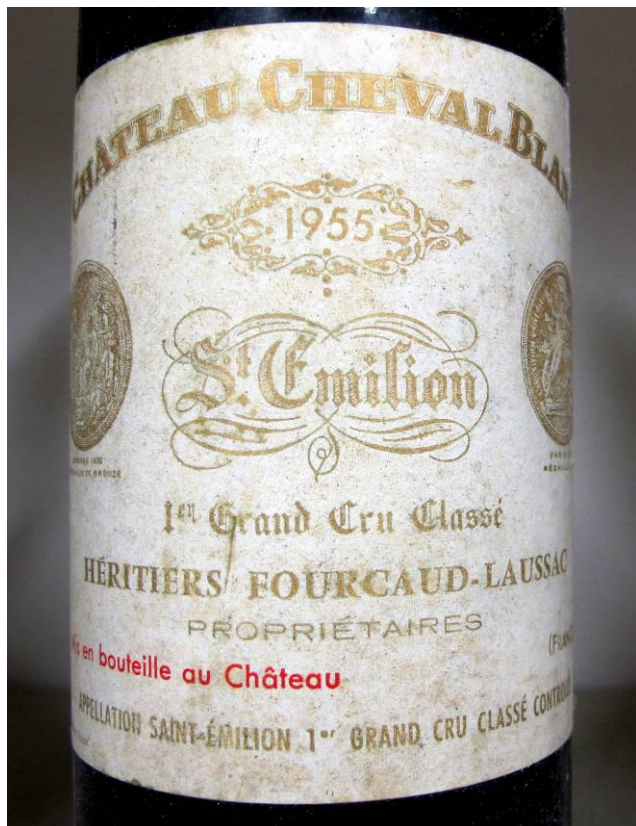


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Le **Château Cheval Blanc 1955** bu au 141ème dîner de wine-dinners a montré jusqu'où peut aller la perfection du vin de Bordeaux. C'est un immense vin.

Bulletin n° 403

Remise de diplômes au Cercle Interallié, déjeuner au restaurant Le Petit Broc, 141ème dîner de wine-dinners au restaurant de Patrick Pignol, départ pour le Japon.

L'Ecole Supérieure du Marketing du Goût remet les diplômes de fin d'étude à des élèves dont les mémoires sur des projets ambitieux ont retenu l'attention de la direction. Dans ce foisonnement inventif, on note l'intérêt pour le "snacking", pour le bio et pour la Chine. Ce sont des professionnels de la restauration, du vin ou de la communication qui remettent les diplômes. J'ai l'honneur de remettre un diplôme à un jeune élève ambitieux qui veut participer à diffuser la connaissance du vin. La réunion se passe dans l'un des salons prestigieux du **Cercle Interallié**, suivi d'un buffet qui permet de discuter avec les élèves et avec de grands professionnels qui apportent leur soutien à cette école. Je retrouve des élèves passionnés que j'avais initiés aux vins anciens lors d'une conférence et ensuite à l'académie des vins anciens. Il est rafraîchissant de voir des jeunes qui prennent bien en main leur avenir. Certains viendront à nouveau à la prochaine séance de l'académie des vins anciens.

Une amie me suggère un restaurant où pourrait se tenir l'académie des vins anciens. De l'extérieur, le **restaurant Le Petit Broc** ne paie pas de mine. Mais dès que l'on entre dans la salle, la décoration délicate crée une atmosphère sympathique. L'accueil est chaleureux. Les tempuras de grosses langoustines sont croquants à souhait et la sauce Thaï est d'une douceur qui conviendrait aux vins anciens. Le Gravlax de saumon est goûteux et suffisamment neutre pour que les vins se sentent bien. J'aime les coquilles Saint-Jacques un peu moins cuites que celles qui me sont proposées dans une sauce très convaincante. La salade de pamplemousses est un peu "nature", et conviendra aux liquoreux.

Tout cela est fort sympathique et, quelle que soit l'issue pour l'académie, je ne peux que recommander cette adresse simple où l'on mange fort bien dans un cadre agréable. A suivre.

Le 141ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Patrick Pignol**. Nicolas, le fidèle sommelier qui a déjà servi le vin de neuf de mes dîners faits en ce lieu, observe une fois de plus cette opération et vient sentir les vins. Les parfums des deux bordeaux rouges sont capiteux et profonds, celui du Palmer 1959 étant plus riche que celui du Cheval Blanc 1955. Le souci vient de La Tâche 1982. Quand j'ai fait les

photos des vins en cave, le vin me paraissait clairot. Je me suis demandé s'il y avait un début de dépigmentation mais il n'en était rien. La bouteille me paraissant convenable, elle avait été conservée au programme, comme prévu. Lorsque je la prends en mains sous la lumière beaucoup plus crue que celle d'une cave, le liquide ressemble plus à un jus de grenadine qu'à un vin. J'enlève le bouchon, plus fatigué qu'il ne le devrait dans sa partie haute, mais très convenable dans sa partie basse. Le nez du vin n'est pas très expressif mais pas désagréable. Je verse un peu dans un verre et la couleur est manifestement trop claire. Au goût, le vin n'est pas à rejeter, mais il n'exprime rien. Pour moi la cause est entendue, le vin est mort. Le Filhot 1935 a un parfum miraculeux.

La liste des vins a été prévue pour une table de dix personnes, comme à l'accoutumée. La date ayant été mal choisie puisque nous sommes la veille d'un jour férié, nous ne serons que huit. Parmi les inscrits il y a un couple d'amis dont la femme a demandé que mon épouse assiste au dîner pour qu'elles puissent deviser sur des sujets dont le vin n'est pas l'épicentre. Or ma femme ne boit pas. Nous ne serons que sept buveurs. Bernard de Nonancourt étant décédé une semaine avant ce repas, j'ai jugé opportun que nous rendions un hommage à sa mémoire en début de repas, aussi ai-je ajouté un champagne Laurent Perrier au programme. Sept buveurs et onze vins, c'est un peu trop. Je décide donc de ne pas ouvrir le Guiraud 1971. Dix vins pour sept, c'est encore beaucoup. Mais nous avons un jour férié à suivre pour nous reposer.

Toutes les bouteilles sont ouvertes, sauf les champagnes, et c'est alors que je reçois un appel téléphonique. L'amie est bloquée à l'aéroport car dans la zone internationale elle s'est fait voler son passeport. Par ailleurs son mari qui est à Paris s'est alité car il ne se sent pas bien. Les coups de fil s'échangent, la volonté de venir est là, mais au fil des heures une évidence s'imposera : ils ne viendront pas.

Reprenons donc notre équation : huit personnes dont sept buveurs moins deux, cela fait une table de six dont cinq buveurs. Dix vins pour cinq, cela commence à ressembler à un combat inégal. Un ami français vivant en Australie, fidèle de mes dîners, étant venu me rendre visite au restaurant de Patrick Pignol, je lui demande s'il peut se libérer pour participer au dîner. Il a réservé dans un autre restaurant pour retrouver deux amis. Il lui semble difficile de modifier son programme.

La variable d'ajustement, ce sont les champagnes qui ne sont pas ouverts. N'ayant aucune envie de supprimer l'hommage que je veux rendre à Bernard de Nonancourt, ce sont les deux autres champagnes qui seront sur la touche. Nous sommes donc dans la formation suivante : cinq buveurs et huit vins. Courage !

Sur les six présents il y a trois nouveaux. Quand j'annonce la très certaine mort de la Tâche 1982, la tristesse se lit sur les visages. Nous sommes prêts à passer à table. Nous prenons l'apéritif sur le **Champagne Laurent Perrier rosé Cuvée Alexandra 1998**, dont le prénom est celui d'une des filles du regretté président de Laurent Perrier. Le champagne lui-même rend hommage à ce grand personnage du monde du vin, car c'est certainement le meilleur que je n'aie jamais bu de cette cuvée. Bernard aurait été heureux de savoir que nous l'avons adoré, avec sa magnifique couleur d'un rose pur, sa bulle active et élégante et un goût de plus en plus cohérent, riche et profond. Patrick Pignol qui a bu une coupe avec nous décide de nous préparer, après avoir recueilli notre avis, une émulsion d'oursins dans une coquille d'œuf. Le mariage couleur sur couleur est pertinent et nous ravit.

Patrick Pignol prépare toujours ses menus au dernier moment, en fonction des achats qu'il fait à Rungis, à une heure où tout le monde dort. Voici le menu qu'il a composé : Crevettes poêlées minute / Moules et girolles de Sologne / Encornets farcis et senteurs de Speck / Foie Gras poêlé / Perdreau rôti en cocotte / Fromages / Clémentines rôties.

Le **"Y" d'Yquem 1988** a une couleur de belle jeunesse, sans le moindre signe d'un début de brunissement. Le nez est très riche, évoquant les grains de raisin d'Yquem que l'on presse. En bouche le vin est plein, opulent, joyeux, avec une légère sucrosité malgré sa belle rigueur. Son final est très prononcé. Le deuxième amuse-bouche, dans lequel j'ai le souvenir d'une purée de céleri, ne vibre pas avec le vin, alors que l'accord avec les crevettes est saisissant. Ce sera le plus bel accord du repas. Il montre à quel point une cuisine exacte amplifie le message d'un vin. Cet "Y" d'une belle année est porté, par cet accord, à son plus haut niveau.

Le **Chevalier-Montrachet Antonin Rodet 1987** a un nez d'une minéralité impressionnante. Il sent la pierre à fusil à cinq pas. Alors que le "Y" avait des rondeurs appétissantes, le Chevalier Montrachet, d'une puissance étonnante pour son année, est d'une rigueur d'ascète. C'est la droiture sans fioritures ! Le plat de moules est délicieux mais le mariage mets et vin ne crée aucune vibration. Les très bons encornets s'accordent mieux au vin, sans toutefois le déridier. Si sa puissance m'a étonné, sa sévérité l'a laissé "droit dans ses bottes", peu accueillant aux plats proposés.

Sur le foie gras poêlé aux haricots blancs, nous allons boire deux icônes du vin bordelais. Les couleurs sont belles, celle du **Château Cheval Blanc 1955** étant la plus foncée. Le nez du **Château Palmer 1959** est le plus charmeur. En bouche, la séduction du Palmer entraîne l'adhésion des convives, alors que je suis absolument enthousiasmé par la profondeur de trame du Cheval Blanc. Elle est même particulièrement impressionnante. Il est assez probable que ma jubilation à boire le 1955 aura influencé les votes en fin de repas, alors que tout le monde a apprécié le Palmer 1959 pour sa vivacité charmeuse, vin épanoui à la jeunesse folle. J'ai tellement insisté sur la richesse profonde de la trame du Cheval Blanc 1955, vin d'une richesse incroyable devenu intemporel tant il est parfait, que ma préférence est devenue contagieuse. Le foie gras n'ajoute rien à la performance des bordeaux. Les deux vins très différents ont une caractéristique commune, c'est d'avoir atteint un niveau d'équilibre indestructible qui rend impossible de leur donner un âge. Le 1955 confirme son statut au plus haut niveau de la hiérarchie des Saint-Emilion. Le Palmer, par son charme et son élégance, a tout d'un grand margaux, l'un des Palmer les plus réussis.

Nombreux sont ceux qui pensent que les bourgognes n'auront pas la partie belle après ce feu d'artifice de saveurs inégalables. Mais je connais par cœur le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961** qui n'a jamais failli à sa mission de conquérir les cœurs. Son nez est déjà un brevet de perfection. Son charme est redoutable et la bouche le confirme. C'est un bourgogne serein, équilibré, tranquille, très sûr de son effet. J'adore ce vin. Le perdreau est brutal tant il est faisandé. Il pourrait se concevoir, mais il est trop violent pour ce vin. Un rejet se produit entre le vin et lui. Nicolas nous sert maintenant **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1982**. Qui pourrait croire qu'il s'agit du vin que j'ai annoncé mort ? Sa couleur s'est foncée. Son nez a gagné en pureté, même s'il est très discret et en bouche, on retrouve des caractéristiques habituelles des vins de la Romanée Conti, la rose et le sel. Un convive, tellement heureux que le vin ne soit pas ce que j'avais dit, le classera premier de son vote, ce qui est manifestement excessif, mais nous sommes loin du désastre annoncé. Le vin peut se boire mais ne peut pas cacher qu'il n'est pas ce qu'il devrait être. C'est le soldat marathonien épuisé qui peu avant de s'évanouir a la force de réciter l'essentiel du message pour lequel il avait couru.

Une tomme, un reblochon et un saint-nectaire sont de bons compagnons des dernières gouttes des deux bourgognes.

Le **Château Filhot 1935** est d'une couleur particulièrement jeune. Le nez est généreux, puissant, de fruits jaunes plus que d'agrumes. En bouche, c'est la solidité absolue du beau sauternes. Là aussi, voici un vin dont l'accomplissement et l'équilibre signifient qu'il n'a pas d'âge, devenu intemporel comme les beaux vins qui l'ont précédé. L'accord se trouve plus sur le soufflé que sur la clémentine un peu sucrée.

Il est temps de passer aux votes et nous ne sommes que cinq à voter. Deux vins figurent dans les votes de tous les votants, le Cheval Blanc 1955 et le Chambertin 1961. Trois ont eu des votes de premier, les deux qui viennent d'être cités et La Tâche 1982 (eh oui !). Tous les vins et le champagne figurent dans au moins un vote, sauf le Chevalier Montrachet 1987.

Le vote du consensus est : **1 - Château Cheval Blanc 1955, 2 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961, 3 - "Y" d'Yquem 1988, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1982**, presque à égalité avec **Château Filhot 1935**.

Mon vote est : **1 - Château Cheval Blanc 1955, 2 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961, 3 - Château Filhot 1935, 4 - "Y" d'Yquem 1988**.

L'un des participants venant de Marseille a rencontré sur place un ami qu'il n'avait pas vu depuis dix ans. Il s'est déplacé en fin de repas à sa table où l'on m'a fait boire un vin blanc jeune à la simplicité déroutante après ces grands vins.

J'ai préféré la première partie du repas à la seconde qui a apporté un peu moins de vibrations aux vins. Dans l'ambiance familiale de ce restaurant, toujours aussi chaleureuse et attentionnée, malgré les changements de casting des participants, nous avons passé une excellente soirée marquée par quelques vins quasi "éternels".

Nous partons ma femme et moi pour un séjour au Japon. Prendre en voiture l'autoroute du nord vers Roissy, c'est emprunter une voie d'une saleté indigne. Est-ce que les princes qui nous gouvernent savent que cette autoroute que les visiteurs étrangers voient de leurs taxis ou bus donne une image de la France qui est dévalorisante ? Le terminal 2E de Roissy est une fourmilière qui bourdonne. Et l'on remarque qu'il y a une recherche de la réduction des coûts afin de contenir les charges de ces organisations gigantesques. Et la variable d'ajustement, c'est le client. Il n'y a pas la recherche de la satisfaction du client mais celle de la productivité. On fait la queue partout. Quand une employée qui scanne les bagages à main a envie de s'octroyer un petit arrêt, les voyageurs qui ont leurs effets et bagages dans le tunnel de contrôle se regardent avec un sourire entendu qui signifie : "c'est ça la France", cette France des grèves et de l'attente d'une retraite précoce. Lorsque nous donnons nos bagages, ma femme surprend une phrase de notre hôtesse à sa voisine disant qu'elle se sent mal. Ma femme lui dit : "au moins, enregistrez tous nos bagages". Et l'hôtesse lui répond : "ma santé d'abord". La France, grande destination touristique, devrait penser que le souci de la satisfaction du client s'impose comme une grande cause nationale, dans un pays pour lequel le tourisme a tant d'importance.

Nous entrons pour la première fois dans l'Airbus A 380. En classe affaires, l'espace est vraiment bien distribué, ce qui est fort agréable. Le service des hôtesse tout au long du voyage a été de qualité ce qui doit être signalé. La nourriture est bonne, astucieuse, et mérite des compliments. Et le **champagne Duval-Leroy** est très agréable. Aucune critique ne peut être faite et au contraire, ce sont des encouragements qui sont justifiés.

Nous arrivons à l'heure dite et les bagages se présentent sur le tourniquet. Cela fait dix bonnes minutes que nous avons reçu nos trois premières valises, et la quatrième n'arrive toujours pas. Lorsque plus rien ne tourne, force est de constater qu'il manque une valise. C'est celle dans laquelle se trouvent tous mes vêtements. Le service des bagages perdus est fort aimable, et nous voyons qu'une valise qui n'a pas été emportée par un voyageur ressemble vaguement à la mienne. Comme il est avéré que ma valise a embarqué avec nous, quelqu'un a commis une méprise. Il faudra bien quatre heures pour que j'apprenne que c'est un hollandais en voyage au Japon qui a fait la confusion.

Nos amis japonais, qui ont partagé plusieurs repas de grands vins avec nous et organisent notre voyage, nous attendaient à l'aéroport. Ils nous ont fourni une aide précieuse. Nous nous rendons à **l'hôtel Park Hyatt** en traversant Tokyo. Cette ville est gigantesque. Ce qui frappe, c'est son caractère industriel. Elle fourmille.

Ma valise arrive enfin, six heures après notre arrivée. Des choses simples peuvent représenter des bonheurs importants, comme de prendre une douche en sachant que je me vêtirai de frais. Nous allons prendre le thé dans un salon de thé au sein de l'hôtel. Nous chancelons en rentrant dans notre chambre, assommés par le décalage horaire.

Après une courte sieste, c'est un séjour d'un enchantement exceptionnel qui nous attend.

Amicales salutations de François Audouze