



wine-dinners

22 mars 11

Bulletin 423 – François Audouze - 1

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Larcis Ducasse St Emilion 1945** a particulièrement brillé lors d'un repas d'amateurs qui ne se connaissaient pas.

### Bulletin n° 423

Dîner au restaurant avec des inconnus, déjeuner au restaurant Michel Rostang où je rejoins des inconnus, et surprise chez moi.

Des amateurs écrivant sur un forum de vin ont souhaité partager des vins avec Jean-Philippe et moi. Pourquoi pas ? Le vin, c'est le partage et la convivialité. Pour que l'expérience soit aussi un plaisir, elle aura lieu au **restaurant Laurent**, car ici, on sait que c'est une équipe qui gagne.

Pour les vins que j'ai annoncés, **Philippe Bourguignon** a prévu le menu suivant : amuse-bouches / toast melba aux truffes noires / Coquilles Saint-Jacques poêlées, lard fondant et blettes au jus / Carré d'agneau de lait des Pyrénées grilloté, rognon poêlé en persillade, pommes soufflées « Laurent » / « Fregola Sarda » truffée / Caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, côtes de céleri mitonnées aux olives noires / Crème légère de pamplemousses roses litchis dans une cristalline / Café, mignardises et chocolats.

J'arrive peu après 17h30 au restaurant pour ouvrir les vins. Il n'y en a que trois qui sont concernés, car nous avons fait la part belle aux champagnes avec ces amoureux de vins pétillants. Le Latour 1971 a un bouchon magnifique, plein et souple qui vient d'une seule pièce. Le nez est prometteur. Je sens que nous allons nous régaler. Le bouchon du Larcis Ducasse 1945 sort un peu trop facilement, alors que le niveau du vin dans la bouteille est excellent. Comme dans les carottages des géologues, on voit nettement trois parties. Le tiers du haut est très sec, poussiéreux et rétréci. Le petit tiers du centre est d'un bouchon normal, souple. Le grand tiers du bas est noir et gras. Le vin ne sent pas bon. Il faut laisser du temps au temps, et se garder de tout diagnostic.

La bouteille de la Romanée Saint Vivant 1972 est verte comme les bouteilles de guerre. Le haut du bouchon, sous la capsule, sent la terre, comme cela arrive avec les bouteilles du Domaine de la Romanée Conti. Le bouchon se brise en plusieurs morceaux en montant, mais sort entier, à part un morceau collé à la paroi, que je lève avec une curette. Le bouchon est en deux parties. Le haut est plutôt sec. Le bas est incroyablement noir et gras, et tout le goulot est gras et noir. Il me faut longuement nettoyer ce goulot très sale. L'odeur est terreuse et colle au vin. Sera-t-il encore malade quand ce sera son tour ? L'évolution semble rapide. Attendons.

Un des convives arrive, et après trois quarts d'heure de discussions, il fait soif. Nous commandons un **Champagne Krug Grande Cuvée en demi-bouteille** qui joue comme un appeau car les autres convives arrivent et peuvent trinquer avec nous sur ce joli champagne au goût beurré et laiteux, très précis et noble.

Nous prenons à l'apéritif le **Champagne Mumm Cordon rouge 1979**, dans le joli salon rond qui sert d'antichambre au restaurant. Le champagne est d'un jaune encore pâle. La bulle est belle et fine. Le nez est marqué pour moi par une poussière certaine, mais ce sont sans doute les premières gouttes au contact du

goulot qui entraînent de petites particules laissées par le bouchon. En bouche, on ne sent aucun défaut et nous sommes même surpris de la précision du champagne, d'une belle acidité. Il est très équilibré, droit, de belle tension et sur un akra d'agneau aux épices douces, il se place très bien. C'est agréable de constater que Mumm Cordon Rouge puisse atteindre ce niveau.

Nous passons à table et nous commençons par le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1945**. J'avais encensé ce champagne ouvert lors d'un dîner au château d'Yquem. Sera-t-il aussi bon ? Le bouchon est sorti entier et il sent bon. Dès qu'on me sert le premier verre, je sais que c'est gagné. La couleur est d'un bel ambre doré, la bulle est invisible. Le nez est noble, doucereux. En bouche, c'est un festival de complexité. Il va changer tout au long de sa dégustation, s'épanouir, et varier en permanence son discours fleuri. Pour qui aime les champagnes anciens, c'est la réalisation d'un rêve, car 1945 est une année de parfaite réussite. Les fruits sont jaunes et orangés, la bulle absente n'empêche pas le pétillant. L'accord avec les toasts à la truffe abondante est un accord de mise en valeur, mais sans réelle interpénétration entre le plat et le champagne.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée années 60/70** dont l'étiquette de commercialisation est celle qui fut en vigueur de 1978 à 1982 a un bouchon très droit, déjà complètement chevillé, de belle qualité. Comme il reste encore du 1945 dans nos verres, nous pouvons nous livrer à un exercice intéressant : le Krug, d'un jaune ambré et doré aussi prononcé que le 1945, à la bulle forte et envahissante, lorsqu'il est bu sur la coquille Saint-Jacques et lorsqu'il est suivi du Moët, met en valeur le Moët d'une façon spectaculaire. Et l'on constate ainsi que la complexité du 1945 dépasse celle du Krug. Le plus jeune champagne à la bulle puissante est un beau champagne évolué et ancien, qui s'écarte un peu de l'ADN de Krug. Il est extrêmement riche et plaisant, mais n'a pas la flamboyante imagination du Moët & Chandon, champagne d'immense talent.

L'apporteur du **Château Latour 1971** nous raconte les conditions d'acquisition de cette bouteille et on peut le féliciter d'avoir fait une aussi bonne pioche, car ce Latour est tout simplement parfait. Quand je bois ce vin, je suis au paradis. Et nul n'est besoin de disséquer ce breuvage, car il a tout pour lui. Il est merveilleusement velouté, soyeux, équilibré et riche, au final inextinguible, et aussi bien le carré d'agneau que les pommes soufflées lui vont comme un gant. Ce vin est d'un plaisir incommensurable. Vaut-il 100 points Parker ? Je ne le crois pas, mais il est à un rare niveau de perfection, confirmant la pertinence de son millésime.

Qui dirait qu'avec le **Château Larcis-Ducasse Saint-Emilion 1945** nous allons encore plus loin ? La couleur est d'un rouge du plus beau rubis, d'une jeunesse extrême. Le nez est la pure définition du saint-émilion parfait et aucune trace d'imperfection ne subsiste. Et en bouche ce vin n'est que plaisir. Il est en féminin ce que Latour est en masculin. Son charme est infini. J'avais envie d'apporter deux 1945 pour montrer les ressources extrêmes de cette année. Je ne m'attendais pas à ce que ce Larcis-Ducasse se montre aussi brillant. Un grand vin de grande mâche, plein et très saint-émilion. Un pur bonheur.

Ayant raconté les odeurs affreuses de la **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1972** à Jean-Philippe, il a bien peur de ce que va donner le vin qu'il a apporté, d'autant que le bouchon posé sur table a une odeur insupportable. Alors ? Dès que je sens le premier verre qui m'est versé, c'est un large sourire qui barre mon visage : tous les défauts olfactifs ont disparu. C'est la magie de l'oxygénéation lente, docteur miracle de tant de vins. Pour les trois convives que je ne connaissais pas il y a quatre heures, c'est leur première incursion dans le monde de la Romanée Conti, et ils ont la chance de démarrer par un vin qui représente toute la subtilité du domaine. La couleur est plus pâle que celle des bordeaux, le nez est d'un charme sans pareil, le charme du pinot noir. En bouche, le vin est tout en subtilité avec les belles notes salines que j'adore. Joliment fruité et délicat, ce vin au charme fou est envoûtant. Sur les cailles, c'est un bonheur.

Le **Champagne Dom Ruinart rosé 1988** est un joli champagne rosé, très classique, élégant, mais qui ne m'entraîne pas dans le rêve que m'ont apporté les autres vins.

Nous ne votons pas formellement, parce que l'heure est tardive. C'est assez délicat pour moi de mettre en premiers mes deux vins, mais je crois qu'ils le méritent. Aussi mon vote sera : **1 - Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1945, 2 - Château Larcis-Ducasse Saint-Emilion 1945, 3 - Château Latour**

**1971, 4 - Champagne Krug Grande Cuvée années 60/70 ex aequo avec la Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1972.**

La cuisine d'Alain Pégouret est rassurante, avec des saveurs qui embellissent les vins. Les trois jeunes convives, jeunes parce qu'ils sont à peine sinon point encore trentenaires, sont de vrais amoureux de vins, la seule femme de notre table ayant autant de passion que les autres. C'est amusant de constater que lorsque des contacts virtuels sur un forum se transforment en contacts réels, la passion commune crée instantanément des liens forts. Ce fut une belle soirée d'amateurs enthousiastes et compétents. Les vins furent tous grands et de haut niveau. Ce dîner fait partie des moments qui comptent.

Plus ça va, plus j'adore l'imprévu. Et il faut bien convenir que le vin est un vecteur d'imprévu. J'invite à déjeuner un ami au **restaurant Michel Rostang**. Etant en avance, j'ai le temps de regarder la très riche carte des vins où il y a bien sûr des icônes directement intouchables, mais aussi de beaux vins accessibles. Je choisis un **Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 2006**.

Le vin m'est servi par le très compétent sommelier et je dois à la vérité de dire que si je buvais le vin à l'aveugle, je dirais "intéressant", ce qui signifie : "bon alors, où est-il, le message de ce vin ?". L'image qui me vient est celle des fantasmatiques mannequins qui présentent les sous-vêtements de Victoria's Secret. Sous un anorak de ski, leur charme est moins évident. Le Clos de Bèze, pour le moment, c'est ça.

Mon ami arrive, peu après que quatre américains se sont assis à la table voisine. Les petits amuse-bouche sont délicats et réveillent le chambertin. A la table voisine je vois comment l'américain qui me tourne le dos commente les vins avec le sommelier, et je me dis : "voilà une table où l'on aime le vin". Quand arrivent à leur table un Montrachet domaine Ramonet 1999 ainsi qu'un Chassagne Montrachet dont je ne reconnais pas le domaine à cette distance, mon impression se confirme.

L'entrée est une terrine de joue de bœuf tout à fait sympathique mais qui ne sait pas émouvoir le vin de Bourgogne. L'américain, appelons-le Murray, se tourne vers moi et dit : "oh, Armand Rousseau, ça c'est un grand vin". Comme dans une pièce de théâtre dont on connaît les répliques, je lui dis : "Montrachet Ramonet, ce n'est pas mal non plus". Et, sans attendre la prochaine réplique, je lui dis : "je vous ferai porter un verre du Chambertin". La réponse, telle qu'elle est écrite dans le livret est : "si vous voulez goûter le Montrachet, ce sera un plaisir de vous en faire porter aussi". Le français étant facétieux, la suite du dialogue est : "si je vous l'ai proposé, c'est aussi pour susciter cette reciprocité".

Lorsque Murray se lève pour regarder le millésime de l'Armand Rousseau, il me glisse : "vous savez, j'ouvre toutes mes bouteilles avec votre méthode". Je ne suis pas sûr qu'il m'ait spontanément reconnu. Un bon maître d'hôtel, ça sert aussi à ça.

Notre plat de résistance arrive, une poitrine de porc à la sauce réduite, qui propulse le chambertin à des hauteurs insoupçonnées. L'accord est divin, et le vin d'une rare subtilité, d'une couleur rose framboise, d'un parfum délicat, devient un chambertin de première grandeur, traduisant le talent de la vinification d'Eric Rousseau. C'est un bonheur. Il est serein, affirmé, élégant et subtil. On sent qu'il est encore une fleur en bouton, mais il est joliment ingambe. Sa subtilité est confondante et j'adore le style Armand Rousseau.

J'apostrophe Murray, lui disant qu'il est absolument indispensable qu'il goûte une portion de mon plat sur le verre que je lui ai fait porter. Je demande au talentueux et sympathique maître d'hôtel qu'on fasse une petite portion de ce plat pour Murray. Mais la cuisine considère ce porc comme un atome, au sens grec du terme qui veut dire : insécable. C'est donc un plat entier qui arrive devant Murray, alors que son menu a été calibré pour les blancs.

Pendant ce temps, j'essaie le **Montrachet domaine Ramonet 1999** sur la poitrine de porc, et l'accord est aussi brillant, même si le plat appelle plutôt le chambertin. Le vin blanc est magistral, riche, moins sans doute que le Montrachet du domaine de la Romanée Conti de la même année, mais il est franchement épanoui et grand. Il diffère du chambertin qui est encore un jeunet impubère. Le Ramonet est déjà un adulte en pleine possession de ses moyens. Le seul qualificatif qui lui convient est : grand.

Murray goûte le chambertin et constate à quel point la poitrine de porc donne une dimension extrême au vin. A la table des quatre américains, arrive un **Hermitage Les Bessards Delas 1999**. Et, par une reconstitution d'un sympathique D-day, deux verres de l'Hermitage sont parachutés sur notre table. Le vin est comme un quadrupède qui aurait une patte en l'air. Il est intéressant, juteux, mais il manque objectivement d'équilibre.

Le soufflé au chocolat amer est trop lourd pour accompagner des vins, aussi l'écartons-nous. Mon ami s'éclipse assez vite, voyant l'aimantation que représente la table des américains pour moi. Avant même son départ je m'installe à la table des quatre et je fais ouvrir un **Chateauneuf-du-Pape Cuvée Marie Beurrier Henri Bonneau 1999**. Pour la petite histoire, ayant découvert grâce à un forum un petit film sur Henri Bonneau, j'ai eu la curiosité d'acheter ce vin chez un caviste. Ayant acheté une caisse de douze de ce vin que je ne connais pas, dans cette cuvée et dans cette année, l'occasion fait le larron. Nous trinquons, les quatre américains et moi, et ce vin me conquiert immédiatement. Quel pouvoir de séduction ! J'ai gagné sur deux tableaux : j'ai fait plaisir à ces mordus de vins, et j'ai vérifié qu'en achetant chat en poche, j'avais fait une bonne pioche. Le vin a un équilibre joyeux redoutable. C'est un vin de séduction au charme naturel.

Nous bavardons et bavardons. Le sommelier nous dit au revoir. L'après-midi est largement entamé quand nous nous quittons avec la promesse de nous revoir. Il n'y a que le vin pour créer de telles amitiés spontanées. La cuisine de Michel Rostang est solide et extrêmement précise. Les plats sont remarquables. Michel n'était pas là mais Caroline sa fille est venue me saluer. Voilà un bien beau repas, riche d'imprévus.

Rentrant chez moi, je trouve ma fille et mon gendre qui viennent chercher notre petite-fille qui vient de passer quelques jours chez nous. Une dinette impromptue est rapidement organisée, avec du foie gras et un **Champagne Krug Collection 1982**. D'emblée, on sent que l'on entre dans un palais sacré. Tout en ce champagne est luxe, calme et volupté. Il est délicatement ambré d'un ton rose pâle. La bulle est très active. Le nez est intense, envahissant, de fleurs et de parfums. En bouche la complexité comprend aussi bien du vineux, que des fruits roses, des fruits confits et même des noisettes. Mais à quoi sert de décomposer les saveurs. Laissons-nous emporter dans la folle aventure de ce grand champagne d'une année de grande délicatesse.

Mon Dieu que l'imprévu est créateur de joies !

Amicales salutations de François Audouze