

[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)



Pour le 400ème bulletin quel vin choisir pour la photo de première page ? Ce sera le **Château d'Yquem 1861** qui a été bu lors d'un des trois dîners que j'ai organisés au château d'Yquem, grâce à l'amitié de Pierre Lurton. C'est à ce jour mon plus grand Yquem, au goût incroyable et rarissime d'un vin qui avait conservé son bouchon d'origine.

Bulletin n° 400

Remerciements, déjeuner au restaurant Laurent, dîner au restaurant l'Ardoise, et dégustation de cognacs Hine suivie d'un déjeuner à l'hôtel Burgundy.

Lorsqu'on atteint le n° 400 d'une publication, on ressent qu'il s'agit d'une étape qui marque. Alors, on a envie de dire des choses plus intimes. Mais il ne faut pas en faire trop non plus, car il ne s'agit pas d'un événement planétaire. C'est juste un chiffre rond. Au 100ème bulletin, j'avais déjà raconté 33 dîners de wine-dinners. Au 200ème, c'est 76 dîners qui avaient été organisés. Et avec ce 400ème, il y a 140 dîners à l'actif de ma petite structure wine-dinners. Lorsque j'ai lancé il y a presque dix ans ce petit navire qui n'avait jamais navigué, je ne savais pas où il irait. Le niveau atteint à ce point d'étape me plaît, car il me semble qu'il y a la place pour la mise en valeur que je fais des vins anciens associés à la haute gastronomie. Alors, tout simplement, je remercie ceux qui me font confiance, par leur présence aux dîners, par leur assiduité à l'académie des vins anciens, et par la lecture des bulletins. Merci aux vigneronnes qui ont de l'intérêt que l'on montre la dimension historique unique du vin français, merci aux grands chefs qui participent activement à ces belles expériences de gastronomie raffinée, merci aux journalistes qui racontent ces agapes. Merci à tous. Douze lignes, ce n'est pas trop long. Fin des remerciements.

Un ami m'invite au **restaurant Laurent** et comme cela se produit assez souvent, je suis en charge du vin. Avec un manque d'imagination totalement assumé, je choisis une **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2005**. Sur les langoustines croustillantes, il faut vivre avec l'esprit du vin. Car si la chair des langoustines convient, la roquette et la sauce ne sont pas ses amies. C'est sur la joue de veau, moelle et risotto de truffe blanche que j'attends le vin. Mais Patrick Lair nous fait porter un **Sancerre Galinot, Gitton P&F 1987** au parfum précis, au fruit délicat, qui se rétrécit étrangement sur sa fin de parcours. Le vin est intéressant, exotique comme diraient les américains, mais n'entraîne pas de liesse. Il faut vite revenir à La Turquie qui profite de suivre le blanc. Ce vin riche, pétulant de jeunesse est un hymne à la joie. Je l'adore pour son fruit, sa générosité, sa plénitude mais aussi son élégance et sa race. Vive les vins jeunes - aussi !

C'est par un forum que je suis entré en relation avec un groupe de jeunes amateurs. Ils avaient envie de découvrir La Tâche et se sont regroupés pour en acheter une. Nicolas, mon correspondant au sein de ce groupe me demande des conseils sur le millésime à acheter. Il s'adresse au domaine de la Romanée Conti qui lui donne accès à une 1991. Nicolas me propose de venir goûter cette bouteille objet de leurs désirs, avec l'idée que ma connaissance de ce vin ajouterait à leur plaisir de l'aborder dans de bonnes conditions.

On ne me demande aucun apport de vin mais il me paraît convenable de venir avec des vins dont une La Tâche que je choisis pour mettre en valeur la leur. Ce sera 1992. Les bouteilles sont apportées quelques jours à l'avance au [restaurant l'Ardoise](#).

Le jour du dîner, un ami qui range ma cave me signale trois bouteilles de Mouton 1967 en danger de mort, dont deux ont perdu leur bouchon, tombé dans le liquide et une à la capsule trouée qui présage une fin prochaine, même si le bouchon est encore en place. L'urgence m'incite à apporter ces bouteilles à ce dîner.

A 17 heures, je commence l'ouverture de toutes les bouteilles en présence de quelques membres du groupe. Les odeurs sont prometteuses. Pour les Mouton, c'est la loterie. Je décapsule les deux aux bouchons tombés. La première paraît intacte et la seconde torréfiée. Nous pourrions boire ces vins en apéritif. J'offre la troisième au bouchon encore en place à Nicolas.

Nous allons faire une petite promenade dans les jardins des Tuileries où des sculptures assez hideuses se cachent sous les arbres. Il fait froid après des jours de canicule aussi écourtons-nous cette escapade champêtre.

La mauvaise bouteille du **Château Mouton-Rothschild 1967** est expédiée rapidement. Sans être marqué d'un défaut définitif, le vin est suffisamment torréfié et dévié pour n'offrir aucun plaisir. Il n'en est pas de même de l'autre, au nez absolument sans défaut, et porteur d'un charme certain. En bouche, ce vin offre à celui qui le goûte la possibilité de l'aimer ou de ne pas l'aimer. Si on s'arrête à de petits défauts, on ne l'aimera pas. Si on retient le fond de son message, on l'aimera. Et le vin récompensera les optimistes, car dès qu'apparaissent des chipolatas, tout s'assemble dans ce vin vraiment charmant.

J'ai suggéré des huîtres Gillardeau pour accompagner le **champagne Dom Pérignon 1996**. Ce champagne est plein de grâce. Seul, il décline de jolies notes florales, de fleurs blanches. Sa bulle est forte. Les huîtres le minéralisent. Il perd un peu de fleurs, gagne en iode, mais surtout prend une longueur spectaculaire. C'est un très grand champagne.

Le **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blanc mis en bouteille par DRC à F. 21700 de 2007** est d'une belle jeunesse. Mais il est vraiment simple. Il va s'ouvrir dans le verre mais gardera un message assez peu complexe. Les langoustines cuites dans des petits pots de terre pour escargots sont absolument délicieuses, ignorées de la carte et réservées pour ce groupe. Pour avancer, car le programme est grand, je suggère que le premier rouge se boive sur ce plat parfumé. Le **Clos Vougeot Grand Cru Le Maupertui Anne & François Gros 1994** est servi trop chaud, aussi décidons-nous que les autres rouges seront immergés quelques minutes avant leur service dans un seau d'eau fraîche sans glace. La chaleur du vin fait ressortir l'alcool mais nous sentons un beau fruité qui accompagne très bien les langoustines, les avis étant partagés sur la pertinence de l'accord. Je trouve que le vin y trouve de la longueur.

L'**Echézeaux grand cru Emmanuel Rouget 2000** tire le plus grand profit d'avoir été rafraîchi. Son fruit est exemplaire. Ce vin est riche, bien fait et il me plaît tout particulièrement. Il est suivi par un **Echézeaux Leroy négociants 1972** dont la salinité exprime tout le charme des grands bourgognes anciens. Lequel préférer des deux ? C'est quasiment impossible de le dire même si certains s'y hasardent, car le Rouget est dans le fruit le plus pur et le plus beau et le Leroy, qui ne gagnera plus rien à vieillir encore, est dans une forme aboutie de sa maturité, peut-être un peu schématique. Beaucoup dans notre groupe l'adorent.

Nous poursuivons par une terrine de volaille et pommes de terre qui accompagne bien les vins. Le **Vosne Romanée les Suchots domaine Prieuré Roch 2001**, vin sans concession, est controversé. Il est totalement original donnant un caractère salin de vin très ancien à un jeunot. Décoiffant, surprenant, il fait parler. J'avoue que j'aime assez cette forme originale, mais ce 2001 cherche vraiment trop à ne pas plaire. L'ami qui l'a apporté le défend bec et ongles, et je le comprends.

Le **Vosne Romanée premier cru les Gaudichots domaine Forey P&F 1999** est d'une force certaine. On le sent d'une belle race et d'un bel épanouissement. Mais il n'a pas dégagé une émotion extrême. A l'inverse, le **Vosne Romanée Les Genévrières Charles Noëllat 1969** que j'ai apporté nous transporte à des hauteurs extrêmes. Un des membres du groupe comprend pourquoi j'aime les vins anciens, car ce vin de 1969 combine la richesse d'un fruit encore présent avec la présence saline d'un vin ancien. C'est une expression aboutie du pinot noir qui est appréciée par tous.

Arrive le grand moment de la soirée, le service simultané de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1991** et **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992**. Nous aurions voulu trouver les deux Tâche les plus dissemblables, jamais nous n'aurions réussi comme ce soir. Car la 1991 est d'un fruit insolent de jeunesse, avec une framboise qui explose dans le verre avant même que l'on puisse y porter ses lèvres, et le 1992 est dans l'expression saline du vin évolué, d'une finesse exemplaire. Au nez, c'est le 1992 qui est le gagnant. En bouche, la richesse gouleyante du fruit du 1991 est conquérante, faisant gagner ce vin, même si la finesse de structure est du côté du 1992. Nous buvons ces deux vins emblématiques avec bonheur, mais nous nous rendons compte que c'est le 1969 pour la majorité ou le 1972 pour d'autres qui captent nos suffrages. Les deux La Tâche sont belles, mais des vins plus canailles sont plus convaincants. Comment une seule année de différence peut conduire à cet écart d'évolution ? Le plus rempli dans la bouteille est le 1992, ce qui est étonnant car le 1991 a grandi pendant 19 ans au domaine sans le quitter, ce qui explique sa maturation lente. L'approche des deux est plus enrichissante que si nous n'en avions goûté qu'un.

Pour beaucoup, le **Vin Jaune Château Chalon Maison Dejean de Saint-Marcel, Marcel Poux concessionnaire 1949** est le premier vin jaune vieux qu'ils goûtent. Comme ils s'extasient, je ne vais pas leur voler leur plaisir, mais ce vin très agréable d'une grande fraîcheur n'a pas toute la force qu'il devrait avoir. Il est bon, mais ce n'est pas un Château Chalon comme 1949 sait les faire. Il est quand même suffisamment bon pour que nous l'ayons asséché sous des rires joyeux.

J'ai pris force précautions pour que ces jeunes amateurs qui n'ont jamais bu de vieux champagnes acceptent et comprennent le **Champagne Pommery & Gréno Brut 1964**. Je retire le bouchon qui laisse échapper une belle salve de gaz embrumé. La couleur du champagne est irrésistiblement belle. Pas l'ombre d'une trace d'ambre. La bulle est visible et court vite. Le nez est splendide et ce champagne est parfait en bouche. Il a très peu de signes d'âge, complet, citronné et fort de fruits confits. Il a aussi de la brioche. Il est grand et je crois que je tiens là le vin de la soirée.

Nous taquinons un ami qui voulait absolument que nous goûtions un vin de glace canadien pétillant de 2003, et franchement, l'humeur n'y était pas.

Ces jeunes sont des passionnés qui se sont connus sur un forum. Ils viennent d'horizons très différents et évitent les sujets qui fâchent. Comme ils boivent de bons vins, les disputes ne portent que sur l'appréciation des vins, lancées dans une atmosphère de sourire. Je suis heureux de les avoir accompagnés dans leur première ascension de La Tâche, en ayant ajouté un deuxième sommet avec l'année 1992. Nous avons parlé vin. Tous sont de sincères amateurs. J'ai passé une excellente soirée.

S'il faut faire un quarté, le mien sera : **1 - Champagne Pommery & Gréno Brut 1964, 2 - Vosne Romanée Les Genévrières Charles Noëllat 1969, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1991, 4 - Echézeaux grand cru Emmanuel Rouget 2000.**

Le Cognac Hine fait une présentation de ses cognacs à **l'hôtel Burgundy** récemment inauguré, qui est d'une décoration particulièrement élégante. Dans une jolie salle de réception aux couleurs raffinées nous avons devant nous six verres de **cognac Hine** à goûter. Pendant qu'Eric Forget, maître de chai nous explique l'histoire, je sens les cognacs. Le 1988 a un nez très boisé, riche, onctueux et doux. Le 1983 'early landed' a un nez très sec et raffiné. Le 1983 a un nez plus riche et aussi raffiné. Le 1975 'early landed' a un nez plus féminin, doux, très raffiné, le 1975 a un nez équilibré qui manque un peu de complexité. Le 1960 a un nez plus évolué que j'adore, car le cognac commence à s'intégrer. L'impression générale est très raffinée. C'est le 1988 qui est le plus boisé. Les millésimés ne représentent que 1,5% des ventes des cognacs Hine. Les millésimés ne sont faits que du meilleur lot de la grande champagne. Quand on estime qu'un millésimé est prêt, généralement après 20/22 ans de fût, il est conservé en cuves inox.

Eric nous explique le "early landed". C'est strictement le même cognac, dans les mêmes fûts, mais qui font leur vieillissement en Angleterre, car les anglais aiment que les cognacs qu'ils apprécient vieillissent chez eux. Hine est la seule maison qui perpétue cette tradition.

Nous passons à la dégustation, du plus vieux au plus jeune, selon le conseil d'Eric Forget. Voici mes notes, sachant que c'est peut-être la deuxième fois que je goûte en continu des alcools, après les armagnacs Dupuy il y a bien trente ans.

Le **Cognac Hine 1960** a un nez doux, élégant. En bouche son attaque est belle, très équilibrée. Il y a un final de bonbon anglais, avec de l'anis et de la pêche. La rémanence est un peu faible. Mais quand je le goûte après le tour complet, le final est nettement meilleur.

Le **Cognac Hine 1975** a un nez très doux, assez discret. En bouche, les fruits jaunes s'imposent. L'attaque est boisée et l'alcool manque un peu d'ampleur. Il y a du litchi dans le final et des fruits blancs. Il est très élégant et ne passe pas en force.

Le **Cognac Hine 1975 'early landed'** a un nez très délicat, fin et racé. En bouche, il est nettement plus "cognac" que les autres, et son final est très "cognac". Ça c'est du cognac pour moi !

Le **Cognac Hine 1983** a une couleur plus foncée. Le nez est très élégant. C'est un joli cognac au final un peu court. La personnalité est plus discrète et l'alcool plus fort. Il est un peu rêche et n'a pas beaucoup de fruits.

Le **Cognac Hine 1983 'early landed'** a une couleur plus claire que le 1983. Le nez est élégant. Comme pour le 1975, cette version 'early landed' est très cognac au final fruité. Pour mon goût c'est un beau jeune cognac.

Le **Cognac Hine 1988** a un nez très doux, de sucre et de bois parfumé. Il a une belle présence en bouche et une belle assise. Il est très bien fait et doté d'un beau final. J'aime beaucoup ce cognac qui promet.

Je retiens le 1988, le plus typé, le 1975 'early landed' qui est le plus authentique, et le 1960 qui se présente déjà comme un cognac ancien, pour lequel je vibre plus, quand le temps harmonise toutes choses. Cette dégustation est très convaincante.

François le Grelle, directeur général de Hine nous retient à déjeuner sur place dans le restaurant du Burgundy à la belle décoration. On sent qu'on essuie les plâtres, car le service devra se rôder. Nous goûtons deux vins du même nom, du pays d'Oc, en blanc puis en rouge. Il s'agit du **Carabas, Vin du Pays d'Oc Baron Philippe de Rothschild 2007**. Le blanc est un chardonnay à l'imagination réduite. Le rouge est flatteur, très tendance moderne et passe-partout. En cours de route, nous avons essayé des cognacs sur des plats. Mais il est rare que le cognac ne soit pas dominant voire écrasant. C'est hors repas que la démonstration du cognac Hine est convaincante. Son élégance est remarquable.

Amicales salutations de François Audouze

Si vous êtes tenté de lire ou relire les 400 bulletins où plus de 7.000 vins couvrant 230 ans sont racontés en près de 1.300 événements et repas, ils figurent tous sous cette présentation sur mon blog, dans la catégorie "bulletins".