

[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)



La bouteille de **Côte Rôtie Joseph Jamet 1982** a perdu son étiquette dans le seau destiné à la rafraîchir. Ce qui n'a pas empêché de boire un vin merveilleux.

Bulletin n° 392

Déjeuner à la table d'hôtes d'Yvan Roux et les préparatifs d'un dîner au Yacht Club de Monaco.

Robert Parker, le personnage incontournable du monde du vin a créé des sites internet où, moyennant finances, on peut obtenir des informations sur les vins. En dehors de ces sites payants, il avait ouvert un forum où tous les amoureux du vin pouvaient échanger des informations, avec le côté foisonnant et non hiérarchisé qu'ont tous les sites où l'on cause. J'étais venu parler de vins anciens sur ce forum très riche où des avis s'exprimaient dans toutes les directions possibles.

Un jour, Robert Parker a décidé que le forum deviendrait payant. Beaucoup, comme moi, ont réagi à cette décision. Un forum est une place de village rendue universelle par la magie de la transmission sans distance, où l'on vient bavarder librement. Si l'on me demande de payer pour aller sur l'agora du village, je reste chez moi. Nous fumes nombreux à refuser de suivre Robert Parker dans cette voie.

Un site d'amateurs devint rapidement le « refuge » des exilés du forum de Robert Parker. J'aurais pu ignorer ce site si un ami ne m'avait alerté sur le fait qu'on disait du mal de moi de façon insistante. Il faut savoir que sur internet, on peut dénigrer en toute impunité. Prévenu par un membre du forum, je suis allé sur la discussion dont j'étais l'accusé public pour expliquer qui je suis et ce que je fais.

Par un réflexe dont seuls les américains sont capables, la diatribe contre moi se transforma rapidement en un accueil dont la chaleur est tout à fait étonnante. Parmi les membres de cette nouvelle communauté, j'ai conversé avec un autrichien de Graz, amoureux fou des vins et notamment des vins anciens.

Il m'annonce sa venue en France, dans le sud, et m'exprime son envie de partager des vins avec moi. Je lui suggère que nous nous retrouvions **chez Yvan Roux**.

Un ami fou de vins anciens qui me faisait souvent signe pour partager de grands moments chez Yvan Roux avait été muet. J'appris qu'un méchant accident de moto l'avait gravement handicapé. Connaissant cette nouvelle, et observant son retour à la vie, j'appris qu'une visite chez notre restaurateur fétiche est possible. Il vient accompagné de son épouse et d'amis.

C'est donc une table de onze qui s'organise pour déjeuner chez Yvan Roux, avec mes amis de longue date, et un autrichien inconnu, sa femme et ses deux fils. Gerhard et sa famille arrivent chez nous. Il a avec lui de nombreuses bouteilles, ouvertes depuis longtemps, dans une caisse isotherme. Il lui faut vérifier avant tout que les températures sont bonnes.

Nous nous rendons chez Yvan Roux, et nous choisissons parmi tous les apports, plus nombreux que ce que nous pourrions boire, ce qui se mariera le mieux avec le menu d'Yvan.

Le **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs en magnum 1990** cohabite avec un nouveau Pata Negra Cinco Jotas, bien gras au goût de noisette. Le champagne d'un beau jaune mirabelle est dans une expression de joie de vivre. On sent qu'il s'est épanoui et qu'il en est heureux. Avec le jambon, il se régale du gras qui renforce sa bulle.

Nous passons à table et le vin d'un ami autrichien de Gerhard, un **Stefan Potzinger, sauvignon blanc « Joseph » 2005** se confronte à un carpaccio de pélamide et roquette. C'est un vin intéressant, qui titre 14°, avec une fraîcheur de vin de Loire, où le citron est bien marqué, mais pour moi, cela manque de complexité. C'est un exercice de style charmant, mais peu au-delà. Le carpaccio est fondant, nettement plus doux que le récent que nous avons mangé.

Sur un tartare de liche au gingembre et des fleurs de courgettes en tempura, c'est un **Montrachet réserve de la reine Pédaque 1937** qui offre sa robe ambrée. Si l'on admet que ce Montrachet de 73 ans n'a plus grand-chose à voir avec un Montrachet actuel, on ne peut qu'applaudir devant la précision élégante qu'il montre. Plusieurs amis pensent que ce Montrachet est jeune, mais je trouve qu'il fait vraiment son âge. Il a une belle maturité et une complexité aguichante. C'est un grand vin. Ce qui me plaît le plus, c'est son équilibre, qui laisse en bouche une grande impression de sérénité.

Nous passons maintenant au thon « cru-cuit » selon l'expression de Babette, la femme d'Yvan, préparé au sésame torréfié. C'est un **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel rouge 2001** qui vient se confronter à son goût délicieux. Et je suis très favorablement impressionné par ce Beaucastel qui a trouvé une maturité qu'on pourrait ne pas espérer. Le vin est riche, puissant, mais aussi sacrément gracieux.

Le temps fort du repas, ce sont les langoustes et les cigales qui nous sont servies, dans la virginale vertu de leur cuisson minimaliste. La **Côte Rôtie Côte Brune Joseph Jamet 1982** est tout simplement merveilleuse. Je n'imaginais pas qu'une Côte Rôtie puisse avoir cette grâce. Ce vin est élégant, délicat, ciselé, et je suis sous le charme, pensant qu'il serait difficile de faire plus grand. Chaque gorgée me transporte dans un monde de douceur et de précision. Gerhard évoque la Mouline, mais je pense que ce vin est plus gracieux que la Mouline, qui dispose d'une force herculéenne.

Nous recevons ensuite une « minute » de mérou accompagnée d'une purée de pommes de terre à l'ail confit. Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1970** qui lui est associé est impressionnant, car il a la trame historique de Rayas, sur une expression extrêmement tranquille. C'est la sérénité qui marque le palais. Gerhard et Siegrid sont étonnés qu'on ait pu associer des vins rouges avec des crustacés et des poissons et que cela marche aussi bien. Les chairs des crustacés et des poissons sont d'une précision absolue.

J'avoue que je suis assez confondu de constater qu'un inconnu, puisque les relations sur un forum ne donnent aucune indication sur celui que l'on rencontrera, ait pu apporter deux vins d'un aussi grand calibre que cette Côte Rôtie 1982 à l'élégance rare, et ce Rayas aussi serein. Et tous les propos de Gerhard respirent la passion. Je me suis d'ailleurs gentiment moqué de lui, car lorsqu'il est arrivé chez Yvan Roux, alors que tout le monde est sans voix devant le spectacle de la mer qui s'offre aussi généreusement à notre vue, il n'a même pas regardé autour de lui : une seule chose le concernait : que ses vins trouvent les bonnes températures.

Tous ses propos respirent l'amour du vin ; il est compositeur et professeur de composition musicale, sa femme est violoniste, et l'on sait que les musiciens ont un sens aigu du vin. Il est à noter qu'il est l'auteur de la partition reproduite sur l'étiquette du Châteauneuf-du-Pape du Capo domaine du Pégau 1998. Cela indique bien jusqu'où il pousse sa passion. Nous parlions, nous parlions, et Gerhard veut aller chercher le vin de dessert qu'il a mis au frais. Il contourne la table, et nous entendons un immense « plouf ». Car chez Yvan notre table est installée dans la salle centrale, devant la piscine qui nous sépare de la terrasse qui ouvre sur le panorama magique de la baie de Giens. C'est un fou rire qui a accueilli la subite plongée de Gerhard. Ses deux fils, Mathias et David, sont gênés que leur père soit le sujet d'un événement aussi cocasse, mais Gerhard va se changer et nous buvons un **Longuicher Maximiner Herrenberg Riesling Trockenbeerenauslese 1976**. Les rieslings allemands ont un équilibre assez impressionnant. Le vin est doré, avec une couleur incroyablement intense ; le nez est riche, mais c'est en bouche que tout se joue. Il y a la richesse, les fruits jaunes opulents, la finesse et la fraîcheur. Le soufflé à la vanille n'apporte rien au vin d'une rare profondeur. Sa complexité est quasi infinie. Sur une truffe au chocolat, l'accord avec le **Maury Mas Amiel 15 ans d'âge vers 1980** est transcendant. C'est un bonheur simple.

Nous finissons sur un **champagne Perrier Jouët rosé 1969** qui est d'une rare élégance. Le dernier que j'avais ouvert était fatigué. Celui-ci est d'une belle jeunesse, et ce rosé intense, riche, goûteux, et plus profond que ce que j'attendais est ravissant. Avec ses évocations de fruits confits, il se sirote sans fin.

Les seuls votes que j'ai collectés sont ceux de Gerhard et le mien. Gerhard dit : 1 – Rayas 1970, 2 – Mas Amiel 15 ans d'âge, 3 – Côte Rôtie 1982, 4 – Montrachet 1937.

Mon vote est : 1 - Côte Rôtie 1982, 2 - Rayas 1970, 3 – Riesling 1976, 4 – Beaucastel 2001.

Recevoir un correspondant d'un forum, c'est une loterie. Jamais je n'aurais pensé toucher le gros lot avec un vrai amoureux des vins anciens et grand connaisseur des vins de grande émotion. Nous sommes appelés à nous revoir.

Un participant d'un dîner récent m'avait demandé si je pouvais organiser un dîner de wine-dinners au **Yacht Club de Monaco**. L'idée m'avait plu et il y a un mois, je suis allé déjeuner au restaurant du Yacht Club, en vue d'étudier la cuisine et faire des suggestions pour la réalisation du dîner. N'ayant pas trouvé sur place la certitude de garder les vins à des températures conformes, c'est donc aujourd'hui seulement, jour du dîner, que j'apporte les vins au Yacht Club.

L'accueil qui m'est réservé est très chaleureux, car on sent que toute l'équipe est motivée à réaliser un exploit. La présence du Prince Albert et de sa fiancée avait été évoquée, ce qui ajoutait une excitation supplémentaire. Ce n'est qu'hier qu'une annonce a été faite de l'absence des hôtes princiers. Il n'empêche, tout bruisse de l'envie de gagner. Les serveurs sont zélés, les sommeliers attentifs, la direction règle tous les choix. Après un repas frugal au restaurant du rez-de-chaussée, je peux monter à l'étage où plus aucun membre du club n'est encore à table, pour ouvrir les bouteilles du repas de ce soir. Comme il y a beaucoup de magnums, car nous serons seize au dîner, c'est dès quinze heures que les bouchons sont tirés. Certains me résistent, comme celui du Pétrus 1976 qui se brise en beaucoup de morceaux, ce qui est inhabituel pour cet âge. A l'inverse, le bouchon de l'Yquem 1976 vient trop facilement, car il tourne dès que la pointe du limonadier s'enfonce. Je pense pouvoir tirer le bouchon en le faisant tourner. Erreur, car le bouchon est si long qu'en fin de levée la lunule du bas se détache, et je la vois aspirée par la dépression créée par l'extraction. Il me faut vite piquer une mèche fine dans la lunule pour l'empêcher de tomber. Cette opération réussit, mais j'ai eu peur que le bas du liège ne tombe et flotte, ce qui m'aurait causé beaucoup de tracas.

Ayant apporté plusieurs magnums de secours, « pour le cas où », je bois chaque vin qui pourrait être incertain, pour envisager les remplacements qui seraient nécessaires. Le Pétrus 1976 est très fermé, le Bouscalt 1918 est assez plat, et le Lafite 1922, même s'il est un peu fatigué, m'envoie un message d'espoir. La Romanée Saint-Vivant 1990 aura le temps de s'ouvrir et le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1947 est presque trop fringant pour être vrai. Il affiche une sérénité remarquable. Constatant que le Filhot 1935 est beaucoup plus puissant que ce que j'attendais, avec un nez d'une rare exubérance, je décide d'inverser l'ordre de service des deux liquoreux. Aucun remplacement n'est envisagé. Il m'est donc possible de valider les vins du repas. Le menu est immédiatement imprimé.

Un sujet autrement épineux est le plan de table. Il y a les invitants, il y a un membre du gouvernement de la Principauté, il y a des personnes qui comptent dans le ciel monégasque. Le réglage des convenances et des affinités est fait sous l'autorité de la direction du Yacht Club. Il me paraît prudent de laisser les équilibres se trouver sans que je ne m'en mêle.

Les équipes du Yacht Club se sentaient tellement concernées qu'une table a été spécialement créée pour ce repas. J'avais souhaité que la forme de la table soit celle d'un ballon de rugby, ce qui permet à chacun de voir tous les convives, alors qu'une table qui comporte des bords droits masque la vue au-delà du voisin immédiat. La table a été fabriquée selon mes désirs et montée pendant que j'ouvrais les bouteilles. Les menuisiers se sont déplacés pour vérifier les derniers montages. Je les ai vus intéressés par ma façon d'ouvrir les bouteilles.

Tout étant en ordre, je me rends à l'hôtel Métropole de Monaco où une chambre m'a été réservée. Quand on pénètre dans cet hôtel, on se sent instantanément un homme important. Si des hommes en habit vous regardent comme si vous étiez le dernier empereur de Chine, fatalement, on pense qu'on doit l'être. On s'inquiète de votre santé, de la qualité de votre voyage jusqu'ici, et une responsable de clientèle vous donne sa carte, avec l'indication d'un numéro utile pour le moindre besoin. La chambre est spacieuse. Le lecteur assidu de mes bulletins sait que je fais une fixation sur les douches. Lorsqu'il faut la compétence d'un pilote d'Airbus pour choisir le bon robinet sur un panneau complexe, je redoute, tel Saint Sébastien, d'être transpercé par des jets perfides et assassins. La douche fut bonne. Tout habillé de frais je descends rejoindre un ami dans le hall. Le réceptionniste qui avait validé mon entrée me dit : « très bien les vins que vous allez boire. Je suis allé sur votre blog, et c'est impressionnant ». Empereur de Chine, je vous dis !

Avec mon ami, je retourne au Yacht Club pour vérifier les derniers préparatifs et ajuster le speech de bienvenue. Je me prépare à accueillir les participants du 138^{ème} dîner de wine-dinners en compagnie du Président du Yacht Club de Monaco.

Amicales salutations de François Audouze