



wine-dinners

12 avril 11

Bulletin 426 – 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](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

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



Ce **Château Margaux 1947** a particulièrement brillé lors d'un dîner chez mon ami japonais.

Bulletin n° 426

Dîner au restaurant Drouant sur le thème des bordeaux hermitagés et dîner au domicile de mon ami Tomo, compté comme 145ème dîner de wine-dinners. .

Jean-Marc Quarin est un écrivain du vin qui publie des analyses sur divers supports. Vivant à Bordeaux, il anime à Paris un club d'amateurs qui se réunit environ huit fois par an. Il me propose de me joindre à son groupe car le thème est "**les bordeaux hermitagés**". Le sujet me tente et je dis oui, sans imaginer que mon interprétation du thème est très différente de celle de Jean-Marc.

Pensant que l'on va aborder le goût de bordeaux des années 20 et 30 puisqu'il fut une époque où pour renforcer et colorer des vins clairets, on ajoutait un peu de vin d'autres régions, je propose d'apporter une bouteille qui pourrait être un témoin à charge ou à décharge selon le cas, un Château Rauzan-Gassies sans étiquette que je suppose des années 20 du fait de la forme de la bouteille, et j'ajoute au moment de venir un Château Gruaud-Larose 1964.

Le rendez-vous est au **restaurant Drouant** et nous aurons la chance de nous réunir dans la salle des Goncourt. Etant en avance, j'ai le temps d'ouvrir mes bouteilles. Hélas, lorsque je découpe la capsule du Rauzan-Gassies, avant même que je ne plante mon tirebouchon dans le liège, une odeur insistante de bouchon envahit mes narines. Pendant la soirée cette odeur ne me quittera pas et c'est seulement en fin de soirée que j'ai réalisé que l'assiette où j'avais disposé les bouchons, située dans mon dos sur une étagère, diffusait cette odeur extrêmement prégnante. Lorsque le bouchon est enlevé, d'une belle élasticité, ce qui explique le niveau élevé, presque à hauteur du goulot, je peux lire le millésime : 1934. L'odeur du vin n'est pas bouchonnée, mais on ressent une certaine fatigue. En revanche, le Gruaud-Larose, dont le bouchon s'émettre, dégage un parfum de grande sérénité et joyeux.

Les convives arrivent, dont beaucoup de jeunes et engagés dans le monde de la finance ou de l'internet. Jean-Marc nous explique que nous dégusterons les vins à l'aveugle en plusieurs séries, en comparant des Hermitage de Chave ou de Jaboulet, avec des bordeaux ou des mélanges volontaires des deux vins. Il cite les millésimes des Hermitage, tous jeunes. Tous seront dégustés à l'aveugle avant le repas.

Cet exercice est pour moi une belle leçon d'humilité. Car pour des vins jeunes, dont les tanins sont très présents et affirmés, on est loin des vins plus fondus et subtils que je déguste habituellement.

La première série comprend un Hermitage et un bordeaux. Jean-Marc nous demande de trouver chaque vin et de dire lequel nous préférons. J'ai faux, car je pense bordeaux pour **l'Hermitage La Chapelle Jaboulet 2007** et hermitage pour le **Château Beauséjour Duffau-Lagarosse 2005**. Et le vin que j'ai préféré est le second, le bordeaux. Les deux vins sont très bien faits et je constate à quel point la frontière est difficile entre ces vins. Ce qui m'a trompé, c'est que le 2005, plus accompli, montre une puissance que j'ai attribuée à l'Hermitage.

La deuxième série de deux vins n'a aucune annonce, donc j'imagine qu'il faut chercher entre un bordeaux et un Hermitage. Les nez sont extrêmement proches. Je considère que le deuxième, plus souple est le bordeaux. Et j'ai encore faux, car le premier est le **Palmer Historical wine XIXth century 2007**, fait de 70% de Palmer et de 30% de syrah. C'est alors que je comprends le thème de la soirée, qui est d'aborder des mélanges **déclarés** entre bordeaux et Hermitage. Je considère ce mélange bu à l'aveugle comme le meilleur des vins de la série, l'autre étant l'**Hermitage Chave 2007**, car je trouve au mélange un bel équilibre, alors que le Chave a un final moins précis. Pour moi ces deux vins sont extrêmement proches.

La troisième série est de trois vins et Jean-Marc nous annonce un bordeaux, un Hermitage et un mélange. Je ne suis pas peu fier, car j'ai trouvé les trois, et j'ai trouvé le nom du vin et l'année de l'Hermitage. Le premier est un mélange **Le Duo mélange de 50% de Château La Lagune et de 50% d'Hermitage La Chapelle 2007**. Une des raisons de l'existence de ce vin est que les deux composants sont vinifiés par Caroline Frey. C'est donc un mélange, thème de la soirée, mais qui n'a pas la même pertinence que le Palmer. On sent le mélange moins cohérent et moins justifié. Le deuxième est absolument magnifique, et j'ai nommé son nom et son année, c'est l'**Hermitage Chave 2005**. Il est superbe. Le troisième est le **Château Prieuré Lichine 2006**, que je trouve très élégant. La quatrième série est un vin seul, sur lequel nous n'avons aucune indication. Le nez est très étrange avec de la feuille de cassis, du poivre et de la menthe. La bouche est déroutante, mais qu'est-ce que c'est bon ! Je me trompe complètement, malgré une première piste qui était la bonne et que j'ai rejetée. Ce vin que je considère comme le plus grand de ce que nous avons bu en vins jeunes est l'**Hermitage Chave 2003**.

Pas la moindre piste pour la cinquième série à deux vins. Je m'évertue à vouloir trouver un bordeaux et un Hermitage, alors que nous avons l'**Hermitage Chave 1998** et l'**Hermitage Chave 1995**. Le deuxième a un léger bouchon qui ne reste pas. Il semble pinoter. A part les trois derniers vins dont l'âge permet de sentir des nuances, j'ai été gêné par le fait que la jeunesse des vins masque un peu leurs différences. Mais la qualité des vins servis est impressionnante, la richesse et la force tannique étant une constante, à quelques nuances près.

Les serveurs nettoient notre table pour notre dîner : amuse-bouche / des poireaux en vinaigrette avec des filets de rougets poêlés / un quasi de veau avec des pommes de terre Rattes et des champignons / un macaron au chocolat, clémentine fraîche et son sorbet. Jean-Marc nous fait goûter à l'aveugle deux vins blancs, et je dois avouer qu'à l'impossible nul n'est tenu. Quand c'est trop jeune pour moi, c'est vraiment trop jeune. Il s'agit du **Bordeaux blanc Château Lafont-Fourcat 2009** et le **Cygne de Château Fonréaud Listrac blanc 2009**. Inutile de décrire des vins assez fruités mais franchement trop jeunes.

A l'aveugle, nous goûtons l'**Hermitage Chave 1991** et je lui trouve beaucoup de similitudes avec le 2003. C'est un très grand vin qui a des accents bourguignons. Je lui préfère la folle jeunesse du 2003. C'est au tour de mes vins d'entrer en scène. Le **Château Gruaud Larose 1964** est absolument séducteur. Il est arrondi, suave, avec un charme fou. Beaucoup de convives sont étonnés qu'un vin de 47 ans puisse avoir cette jeunesse. Le vin plaît à tous. Je prends beaucoup de précautions pour demander de l'indulgence envers le **Château Rauzan-Gassies 1934**. Car s'il n'a pas de réel goût de bouchon, il a une légère acidité et un léger voile qui affadit un peu le vin. Mais à ma grande surprise, il s'épanouit dans le verre, et sans être un vin flambant neuf, il délivre encore un message audible. On peut imaginer ce qu'il a été et prendre un certain plaisir à le boire. J'ai constaté avec satisfaction que chacun a joué le jeu.

Le club de dégustation est joyeux et sérieux, la seule jeune femme brillant par ses remarques pertinentes. Jean-Marc est didactique et laisse chacun s'exprimer car toutes les erreurs sont permises. J'avais mal interprété l'objet de la réunion sur "les bordeaux hermitagés". Mais je ne regrette pas du tout d'avoir bu de beaux Chave. Si je devais donner mes préférences de ce soir, ce serait : **1 - Gruaud-larose 1964, 2 - Chave 2003, 3 - Chave 1991, 4 - Palmer Historical et 5 - Chave 2005**. Le sommelier William que j'ai connu en d'autres maisons a fait un excellent service des vins, s'amusant de nos remarques folles. La salle des Goncourt est une belle salle. Cette leçon d'humilité à la dégustation est un moment rafraîchissant et original. Merci Jean-Marc Quarin.

Tomo est le plus charmant ami que l'on puisse imaginer. Il est fou de vin et il cuisine. Jean-Philippe est aussi amoureux de vin et cuisine comme un Dieu. Nous avions fait il y a deux ou trois semaines une

reconnaissance des lieux et un inventaire des ustensiles et appareils. Nous avions bâti la trame principale du dîner et des vins. Les deux chefs devaient se coordonner et se répartir les approvisionnements aux meilleures sources de Paris. Ce fut fait. Compte tenu de sa forme, ce dîner sera compté dans les dîners de wine-dinners, avec le numéro 145.

Un peu avant 17 heures, je me présente au **domicile de Tomo** avec un grand bouquet de fleurs que ma femme qui nous rejoindra plus tard, offre à la femme de Tomo. J'ouvre les bouteilles du dîner. Le Corton Charlemagne Coche Dury 2000 a un bouchon qui sent le bouchon. L'odeur du vin est désagréable. Elle est poussiéreuse et coincée. Nous essayons une goutte qui confirme que le vin n'est pas bouchonné, mais qu'il est coincé. Laissons-lui du temps, mais il n'est pas normal que ce grand vin soit aussi fermé. En revanche, le Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1957 explose de fruit dans nos narines, après que le bouchon a explosé en miettes en sortant. Malgré une couleur très ambrée, il se présente bien.

Le Château Margaux 1947 est insolent de perfection. Son bouchon superbement élastique est venu en une pièce, et le parfum est à se damner tant il est grand. Le Clos de la Perrière Fixin premier cru que je date d'avant 1920 du fait de la bouteille soufflée, sans exclure plus vieux encore, a un bouchon court sous une cire qui s'est solidifiée. La partie basse du bouchon ne veut pas monter aussi suis-je obligé de faire des mouvements de torsion dans tous les sens. Dès que le bouchon est dégagé, c'est une odeur exceptionnellement belle et profonde qui se dégage. Ce vin est "forcément" d'une grande année du fait de l'extrême puissance olfactive. Ce pourrait être 1915 par exemple, ou 1899. Tomo me fait remarquer que le haut du bouchon du Guiraud, que je date d'avant 1900 car il fait partie d'un lot du 19ème siècle, est retrécí sous son chapeau. Le haut du bouchon est si dur que je n'ose pas piquer mon tirebouchon, aussi vais-je essayer de sortir le bouchon en tirant à la main. Il me faut plusieurs minutes et j'arrive à sortir le bouchon entier par des petites secousses répétées. Ce bouchon est incroyable, car il est resserré sur 90% de sa hauteur, et seule la base est évasée, d'une largeur plus importante que celle du goulot, quand l'élasticité lui permet de s'élargir. Comment un tel bouchon a-t-il permis pendant plus d'un siècle au liquide de se conserver intact, avec un niveau haute épaule qui défie l'entendement quand on voit le bouchon ? Le parfum du vin est d'une rare complexité, les agrumes dominant. Nous essayons de lire l'année sur le bouchon. Je crois reconnaître 1891 date qui est très probable car j'ai acheté des Guiraud de cette année. Pendant l'ouverture, Tomo me fait goûter un **Champagne Egly-Ouriet 1999** ouvert la veille qui est noble, mais se ressent de sa nuit blanche.

Jean-Philippe arrive avec des victuailles à ajouter à celles qui s'amoncèlent dans la cuisine. Prévoyant que je puisse trouver le temps long pendant que les deux cuisiniers s'affairent, il a apporté une andouille de campagne qui, je le précise, est une charcuterie. J'en découpe des tranches qui vont accompagner un **Champagne Selosse 1999** absolument délicieux. Dégorgé en 2009, il a une couleur déjà soutenue d'un or clair, sa bulle est forte et ce champagne au goût joyeux est très académique, tranchant avec le style habituel de Selosse qui est normalement beaucoup plus sauvage. Mais nous aimons beaucoup ce champagne bu debout dans la cuisine. Ma fille cadette et mon gendre arrivent. Le dîner va pouvoir commencer. Le menu composé par **Tomo et Jean-Philippe** est : foie gras poêlé au navet caramélisé / consommé de homard, homard grillé, ormeaux et poireaux grillés / sole en croûte de sel, purée de céleri rave sauce beurre noisette aux herbes / ris de veau à l'arbousier panais et radis japonais / carré d'agneau de lait et chanterelles / veau basse température carottes violettes / ravioles de mangues et pamplemousses roses.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1990**, cadeau de Jean Philippe, fait pousser des "oh" et des "ah" à mon gendre, tant il est conquis par ce champagne parfait. Plus clair que le Selosse, d'une grande jeunesse de robe, il a une bulle très fine et très élégante. Sa complexité est infinie. Il décline des notes florales autant que de fruits et de pâtisseries. On aurait du mal à en explorer toutes les variations. Et l'on sent qu'il est un compagnon de gastronomie sans limite. L'association du foie gras poêlé avec des navets confits est très pertinente et le navet excite le Krug avec brio. Avant que le second plat n'arrive, Tomo, qui joue le rôle du sommelier me verse un peu du **Champagne Dom Pérignon 1949** et en levant mon verre, j'ai peur pour ce champagne qui passe après une merveille. Et un sourire vient immédiatement sur mes lèvres : ce 1949 est encore plus grand que le Clos du Mesnil. Les votes seront sans appel. La robe est légèrement ambrée, la bulle a disparu, ce qui nous met en présence d'un "autre" champagne, puisque la comparaison avec des champagnes actuels n'est pas signifiante, mais ce vin est d'un charme diabolique. C'est très difficile de

décrire un vin aussi complexe, partant dans toutes les directions gustatives. Il est strict sur les ormeaux, presque sucré sur la chair du homard, et prend une longueur extrême sur le consommé. Je suis heureux car je n'avais jamais bu cette année mythique et rare de Dom Pérignon. La partager dans cet état de perfection est un immense bonheur.

Tomo a offert le **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1957** à la robe ambrée qui pourrait faire craindre une évolution excessive. Ce n'est pas le cas. Le vin est très agréable, l'évolution est là, mais n'empêche pas le parfum d'être riche et affirmé et le goût d'être profond et fruité. Le vin est magnifié par un accord que je considère comme le plus grand de ce repas, réalisé par Tomo. Car la sauce aux herbes qui accompagne la sole et la purée de céleri sont d'une complexité qui réveille en fanfare le Chevalier. C'est un accord sublime et d'une rare pertinence. Même s'il s'agit d'un très bon vin, le **Corton Charlemagne Coche Dury 2000** de Tomo joue vraiment "en dedans". Il est comme rétréci. Bien sûr, on devine ce qu'il pourrait nous raconter, mais on sent trop qu'il est entravé. Le ris de veau est magnifique.

Le **Château Margaux 1947** est un vin parfait. Sa couleur est d'un rouge sang glorieux, sans la moindre trace d'âge. Le nez est un parfum raffiné comme il n'est pas permis. Et en bouche, c'est la gloire absolue. Il serait impossible de noter le moindre petit défaut au vin qui a tout pour lui. Un velouté extrême, une mâche sereine et une longueur infinie. C'est réellement impressionnant. Le carré d'agneau bien rose lui convient totalement. Alors que va donner le **Clos de la Perrière Fixin premier cru # 1915** ? Tomo me sert et là encore, je suis stupéfait que l'on puisse aller encore plus loin. Car ce vin résume toute la qualité des vins de Bourgogne. Sa robe est moins pure que celle du Margaux, mais n'a quasiment aucun tuilé. Le nez est charmeur comme le sont les vins d'années puissantes. En bouche le vin décline toute la beauté des vins que j'aime. Et la sauce du veau basse température exhale les parfums de rose et le goût de rose de ce très grand vin, que je classerai devant le Margaux.

Le **Château Guiraud Sauternes 1891** est la définition la plus pure d'un sauternes du 19ème siècle. Sa robe est d'un acajou radieux, le nez est impérial, évoquant aussi bien les agrumes que les fruits confits. Et en bouche tout est délicieusement mesuré, le pamplemousse, les fruits exotiques, une petite trace de thé vert, le tout sur un fond de délicatesse qui n'exclut pas une profondeur extrême. C'est le sauternes idéal, très différent des Yquem de la même période, et je serais bien embarrassé de dire lequel je préfère, car celui-ci est ciselé comme peu de sauternes le sont. Pour finir le repas, Tomo confectionne une glace à la truffe qui est merveilleuse. Cet ami a des talents culinaires qui ne demandent qu'à s'exprimer.

Nous sommes cinq à voter pour quatre vins préférés parmi les huit vins et seulement cinq vins auront des votes. Deux seulement auront des votes de premier, le Guiraud trois fois et le Dom Pérignon deux fois. Le classement du consensus serait : 1 - **Champagne Dom Pérignon 1949**, 2 - **Château Guiraud Sauternes 1891**, 3 - **Château Margaux 1947**, 4 - **Clos de la Perrière Fixin premier cru # 1915**, 5 - **Champagne Krug Clos du Mesnil 1990**.

Mon classement est : **1 - Château Guiraud Sauternes 1891, 2 - Clos de la Perrière Fixin premier cru # 1915, 3 - Champagne Dom Pérignon 1949, 4 - Château Margaux 1947**. A la lecture des votes, Jean-Philippe est convenu que mon vote est le plus proche de la réalité. Mais y en a-t-il une ?

Je voulais associer les talents culinaires de deux amis, et force est de constater que ce fut particulièrement brillant, Tomo, qui jouait sur son terrain, ayant réussi des plats exemplaires. J'ai eu plaisir à constater que les quatre vins primés que j'avais apportés, qui tous me tiennent à cœur, étaient dans un état exceptionnel. Ajoutons à cela la chaude amitié, et nous tenons l'équation d'un dîner parfait.

Amicales salutations de François Audouze