir, La Tâche 2009 qui sera un monument dans quelques années.

Souvent, je reçois des messages d'amateurs qui me parlent de leurs collections. Un collectionneur de verreries de bouteilles anciennes me contacte. Il est allé dans un château en Bretagne pour prendre livraison d'une grande quantité de bouteilles vides très anciennes, certaines étant du 17ème siècle. A sa grande surprise il a vu des bouteilles pleines, majoritairement du 19ème siècle, avec ici ou là une ou deux du 18ème siècle. Au sein de ces lots, plusieurs alcools très anciens et surtout des muscats de Joseph Nadal à Port-Vendres. Il les date du milieu de la deuxième moitié du 19ème siècle. Il me dit qu'il a l'intention d'en ouvrir un lors d'un dîner, en compagnie des descendants de Joseph Nadal. Par ailleurs, il regroupera des amis et un vigneron et compte bien que je vienne.

L'ayant entendu me citer des vins d'Alicante, de Ténériffe, des Marsala, des Samos, des liqueurs de cidre et autres raretés, alors que je ne connais personne de la future tablée, que je ne connais pas celui qui me convie, je décide d'aller à Tours pour un saut dans l'inconnu.

Emmanuel habite une jolie maison du 18ème siècle dans le centre de Tours. Dans toutes les pièces que je peux visiter, il y a des bouteilles magnifiques, aux verres de couleurs profondes, aux formes d'une grande beauté. Emmanuel s'y connaît en verreries anciennes. Nous allons naturellement dans sa cave à vins où l'on retrouve aussi de belles bouteilles vides, mais mon œil est attiré par de magnifiques bouteilles pleines anciennes. 1882, 1846, 1837 et bien d'autres années. Le marquage a été fait à la main sur d'anciennes petites étiquettes d'écolier. Nous discutons quantité et prix, nous mirons les vins à la lumière et nous tombons d'accord. Je choisis dix bouteilles toutes différentes au sein de ses lots.

Les autres participants arrivent, Paul Nadal et son fils Lionel qui viennent pour goûter le muscat de leur ancêtre, Michel, un collectionneur de vins assez exceptionnel, qui a commencé à acheter aux domaines dès 1953 et possède aujourd'hui des allocations qui feraient pâlir d'envie tous les amateurs de vins, dont moi.

Nous partons au **restaurant Olivier Arlot La Chancelière à Montbazou**. Olivier n'est pas là, mais son prédécesseur toujours présent, chef de l'ancienne gestion avant qu'il ne reprenne, va nous exécuter un menu dont certains plats valent sans hésiter deux étoiles au guide rouge. Nous sommes neuf, Emmanuel et un de ses amis, Michel le collectionneur; Philippe Foreau, vigneron du Clos Naudin et son fils ainsi qu'un ami, les deux Nadal et moi. Chacun des apporteurs de vins, l'un après l'autre, montre en catimini ses vins à David le sommelier pour qu'il connaisse le moment de l'apparition de chacun des vins et les exigences d'ouverture. Car ce soir, on boira à l'aveugle, puisqu'Emmanuel et ses amis aiment déguster ainsi. J'ouvre mes vins au vu et au su de tout le monde, car je veux montrer ma méthode, dont je suis fier, d'ouverture des vins anciens. Emmanuel me dit : "puisque tu es si malin, si tu arrives à sortir entier le bouchon du muscat Nadal, je t'en offre une bouteille, parce que pour celles que j'ai ouvertes, le bouchon est chaque fois sorti en charpie". Nous topons, et excité par le challenge, je m'applique plus que de coutume et sors le bouchon entier. Le lendemain matin, Emmanuel a honoré son pari.

Le menu concocté par **Olivier Arlot**, Philippe Foreau et Emmanuel est : amuse-bouche, foie gras sel et poivre / huître de Cancale de quatre façons : en raviole et bouillon champagne, frite sur chair de tourteau et yuzu, en coquille, crème échalote et raifort, enfin son eau en granité et citron caviar / soupe Miso à notre façon, foie gras et pigeon / noix de Saint-Jacques, topinambour, truffe blanche d'Alba / sandre confit au beurre, sauce diable / râble de lièvre, salsifis rôtis, béarnaise du Piémont, jus d'un civet / faisselle de chèvre frais, poires, vinaigre d'hydromel / macaron, crème de marron et clémentine / mi-cuit chocolat, fève tonka, sorbet cacao, bergamote.

Nous allons commencer par le **Muscat Vieux Joseph Nadal à Port-Vendres vers 1870** sur le foie gras. J'ai envie d'associer l'un de mes deux vins, d'une bouteille qu'Emmanuel date vers 1880, de la forme d'une vieille bouteille de bière. David le sommelier me fait goûter et il m'apparaît instantanément que mon vin serait écrasé par la perfection du muscat. Je retarde donc le service de mon vin et le muscat sera seul. La bouteille est lourdement chemisée d'un dépôt noir épais. Dans le verre, la couleur du muscat est d'un abricot gorgé de soleil. Cette couleur est magnifique. Le nez l'est tout autant. En bouche on ressent l'orange, le menthol, l'alcool. Le vin muté est fort, épais, très pâte de fruit. Le final est très frais. C'est un très grand vin et les deux Nadal sont émus. Le vin est fait de muscat d'Alexandrie, d'une période entre 1850 et 1880 selon eux. L'accord avec le foie gras est superbe.

Les vins vont être bus à l'aveugle. Le premier blanc sec est très beau, minéral, de grande longueur et de bel équilibre. C'est un **Chablis 1er Cru Séchet Dauvissat 2001** au nez superbe et très pur, déjà très mûr. Le second a un nez moins agréable, mais en bouche, il a beaucoup de gras et d'ampleur. On sent le miel. C'est **Chablis Grand Cru les Preuses Dauvissat 1995** de moindre longueur que le Séchet. Le "Preuses" s'accorde très bien à l'huître au raifort, ce qui ne paraissait pas évident.

La soupe Miso est une merveille absolue et le troisième vin a un parfum qui est la copie conforme du parfum de la soupe. Le vin est gourmand. Il a du fumé, il est chaleureux. C'est un **Vouvray demi-sec Foreau Clos Naudin 1995**. Je l'aurais estimé beaucoup plus ancien. C'est un très beau vin.

Le quatrième blanc sent la truffe, parce que le plat a de la truffe blanche. Le cinquième est beaucoup plus strict mais forme un accord divin avec le plat de coquilles. Le 4ème est gourmand, le 5ème est plus strict, plus tendu. Le 4ème est **Pouilly Fuissé Tête de Cru Mme Ferret 1996**. Il est de belle complexité aromatique, avec un goût de pierre à feu influencé par la truffe blanche. Le cinquième est un **Vouvray sec Foreau Clos Naudin 1996**. Il a beaucoup de profondeur. Il est très pur et très précis. Le vovray est plus "marin", avec un final superbe.

Le nez du 6ème est camphré alors que pour Emmanuel, le nez du 7ème est celui des cierges d'église et de la cire des bancs d'église. L'ami de Philippe Foreau est celui qui trouve le mieux les vins. Il reconnaît dans le 6ème le **Riesling Clos Saint Hune Trimbach 2002**. Mais j'avoue que les dégustations à l'aveugle me rendront toujours perplexe, quand l'un des convives affirme urbi et orbi que le 7ème est un riesling alors qu'il s'agit d'un merveilleux **Château Grillet 2003**, superbe, brillant

fumé et très long, un vin qui m'avait fait dire : "ah, ça, c'est grand", car je n'allais pas hasarder un cépage que je ne reconnaissais pas. Le Sainte Hune est puissant et n'a pas beaucoup de longueur. Le Grillet est un pur régal sur le sandre divinement cuit, dont la sauce diable n'est pas l'amie des vins.

Pour le râble de lièvre tendre mais pas assez gibier à mon goût, il y a quatre vins alignés, et dès les premiers parfums, on sent que ça tape fort. Le premier a un nez à se damner et je suis le premier à dire domaine de la Romanée Conti. Je ne suis pas peu fier, car jusqu'à présent, j'ai observé un certain mutisme vis-à-vis des blancs. Ce vin a un nez à mourir tant il est profond. La bouche est moins conquérante, plus mesurée mais aux saveurs bien précises, où l'on a du fumé, du feu de cheminée, de la truffe, mais aussi la signature de rose et de salin. Très représentatif du domaine avec un esprit très strict, très serré, il a une longueur infinie. C'est une très grande bouteille. C'est **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1971**.

Le second vin est puissant, riche, d'une trame serrée. Je hasarde Palmer 1964, car Palmer est un fonceur sur cette année mais Michel, le donateur de La Tâche et de cette bouteille m'arrête et dit : c'est Pétrus 1971. Emmanuel saute en l'air comme s'il avait gagné le gros lot. C'est son premier Pétrus et il l'adore. Et alors, voici un moment comme je les aime, où le destin brouille les cartes. La bouteille de Pétrus a une étiquette rongée par l'humidité et le millésime est invisible. Le sommelier arrive avec le bouchon et dit : "je suis désolé, ce n'est pas 1971, mais 1969". A ce moment, je sursaute, car une telle puissance est incompatible avec l'année 1969. Emmanuel prend le bouchon en mains, me le montre et il est évident que c'est 1959. Nous buvons **Pétrus 1959**. Le vin est grand et si je me suis trompé de rive, c'est que ce vin n'est pas un exemple significatif de la rive droite. Sa puissance, sa truffe, le mettent hors compétition. Celui que je bois n'est pas le plus puissant des Pétrus 1959 que j'ai récemment bus en bouteille et en magnum. Le parfum du vin est intense et c'est avec le jus de civet que l'accord se trouve le mieux.

Notre attention est tellement prise que l'on en oublierait presque un vin très subtil, le **Pommard Rugiens Domaine de Montille 1985**, d'autant qu'il a un léger problème - mais vraiment à la marge - qui pourrait venir du bouchon. Le quatrième est bizarre, perlant, presque trop vert. C'est un **Vosne Romanée aux Brûlées domaine Méo Camuzet 2004**, beaucoup trop jeune dans cette série.

Le **Château d'Arche Pugneau Sauternes 1921** que j'ai apporté, d'une bouteille au niveau impeccable, a une couleur d'un ambre doré très jolie, plus foncée que celle du muscat mais tout aussi dorée. J'aime beaucoup son parfum et ses agrumes, même si le vin est un peu court. Son botrytis est bien présent même si le vin est un peu sec. Bien sûr, comme nous sommes sur les terres de Vouvray, les autochtones sont volontiers critiques avec lui. A côté un sauternes plus jeune qui sent la térébenthine n'a pas la complexité du 1921 mais a de la fraîcheur, c'est **Château Suduiraut 1988** qui mériterait de vieillir encore longtemps.

Je suis le plus mauvais ambassadeur de ma bouteille ancienne, d'un verre presque noir empêchant de voir la couleur du liquide. Cette bouteille est du même lot de bouteilles disparates de la seconde moitié du 19ème siècle que j'avais achetées, et dont j'avais ouvert un exemplaire lorsque j'étais allé goûter la bouteille de 1690 chez un rennais. C'était un délicieux madère. Là, le vin est effacé, fade, n'a pas de joie de vivre. Je le dis à mes amis d'un soir et c'est celui qui trouve tout qui me contredit. Ce vin est un xérès. Attendant un madère, j'étais loin du compte. En le buvant en pensant à xérès, le jugement change complètement sur ce - disons - **Xérès 1870 #**. L'ami si expert dit : "ce vin est excellent détrompez-vous". Mais, marqué par mon analyse première en forme de contresens, je n'ai pas eu le plaisir que j'aurais pu avoir.

Si je devais classer les vins de ce soir, ce serait : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1971, 2 - Château Grillet 2003, 3 - Pétrus 1959, 4 - Vouvray demi-sec Foreau Clos Naudin 1995**. Le Muscat pourrait être hors catégorie, mais j'ai l'expérience de muscats qui lui sont contemporains.

La cuisine a été sur deux plats à la hauteur de deux étoiles, la soupe Miso et les noix de Saint-Jacques. Le service attentionné et intelligent fait de cette table un site qui "mérite le détour". La générosité de Michel le collectionneur et de Philippe le vigneron, l'ambiance chaleureuse créée par et

autour d'Emmanuel ont fait de cette soirée une soirée mémorable. Je venais dans l'inconnu et j'ai eu en retour beaucoup plus que je n'espérais.

Le lendemain, venant chez Emmanuel pour prendre les bouteilles que j'avais achetées, il a ajouté au prix de son pari deux bouteilles supplémentaires, pleines ou presque pleines de vins du 18ème siècle. Décidément la chance sourit à ceux qui la provoquent.

Notre club 2043 se réunit une fois de plus dans une salle à manger du **Yacht Club de France**. Le directeur nous fait choisir des champagnes présentés dans un ample seau glacé. Nous commençons par un **Champagne Pierre Mignon Cuvée de Madame 2005** bien agréable à boire. Il est lisible, sans histoire et confortable. Je lui préfère le **Champagne Pierre Mignon Grand Cru Harmonie de Blancs 2004** qui a plus de tension et de vivacité.

Le menu mis au point par Thierry Le Luc, le gérant des lieux : lasagnes imprimées d'herbes, médaillons de langouste, queues de langoustines aux jeunes légumes arrosés d'un jus de crustacés / filet de bœuf français, foie gras poêlé, courgette jaune / fromages affinés / charlotte au chocolat et fraises et framboises.

L'ami qui invite a choisi un bon Pouilly-Fuissé dont je n'ai pas retenu le nom. Le **Château Talbot 1998** m'impressionne par sa densité. Il a une trame riche, et emplît la bouche goulument. Il va bien avec la viande. Le **Château Lynch Bages 1997** est plus en douceur, subtil, et se marie bien aux fromages. Un **Champagne Billecart-Salmon Brut réserve** accompagne le dessert. A ce moment du repas, il est un peu linéaire et sans grande vibration. Il faut le goûter dans d'autres conditions.

Amicales salutations de François Audouze