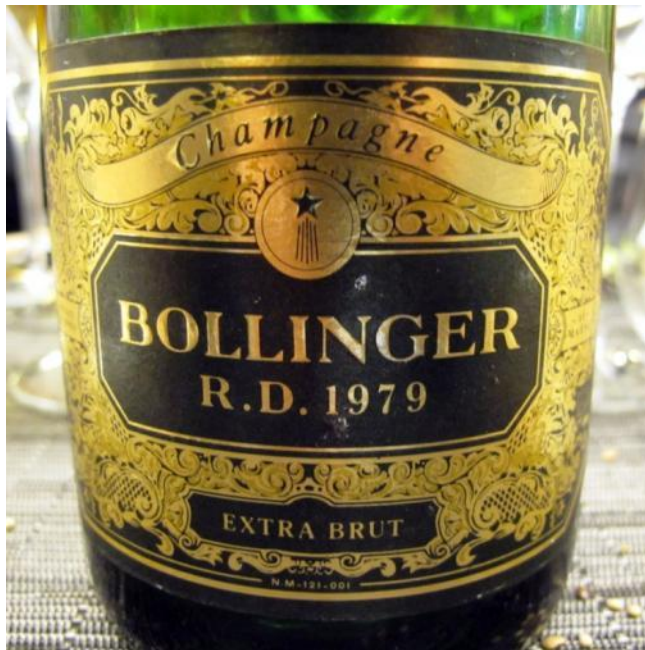


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

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



Très jolie étiquette que celle de ce **Champagne Bollinger R.D. 1979** délicieux.

Dîner impromptu chez Yvan Roux avec de grands vins, dîner à l'Agapé Substance avec une cuisine de grand talent et de grands vins.

Des amis m'avaient annoncé qu'ils allaient dîner **chez Yvan Roux** et me proposent de me joindre à eux. Leur mail annonce les vins qu'ils apportent, dont un Rayne Vigneau 1947 très tentant, et avec cette délicatesse que j'apprécie, ils ajoutent : "nous sommes un peu courts en champagne". Cet appel ressemble comme deux gouttes d'eau à une carte forcée.

Il restait beaucoup de vins du déjeuner d'hier avec l'ami autrichien, ce qui me donne une bonne occasion de leur en faire profiter.

J'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** qui est la carte forcée. Le champagne est très plaisant, bien construit et se boit de belle soif, mais je n'ai pas l'émotion que j'attendais. Il est très bon, mais n'atteint pas ce qu'un 1990 devrait offrir.

Le reste du **Champagne Salon magnum 1996** a encore suffisamment de bulles et s'est étoffé. Il montre un gap gustatif spectaculaire. Salon "assure", comme on dit dans un amphigouri très actuel, en lui ajoutant cette ponctuation sonore : "grave". Ce Salon est immense. Les tempuras de sauge sont délicieuses. Le saucisson de Pata Negra est lourd.

La table est dressée sur la terrasse, en surplomb vers la mer que l'on domine de très haut. Mes amis ayant lu sur mon blog l'accord qui avait été créé entre des beignets d'anémones de mer et un Tokaji Eszencia Aszu 1988 ont envie que l'on essaie de créer l'accord avec un **Château d'Yquem 1998**. Le vin est riche, au nez caractéristique d'Yquem et il évoque de lourds raisins confits. Il faut vraiment en prendre très peu pour que l'accord avec les anémones se fasse car l'Yquem est tellement dominateur qu'il tuerait le plat si on en buvait trop. Et se restreindre avec Yquem, ce n'est pas facile. Malgré sa jeunesse, le vin peut se boire comme il est, Yquem classique au message encore simple.

Dans trois verres, **Château Haut-Brion blanc 1985**, **Château Haut-Brion blanc 1970** et **Château Haut-Brion blanc 1960**, le premier et le troisième étant de la veille. Le 1985 est toujours aussi brillant, le 1960 a presque intégralement gommé ses traces de fatigue et devient un grand vin puissant et expressif, plus imposant que le 1985. Et le match n'aura pas lieu avec le 1970 apporté par l'un des amis, puisqu'il est

bouchonné. Sur de délicieux beignets de lotte, c'est le 1960 qui est le plus percutant, même si le plus orthodoxe et pur est le 1985.

Nous goûtons ensuite un mérou en filets absolument délicieux. Le **Château Mouton Rothschild 1967** a une belle richesse de fruits noirs, mais se présente comme sous un voile de poussière. Je pense à une vieille armoire que l'on ouvre. A côté, le **Château Pavie 1960** brille par sa pureté. L'année 1960, coincée entre deux millésimes de légende, convient bien aux saint-émilions. Le vin est pur, précis, assez riche, et c'est agréable de boire un Pavie tout en nuances. Je fais servir ensuite le reste du **Chateaneuf-du-Pape "Cuvée Réserve" Domaine du Pégau 1981**. Le vin s'est bien épanoui, a pris de la richesse et son plaisir dépasse de loin celui des deux bordeaux. Sa force s'accommode bien des aulx confits.

Le reste du **Grüner Veltliner "Ried Lamm" Schloss Gobelsburg 1995** n'est pas plus excitant qu'hier même s'il a perdu son perlant. C'est donc sur l'Yquem que se prend le dessert aux poires. Et le Rayne Vigneau dans tout ça ? J'apprends qu'il a été cassé lors de son voyage en avion. Dommage.

Si je devais classer ces vins disparates, je mettrais : **1 - Salon 1996, 2 - Pégau 1981, 3 - Haut-Brion 1985, 4 - Pavie 1960, 5 - Enchanteleurs 1990, 6 - Yquem 1998.**

Ce repas amical aux nombreux vins met un point final - je l'imagine, sauf événement impromptu - à cet été dans le sud, marqué par de grands vins.

L'histoire commence à Noma. Notre groupe de fans de Marc Veyrat avait décidé d'aller à Copenhague explorer la cuisine de Noma, nommé premier restaurant du monde, et c'est Kristoffer, un ami danois, qui, non seulement nous avait obtenu "la" table V.I.P. de ce restaurant, mais avait fourni sans nous prévenir tous les vins, plus grands les uns que les autres. Il fallait une réciprocité à cette extrême générosité et sur une suggestion de Jean-Philippe, nous nous sommes retrouvés à l'Agapé Substance, restaurant dirigé par David Toutain et Laurent Lapaire, le premier ayant travaillé en cuisine aux côtés de Marc Veyrat pendant cinq ans, et l'autre ayant fondé l'Agapé il y a quelques années.

Le clin d'œil est évident : faire ressurgir des souvenirs de l'ère Veyrat et faire un pont avec la cuisine d'avant-garde de René Redzepi à Noma.

Dans le quartier très vivant du 6ème arrondissement, le **restaurant Agapé Substance** occupe une minuscule salle toute en longueur, que des miroirs qui couvrent tous les murs tentent de rendre plus grande qu'elle n'est. La table d'hôtes centrale prolonge le plan de travail du chef et de son équipe. On peut donc admirer, si l'on est placé dans le bon angle, le travail créatif du chef David, fondé sur l'exploitation de douze produits de base, cuisinés à sa façon. C'est Jean-Philippe qui a eu le contact avec le chef pour ajuster les recettes aux qualités de nos vins, et l'on peut tirer un grand coup de chapeau aux deux, car nous avons vécu un dîner d'anthologie, fondé sur le talent inné d'un grand chef et la sensibilité unique de Jean-Philippe qui sait trouver la colonne vertébrale de chaque vin pour créer des merveilles d'accords.

J'arrive à 18 heures pour ouvrir les bouteilles présentes, et je reconnais Laurent Lapaire ainsi que Guillaume, sommelier ami de Tomo avec lequel nous avons partagé un dîner coréen avant les vacances. J'ouvre les bouteilles sans trop de problèmes sauf pour le Guiraud 1904, le bouchon tombant dans la bouteille à peine l'ai-je touché. C'est dans une hideuse carafe aux suggestions phalliques que j'ai transvasé le précieux breuvage de 107 ans. Pendant cette opération je me sentais handicapé par un rhume carabiné qui n'a pas altéré mon goût mais a bloqué complètement mon nez.

Tomo arrive très tôt et ouvre une **demi-bouteille de Champagne Krug rosé sans année**. L'attention est amicale mais Krug est bien moins inspiré pour ses rosés que pour ses blancs, du moins pour mon palais. Les ouvertures étant faites, avec Tomo nous allons nous promener dans ce beau quartier où une belle jeunesse parisienne profite de la fin de l'été aux terrasses de nombreux cafés.

Lorsque les amis sont tous là, nous commençons par un **Champagne Le Cotet extra-brut blanc de blancs Jacques Lassaigue à Montgueux sans année**. Ce champagne bien dessiné et précis, joli blanc de blancs, se boit avec plaisir. C'est une mise en bouche.

Le menu conçu par **David Toutain** est : Berce / Huître - Pain grillé / Tourteau - Consommé de crevettes grises - Condiment Pamplemousse / Oeuf - Verveine - Amande fraîche / Lotte - Risotto

d'épeautre à la reine des prés - Sauce à la fève Tonka / Carotte - Galanga / Haricot vert - Saumon fumé - Miso rouge / Merlan - Purée de patates douces à la vanille - Sauce aux feuilles de citronnier / Merlan - Purée de patates douces à la vanille - Sauce aux feuilles de citronnier / Abats / Pintade - Sauce chocolat blanc - Miso blanc / Veau - Croûte d'olives noires - Purée d'aubergines brûlées / Pigeon / Poire - Caramel - Glace à la poire et beurre salé / Mangue - Pamplemousse - Glace Gianduja.

Ce sont quatorze plats d'une grande émotion qui ont fait briller nos yeux et excité nos papilles.

Sur les trois premiers plats nous avons **Champagne Krug 1979** et **Champagne Bollinger RD 1979**. Selon les saveurs, c'est tantôt le Krug, tantôt le Bollinger qui vibre le mieux. Le match fut donc égal au niveau des accords. Mais en goût pur, le match est inégal. Le Bollinger dégorgé en 1991 est un grand champagne, et ayant le souvenir de la verticale récente de treize millésimes de Bollinger R.D., je place cet exemplaire à dégorgement ancien assez haut dans la hiérarchie. Mais le Krug qui montre des signes de forte maturité tout en conservant sa jeunesse est irrésistiblement bon. Il a déjà toute la complexité insaisissable des champagnes anciens, avec des variations sur les fruits jaunes frais et confits, et brille aussi par une vivacité exemplaire. C'est un immense champagne.

Il aurait pu prétendre au titre mais voilà qu'arrive, dès les quarts de finale, un concurrent qui le terrasse : le **Champagne Pommery Brut 1953**. Ce champagne, naturellement vêtu du costume des champagnes anciens est diabolique. Il est insaisissable, kaléidoscopique, d'une complexité absolue. Il est riche, joyeux, et ce que j'aime, c'est qu'il surprend à chaque gorgée. C'est tout naturellement qu'il capte chaque arôme de l'œuf et de la lotte pour y trouver une tension supplémentaire. Nous sommes sur un petit nuage fait de corbeilles de tous les fruits jaunes et rouges.

Le **Château Laville Haut-Brion 1982** a la couleur jaune vert d'un vin de l'année. Son nez (pour ceux qui peuvent le saisir) est d'une puissance absolue. C'est un très grand Laville, puissant, fruité, aux agrumes verts, et d'une longueur extrême. A côté de lui, le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1978** me fait pousser un "wow". C'est probablement l'un des tout meilleurs Corton-Charlemagne Bonneau du Martray que j'aie bus de cette excellence. C'est la maturité et la plénitude qui caractérisent ce vin. Il est riche, plein et expressif, et l'on serait bien en peine de dire lequel du Laville et du Bonneau on préférerait. Ce sont deux très grands vins.

Le **Corton-Charlemagne Domaine des Comtes de Grancey, Louis Latour 1950** est un vin qui ne laisse pas indifférent, car il est assez rare de boire un vin de cet âge à la couleur aussi belle, comme récente. Il est riche aussi, mais je suis un peu gêné par la pesanteur de l'alcool de ce vin. Ce sont sans doute les abats qui ont exacerbé son alcool.

Le **Château Gazin 1953** est d'une année qui convient merveilleusement aux pomerols. D'une couleur très noire sans un gramme d'âge, il est riche évoquant la truffe, les champignons noirs, et son épanouissement est un vrai plaisir. Il rebondit sur la trace de chocolat pour y trouver un supplément d'âme. Un beau vin.

Le **Château Léoville-Poyferré 1959** a une couleur rubis foncé magnifique, avec un niveau dans le goulot, ce qui est exceptionnel. Ce qui me frappe immédiatement, c'est l'élégance de 1959 qui convient parfaitement à ce Saint-Julien. C'est un vin magnifique, sans âge, d'une belle jeunesse mature, qui s'accorde à merveille avec le veau, mais les olives noires eussent sans doute trouvé un plus bel écho avec le Gazin. Ce 1959 est enthousiasmant et les avis diffèrent lorsqu'il s'agit de dire si le 1953 est meilleur ou si c'est le 1959. La différence de qualité est de l'épaisseur du papier à cigarette.

Le **Clos Vougeot Charles Noëllat magnum 1985** a beaucoup de charme, mais il est un peu simple. Et là aussi, la pesanteur de l'alcool me gêne. Est-ce dû au fait que la pièce est extrêmement chaude ? Ce n'est pas impossible. Le charme naturel du vin et son fruité font qu'on l'apprécie. Le pigeon très goûteux et tendre y aide aussi.

Le **Château d'Yquem 1979** est une heureuse surprise par un fruit confit qui élève la voix. Il exprime plus que ce que je n'aurais imaginé. Cela reste un Yquem relativement simplifié, mais avec l'ADN d'Yquem et une séduction naturelle qui emporte les suffrages.

Quand on est lassé d'attendre, on a coutume de dire : "alors, ça va durer 107 ans ?". Eh bien 107 ans, c'est l'âge du **Château Guiraud 1904**. Il est d'un or glorieux. Même servi dans son affreuse carafe, il est beau comme une mangue mûre. Il a mangé un peu de son sucre, mais sa finesse et sa complexité sont incomparables. Comment peut-on imaginer qu'un vin de cet âge n'ait aucune trace de fatigue. Car le goût est d'une définition précise et d'une pureté où se mêlent les mangues, les citrons verts et les agrumes roses.

Comment classer de tels vins ? C'est quasiment impossible. Ceux qui sortent du lot sont : **1 - Pommery 1953, 2 - Guiraud 1904, 3 - Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1978, 4 - Krug 1979 et 5èmes ex aequo - Laville, Gazin et Léoville Poyferré**. Le tir groupé des vins ce soir a été exceptionnel.

Les plats ont été d'une inventivité rare. J'ai adoré la carotte, l'œuf, les haricots verts, mais aussi les viandes et les poissons. En fait j'ai tout aimé, car c'est élégant, sensible et créatif.

Il est certain que nous y reviendrons souvent. Ce restaurant chaleureux, moderne a tout pour séduire et connaît déjà un grand succès. On ne pourrait que lui souhaiter de trouver un autre écrin pour un supplément de confort. Ce fut une soirée parfaite.

Amicales salutations de François Audouze

Ce sujet n'a rien à voir avec le vin et j'espère que l'on pardonnera que j'y ajoute aussi des sujets d'émotion.

Plusieurs mails m'informent que la Khômiss de l'Ecole Polytechnique fête ses deux cents ans. La Khômiss, c'est une groupe d'une dizaine d'élèves choisis après un bizutage spécifique, qui organisent les chahuts, plaisanteries diverses qui ont la prétention de faire rire les élèves et aussi l'encadrement militaire s'il a le sens de l'humour, sans jamais être méchants. Mais la Khômiss est là pour oser et son imagination est sans limite. Un de ses rôles importants est d'organiser le bizutage de la promotion suivante.

Dans chaque promotion le leader de la Khômiss est appelé le Géné K et il s'entoure de plusieurs "pitaines", en fonction des talents de chacun. J'ai été le "pitaine magnan" de la Khômiss 1961, dont la fonction est d'organiser les repas et autres beuveries entre missaires, mais aussi avec leurs invités ou invitées. Donc bien avant wine-dinners, j'avais déjà la charge d'organiser des repas, clandestins à cette époque.

Lorsqu'après un chahut monstre la Khômiss 1961 a été punie de prison, j'organisais des parties de crêpes flambées dans la prison et j'invitais l'encadrement militaire (la mili) à se joindre à nos débauches, ce qu'ils faisaient de bonne grâce car à l'époque il y avait une grande compréhension.

Ainsi nous sommes invités, tous les missaires de toutes les promotions, à nous retrouver à l'Ecole Polytechnique à Palaiseau pour fêter ces deux cents ans. La veille, on nous demande de venir un peu plus tôt, à 17h15, car un chahut est organisé pour cet anniversaire. Du fait de mon emploi du temps, j'arrive très en avance et je vois les missaires de la promotion 2008 qui préparent des tables pour un dîner sur une prairie au bord d'un immense étang. A près d'un kilomètre de là, des élèves ont bricolé une énorme boîte cubique de cinq mètres de côté. Cette boîte est posée sur roulettes et devra représenter un paquet cadeau.

Parallèlement va se dérouler à l'Ecole sur la grande place, la présentation au drapeau de la promotion 2009 qui va recevoir le drapeau de l'Ecole des mains de la promotion 2008. Comme il est de tradition depuis que l'Ecole existe, cette manifestation solennelle se déroule devant le ministre des Armées et devant le plus haut niveau de l'encadrement militaire. Mais il est d'usage que la Khômiss fasse un chahut avant que la cérémonie officielle ne commence.

Jamais je n'aurais imaginé que les missaires de la 2008 invitent des grands anciens à s'associer à leur chahut. C'est suffisamment exceptionnel pour qu'on le signale, car dans la boîte en forme de paquet cadeau, dans la petite troupe qui grouillait à l'intérieur, il y avait plusieurs octogénaires des promotions des années cinquante ! Nous voilà donc embrigadés pour nous tasser dans la boîte. Le chahut devait consister en ceci : dans la cour carrée, plus de mille polytechniciens en grande tenue sont alignés au cordeau. Ils attendent d'être présentés au drapeau. Une sono pirate se met à diffuser une musique qui n'a rien de militaire et lentement arrive au centre de l'immense cour le paquet cadeau.

A un signal, avec des haches de pompier, des missaires déchirent l'enveloppe du cadeau. Grimés, déguisés, nous courons tous en dehors de la boîte en jetant des pétards et des bonbons, puis un missaire dépose dans la boîte des fumigènes de couleur qui enfument la cour.

Une fois ce chahut réalisé, des missaires viennent dégager les débris de la boîte pour que la cérémonie commence. On aurait pu imaginer qu'un speaker signale à l'assistance, dont les parents émus des élèves que ce chahut correspondait au deux-centième anniversaire de la Khômiss. Ce ne fut pas fait.

Les jeunes missaires ont quitté le lieu pour aller préparer le repas et les anciens missaires sont restés assister à la cérémonie. Il s'agit d'un moment d'une rare émotion. Lorsqu'à 18 ans j'ai été présenté au drapeau, sous la devise de l'école : "Pour la Patrie, les Sciences et la Gloire", j'avoue que j'avais les intestins qui se nouaient. Là, près de cinquante ans plus tard, j'ai ressenti le choc de cette émotion. Les élèves ont chanté en chorale de mille voix la Marseillaise à la perfection, stimulés par leur professeur de chant qui guidait les différents chœurs. Je dois avouer que j'ai eu la larme à l'œil.

Juste avant que le drapeau n'arrive, une stupide bombe plutôt qu'un gros pétard a éclaté sur la terrasse où se trouvaient les parents d'élèves. Les missaires que j'ai questionnés m'ont dit que jamais ils n'avaient prévu une telle erreur. C'est un ancien missaire un peu excité qui a commis cet acte qui a gâché la pureté de l'événement.

Lorsque la cérémonie se disperse après de beaux moments émouvants, nous rejoignons les missaires au lieu du repas. Quatre barbecues crépitent, des victuailles s'amoncellent sur les tables, mais très peu d'entre nous s'assoient car nous voulons tous parler entre générations et évoquer de beaux souvenirs.

Le Géné K de la 2008 prend la parole pour signaler l'importance de cet anniversaire et on me demande de raconter un chahut de notre promotion qui nous a valu d'être punis d'un mois de corps de troupe pendant l'été qui a suivi l'année scolaire. Des discussions s'ensuivent et le dialogue entre jeunes et vieux est d'un naturel et d'une spontanéité que j'adore.

C'est alors qu'une voiture de gendarmerie s'arrête et deux gendarmes s'approchent de notre groupe de peut-être 70 personnes, pour essayer de savoir qui a laissé éclater la bombe, qui a obligé à faire évacuer à l'hôpital deux personnes pour traumatisme auditif. Les gendarmes sont un peu agacés et nous ne sommes pas prêts à dénoncer qui que ce soit. Les discussions se prolongent alors que nous savons qu'elles n'aboutiront à rien, car les organisateurs particulièrement pondérés sont navrés qu'un missaire ait abusé de la confiance collective.

J'ai félicité les missaires 2008 en leur disant que le numéro des gendarmes ajouté à leur scénario trahissait une imagination débordante.

Ce qui m'a fasciné dans cette manifestation tient en plusieurs points : la convivialité spontanée avec des jeunes qui ont presque cinquante ans de moins que moi, le caractère bon enfant du chahut qui a été organisé, le fait inouï d'associer des anciens à ce chahut, la charge émotionnelle considérable que représente pour moi la Marseillaise lorsqu'une promotion est présentée au drapeau français, la joie de vivre de missaires qui se retrouvent, chahuteurs dans l'âme mais presque tous d'une grande lucidité.

Ce fut un moment de grande joie et de fraternité de camarades d'école.

Wines drunk during the period of Christmas.

Two days before Christmas, dinner with a friend in restaurant Petit Verdot :

Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1973. As it is not cold enough, tastes of mushrooms or leaves in a wood appear. When the temperature is proper, it shows nice bubbles, and gains youth. It is sweet due to dosage, but combines strict shape, nice bitterness. There are fruits like quetsche.

La Romanée, Monopole de mise du domaine de la Romanée, réserve A. Bichot 1969 has a magnificent nose. Nothing could be nobler than this perfume, promising a great wine. The taste is highly romantic. Petals of roses exist in the smell and in the taste. I love this most noble wine.

Champagne Krug Grande Cuvée en 1/2 bt from the years between 83 and 95. A lovely champagne full of grace which benefits from its maturity.

Champagne Charles Heidsieck Royal 1962 : the form of the bottle is of an extreme charm. The taste, already evolved, is made of fruits like citrus, orange and Clementine. Very charming champagne.

Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger 1966 : the color is clearer. The structure is greater too. A magnificent champagne, powerful and virile.

Le Montrachet Marc Rougeot-Dupin 1994 : extremely precise, subtle, with a nice structure. It is not an invading champagne, but it is elegant and distinguished.

Château Trotanoy 1973 : this is a big surprise. Color of a young wine, smell of a heavy Pomerol. How is it possible that it has such a power ? It is a wine which brings happiness.

Château Filhot 1885 : the capsule mentions clearly Filhot. The bottle hand blown indicates a glass of 1850 - 1870 and the color is very similar to the one of an Yquem 1874 that I opened some days ago. So, to imagine a 1885 is very probable, confirmed by the taste. The wine has no more sugar and I am more used to such wines which I find absolutely delicious when one accepts this fact.

Tarragone des Pères Chartreux around 1910 : this liquor is to die for. This is the absolute winner of the dinner, followed by Filhot and Trotanoy.

The next day, on 25th :

Champagne Krug 1973 : I am sen something which happens very rarely. I had to use a corkscrew to lift the down part of the cork. And it was very difficult. When the cork was lifted, I poured a glass, and a flow of white bubbles developed for just one of two seconds, as if there was an aspirin in the glass. It ended and the color of the champagne was pure clear, with a very active bubble. There was no deviation in the taste, and it was pleasant, but not exactly what I expected from a Krug of this great year. It was original, but not a true Krug.

Romanée Saint-Vivant Moillard-Grivot 1937 : dead. No possibility to expect a recovery.

Côte Rôtie La Mouline Guigal 1981 : the nose seems smoky.

December 31st wines

Champagne Salon magnum 1997 : a great a wonderful wine, highly floral and elegant

Champagne Dom Pérignon magnum 1998 : when the Salon has elegance, the Dom has charm. Both champagne were lovable

Champagne Salon 1979 : a great champagne but I was a little disappointed. I expected more

Pétrus 1977 : an immense surprise. I wanted to compare a small year and a consistent year, and at the beginning it was the surprising 1977 which was the leader with power and delicacy

Pétrus 1988 : but when the 1988 made its real start, it had everything which I expect from Petrus. A great one, even if far from the level of 1990

Klein Constantia Afrique du Sud 2005 : brought by friends, it is a nice sweet wine with not much to talk about

Champagne Krug rosé around 1980 : appeared on January 1st. This is the absolute winner of the two days. This rosé is purely amazing. A total perfection with a justified 100/100

Côte Rôtie La Turquie Guigal 1995 : another winner. This wine plays as a Roger Federer some years ago. It is perfect and seems so easy.

My ranking : Krug rosé, La Turquie, Pétrus 1988 and at the same level : Pétrus 1977, Salon and Dom Pérignon.

Amicales salutations de François Audouze