



wine-dinners

26 avril 11

Bulletin 428 – François Audouze - 1

[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)



Ce ne fut pas le vainqueur des votes, mais l'étiquette du **Château Rieussec 1961** est d'une telle beauté que c'est celle qui est choisie. De plus, le vin fut bon.

Bulletin n° 428

Le 146^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen.

Le 146^{ème} dîner de wine-dinners se tient au [restaurant Ledoyen](#). Les vins ont reposé dans la cave du restaurant pendant une semaine et ont été redressés la veille. A 17 heures, la salle du restaurant résonne de bruits d'aspirateur, aussi est-ce un bon prétexte pour aller attendre que le ménage soit terminé dans le joli jardin où les jonquilles promettent le printemps.

Le Montrachet 1996 a un bouchon qui vient aisément. L'odeur du vin est riche et prometteuse. Pensant que le Pétrus 1983 est encore très jeune, je veux lever le bouchon au limonadier, mais c'est une erreur car il se brise en deux morceaux, le deuxième étant levé avec ma mèche miracle. En sentant le vin, je pense à la discussion que j'avais eue avec un amateur affirmant que Pétrus 1983 est connu dans les guides pour être un Pétrus faible. Le velouté charmant de ce Pétrus, avec une trace de chocolat décelée par Vincent, le sommelier qui nous accompagnera ce soir, et une belle trace de truffe noire qui remplit mes narines donnent tort aux guides, du moins à ce stade du premier nez. L'intérêt de mes dîners est justement de montrer que les années qu'on appelle petites sont nettement meilleures que ce qui est proclamé par des gourous dont la tendance est d'extrémiser les écarts entre les millésimes.

En extirpant le bouchon de la Romanée Saint-Vivant 1983, très serré dans le goulot, l'éclosion du parfum me donne un large sourire. J'imagine tout-à-fait le voleur de coffres forts, au moment où le dernier clic libère les gonds. J'ai un peu de cette joie intime qui signifie : "encore un qui est réussi". Car toute l'imagerie du Domaine de la Romanée Conti cachée dans mon cerveau se libère instantanément. J'aime cette sensation. Je suis extrêmement étonné de la qualité du bouchon du Chateauneuf-du-Pape Paul Jaboulet 1966. Ce bouchon est parfait, souple, idéal. L'acheteur chez Jaboulet de ces bouchons doit être félicité. L'odeur du vin est plus rustique que celle du bourguignon, mais elle est vraiment chaleureuse. Nous verrons. Le Volnay 1966 au niveau bas a un nez de terre et de poussière, avec un bouchon très sec et noir dans sa partie haute. Attendons de voir ce que ce vin simple nous dira.

Le bouchon du Ducru-Beaucaillou 1934 vient en mille miettes. Rien ne veut sortir. Donc j'extirpe et j'extirpe. Les miettes remplissent une assiette. Et j'ai l'explication en promenant mon doigt dans le goulot : il y a un resserrement du verre en haut du goulot qui doit être de près de quatre millimètres pour le rayon. Ce qui veut dire que le diamètre du bas du bouchon doit se resserrer de près d'un centimètre pour pouvoir

sortir. Comme c'est impossible, il vient en lambeaux. L'odeur du vin est prometteuse, souhaitons-lui de tenir. Elle évoque la truffe, le café et les bois noirs.

Les deux sauternes sont insolemment parfaits, le Rieussec, moins tonitruant, me semblant plus subtil que l'Yquem. Un beau match en perspective. Est-ce lié ou ne l'est-ce pas, mais je trouve que la couleur du Château Chalon 1966 s'est troublée au moment où j'ai libéré le bouchon. L'odeur première est comme une bouffée de tabac, qui disparaît tout de suite et lentement, les effluves que j'aime de ces vins que je révère font comme la belle au bois dormant, une bise à mes rêves.

Il est temps de mettre les vins au frais, car il fait chaud dans la pièce. Je sens une dernière fois les vins. Tous entament le lent travail de l'oxygénation lente. Curieusement, c'est le Montrachet qui s'est refermé, comme s'il voulait se cacher. Attendons ce soir.

Christian Le Squer vient me saluer, et nous discutons du rouget que j'ai voulu absolument associer au Pétrus. Christian a prévu une eau acidulée poivrée avec le rouget, mais je ne la sens pas. Je demande une tapenade à côté de la chair pure du rouget. Christian est d'accord. Je suis ravi.

Patrick Simiand, directeur du restaurant, avait prévu que le foie gras serait servi en même temps et à côté de l'anguille. Il me semble préférable de les servir en décalé. Tout me semble au point. Je m'habille de frais. Les premiers convives arrivent. Hélas, la gent masculine fait mentir toutes les lois sur la parité, car aucune beauté féminine ne viendra illuminer notre table. Deux seulement des dix convives sont des nouveaux. La finance, les services et les activités intellectuelles ou culturelles forment notre panel.

Le menu composé par **Christian Le Squer** est : Nougatine chocolatée de foie gras / Anguille pomme verte / Lamelles de Saint-Jacques marinées à cru, écume de mer / Rouget snacké, tapenade / Grillade de Pigeon aux fleurs de navets, jus de riquette / Semoule d'agneau au parfum d'olives / Vieux Comté / Raviole de Fruits Exotiques

Le foie gras est quelque chose d'assez surréaliste : il commence par un goût de foie gras confortable, puis le chocolat s'installe et pousse le foie gras hors de la place qu'il avait prise, et enfin le poivre règle le compte des deux saveurs précédentes en les chassant. Ce parcours en bouche est étonnant. Et le **Champagne Bollinger Grande Année rosé 1990** met de l'ordre dans toutes ces composantes, assurant la cohérence du plat, ce dont on peut lui être reconnaissant. C'est un bon champagne, mais j'aurais tendance à dire que ce n'est qu'un bon champagne. Il ne crée pas l'émotion que l'on pourrait attendre d'une année de grande qualité. Il est bon, il coordonne le plat. Mais il ne va pas au-delà.

En revanche, le **Champagne Salon 1985** nous fait grimper de dix étages. Car tout en lui est subtil, complexe et romantique. Ce champagne n'a pas d'âge. Sa couleur est claire, sa bulle est percutante, et son goût est follement jeune. Mais il est merveilleusement assemblé, et nous transporte d'aise par sa complexité. Il est difficile d'imaginer champagne plus brillant que celui-ci. La portion d'anguille est un peu chic et c'est dommage, car l'accord créé par l'acidité de la pomme verte avec le Salon est un des plus raffinés de ce repas.

Le nez du **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1996**, c'est les trompettes de la renommée. Une bouffée de puissance et de complexité. Les Saint-Jacques sont présentées de façon remarquable, avec une belle subtilité, qui met en évidence l'insolente sérénité du montrachet conquérant. Cette bombe d'arômes plus divers les uns que les autres où la minéralité et le fruité joyeux dominant est un vrai bonheur. L'accord serein et délicat est un des plus beaux.

Pétrus 1983, c'est Clark Gable dans Autant en Emporte le Vent. La séduction virile exsude de tous les pores de la peau. Le vin a un nez velouté, tout en douceur comme un coussin profond. En bouche, il est subtil, délicat, mais avec une force de proposition affirmée. Cette année n'a pas la noblesse des 1989 et 1990 pour Pétrus, mais ce vin est grand, sans aucun doute possible. Je suis fier de "mon" accord, puisque je l'ai suscité, car le mariage Pétrus et rouget est diabolique. Il y a une résonance particulière, et le poisson donne de la "râpe" au vin. L'accord avec la tapenade donne de la truffe au vin.

Vincent qui a fait un service remarquable veut servir le **Château Ducru-Beaucaillou 1934** en même temps que le Pétrus, mais ce serait de l'assassinat. Aussi est-il servi en deuxième lever de rideau. Une

acidité très présente trahit un vin fatigué. Je suis content car l'un des nouveaux convives, amoureux des vins anciens, a pris le soin de "lire" le message du vin derrière l'acidité et a senti ce qu'il y avait d'authentiquement 1934 dans ce Ducru. C'est une belle évocation mais un vin fatigué. Il a bien réagi à la tapenade.

Lorsque mon nez se rapproche du verre qui m'est servi de **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1983**, c'est bien la première fois que des sels me feraient m'évanouir. Car ce vin, d'une année cataloguée elle aussi dans les petites, est diabolique de perversité. Capable d'une absence totale d'objectivité, je suis au bord du climax rien qu'en sentant ce vin. Quel grand vin ! Je me pâme. Le pigeon est d'une rare audace avec cette sauce verte d'une salade qui est la cousine montagnarde de la roquette. En tant que tel, le plat est passionnant. Avec le vin, cela devient très intellectuel. Le vin de la Romanée Conti est assez clair. En bouche, la salinité du domaine s'expose avec évidence, comme si l'on suçait un galet frotté de sel. Le vin est merveilleux. Comme pour les bordeaux, j'ai fait servir avec un décalage le **Volnay Santenots Lucien Chouet 1966**. Et contrairement à ce qui venait de se passer, le Volnay se place remarquablement bien et dans un moment fulgurant, il a délivré un message de roses rares, qui est un pur ravissement. Ce flash instantané de roses pures m'a ému.

Un ami très cher, brillant amateur, est d'une dureté extrême envers le plat qui évoque le couscous. Et c'est vrai que le plat, sans viande pure et uniquement avec des farces, a du mal à trouver sa place dans ce repas. Mais je suis beaucoup moins critique que mon ami. Car la résonance s'est quand même faite avec le **Chateauneuf-du-Pape Paul Jaboulet 1966** beaucoup plus raffiné que ce qu'on attendrait. C'est un vin simple et joyeux, jouant sa partition un ton au dessus de ce qu'il devrait. Ce vin naturellement plaisant nous a conquis.

Le comté de 36 mois est magnifique car il ne fait pas trop affiné. Le **Château Chalon Fruitière Viticole de Voiteur 1966** crée un de ces accords dont on ne se lasse pas. Mais c'est du vin que je me suis un peu lassé, car il a joué "en dedans" de ce qu'il pourrait donner.

Alors que le programme prévoyait que l'on finisse sur l'Yquem, en goûtant les deux sauternes il m'apparaît qu'il faut commencer par l'Yquem et attendre avant de boire le Rieussec, dont les propriétaires, dans le passé, étaient les grands parents de l'un des convives.

Le dessert, alors que j'ai toujours peur des sorbets pour la préservation du palais, est idéal pour le **Château d'Yquem 1978**. C'est un Yquem plein et joyeux, mais comme pour le Bollinger de début de repas, je trouve qu'il ne joue pas au niveau qui est le sien. Et je pense qu'il faut aujourd'hui oublier d'ouvrir ce millésime qui connaîtra une vocation tardive. Je le vois bien suivre un parcours comme celui du Filhot 1935 maintes fois mis dans mes dîners, qui est éblouissant depuis qu'il a dépassé ses 60 ans.

Le plus jeune sauternes ne peut pas voler la vedette au **Château Rieussec 1961** diabolique de séduction et d'un raffinement rare. L'Yquem est encore un jeune non encore décoffré, alors que le Rieussec est un Vert Galant. Tout en lui est élégance, avec des mangues, des fruits exotiques pleins son panier.

Le repas s'est passé dans les rires et nous avons le plus souvent été éblouis par la pertinence des accords. Il est temps de voter et ce n'est pas si simple. Nous sommes dix à voter pour cinq vins préférés.

Sur les onze vins, neuf ont eu des votes, ce qui me plaît toujours, et je suis heureux qu'un fantassin, le Volnay ait eu quatre votes et un autre, le Chateauneuf-du-Pape ait eu trois votes. Encore un autre sujet de satisfaction, cinq vins ont eu des votes de premier, ce qui est assez extraordinaire et montre à quel point les préférences des convives sont liées à des multitudes de critères différents. Cela relativise les jugements péremptores de gourous qui voudraient nous dire "la" vérité des vins. Le Rieussec a eu quatre votes de premier, le Salon et le Montrachet deux votes de premier, la Romanée Saint Vivant et le Volnay (eh oui !) ayant un vote de premier.

J'ai proclamé un peu vite les résultats en plaçant en tête le Rieussec aux quatre places de premier, alors que le Pétrus, qui n'a pas eu de place de premier a eu cinq places de second et trois places de troisième, seul vin à figurer dans les dix feuilles de votes.

Le classement du consensus serait : 1 - Pétrus 1983, 2 - Château Rieussec 1961, 3 - Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1996, 4 - Champagne Salon 1985, 5 - Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1983.

Mon vote est : 1 - Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Pétrus 1983, 3 - Château Rieussec 1961, 4 - Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1996, 5 - Champagne Salon 1985.

Nous avons exploré de nombreuses régions de France avec des vins de grand prestige mais aussi des "fantassins" qui ont tenu leur place crânement. Le plus bel accord, pour mon goût, est celui de Pétrus et du rouget, qui est, on me le pardonnera, ma petite coquetterie. Les Saint-Jacques avec le Montrachet ont formé un accord très naturel alors que l'accord anguille et Salon est totalement excitant. La riquette avec la Romanée Saint-Vivant fait partie de ces audaces qu'il faut tenter.

Nous avons eu mille raisons de nous réjouir, dans une ambiance chaleureuse et souriante. Le service du restaurant Ledoyen est parfait. On s'y sent bien. Ce fut un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze