

[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 Latour 1949** a atteint une forme unique de sérénité. Il a brillé lors du 147ème dîner de wine-dinners.

Visite au domaine de la Romanée Conti et le 147ème dîner de wine-dinners au restaurant Arpège

Très peu de temps avant la dégustation au domaine Dujac, j'avais demandé au **domaine de la Romanée Conti** si je pouvais m'immiscer dans un groupe de dégustation. Par une chance inouïe André Robert, le truculent propriétaire du restaurant La Cagouille est prévu pour une visite à 16 heures. Jean Charles Cuvelier ayant lu les récits dithyrambiques de mes déjeuners à la Cagouille me dit : "joignez-vous à eux". Quand à déjeuner Rose Seysses m'avait dit : "les bureaux ne sont plus rue du Four mais place de l'église", je n'ai pas voulu le croire, car j'ignorais le transfert de siège. Et sur la magnifique place de l'église de Vosne Romanée, je découvre les nouveaux bureaux de la Romanée Conti, jouxtant l'église, dans des bâtisses chargées d'histoire.

Etant en avance, j'ai le temps d'aller bavarder avec Aubert de Villaine et Jean-Charles, dans le bureau d'Aubert dont les fenêtres donnent une vue directe sur les vignes, dont notamment la parcelle de La Tâche et celle de la Romanée Conti dont je découvre qu'elle est plus pentue que ce que j'imaginais, car on la voit toujours du chemin sans apprécier forcément les reliefs. Travailler dans un bureau où l'on contemple de telles merveilles doit être le bonheur le plus absolu. Je leur annonce que je vais boire cette semaine un vin qui est probablement du 17ème siècle, repêché d'une épave. Mes deux interlocuteurs se regardent, sourient et me disent : "dans des travaux récents, on a percé des cloisons et on a retrouvé dans des alvéoles une magnifique tête d'ange du probablement du 13ème siècle et des bouteilles de vins dont certaines cassées. Il est prévu de faire analyser mais aussi goûter une bouteille pleine au bouchon encore en place qui doit être du 18ème siècle". Aubert me propose de me joindre à cette dégustation prévue dans un mois. Quel bonheur.

André Robert arrive, nous bavardons un peu avec nos hôtes et Jean-Charles nous conduit à la cave de vieillissement des 2010 où **Bernard Noblet** va nous faire goûter les vins de ce millésime. C'est un grand honneur, mais la quasi-totalité des vins n'ayant pas fait leur "malo", comme on dit chez les vignerons (fermentation malolactique), cet exercice donne relativement peu d'indications autres que la tendance de l'année.

Je goûte pour la première fois le **Corton** du domaine, dont c'est le deuxième millésime seulement, et je suis frappé par la belle structure de ce vin déjà fruité. Les six autres vins du Domaine vont naturellement crescendo en qualité dans l'ordre **Echézeaux, Grands Echézeaux, Romanée Saint-Vivant,**

Richebourg, La Tâche et la **Romanée Conti**, mais on part de haut, car l'Echézeaux montre de grandes qualités. La constance entre tous ces vins, c'est la précision et la finesse mais aussi la puissance et la richesse d'un beau millésime. La Romanée est pleine de promesses, mais elle est encore emmaillotée dans ses langes. Elle ne crée pas le "wow" qu'elle créerait avec quelques années de plus. L'exercice de la dégustation en fût aurait plus de sens en octobre qu'en avril. Mais goûter ce millésime qui promet est un honneur qui ne se refuse pas.

Nous nous rendons ensuite dans la cave de dégustation en bouteilles et Bernard Noblet fait toujours des surprises, aussi découvrir les vins n'est pas chose facile. La cave voûtée creusée dans la roche naturelle est fraîche aussi les vins n'ont pas toute leur ampleur. Mais nous sommes ravis.

Le premier vin est le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1999** qui frappe par sa structure forte et sa belle longueur. Je suis encore plus conquis par le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1991**, d'une puissance étonnante pour son année. C'est un vin envoûtant, riche et fruité. Nous goûtons ensuite un **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1967** d'une année généralement considérée comme faible, mais qui démontre à quel point le domaine est capable de mettre en valeur ces années dites "petites". Je suis à mon affaire, car ce vin a des saveurs bourguignonnes de maturité qui font partie de celles que j'aime boire. Le vin est délicat, au final élégant, et sa subtilité emporte les suffrages. Je suis heureux. Quelle délicatesse !

Bernard Noblet hume plusieurs fois le vin que nous allons boire, car il a décelé quelque chose qui ne lui plaît pas. La bouteille à moitié pleine a été ouverte le matin et montre des signes d'évolution et d'oxydation. C'est le **Bâtard Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1995** qui a des accents jurassiens, avec des notes de caramel au beurre salé. Bernard nous dit qu'il aurait dû souffrir ce vin et qu'il n'aurait pas dû le soutirer. Même plus évolué qu'il ne le devrait, le vin se boit avec plaisir.

Pris d'une audace subite, je dis à Bernard : "je vois que vous avez posé sur la table un bilame. Cet instrument a pour vocation d'être utilisé". Bernard me regarde avec un air malicieux et va chercher un vin qui est un enchantement : le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2000**. Du fait de son ouverture à l'instant, le vin n'a pas l'ampleur qu'il pourrait avoir, mais on sent toute la magie d'un immense Montrachet avec des accents de meursault. Nous sommes en extase, et comme par télépathie ou si des caméras invisibles filmaient nos agapes, Aubert et Jean-Charles arrivent à point pour goûter le Montrachet. Ils disent que nos rires s'entendaient de la rue. L'exercice en cave est difficile car même Aubert aura des hésitations semblables aux nôtres et comme nous, ne trouvera pas le millésime du Montrachet. Nous avons longuement profité de ce grand vin en discutant de mille sujets et Aubert comme Jean-Charles ont particulièrement apprécié le Richebourg 1967 à la grande délicatesse. Aubert nous a demandé nos avis sur les 2010. On sent qu'Aubert de Villaine aime ses 2010, de puissance et de grâce.

Jean-Charles est allé chercher la bouteille du 18ème siècle qui sera bue dans un mois. Je l'ai photographiée. En boire sera, je pense, un moment religieux.

Le 147ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Arpège**. Les vins sont arrivés dans la cave du restaurant il y a une semaine, sauf un, que j'apporte ce jour même, transporté sur mes genoux pour éviter les à-coups. C'est l'Yquem 1890 dont le bouchon est d'origine, mais tellement rétréci que j'ai eu peur qu'il tombe pendant le court voyage entre ma cave et le restaurant, ce qui, une semaine avant le dîner lui eût été fatal. Il a résisté. Le niveau est haute épaule et la couleur acajou est superbe.

Lorsque je me présente à 17 heures, l'aspirateur vrombit. Il est omniprésent dans le petit espace du restaurant. Gaylord remonte la caisse et j'ouvre les vins. Le Montrachet a un nez un peu fermé. Les deux Latour sont très prometteurs. Le Cros Parantoux Henri Mayer est serein et va s'ouvrir. Le Vosne de 1959 est incertain mais je crois en lui. Le Filhot 1935 est impérial. Lorsque je décapsule l'Yquem 1890, j'ai peur que le bouchon tombe, mais il reste en place. Il est donc bien arrimé, même si c'est sur quelques millimètres. Il me suffit de pointer le tirebouchon et de tourner à peine pour que le bouchon vienne d'une seule pièce. Le parfum du vin est un miracle de subtilité. Toute la beauté d'un grand sauternes est contenue dans ce parfum. Je pousse un "ouf" de satisfaction, car le risque existait que la capsule ait eu un contact avec le vin, gâchant sa pureté. Je vais voir à la lumière du soleil ce qui est écrit sur le bouchon. On lit distinctement "YQ", puis "LUR" et plus loin "CES". Et le "90" est parfaitement lisible. La grande

déception, c'est le Haut-brion blanc 1936 qui dégage une puanteur quasi insoutenable. Je crois n'avoir que rarement rencontré quelque chose d'aussi intense dans le camphré, le chimique, le médicamenteux. Le bouchon est imprégné de cette odeur et sent tellement mauvais que je prends la petite assiette où je l'ai posé et voyant qu'en cuisine la porte sur la rue est ouverte, je pose l'assiette en plein soleil pour que le bouchon exsude ses mauvaises odeurs. Je dis à l'un des commis qui officie en cuisine que l'assiette est posée pour s'aérer. Quand je suis revenu un peu plus tard, je ne vois plus l'assiette et le commis explique dans un français difficile qu'il a lavé l'assiette et jeté les déchets. C'est en plongeant dans le vide-ordures que nous avons récupéré le bouchon, la jolie capsule étant passée en profits et pertes.

Tout le monde est à l'heure ce qui est remarquable et notre table est composée de deux canadiens, père et fils, qui sont les seuls nouveaux. Les autres convives, trois femmes et quatre hommes, sont des habitués.

Le menu, conçu avec Gaylord par **Alain Passard** est : Cueillette éphémère, petits pois et rhubarbe / Œuf à la coque, quatre épices et sirop d'érable / Ravioles printanières, consommé végétal / Turbot de la pointe de Bretagne, Côtes du Jura et pommes de terre fumées / Agneau de lait de Lozère, grands crus du potager / Poularde du Haut-Maine grande tradition à la casserole et foin du Bois Giroult / Fromages : saint nectaire et salers / Tarte aux pommes « Bouquet de rose » © caramel au lait / Fruit du soleil : mangue / Mignardises.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle années 1960** est d'un bel or clair avec des traces de citron dans sa couleur. La bulle est active, et le champagne est d'une folle jeunesse. On croirait un champagne du début des années 80. L'indice de l'âge, c'est le miel assez fort et l'extrême rondeur du champagne. Il réagit très bien sur les petits pois.

Le **Champagne Dom Pérignon 1969** fait vraiment son âge, avec une teinte plus pâle, une bulle active mais discrète, et une subtilité à nulle autre pareille. L'œuf était forcément un choix osé. Il rétrécit le champ d'expression du champagne, et dès que l'on a fini l'œuf, un petit morceau de pain fait déployer le charme de ce champagne de très grande qualité. C'est un grand Dom Pérignon, floral, frêle, romantique.

Quasiment assuré que le **Château Haut-Brion blanc 1936** sera imbuvable, je commence à parler du vin que j'ouvrais pour le remplacer, un Yquem 1918, pour lequel j'avais fait modifier la présentation des ravioles. Aussi quand Gaylord me sert le vin, une stupéfaction se lit sur mon visage. Comment ce vin que j'avais définitivement condamné peut-il avoir totalement effacé ses mauvaises odeurs ? Et ce qui est étonnant, c'est que le bouchon a gardé ces senteurs affreuses, que le vin a su gommer pour lui-même. C'est un miracle de plus qui montre l'extrême capacité des vins à ressusciter. Le vin est agréable à boire, son parfum est magique et le restera longtemps dans le verre vide, mais c'est sur le final que l'on sent que toutes les blessures n'ont pas été guéries. Avec les ravioles et surtout le bouillon, ce vin crée le plus bel accord du dîner. C'est pour cela qu'il recueillera des votes, ce qui me semble inouï.

On nous montre un gigantesque turbot, dont hélas la cuisson ne nous a pas convaincus. Le **Montrachet Bouchard Père et Fils 1989** joue un peu en dedans. Une des convives nous dit : "on le sent plus Chevalier que Montrachet". Elle a raison. Ce vin est agréable, bien fait, mais trop prévisible et timide. Il est plaisant mais n'est que plaisant.

Nous devons avoir un agneau des prés salés, mais pour une raison qu'Alain Passard ne s'explique pas, le fournisseur a fait faux bond. Mais l'agneau de Lozère qui le remplace est tout simplement merveilleux. Et le **Château Latour 1er GCC Pauillac 1989** crée avec lui un accord naturel confondant de pertinence. Le 1989 est d'une couleur foncée, d'un nez profond, et en bouche, ce qui surprend, c'est que ce vin est beaucoup trop jeune ! A vingt-deux ans, il encore pré-pubère. On sait que Latour est le plus lent des vins de Bordeaux à s'épanouir et nous en constatons l'évidence. Mais même aussi jeune, il est palpitant. Et ce qui est intéressant, c'est que le **Château Latour 1er GCC Pauillac 1949** servi sur le même plat montre à quel point le 1989 deviendra grand un jour. Car c'est à cet âge là qu'il faut boire les Latour. Ce 1949 est sublime. Il a tout pour lui, l'équilibre, le velouté, la profondeur, et un final inextinguible. C'est un grand vin et l'on sent que tout le monde communie.

Sur la poularde, nous buvons les deux bourguignons. Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Jayer 1988** ouvre la porte du plaisir. Un sourire barre mon visage. Ce vin est une leçon de choses, car il n'y a pas

de bourgogne plus élégant. J'ai bu plusieurs Cros Parantoux de ce vinificateur de génie, et je n'ai pas toujours eu la réponse à mes attentes. Mais ici, c'est la perfection faite vin, avec la simplicité de son auteur. La lisibilité de ce vin est extrême. On le boit de façon gourmande.

Le **Vosne Romanée Gros Renaudot 1959** n'est hélas pas au rendez-vous. Malgré une année exceptionnelle, il est pataud, rustaud, avec des notes de torréfaction qui trahissent un accident de stockage dans une des caves où il a vécu. C'est sur les fromages excellents qu'il s'exprime le mieux.

Le **Château Filhot Sauternes 1935** est l'étalon de mon amour pour les vieux sauternes. Je dis souvent à titre de boutade que si l'on n'a pas bu de sauternes de 1935 ou avant, on n'a rien bu. C'est ce vin qui sert de référence, car il pourrait être inscrit au Bureau international des poids et mesures. Sa couleur est d'un or clair, son nez est une bombe d'agrumes, et en bouche c'est tout l'équilibre que peut atteindre un sauternes qui crée le ravissement, tout en ayant la retenue naturelle de Filhot.

Quand arrive le **Château d'Yquem 1890**, c'est "respect", comme on dit dans le 9 - 3. La couleur est acajou foncé et d'un or intense plus clair dans le verre. Le nez est délicat, subtil, raffiné. Le goût est quasiment indescriptible car si l'on cherche du caramel, on pourrait en trouver, si l'on cherche des mangues et des agrumes on pourrait en trouver, comme de la pomme cuite. Mais ce qui compte c'est cet équilibre diabolique et cette longueur impérissable. Ce 1890 au bouchon d'origine est nettement meilleur qu'un autre 1890 partagé avec deux des convives. C'est un vin immense et un témoignage unique, du fait de ce bouchon d'origine.

Ayant décidé de ne pas ouvrir l'Yquem 1918, j'ouvre devant les convives un **Madère vers 1850** à la bouteille opaque d'une rare beauté, que j'avais aussi en "secours". Sous la cire, le bouchon que je pique commence à tourner dans le goulot. Il sort aisément et entier. Le verre que je me sers révèle une merveille, comme on le verra dans mon vote. Ce vin à forte charge alcoolique est un Fregoli d'expression. Il oscille entre l'alcool et la fraîcheur. Et il change tout le temps en bouche. Sur des petites madeleines que j'avais demandées à Nadia, ce vin crée un orgasme gustatif de la plus haute magnitude. Nous sommes aux anges.

Le classement est assez intéressant. Un seul vin, le Vosne 1959, n'a pas eu de vote, chacun votant pour cinq vins sur onze. Un vin est dans les dix feuilles de vote, c'est le Latour 1949. Quatre vins ont eu des votes de premier, le Latour 1949 quatre fois, l'Yquem 1890 trois fois, le madère du 19ème siècle deux fois et le Cros Parantoux une fois. Il est assez surréaliste que le Haut-Brion blanc 1936 qui serait allé à l'évier s'il avait été ouvert pour une consommation immédiate, ait reçu des votes de la part de quatre des dix votants.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Latour 1er GCC Pauillac 1949, 2 - Château d'Yquem 1890, 3 - Madère vers 1850, 4 - Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1988, 5 - Champagne Dom Pérignon 1969.**

J'aurais logiquement dû mettre l'Yquem en premier, mais j'ai voulu couronner la jouissance et mon classement est : **1 - Madère vers 1850, 2 - Château d'Yquem 1890, 3 - Château Latour 1er GCC Pauillac 1949, 4 - Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1988, 5 - Château Latour 1er GCC Pauillac 1989.**

Malgré une table étirée en longueur, notre assemblée fut enjouée et taquine. Nous sommes tous conscients d'avoir approché des raretés absolues comme le Latour 1949, le Cros Parantoux 1988, l'Yquem 1890 et le madère du milieu du 19ème siècle.

Le talent du chef s'est exprimé sur presque tous les plats et deux accords ont été remarquables, celui des ravioles et celui de l'agneau. Mais incontestablement la vedette ce soir est sans conteste aux vins exceptionnels, quasiment irremplaçables aujourd'hui.

Amicales salutations de François Audouze