

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Avec une étiquette comme celle-ci, on a de grandes chances que la bouteille de **Pétrus 1947** ne soit pas une fausse. Et c'était une vraie, hélas fatiguée. Même avec un message audible, elle n'a pas pu lutter avec un éblouissant Lafleur 1947.

Le matin des mauvaises nouvelles, un petit encas chez moi et le 150^{ème} dîner de wine-dinners au château de Saran à Chouilly.

Il y a des jours où tout semble partir du mauvais pied. Une balance qui vous annonce un poids que l'on aimerait ne pas voir, la douche trop chaude ou trop froide, et mille petits signes qui montrent que la journée s'annonce mal. Il faudrait que le sort change de cap, car aujourd'hui, c'est le jour du **150^{ème} dîner de wine-dinners**. Or voici que vers 10 heures, je reçois un appel téléphonique. La responsable du château de Saran m'annonce que les sommeliers qui, selon mes instructions, devaient redresser les bouteilles du dîner apportées il y a un mois, viennent de casser la bouteille du vin de Chypre 1845. Une telle bouteille est normalement suffisamment solide pour supporter les aléas de la manipulation et mes bouteilles étaient rangées avec minutie dans la caisse. Il faudra que j'enquête sur ce qui s'est passé.

Je regrette la perte d'une bouteille de ce vin, car à force d'en boire, il ne m'en reste presque plus. Et je suis triste pour mes amis. Moët & Chandon va ajouter au programme une belle bouteille, mais ma tristesse est extrême. Voilà une bouteille qui n'aura pas connu son couronnement. Maintenant, je rase les murs, je courbe le dos, en espérant qu'aucune autre catastrophe ne se produira.

Habitant dans l'est parisien, j'ai proposé à Tomo, qui participera au 150^{ème} dîner, de venir grignoter un casse-croûte à mon domicile, car c'est sur sa route. Son épouse ne viendra pas au château de Saran et mon épouse est à l'étranger. Nous déballons nos provisions, deux foies gras distincts, aumônière d'écrevisses et œuf mollet, jambon espagnol, deux camemberts, tartes aux pommes et deux éclairs. J'ouvre une bouteille de **Champagne Salon 1985**. Il est d'une couleur d'un ambre déjà marqué même s'il est clair. Il est vineux, d'une rare complexité et plus évolué que ce qu'il devrait être à seulement 26 ans. Ce champagne est d'une noblesse extrême, déroutant de complexité. Après ce petit casse-croûte, nous partons en Champagne.

Tous les convives arrivent pratiquement en même temps, à 16 heures, au **château de Saran** à Chouilly, non loin d'Épernay. Le brouillard limite les perspectives du beau parc qui est sur un promontoire. Avant même de prendre possession de ma chambre, je vais voir en cuisine les dégâts. La bouteille de Chypre 1845 est brisée en deux morceaux, avec quelques éclats seulement. Il faut un choc très net pour avoir coupé ainsi la bouteille. Je demande les circonstances de l'accident mais cela

ne ressuscitera pas mon vin. La bouteille est très chemisée de noir et les odeurs sont de cacao, de café, de poivre et de réglisse. Je fais présenter la bouteille et ses copeaux sur un plateau afin que ce soir mes amis puissent se recueillir sur cette dépouille.

On porte mes affaires dans une jolie chambre qui dispose normalement d'une vue infinie, mais aujourd'hui, la visibilité ne dépasse pas dix mètres. La chambre, comme tout le château, est submergée de roses rouge sang qui sont comme une signature du lieu à l'accueil fleuri.

Sept des convives partent faire la visite des caves de Moët & Chandon avec Hélène, notre hôtesse. Deux habitués qui connaissent les caves restent avec moi pour assister à l'ouverture des vins ainsi qu'un journaliste et deux photographes. L'un des deux veut photographier les bouteilles une par une avant le dîner. Autant de monde autour de moi et ces manipulations non prévues me mettent dans une situation de fort stress, car je ne voudrais pas que se reproduise un accident comme celui du vin de Chypre. L'ouverture de douze bouteilles durera 70 minutes. Beaucoup de bouchons sont noirs, beaucoup se brisent en plusieurs morceaux. Trois bouchons très collés aux parois ont résisté longtemps avant de remonter. Aucune miette de liège n'est tombée dans le vin. Les odeurs sont majoritairement prometteuses, dont particulièrement celle du Chateauneuf-du-Pape. Certains vins auront besoin de se remettre en forme grâce à l'aération. Deux incertitudes concernent le Gevrey-Chambertin et le Pétrus 1947. L'abondance de vins, puisque nous aurons dix-sept bouteilles dont deux magnums, permettra à chacun de trouver sans souci son bonheur. Comme il fait soif pendant ces ouvertures, on nous sert le **Champagne Moët & Chandon magnum 2002** qui est décidément et assurément un très grand champagne.

Après les ouvertures, un court sommeil napoléonien et une bonne douche me remettent en forme. A vingt heures, notre groupe est au complet. Pour le groupe d'Epernay il y a Jean Berchon, membre du comité de direction du groupe Moët & Chandon, Richard Geoffroy, chef de caves de Dom Pérignon et Benoît Gouez, chef de cave de Moët & Chandon. Le quatrième représentant du groupe, Stanislas Roccoffort de Vinnière, dînera à part avec un journaliste et un photographe. J'ai apporté pour eux une Côte Rôtie La Landonne Guigal 1992 et une demi-bouteille d'Yquem 2002. Et par un coup de pouce du destin qui, comme pour Richard Virenque, est à l'insu de mon plein gré, ils ont dégusté un Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1990 que j'avais prévu en réserve en cas de défaillance d'un vin du repas. Je suis ravi qu'ils aient eu cette belle surprise.

Les neuf autres convives sont d'anciennetés variables. Pour deux d'entre eux, c'est leur premier dîner de wine-dinners, pour un, c'est le deuxième, pour un autre c'est le quatrième, pour deux autres, c'est peut-être le huitième, pour un c'est le neuvième, pour un fidèle on est au-delà du vingtième dîner et l'un des champions de mes dîners est au-delà du trentième dîner.

Dans la belle salle de réception où chacun peut humer le vin de Chypre, le **Champagne Moët & Chandon magnum 1959** est d'une jolie couleur de blé d'été. Je constate une certaine amertume au premier contact et Benoît Gouez me dit que c'est normal. C'est l'année solaire qui donne une fraîcheur marquée par l'amertume, comme pour les années 1976 et 2003. Quand le vin s'installe dans le verre, c'est un Moët élégant, à la forte personnalité, bien assis grâce à quelques années de dégorgement. Ce champagne typé se boit avec plaisir. Il me semble que le très impressionnant Moët 2002 vieillira aussi brillamment que ce 1959.

Nous passons à table et l'alignement des verres et des chandeliers est impressionnant. Les roses rouges et l'acajou donnent une marque très sensuelle à cette belle salle à manger.

Le menu mis au point par **Bernard Dance** est : Huître n° 3 Daniel Sorlut / Corne d'abondance de coquillages en infusion de chorizo / Filet de sole poché dans son court bouillon / Filet de rouget en demi-deuil / Ris de veau braisé / Chausson à la truffe noire / Selle d'agneau rôtie à l'anglaise et truffe noire / Mousseline de céleri et pomme purée / Dos de chevreuil rôti et son jus / Lobe de foie-gras en cuisson basse température / Gros Macaron chocolat confit de prune / Madeleines à la réglisse / Amandine & tuile. Ce fut un festival.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque magnum 1966** est absolument brillant. L'huître exacerbe l'une de ses facettes, lui donnant droiture et rigueur. Il en a bien d'autres que j'ai la chance d'avoir déjà explorées. C'est un champagne immense et noble, racé et intense.

L'**Hermitage blanc La Tour Blanche Jaboulet Vercherre 1947** est une belle surprise. Par transparence dans la bouteille le vin m'était apparu très sombre, ce qui avait justifié que je prenne un vin de réserve. Mais en fait dans le verre, le vin est d'un ambre très clair, tendant vers un rose pâle. Le nez est pur. Il est simple mais direct, avec un joli fruit rose que suggère sa couleur. La vibration avec les coques, touchées de chorizo est superbe.

La sole accompagne deux vins. Le **Château Mouton d'Armailhacq Pauillac 1947** est précis, riche et très noble. Le **Château l'Angélus Saint-Émilion 1947** est très Saint-Émilion, très pur, chaleureux et velouté. Ce serait difficile de dire lequel on préfère, car ils sont très différents, chacun représentant sa rive de la Gironde. L'Angélus accroche un peu plus sur la chair exquise de la sole à la mâche idéale, mais mon cœur penchera en faveur du Mouton d'Armailhacq.

Chaque fois que dans mes dîners un Pétrus est inclus, ma coquetterie est de l'associer à du rouget. Car pomerol et rouget, cela crée une vibration particulière. Le poisson truffé est associé à deux pomerols qui sont le thème majeur, le point de départ de ce repas. Je voulais mettre ensemble deux mythes absolus du vin de Bordeaux, **Château Lafleur Pomerol 1947** et **Pétrus Pomerol 1947**. Les autres vins, tous de 1947 en dehors des champagnes, se sont greffés autour. Le Pétrus a un goût qui tend vers le porto et le café. Il est comme un moteur bridé et mal alimenté. Le rouget le réveille bien, ainsi que la truffe, car ce sont des compléments naturels, mais le vin n'est pas au niveau que l'on pouvait attendre. A l'inverse, le Lafleur est exceptionnel et éblouissant. Richard Geoffroy l'estime sublime, et trouve en lui des caractéristiques qui correspondent à ses recherches pour Dom Pérignon. Ce vin crée une dimension de première grandeur, car l'on sent que l'on tient un vin parfait avec tension, équilibre, profondeur, race et velours.

Le ris de veau a une cuisson exceptionnelle. Ma voisine, qui me dit aimer cuisiner le ris de veau, en est amoureuse. Là aussi deux vins accompagnent le plat : **Château Latour Pauillac 1947** et **Château Lafite-Rothschild 1947**. Le Latour est d'une couleur merveilleuse, d'une grande clarté, d'un rubis profond, et d'une folle jeunesse, alors que le Lafite est d'une couleur trouble, ce qui est curieux car la bouteille paraissait parfaite. Le Latour est brillant, noble, mais un peu en sourdine par rapport à d'autres Latour 1947 que j'ai déjà goûtés. Le Lafite est un peu brouillon, pas exactement parfait mais il est intense, typé et très séducteur du fait de son côté canaille. Je préfère le Lafite, mais les avis sont partagés. C'est au Lafite que le ris de veau profite le mieux.

Nous nous levons pour aller dans le hall d'entrée admirer le geste de Thierry qui va dégorger devant nous, dans une petite hotte, le **Champagne Moët & Chandon 1928 dégorgement à la volée**. Le premier qui est dégorgé ne plait ni à Thierry ni à Benoît Gouez, très exigeant, qui souhaite une bouteille parfaite. Je bois dans son verre et, même s'il y a une acidité un peu excessive, j'en ferais bien mon ordinaire. La deuxième est parfaite, ce qui justifie l'exigence du chef de caves. Nous revenons à table pour boire le 1928 avec le chausson à la truffe. Le plus assidu de mes dîners, grand amateur de champagnes anciens, dit que ce 1928 est le plus grand champagne qu'il ait bu. C'est vrai qu'il est exceptionnel. Ce champagne est gourmand mais aussi romantique tant il a de la délicatesse. Ses complexités sont infinies, ainsi que sa longueur.

Associer un deuxième **Château Latour Pauillac 1947** avec un vin bourguignon, un **Gevrey-Chambertin R.Vinzent négociant 1947** est une de mes coquetteries. Il n'y a aucune logique, mais plutôt une envie. De plus associer une des gloires du bordelais avec un vin "Villages" mis en bouteille par un négociant de Libourne, c'est vraiment un accord ancillaire, voire morganatique. Il est à signaler qu'une majorité de convives préfèrent le second Latour alors que je préfère le premier, jugeant même que la différence est très nette. De la diversité des goûts ! Celui-ci me semble plus fatigué, mais Latour c'est Latour, et nous buvons un grand vin. Le Gevrey-Chambertin m'avait fait peur à l'ouverture. Il s'est bien restructuré et son message est clair. Il est bien sûr assez simple, mais offre plus qu'un simple "Villages". La selle d'agneau goûteuse et rassurante l'aide bien à briller.

Le **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Chartes 1947** est lui aussi un "fantassin" comme le vin bourguignon. Il se présente avec charme, rondeur et un alcool très sensible. C'est un vin simple, qui convient très bien au dos de chevreuil.

Nous retournons dans le hall pour le dégorgement du **Champagne Moët & Chandon Millésime 1911**, vin mythique qui fait en ce moment l'objet de ventes aux enchères spectaculaires en tous les lieux de la planète, pour des œuvres caritatives. Avec la même exigence, je l'ai appris plus tard, Benoît a fait ouvrir quatre 1911. On ne peut que saluer sa volonté de perfection. Un joyeux qui pro quo se crée avec Richard Geoffroy lorsque je dis : "le 1928 est plus romantique et le 1911 est plus assis". Richard comprenant "acide" s'oppose violemment à mon analyse. Nous nous sommes mis d'accord lorsque ma phrase a été correctement comprise, dans le joyeux brouhaha de notre longue table. Le 1928 est coquin et joue sur une séduction raffinée alors que le 1911 est plus archétypal, synonyme du champagne parfait. Ses variations gustatives sont infinies.

Le **Vin de Paille Jean Bourdy 1947** est très plaisant, rond, doux, sans agressivité, au message simple et clair. Par contraste, le **Red Port Collection Massandra 1947** est beaucoup plus complexe. Il a des saveurs intenses de fruits bruns et un fort alcool (19°). Dans un dîner avec moins de vedettes, il serait le gagnant. Pour remplacer le Vin de Chypre 1845, Jean Berchon a fait ouvrir un **Champagne Moët & Chandon Dry 1952**. Ce champagne m'avait enthousiasmé récemment. Il est d'un rare plaisir, simple, lisible et follement charmeur dans sa douceur subtile.

Voter est difficile car nous sommes encore sous le coup de tant de vins merveilleux et étonnamment proches alors qu'ils sont très différents. Onze vins sur dix-sept ont eu des votes, ce qui est bien. Seulement cinq vins ont eu des votes de premier, car deux vins ont assommé la concurrence : le 1911 a été nommé six fois premier et le Lafleur 1947 quatre fois. Les trois autres nommés premier une fois sont l'Angélus 1947, le Moët 1928 et le Lafite 1947.

Le vote du consensus serait : 1 - **Champagne Moët & Chandon Millésime 1911**, 2 - **Château Lafleur Pomerol 1947**, 3 - **Champagne Moët & Chandon 1928**, 4 - **Château Lafite-Rothschild 1947** et 5 ex-æquo **Champagne Dom Pérignon Œnothèque magnum 1966** et **Château l'Angélus Saint-Émilion 1947**.

Mon vote est : 1 - **Château Lafleur Pomerol 1947**, 2 - **Champagne Moët & Chandon Millésime 1911**, 3 - **Champagne Dom Pérignon Œnothèque magnum 1966**, 4 - **Château Mouton d'Armailhacq Pauillac 1947**, 5 - **Château Lafite-Rothschild 1947**.

Bernard Dance a fait une cuisine exceptionnelle, avec des cuissons absolument remarquables, créant des chairs subtiles, d'une exactitude extrême pour les vins : sole, rouget, ris de veau plus particulièrement. Il a su simplifier les recettes, au profit d'une lisibilité gustative qui a servi les vins.

Alors que dix-sept vins avaient été ouverts représentant l'équivalent de vingt-trois bouteilles compté-tenu des magnums et des dégorgements répétés, nous avons eu le courage de goûter un **cognac Paradis** délicieux, qui nous a permis de continuer à bavarder au-delà de deux heures du matin. Chacun avait conscience d'avoir participé à un moment unique, car confronter Pétrus et Lafleur 1947 est un événement rare, comme l'est de confronter Moët 1928 et 1911. Le lendemain matin, au moment de nous quitter après la nuit au château, nous étions tout souriants, prêts à accélérer la cadence des dîners, pour que le 200ème dîner de wine-dinners arrive très vite. Au château de Saran bien sûr !

Amicales salutations de François Audouze