



wine-dinners

1er février 11

Bulletin 414 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Trotanoy 1973** a apporté une éclatante démonstration de l'intérêt de ne pas juger trop rapidement les vins en ne s'appuyant que sur la réputation de leur millésime.

Bulletin n° 414

Dîner au restaurant le Petit Verdot, dîner de Noël et déjeuner de Noël avec de beaux vins.

Il y a longtemps que nous n'avions pas vu Jean-Philippe, ce médecin qui cuisine comme un chef trois étoiles et qui nous a cornaqué dans des endroits de haute gastronomie. Le rendez-vous est pris au **restaurant le Petit Verdot**, tenu par un ancien sommelier de talent que tout le monde appelle Hidé. De retour de voyage, Jean-Philippe n'a pas le temps d'aller chercher un vin. J'en fournis deux, et Jean-Philippe nous invitera. Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1973** n'est pas assez frais à l'ouverture, aussi quelques défauts apparaissent qui disparaîtront dès que le champagne sera frappé. Hidé l'aime immédiatement. J'aurai besoin de quelque temps pour l'apprécier, car le début est très champignon, sous-bois, avec la joliesse de l'âge, mais un petit coup de fatigue. Quand il a atteint sa température idéale, le pétillant prend de l'ampleur, ainsi qu'un vrai coup de jeunesse. Il a éliminé ses défauts, et le champagne est assez strict, minéral, marqué aussi par l'onctuosité d'un dosage assez fort. L'élégance du champagne est certaine, avec une jolie retenue d'amertume, et la pureté en bouche est belle. On imagine volontiers des fruits violets comme la quetsche.

Le menu d'Hidé est ainsi composé : mousse de girolles et sot-l'y-laisse / ris de veau rissolés, salsifis aux oignons, jus de veau aux épices / lièvre au foie gras, sauce vin rouge / bavarois de mangue et gelée d'agrumes.

Les champignons sont exactement calibrés pour faire vibrer le Taittinger 1973 qui s'améliore de seconde en seconde. Il finira sa trajectoire sur le dessert.

La Romanée, Monopole de mise du domaine de la Romanée, réserve A. Bichot 1969 a un nez à se damner. Que peut-on imaginer de plus noble que ce nez là, minéral, d'une tension extrême, promettant un grand vin. Quand je le goûte, j'ai le type de frisson qui signe un grand vin. Il est d'une expression d'intense accomplissement. Il est minéral. Il a un fruit serré. Sa longueur est impressionnante et ce qui frappe, c'est l'élégance du discours. Je suis aux anges et Jean Philippe aussi. Ce qui va nous marquer, c'est que son parcours ne subira aucun fléchissement. J'avais peur que le lièvre très prononcé ne tue le bourgogne mais il n'en est rien. C'est le vin qui domestique le plat viril et délicieux et pas l'inverse.

Ce vin est d'une subtilité à nulle autre pareille, Il a la noblesse et l'élégance qui conviennent à sa rareté. Hidé nous dit qu'il n'a jamais bu une Romanée de ce niveau. C'est vrai qu'elle est exceptionnelle de raffinement. Le dessert cohabite très bien avec la fin du champagne qui a atteint son plateau d'excellence, où les défauts de départ se sont estompés. Je persiste à penser que le champagne n'est pas parfait malgré

tout, alors que La Romanée est à un niveau de qualité extrême. Savoir que Jean-Philippe et moi, nous avons vibré de la même façon sur ce vin, c'est un plaisir de plus. C'est déjà un cadeau de Noël.

Ma femme m'a demandé d'acheter truffes et caviar pour les repas de Noël. Etant d'un naturel assez excessif, j'ai acquis à peu près dix fois plus que ce qu'elle attendait. Au-delà de la sévère réprimande que j'essuie, que faire de tout cela ? Au repas de midi du 24, où une partie de la famille des trois générations déjeune de façon frugale, il y a des brocolis. Je tranche de fins lamelles de truffe, et avec mon gendre, nous entamons le "stock". La truffe a un parfum intense, et avec le brocoli tiède, la truffe se positionne bien.

A 16heures, je descends en cave avec mon gendre pour choisir parmi les vins que j'ai sélectionnés pour ces deux jours. Mon gendre regarde et son œil est attiré par un **Champagne Krug Grande Cuvée en 1/2 bouteille** des années **entre 83 et 95**, car son étiquette, qui a évolué au fil des ans, permet de le dater dans cette période. Il la prend en mains et je lui dis : "allez, on se fait notre petit quatre heures".

Nous remontons, j'ouvre une boîte de caviar, et, chacun armé d'une cuiller en nacre, nous mangeons goulûment un caviar "spéciale réserve Alverta" qui est un oscietre royal. A noter que cette mention finale que j'ai trouvée sur internet n'est pas marquée sur la boîte. Est-ce cela, je ne sais. Le caviar est superbe par son gras et surtout par sa longueur inextinguible. Le sel est remarquablement dosé.

Le champagne montre un bouchon sur lequel est marqué "For U.S. export". La couleur est d'un ambre gris, la bulle est faible et le nez est riche et profond. En bouche le champagne, bien que peu dosé, donne, du fait de l'âge, une onctuosité exceptionnelle. Mon gendre adore ces champagnes à la maturité avancée, qui déclinent d'innombrables parfums. On dirait un panier de fruits rouges, jaunes et orange, longuement exposés au soleil, qui exhalent des parfums chauds. Le fait de boire ce champagne avec ce caviar est un luxe dont nous jouissons. L'accord est poli, mais il faudrait un champagne plus jeune pour accrocher avec le caviar. Cela ne diminue pas le plaisir.

Les petits-enfants s'amusent. Vers 18 heures, la plus jeune de mes filles a faim. Ma femme lui propose de croquer un fruit. Je lui propose de lui ouvrir un caviar. Elle me regarde d'un œil étonné et je lui dis : "lequel de tes deux parents préfères-tu ?". Elle prend le caviar. Je n'en tire pas de conclusion. C'est un Caviar Shassetra provenant d'esturgeons Shrenki. Ma science s'arrête là. Les grains sont plus déliés et gris clair. Ce caviar est plus précis mais moins gras et moins profond que le précédent. Pour un petit casse-croûte avant le dîner, ça va.

Les petits enfants dînent en premier. Ils s'émerveillent des cadeaux qui leur sont faits. Lorsque leur excitation est retombée démarre notre apéritif. La bouteille du **champagne Charles Heidsieck Royal 1962** a une forme d'une rare élégance. L'étiquette est d'un vieil or, comme des bouteilles de rhum du 19ème siècle. Le bouchon fait pschitt à l'ouverture. La couleur du champagne est d'un ambre soutenu. Le nez est plaisant et joyeux. En bouche c'est surtout le citron, l'orange et la clémentine qui envahissent le palais. Le champagne est très fruité, surtout d'agrumes, et le citron est l'évocation de l'acidité bien maîtrisée. Sur le foie gras que l'on tartine avec gourmandise, l'accord est parfait. La question se pose : est-ce que le champagne qui va suivre sera aussi bon ?

Le deuxième champagne d'apéritif est le **Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger 1966**. Alors qu'il y a des couleurs et des odeurs très proches, ce champagne est totalement différent. Il a moins de fruit et moins de citron mais il a une complexité et une assise qui le placent en tête. Il est charmant mais aussi viril. Il s'impose. Sur la poutargue, très nettement meilleure que celle que nous achetons dans le sud, l'accord est plaisant, car il donne une coloration iodée au champagne. Arrivent alors quelques langoustines juste poêlées qui exacerbent la délicatesse du champagne. Mais c'est avec le corail des coquilles Saint-Jacques que l'accord est absolument grand. La sérénité des coraux et la sérénité du champagne se répondent dans une symbiose rare. Deux nouvelles assiettes de gambas et de langoustines permettent de faire le tour de la flexibilité gastronomique du Taittinger 1966. C'est un très grand champagne qui justifie l'amour que nous portons aux champagnes évolués.

Nous passons à table pour trouver une association étrange : des langoustines crues avec du filet de veau. Cette recette, puisée dans l'arsenal de Christian Le Squer, le chef du restaurant Ledoyen va accueillir un **Montrachet Marc Rougeot-Dupin 1994**. Sur l'étiquette il y a marqué "Le Montrachet" et je ne savais pas

pourquoi, pour certains vins, on ajoute l'article. Je le sais depuis, c'est lié à la commune. Par ailleurs, la contre-étiquette dit : "récolte 1994, mise en bouteille par Marc Rougeot-Dupin". Est-ce possible que l'implication de Marc Rougeot-Dupin ne soit que la mise en bouteille ? Le vin est d'une rare précision. Sa structure est très belle, le fruit est gris jaune, et l'on sent que c'est un Montrachet subtil. Il n'a pas la puissance envahissante de certains Montrachet, mais il faut dire que le plat a tendance à le rétrécir et à faire apparaître plus sa distinction que son opulence. J'adore ce Montrachet qui joue de son élégance et n'en fait pas trop.

Il est associé à des coquilles Saint-Jacques crues recouvertes des caviars des deux boîtes que j'avais ouvertes pour les casse-croûtes d'avant repas. L'association coquille et caviar est d'une suavité extrême. C'est presque orgasmique. Le Montrachet réagit bien, mais n'arrive pas à se départir de sa rigidité. On sent bien que ce plat appellera un champagne, par exemple un Dom Pérignon, qui convient toujours sur ce plat.

Les filets de rougets aux pommes de terre violettes, des Vitelottes noires, s'accordent très bien avec le Montrachet du fait de la cuisson. Il se trouve que j'ai ouvert pour ma fille qui ne boit que du rouge un **Château Trotanoy 1973**. Le niveau dans la bouteille était dans le goulot et ce vin que j'ai depuis plus de trente ans en cave méritait un essai, malgré une année peu engageante. Lorsque je verse le vin, la couleur est étonnante de jeunesse. Le nez est pur, et quand on boit ce vin, on est obligé de constater qu'il n'y a pas l'ombre d'une faiblesse que l'on pourrait imputer au millésime. Tout dans ce pomerol est d'une joie de vivre et d'une puissance de grand millésime. C'est un étonnement qui montre une fois de plus qu'après un certain stade de vieillissement, les caractéristiques de faiblesse de certains millésimes peuvent ne plus subsister. Et il faut se précipiter à toute vitesse vers l'accord pomerol et rouget, car il est sans commune mesure avec l'accord provoqué par le montrachet. Nous sommes aux anges car le "théorème" "rouget - pomerol" est une fois de plus démontré. C'est même renversant de bonheur.

Pour le dessert qui est de pamplemousses roses à la gelée d'agar-agar, j'ouvre une bouteille de sauternes ancien qui ressemble comme une sœur à la bouteille d'Yquem 1874 que j'avais ouverte récemment. Elle n'a pas d'étiquette, et la capsule permet de lire sans ambiguïté Filhot. Le bouchon est très ancien et l'on voit des traces d'écriture, mais il est impossible de lire le millésime. Comme le verre de la bouteille est soufflé avec des bulles dans le verre, ce qui montre un âge certain, et comme la couleur est très proche de l'ancien Yquem, ce Filhot pourrait être d'une année comprise entre 1875 et 1905 (pour fixer des bornes). Je l'appellerai **Château Filhot 1885**. Comme cela arrive très souvent, le vin qui dans la bouteille a une couleur caramel devient d'un or soutenu et radieux dans le verre. Le nez est discret et en bouche, je reconnais les saveurs qui m'avaient enchanté des Filhot 1858 et 1869 que j'ai eu la chance de boire. Alors que le 1869 était opulent et vraiment liquoreux, le 1885 de ce jour, comme le 1858 de naguère, a perdu son sucre. Mais ce qu'il a gardé est d'une sensibilité qui m'enchante. Comme le pamplemousse est assez acide, l'accord se trouve bien avec ce sauternes profond, au goût devenu sec, d'une longueur qui me ravit et d'une finesse de discours qui ajoute à mon enchantement.

Mon gendre a du mal à interpréter le message de ce vin et je peux le comprendre. L'habitude plus grande des sauternes très anciens qui ont mangé leur sucre me permet de goûter sa grande pureté qui n'a pas dévié, sauf d'avoir évolué vers le statut de sauternes sec. Les redoutables madeleines au miel de châtaignier faites avec la recette de Pascal Barbot, le chef du restaurant Astrance, et des arlettes parachèvent de leurs délices les joies de ce repas.

Le point final sera donné par une **Tarragone des Pères Chartreux du début du siècle** dont je me demande aussi pourquoi le nom sur l'étiquette est "Une Tarragone". L'usage de l'article est surprenant. Ce qui ne l'est pas, c'est la puissance aromatique infinie de cette liqueur aux myriades de fleurs des champs.

Dans l'ordre des saveurs, si la Tarragone est hors concours, et de loin, je mets en premier le Filhot 1885 suivi du Taittinger 1966, alors que selon mes filles et mes gendres, la palme reviendra au Trotanoy 1973 ou au Taittinger 1966.

Ce repas de Noël où manquaient mon fils et sa famille qui vivent outre-Atlantique aura été un dîner de grand raffinement.

Le lendemain, les enfants jouent dans la neige par un temps magnifique créé par un soleil éclatant. Hier, mon gendre avait remarqué en cave que j'avais des Krug 1973. A son regard admiratif, j'ai pensé qu'il fallait faire quelque chose, aussi l'apéritif débute-t-il par un **Champagne Krug 1973**. L'étiquette ancienne a un côté un peu désuet mais évocateur de belles années de ce champagne. La capsule est tachée de graisse et il est assez difficile d'ouvrir la capsule épaisse. Le muselet est d'un acier de forte section et il faut des efforts pour extirper la protection du bouchon. Lorsque je tourne le haut du bouchon je rencontre une résistance inhabituelle. Le bouchon se cisaille. Avec la mèche que j'utilise sans point d'appui il m'est impossible de l'extraire. Avec un limonadier qui dispose d'un point d'appui, je peux faire levier et le bouchon s'extract, très dense et collé aux parois. Aucun pschitt ne ponctue cet accouchement.

Lorsque je verse le champagne dans le premier verre, il y a comme une fermentation instantanée qui se fait, le champagne provoquant une forte mousse qui disparaît en moins d'une seconde. Et, surprise des surprises, le champagne est d'une clarté blanche de jeune champagne, avec une bulle lourde et forte. Lorsque je verse dans les autres verres, la bulle est aussi forte et la couleur est aussi claire.

Je suis très circonspect sur ce que je vais boire et la surprise est énorme de voir qu'il n'y a aucune déviation de goût qui le rendrait désagréable. Le champagne est élégant, précis, minéral, bien picoté par la bulle très présente. Il est objectivement bon, et nous le boirons jusqu'à la dernière goutte, mais il est comme un texte de machine à écrire où une lettre ne frapperait jamais le papier, ou une musique dont une note particulière ne produirait aucun son. Il lui manque un "je ne sais quoi" qui en ferait un Krug. Le champagne est bon, vibrant aussi bien avec le foie gras qui est aussi moelleux mais plus intense qu'hier qu'avec la poutargue qui accentue sa droiture minérale. Même s'il n'est pas l'archétype de Krug, son originalité nous a plu puisqu'il n'existe aucun défaut en arrière-plan.

L'entrée est une crème de haricots blancs aux fines lamelles de truffe. J'ai choisi pour ce plat une **Romanée Saint-Vivant Moillard-Grivot 1937**. Le niveau dans la bouteille était bas. Une vilaine graisse entourait le bouchon. Il m'a fallu plusieurs fois nettoyer le goulot. Dans le verre, la couleur est déviée. Le nez est désagréable. Je n'ai même pas besoin de boire pour dire que le vin est mort. En bouche il est plutôt plus agréable que ce que le nez annonce. Inutile d'aller plus loin, le vin est écarté. Comme il reste un peu de Krug, l'accord se fait agréablement et ma fille aînée peut finir le Château Trotanoy 1973 qui continue à être fringant. La crème de haricots blancs est délicieuse, mais elle ne met pas tellement en valeur la truffe. Aussi la tentation est-elle grande d'ajouter des copeaux de foie gras qui apportent de la fraîcheur et de la cohérence au plat.

Le plat principal est un hachis Parmentier de canard à la purée de pomme de terre et aux copeaux de truffe. Le vin choisi est une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1981**. Au nez, le vin paraît fumé et trahit une évolution. En bouche, le vin est beaucoup plus séduisant, vin d'une année sèche, qui simplifie le message et réduit le fruit. Mais en fait, à l'aération, le vin devient d'une grande élégance. Il n'a rien de tonitruant, mais il suit sa route bien droite, en distillant des saveurs raffinées. Les sensations de cuir sont très intenses. A mon grand étonnement, vers le milieu de la bouteille, un joli fruit rouge est apparu, ajoutant à notre bonheur. Il faut savoir aimer aussi ces vins moins tonitruants que les jeunes. Mais on peut à juste titre se poser la question de la longévité de ces Côtes Rôties qui s'épurent avec le temps.

Comme il restait un peu de Mouline, je suis allé chercher un camembert peu affiné, j'ai tranché une truffe, et fourrant à l'improviste le camembert de truffe, cela crée un accord amusant qui titille bien la Côte Rôtie.

Le dessert est fait de mangues et ananas qui conviennent très bien au reste du Château Filhot supposé 1885 qui est devenu nettement plus compréhensible pour mon gendre. J'adore ce vin délicat. Il a une clarté de propos et une élégance de ballerine qui me vont droit au cœur.

Il y a eu des vins nettement moins brillants pour le déjeuner de ce deuxième jour. Cela n'a pas altéré notre joie de célébrer Noël en famille.

Amicales salutations de François Audouze