



wine-dinners

26 juillet 11

Bulletin 445 – 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



Boire une bouteille de **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1981** est toujours un privilège. Celle-ci nous a comblés de plaisir.

Dîner au restaurant Taillevent et célébration du 50ème anniversaire de la création des champagnes Bollinger R.D. (récemment dégorgés) au restaurant Jules Verne.

Luc est mon ami depuis quelques années, amoureux des nombres et des vins, à la culture œnologique quasi infinie. Il a un palais sûr et j'aime goûter avec lui. Pour ses cinquante ans, il nous avait traités au restaurant Taillevent avec une Romanée Conti 1981. Depuis, il s'est marié, ce qui a été le prétexte d'une fête grandiose. Aujourd'hui, pour fêter son premier enfant, un fils de cinq jours et sans nom pendant huit jours, selon la tradition de ses ancêtres, il décide de récidiver en nous invitant **au restaurant Taillevent** et une nouvelle fois avec une Romanée Conti 1981. En cours de repas, je lui ai suggéré de procréer encore dix fois, en ayant si possible des jumeaux, pour que nous goûtions la Romanée Conti en magnum.

Nous sommes huit, tous amoureux du vin. Je suis le seul en smoking, car Luc ayant envoyé un SMS disant "tenue de soirée", j'ai imaginé qu'il était impossible qu'un mathématicien de son calibre ne soit pas précis sur les termes employés. Arrivé en avance, je vois un jeune homme poussant un lourd violoncelle qui s'annonce pour la table de Luc. Jean-Marie Ancher le regarde avec stupeur et lui dit "vous n'avez pas l'intention de jouer ce soir", d'un ton qui exclut la possibilité d'un choix. Les convives arrivent et tout à coup, alors que nous prenons le frais sur le trottoir, la mère arrive avec son poussinet de cinq jours que nous photographions en félicitant les parents. Etre 'client' de Taillevent à l'âge de cinq jours, cela tient du record. Mère et enfant nous quittent et nous fêtons parents et enfants en trinquant sur un **Champagne Taittinger Collection Vasarely 1978** difficile à servir pour un sommelier puisqu'on ne voit pas le niveau dans la bouteille d'un or métallique. La couleur du vin est d'un bel or, montrant un discret signe d'évolution. En bouche, le vin est riche, d'un raisin précis et fruité. La puissance est forte et ce qui est curieux, c'est que l'explosion de fruits jaunes en bouche n'est pas suivie d'un long final. C'est un champagne racé et joyeux que nous dégustons sur des gougères données comme le pain et le beurre à profusion.

Le menu conçu par **Alain Solivérès** : épeautre du pays de Sault en risotto aux girolles / bar de ligne, crustacés en radis noir, crème de romaine au basilic / poulet fermier des Landes rôti en pipérade / mignon de veau au lait rôti, légumes primeurs à la marjolaine / tomme de brebis, marmelade d'abricot / fourme d'Amber au pruneau / douceur de chocolat et de caramel au beurre salé.

Le **Château Haut-Brion blanc 1981** a un nez de grande profondeur. En bouche ce vin est authentiquement Haut-Brion, avec un niveau très supérieur à ce que l'année 1981 suppose. Le vin est riche, complexe, kaléidoscopique, et forme avec les girolles à la mâche remarquable un accord plus que pertinent. J'ai trouvé que le plat d'épeautre, emblématique du restaurant, est plus précis dans son expression en bouche que le vin généreux.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1985** est une énigme pour nous tous. Au début, j'ai cru à un nez de bouchon, mais ce sont en fait des herbes odorantes ou de la pivoine qui viennent marquer le parfum de ce montrachet qui est tout sauf orthodoxe. Par moment, on reconnaît le style Bouchard, mais pas celui d'un montrachet de Bouchard. Même si l'accord avec le bar se trouve, on ne peut pas dire que ce vin soit plaisant. C'est dommage, car il aurait dû être l'un des sommets de ce repas.

Le **Vega Sicilia Unico 1981** forme un contraste majeur avec le 1989 que j'ai bu il y a à peine trois jours. Le nez est discret et noble, et alors que j'avais en bouche une bombe de fruits, ce 1981 est d'un raffinement poli assez extraordinaire. Ce vin est élégant, d'une structure parfaite. Il est presque délicat tant il joue les gentlemen. J'adore quand ce vin qui peut être surpuissant joue sur un registre de distinction et d'élégance sur une structure harmonieuse. L'accord avec le poulet est cohérent, aussi bien sur la chair seule que sur la pipérade, mais il n'entraîne pas de véritable choc émotionnel.

Nous étions plusieurs à avoir déjà partagé une **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1981** avec Luc. Instantanément, nous savons que celle-ci est supérieure à celle que nous avions bué, qui était déjà émouvante. Luc trouve des pétales de roses dans le parfum de ce vin, mais ce n'est pas ce qui me frappe le plus. C'est l'intensité du message qui me subjugue. Ce parfum délicat, profond, complexe est comme l'assemblage le plus créatif d'un grand parfumeur. En bouche, deux choses s'imposent : la complexité et la longueur infinie. Mes amis s'extasient et commentent leurs plaisirs mais je préfère me taire, pour essayer de capter tout ce que je peux d'un message extraordinairement complexe. Une image qui me vient est celle d'un jeu d'orgues dans une cathédrale. Ces alignements de colonnes imposantes, c'est ce que je ressens. Ensuite, je perçois le sel qui est si caractéristique des vins de la Romanée Conti, même s'il est plus discret que sur d'autres Romanée Conti. Puis, au-delà de la minéralité, les feuilles, les branches et le végétal brun se présentent comme des infusions raffinées. Puis, on chasse les images, et on se laisse embarquer dans un parcours en bouche qui tient du bobsleigh, avec un final quasi inextinguible. On aime ce vin parce qu'il transcende toute notion sur le vin. Il n'y a aucune recherche de charme, de séduction. C'est une grande complexité développée sur la rose, le sel, le poivre, les épices rares mais discrètes, et des infusions aux herbes inconnues. En un mot, c'est le bonheur total. Je suis ravi qu'il y ait un accord couleur sur couleur puisque le rose du mignon de veau d'une tendreté extrême est proche du rose de cette Romanée Conti, mais c'est un plaisir de voir que le vin s'allie aussi bien aux légumes nouveaux croquants.

Autour de la table, on sent comme une fébrilité, car nous tenons dans nos verres une grande Romanée Conti.

Le vin suivant, destiné au fromage est un **Ermitage de l'Orée Chapoutier 1991**. J'entends autour de moi que l'on vante les qualités de ce vin blanc, mais je ne mords pas du tout. Il est aqueux en milieu de bouche, car il manque de consistance. Il est déroutant, nous emmenant sur les routes de tous les vignobles de France, tant il est indéfinissable. On dirait Château Grillet ou un vin oxydatif au fumé prononcé. Il faut dire qu'il n'est pas aidé par le fromage qui évoque irrésistiblement la Vache Qui Rit, et dont l'accompagnement à l'abricot est hors sujet. C'est objectivement un problème de fatigue excessive de la bouteille.

Luc pesant au trébuchet ses apports de vins quand il invite, il est peu envisageable de glisser un vin dans son programme. Aussi la question était-elle pour moi de choisir un vin qui ne se refuse pas et qui ne porte pas ombrage à ses vins. C'est un vin acheté aujourd'hui-même que j'ai apporté : **Château Rabaud Brossault & Co 1/2 bt 1896**. Le niveau est superbe, la couleur est d'un or glorieux et quand le bouchon est tiré, il libère un parfum exceptionnel fait d'agrumes confits aux poivres. Jean-Marie Ancher nous a fait préparer en impromptu de la fourme d'Ambert flanquée d'un pruneau au banyuls qu'il sera opportun d'éviter. Le sauternes est sublime, n'ayons pas peur des mots. Il n'a pas d'âge, lui qui est plus que

centenaire, tant il est fringuant. C'est un délice pur. Il a tout, équilibre, puissance, sensualité, final tonitruant. Tout le monde l'a adoré.

Le **Porto Medieval Port 1900** est une curiosité. Le début de la bouteille est d'une couleur de terre rose, et la fin de la bouteille d'un noir riche. Le goût est objectivement de porto, sans doute enrichi à la mise en bouteille il y a environ soixante ans. Le vin est plaisant, mais l'alcool ressort trop. Le vin accompagne divinement bien le chocolat, mais avec le caramel beaucoup trop sucré, l'accord ne se fait pas.

Selon une tradition propre à Taillevent, Jean-Marie nous offre un **Armagnac en pot de 3 litres 1947** absolument délicieux, riche et fort en alcool mais qui ne le montre pas tant il est accueillant.

Nous n'avons pas formellement voté, mais Jean-Philippe mettrait premiers ex-æquo La Romanée Conti et le Château Rabaud, ce qui est un honneur que j'apprécie pour ce beau sauternes, puis Haut-Brion blanc et Vega Sicilia Unico. Il est rejoint par beaucoup d'amis sur le fait de classer Haut-Brion avant Vega Sicilia, mais ce n'est pas mon cas. Mon vote est **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1981, 2 - Château Rabaud Brossault & Co 1/2 bt 1896, 3 - Vega Sicilia Unico 1981, 4 - Château Haut-Brion blanc 1981, 5 - Champagne Taittinger Collection Vasarely 1978**.

Les deux plus beaux plats sont : l'épeautre du pays de Sault en risotto aux girolles puis le mignon de veau au lait rôti, légumes primeurs à la marjolaine. Les autres plats ont créé moins d'émotion. Le grand moment fut évidemment de communier avec une grande Romanée Conti et de célébrer la naissance du fils d'un ami. Mais nous n'allions pas en rester là. Car l'ami qui avait apporté son violoncelle s'en saisit. Avec l'autorisation de Jean-Marie Ancher il a joué de magnifiques pièces de Bach d'une grande sensibilité, ce qui prouve que notre consommation d'alcool ce soir n'avait pas entamé son talent et sa virtuosité. Des personnes qui dînaient tranquillement au restaurant sont venues grossir le lot des spectateurs de ce mini-bœuf. La joie a accompagné ce grand dîner d'amitié.

Le **champagne Bollinger** organise un événement pour célébrer les cinquante ans du "R.D.", le "récemment dégorgé", inventé en 1961 par l'héritière Bollinger qui voulait que des millésimes anciens puissent s'exprimer avec une jeunesse conservée intacte par le vieillissement sur lies. Le premier millésime qui a donné lieu à un "R.D." est le millésime 1952 qui a été rendu public en 1961. Le R.D. n'est pas fait toutes les années mais seulement quand on estime que le vin vieillira particulièrement bien.

Nous nous retrouvons plus de cinquante au pied de la Tour Eiffel, de multiples nationalités et le minuscule ascenseur du **restaurant Jules Verne** nous monte au deuxième étage de la Tour. Les trois quarts du restaurant exploité par Alain Ducasse ont été privatisés. De 10h45 à 12h00, nous allons goûter douze millésimes du R.D., guidés par **Mathieu Kaufmann** le maître de chai. Il y a dans la salle les filiales internationales de Bollinger et beaucoup d'écrivains et journalistes du vin d'Allemagne, d'Espagne, du Japon, de Russie, de Chine, d'Australie et de beaucoup d'autres pays. J'ai la chance d'être assis à côté de Jérôme Philipon, président de Bollinger.

Une dégustation étant progressive, chaque étape est influencée par les étapes précédentes. Le récit qui va suivre est écrit en temps réel, comme mon palais ressent chaque vin. Un ordre différent aurait pu changer des appréciations, marginalement sans doute, et un classement différent eut été possible.

Voyons ce qui s'est passé. Il y a forcément des redites, des doublons, car ce que je ressens est inscrit au fil de la plume. Tous les vins ont été dégorgés le 11 mars 2011, sauf le dernier vin. J'ai demandé à Matthieu avant l'exercice si quatre mois de dégorgement étaient suffisants pour exprimer l'âme de chaque vin. Il m'a affirmé que oui.

Champagne Bollinger R.D. 1997 : couleur très claire, nez très intense, profond, complexe, toasté. La bouche est épaisse, brioche et beurre. Le final est très gras, épais. Ce vin est de grande qualité. J'aime beaucoup et il est plus solide et structuré que l'image que je me suis forgée de 1997. Il est gourmand et donne soif. Un très joli fruit rouge apparaît plus tard, en plus du caramel, du beurre et de la brioche. Grand vin.

Champagne Bollinger R.D. 1996 : il est un peu plus doré que le 1997. Le nez est un peu moins tendu, plus charmeur mais intense. Le vin est noble et joue plus sur son charme. Il y a beaucoup de citron et de

fruits blancs. Il y a de la légèreté. On est plus dans le fruit et les fleurs que le 1997 qui est dans les brioches et viennoiseries. Le final est moins long que celui du 1997. Le 1996 est beaucoup plus complexe que le 1997 mais le 1997 semble dans un état de grâce que n'a pas ce 1996. Le final est poivré. Le vin devient de plus en plus grand, plus féminin que le 1997.

Champagne Bollinger R.D. 1995 : la couleur est belle, d'un or qui n'a aucun signe d'âge. Le nez est extrêmement discret, délicat et raffiné. L'attaque est belle, et ce 1995 est un R.D. classique. Il a une légère amertume. Il évoque la groseille à maquereau, la groseille, les fruits blancs et jaunes, avec du poivre et une légère astringence. C'est le plus strict des trois mais il doit bien s'éveiller sur des plats qui le provoquent. Il s'épanouit dans le verre et son final est racé.

Champagne Bollinger R.D. 1990 : la couleur est un peu plus dorée, la bulle est fine. Le nez est minéral et explose de champignons comme la morille. Le goût est très toasté, beurre, croissant, fumé. Mais le champignon est beaucoup trop envahissant dans le goût et dans le final, ce qui limite le plaisir.

A ce stade, mon classement est : 97, 96, 95, 90. Le 96 est le plus complexe et le plus prometteur, mais le 97 est d'un bel épanouissement à ce stade de sa vie.

Champagne Bollinger R.D. 1988 : son parfum, c'est l'état de grâce. C'est le nez parfait. La couleur est très jeune, sans signe d'âge. En bouche, on a le croissant, le beurre, les fruits confits. C'est un champagne parfait car en lui tout est équilibré. J'adore ce champagne épanoui et plein de charme au final glorieux. J'écris sur mon cahier de dégustation : "ça c'est du champagne". Il est gourmand, plaisant. On ne se pose pas de question, on en jouit. L'acidité est parfaitement intégrée et la trace en bouche est parfaite.

Champagne Bollinger R.D. 1985 : le nez est d'une rare élégance, féminin. La couleur est très jeune. En bouche, quelle élégance ! On sent du fumé et un léger champignon comme avec le 1990, un peu de torréfaction et de café. Il est moins glorieux que le 88, mais il est bon.

Je classe à ce stade : 88, 97, 96, 85, 95, 90.

Champagne Bollinger R.D. 1979 : la couleur est aussi très jeune, sans signe d'âge. Le nez est fort, puissant, montrant son alcool. Mais il sait aussi être élégant et sans signe d'âge. En bouche, c'est la grâce ! On perçoit le pain toasté, la brioche. Il est à la fois élégant et gourmand. Il joue dans la même ligue que le 88. C'est un très grand champagne au final à la fois légèrement amer et gras. Matthieu suggère de la rhubarbe dans son goût. J'adore ce champagne.

Le 1985 amorçant un "come back" en perdant son champignon et en gagnant en élégance, je classe : 88, 79, 85, 97, 96, 95, 90.

Champagne Bollinger R.D. 1976 : l'or est clair et très joli. Le nez est élégant, très champagne, c'est-à-dire qu'on sent le picotement de la bulle dans le parfum. Le goût est très équilibré. C'est un champagne magnifique d'élégance et de raffinement. C'est un grand champagne qui n'en fait pas trop. Il n'a pas besoin de montrer ses biscotos, il est élégant surtout. Son final est raffiné, c'est la classe. Les fruits blancs, le fumé léger, tout est suggéré en douceur. L'équilibre est parfait, le final est profond, long, plus lourd. C'est immense. Il est très grand.

Je classe : 88, 76, 79, 85, 97, 96, 95, 90. Les Jeunets qui satisfaisaient joliment mes envies reculent dans le classement à chaque arrivée de merveilles.

Champagne Bollinger R.D. 1966 : la couleur est la première qui montre un signe de début d'évolution. L'or devient légèrement ambré. La couleur est très belle. Le nez évoque des fruits orangés. Il est très élégant mais fait un peu évolué. En bouche il est tout en retenue, élégant. Les fruits confits apparaissent. Le final est riche et gourmand. Il est hypersophistiqué et intéressant. C'est un champagne qui ne peut pas laisser indifférent. Il est très grand et j'aime l'explosion de sa complexité. Il est à la fois discret et émouvant. Il est très grand et je l'adore.

Champagne Bollinger R.D. 1961 : son bel or fait moins âgé que celui du 1966. La couleur est très jeune et la bulle est active. Le nez est discret mais sait être intense quand on respire à fond. Le vin est gourmand,

équilibré, très bon, mais un peu simplifié. Il est toasté, brioche, chaleureux. Matthieu nous dit que c'est une bonne surprise. C'est le toast qui s'impose dans le goût. Il a un sacré charme.

Je classe : 88, 66, 76, 79, 61, 85, 97, 96, 95, 90.

Champagne Bollinger R.D. 1959 : le bel or est un peu plus strict. Le nez est de miel, puissant et intense. En bouche, c'est glorieux. C'est un immense champagne, d'un équilibre invraisemblable. Il a tout pour lui, très intégré. Il est toast, brioche et fruits jaunes. Le final est riche de miel. J'essaie un autre 1959 au goût de miel, encore meilleur au final plus précis.

Champagne Bollinger R.D. 1952 : celui-ci est le seul qui n'a pas été dégorgé le 11 mars 2001, mais en 1961, l'année où il fut décidé de créer le R.D.. C'est donc le premier R.D. qui ait jamais été fait. La couleur est d'un or glorieux. Le nez est très minéral. C'est le premier des douze dont le nez a un petit aspect riesling de pierre à fusil. Il évolue ensuite vers le miel. Le vin est fantastique. Il est incroyablement gourmand. C'est la perfection de Bollinger, faite de miel et de gourmandise. Il a tout pour lui, le fruit, mais aussi la brioche, le chocolat et le café. C'est un petit-déjeuner à lui tout seul ! par rapport aux autres, il est plus doux, car il a probablement été plus dosé à cette époque que les 11 qui ont été en mars dosés à quatre grammes.

Mon classement final est : **1952, 1988, 1966, 1959, 1976, 1979, 1961, 1985, 1997, 1996, 1995, 1990.**

Ce classement ne rend pas justice aux plus jeunes, mais les plus anciens montrent un tel épanouissement qu'il est logique qu'ils soient en tête. Si Bollinger avait voulu faire la démonstration de la pertinence du concept de "récemment dégorgé", c'est réussi, puisque les anciens champagnes ont une vitalité extrême. Il faut donc qu'il y ait des R.D.. Mais comme le 1952 gagne la compétition, cela démontre aussi que Bollinger vieillit bien, même quand il a été dégorgé il y a longtemps.

Ce qui m'a frappé aussi, c'est qu'il n'y a pas un style unique Bollinger. Il y a des tendances, certains allant vers la brioche quand d'autres vont vers les fruits. On a donc à chaque millésime un Bollinger nouveau. La caractéristique de fond, c'est l'extrême qualité du vin, une grande précision, un équilibre qui s'affine avec l'âge. On est dans le monde de l'élite du champagne.

Après cette "lourde épreuve" car elle fut studieuse, nous nous égayons au deuxième étage de la Tour Eiffel en rafraîchissant notre palais avec un **Champagne Bollinger Spécial Cuvée magnum sans année** qui glisse aimablement en bouche. A ce moment, il n'est plus question d'analyser, mais de profiter des délicieux canapés qui nous sont proposés à profusion.

Nous passons à table, et là où je suis assis, on voit Paris à perte de vue. Près de moi, un russe organisateur de voyages, un espagnol qui écrit sur le vin, une japonaise qui écrit sur le vin et la gastronomie comme un allemand aussi très proche. De quoi avons-nous bavardé ? De vin bien sûr.

Le menu conçu par le **restaurant Jules verne** est le suivant : langoustines rafraîchies au caviar / homard de nos côtes court-bouillonné, légumes primeurs acidulés / blanc de turbot doré en cocotte, artichauts violets et premières figues de Provence / pigeon en crapaudine cuit au sautoir, févettes et petits pois à la française / brie de Meaux, jeunes salades / vacherin citron-fraises des bois.

Le moins qu'on puisse dire, c'est que je fus déçu. Car c'est très Ducasse, très politiquement correct, destiné à ne froisser aucun palais, alors ça reste d'un rare froideur. Le homard est anesthésié par les légumes trop acides, le turbot est inexpressif et le pigeon n'a pas d'âme. Autant le service est impeccable et attentionné, autant les sommeliers ont été remarquables d'efficacité, autant cette cuisine qui joue en dedans a raté sa cible à force de trop de prudence. Le potentiel existe. Mais il faut aussi savoir monter au filet.

A table, le Champagne Bollinger Spécial Cuvée magnum sans année est un très agréable champagne, joli compagnon de gastronomie. Le **Champagne Bollinger Grande Année rosé 2002** ne parle pas beaucoup à mon cœur, mais je ne suis pas un grand fan des rosés. Le **Champagne Bollinger R.D. 1997** confirme l'excellente impression qu'il m'avait donnée lors de la verticale et s'élargit lorsqu'il est confronté à de la nourriture. Présenté en vin surprise, le **Champagne Bollinger R.D. 1975**, qui est donc le 13ème R.D. de la journée, est absolument immense et montre un saut gustatif énorme par rapport au 1997. Le R.D. est un

champagne qu'il faut savoir laisser vieillir, car cela lui va bien. Le **Champagne Bollinger rosé sans année** ne m'a pas plus parlé que le rosé précédent.

Il se trouve que Bollinger est associé depuis quarante ans au nom de James Bond et si le 1975 a été servi à table, c'est un clin d'œil, car dans l'un des films, James Bond est dans ce lieu, au Jules Verne, et boit du Champagne Bollinger 1975. Les propriétaires de la marque James Bond sont présents, et Jérôme Philipon leur offre un meuble à tiroirs dessiné par un décorateur connu qui comporte les douze R.D. que nous avons bus. L'adjoint de Jérôme a fait réaliser en secret douze meubles identiques numérotés de 001 à 012. Avec une évidence plaisante, Jérôme a offert à la famille associée à Bollinger depuis quarante ans le meuble numéroté 007. Ces meubles se retrouveront très sûrement dans des ventes de charité.

La maison de champagne Bollinger a voulu célébrer les 50 ans du R.D. et le montrer à des acheteurs et écrivains de très nombreux pays. La démonstration fut extrêmement convaincante. Bollinger est résolument un grand champagne à la diversité de goût que je n'imaginais pas aussi grande. Vive les R.D. et vive les champagnes anciens !

Amicales salutations de François Audouze