

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



La chance n'est pas toujours au rendez-vous. Ce **Château Ausone 1914** avait encore un message à délivrer, mais masqué par beaucoup d'imperfections. Collectionner les vins anciens, et les boire, impose d'accepter aussi ces situations.

Dîner avec mon fils, déjeuner au restaurant Garance, déjeuner "tradition" au restaurant Taillevent, rangement de cave, repas familial, les vendredis du Bistrot du Sommelier avec les vins de Jean-Luc Thunevin.

Par un hasard du calendrier, mon fils vient à Paris à peine quelque jours après notre retour de Miami. L'ordre du jour est à la sobriété après nos agapes floridiennes. Puis un soir, l'envie revient. Je chope dans ma cave un **Vega Sicilia Unico 1991** pour accompagner le veau basse température de ma femme accompagné d'un gratin de pommes de terre.

Ce vin espagnol, c'est George Clooney ou plutôt Fred Astaire, ou bien les deux. Le nez annonce qu'on va boire grand. En bouche, l'attaque des tannins est virile, puis, tout se passe comme dans un rêve : douceur, fraîcheur, impressions végétales ou florales, et final d'une extrême longueur et d'une fraîcheur sans pareille. Mon fils sent de la violette, ce dont je conviens. Je sens plutôt des feuilles de menthe. Dans ce vin, tout est facile, comme un pas de danse de Fred Astaire. Avec ce vin, on se sent bien. Il est beaucoup plus excitant que les vins américains que nous avons bus à Miami. J'ai depuis toujours un fort penchant pour Vega Sicilia Unico, un vin qui "me parle". Et le 1991 correspond à ce que j'attends de ce grand vin.

Tomo n'avait pas pu être des nôtres au réveillon de fin d'année 2012 parce qu'il avait programmé un voyage dans des pays exotiques. Cela faisait trop longtemps que nous ne nous étions vus, aussi rendez-vous fut pris au **restaurant Garance**. J'avais en cave un Château Ausone 1914 de niveau basse épaule mais de très belle présentation qui ne demandait qu'à être ouvert. Je le propose à Tomo. Nous nous retrouvons à midi trente et Tomo a déjà fait ouvrir ses bouteilles. J'ouvre l'Ausone dont le haut de la capsule ferait fondre un numismate, tant son dessin et sa couleur forment une œuvre d'art, et le premier nez est délicieusement délicat. Je repose la bouteille et quand je veux la sentir à nouveau, brrr, un vilain nez de bouchon occupe l'espace et occulte toute autre sensation. Tristesse, tristesse.

Le **Champagne Dom Pérignon 1970** est d'un or d'ambre gris. Le nez est intense et en bouche, c'est une expression atypique de Dom Pérignon. Il y a du miel, mais un miel amer. Le champagne est profond, typé, expressif, mais il est borderline. Il joue à part, et c'est follement excitant. Tomo a fait ouvrir aussi un **Château Chalon Henri Maire 1945**. Le nez est conforme à ce que l'on attend, l'attaque en bouche est naturelle et ce qui apparaît, c'est une absence de corps. Le vin est agréable, mais il manque de souffle. Nous avons pour l'apéritif une brioche avec une crème épicée délicieuse et rien n'est plus intelligent que cette entrée en matière. Nous pouvons vérifier comme chaque fois que le Château Chalon donne au champagne un coup de fouet de première grandeur. Il y a une symbiose entre le vin jaune et le champagne qui est spectaculaire. L'entrée est : raviolis de lotte, émulsion moules. On ne peut pas imaginer à quel point cette entrée rehausse le Château Chalon. C'est étonnant. Le champagne y trouve son compte aussi, champagne qui m'intéresse d'autant plus qu'il est hors norme. Tout au long du repas il saura garder cette sympathique énigme.

Le plat suivant est volaille, boudin et olive. Le **Château Ausone 1914** a un nez horrible de bouchon. Le goût en bouche est évidemment influencé par le goût de bouchon, mais le vin a quelque chose à dire. Il y a un velouté, une truffe, qui nous accrochent à son message. Car, même blessé, ce vin est expressif, et je bénis le ciel que ce vin ait été ouvert avec Tomo. Car Tomo, comme moi, écoute le message du vin, sans prononcer d'excommunication hâtive. Nous écoutons, nous écoutons, mais quand même, nous aimerions avoir du vin, aussi Tomo fait ouvrir une **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1996**. Quel vin ! Il a tout ce qui fait l'âme de la Romanée Conti, avec ce côté salin si caractéristique. Ce vin est une splendeur de complexité et de subtilité, avec une longueur raffinée. Il est follement domaine, le plus proche de cœur de la Romanée Conti. Il ne fait aucune ombre à l'Ausone qui continue à exister et dont le bouchon est de moins en moins sensible au point qu'avec un bleu de Termignon très peu fait, il donne l'impression que tout est corrigé.

Que retenir de ce déjeuner ? La première chose est qu'avec Tomo, nous partageons la même approche du vin : l'important est d'ouvrir et d'écouter le message du vin. Il existe quelques rares enregistrements du Caruso, chanteur légendaire de bel canto. Quand beaucoup d'amateurs n'entendraient que les grésillements, nous entendons, Tomo et moi, le Caruso. L'Ausone 1914 était objectivement malade, mais nous avons capté ses derniers souffles. La deuxième chose est la qualité de la cuisine de **Guillaume Iskandar**. Sérieux, élégant, précis, c'est un chef qui va à l'essentiel. C'est une très bonne nouvelle pour les accords mets et vins. La troisième chose est l'accueil charmant de Garance, un restaurant où l'on se sent bien. Je classerai ainsi : **1 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1996, 2 - Champagne Dom Pérignon 1970, 3 - Château Ausone 1914, 4 - Château Chalon Henri Maire 1945**.

Thierry et Laurent Gardinier invitent des fidèles du **restaurant Taillevent** pour un "**déjeuner Tradition**" dont le sous-titre est "l'accord mets et vins". Des industriels, des avocats, des amateurs de bonne chère, des fidèles et des personnages du monde du vin ont répondu à cette aimable invitation.

L'apéritif debout se prend avec les légendaires et gourmandes gougères du restaurant Taillevent. Il s'agit du **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2004** qui dégage déjà, alors qu'il sort à peine des caves, une belle personnalité. Il est promis à une belle avenir. Il se boit avec un grand plaisir et la gougère gomme le dosage que je trouve un peu fort à mon goût.

J'ai la chance d'être assis à côté de Véronique Dausse, directeur général de Phélan Ségur et presque en face de Florence, la femme de Laurent Gardinier, lequel prend la parole pour expliquer comment sa famille entend perpétuer les valeurs qui ont fait la renommée de Taillevent. Il cite Jean-Marie Ancher, qui doit faire face à une salve d'applaudissements, comme Alain Solivérès venu peu après nous saluer.

Le menu conçu par **Alain Solivérès** est : épeautre du pays de Sault en risotto, râpée de truffe noire / homard bleu rôti, truffe noire et céleri / fraîcheur d'agrumes, parfait d'agrumes au citron vert.

Nous commençons par un **Sancerre "les Romains" domaine Vacheron magnum 2008**. Le nez virevolte dans des arômes complexes et changeants. Le vin est d'une pureté extrême. C'est la

précision de son expression qui est remarquable. Mon Dieu qu'il est jeune ! Car on aimerait qu'il ait quinze ans de plus et gomme les aspérités de sa folle jeunesse. On l'aime malgré cela pour sa grande pureté et l'évidente adéquation à la truffe et à la sauce réduite du risotto.

Le **Château Phélan-Ségur double magnum 2003** a un nez assez discret. C'est en bouche que tout se passe. Ses tannins sont généreux, le vin est direct, au message très clair et ce qui me plaît, c'est l'ampleur de sa mâche. Il est très truffe. C'est un vin droit, profond, qui laisse une trace en longueur mais pas en largeur. Il est extrêmement plaisant à boire et solide. Véronique Dausse nous explique qu'elle a choisi ce millésime plutôt difficile à faire, parce qu'il est épanoui aujourd'hui, ce qui est manifeste. L'accord avec le homard merveilleusement cuit est très naturel. Le céleri apporte de la fraîcheur et la truffe la fusion avec le vin. Le format en double magnum donne un belle souplesse au vin.

Le **Gewurztraminer Altenbourg Vendanges Tardives domaine Mann 2009** est techniquement parfait. C'est un bon élève, qui ne dévie pas de la définition de l'appellation. Aussi, s'il se boit bien, on l'aimerait un peu plus canaille. Cela viendra sans doute avec le temps. L'accord avec le dessert est difficile, même si sur le papier il est judicieux, car le sorbet refroidit les papilles, le dessert devenant trop dominant. Le cognac que Jean-Marie Ancher sort de sa cachette est d'une qualité telle qu'on succombe à son impérieuse tentation.

C'est un grand bonheur que les Gardinier aient choisi la "Tradition", dans les pas tracés par Jean-Claude Vrinat. La truffe a râpé et même dérapé tant elle fut copieuse. L'ambiance amicale a fait nouer des liens avec des fidèles du restaurant comme si nous nous connaissions de longue date. Je retiens deux choses, parmi tous ces plaisirs : la chair du homard d'une qualité de cuisson exemplaire, et le grain charnu d'un Phélan Ségur de belle maturité. Et bien sûr, le service exemplaire du restaurant Taillevent.

Le rangement de cave reprend avec mes deux compères. Comme ils sont lassés des sandwiches de station service, nous déjeunons avec d'excellents sushis. J'avais acquis il y a près de vingt ans un lot de rieslings de 1959 de niveaux très variables. Il y avait une cinquantaine de bouteilles que j'avais payées à un prix anecdotique. Certaines bouteilles avaient régalié des clients de mon entreprise lors de manifestations festives. Je n'y avais pas touché depuis. C'était une erreur, car nous en ouvrons deux ou trois et aucune n'est consommable, le vin étant madérisé ou viré. Je jette donc mon dévolu sur une bouteille de **Champagne Léon Camuzet sans année** dont le carton m'indique que je l'ai achetée en 1999. Le vin doit être de 1996 ou 1997, voire des deux. La couleur est de blé clair, très joli. Le nez est inspirant et le goût est une très heureuse surprise. Ce vin de coopérative de Vertus qui était le champagne traditionnel dans ma famille, est un très grand champagne, parmi les non millésimés. Il est joyeux plein et ce qui frappe, c'est le miel. Mes compères ragaillardis ont abattu un travail efficace après cette pause roborative.

Nous avons profité de notre fils près de trois semaines, deux à Miami et une à Paris. Il nous quitte demain. Ma femme a prévu frugal et raisonnable, mais on ne peut pas se quitter comme cela. Pour ce dernier dîner, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1980**. La couleur est belle, d'un ambre clair. Le pschitt est marqué même s'il n'est pas explosif. Le nez est joli, riche d'arômes champêtres. En bouche, c'est une très grande surprise. Jamais on n'attendrait un 1980 à ce niveau de noblesse. Le champagne est puissant, conquérant, énigmatique. Mon fils voit des fruits, alors que c'est le caractère vineux qui me frappe. Il est évolué, mais sa jeunesse est toujours là. Il est complexe et très difficile à définir. Je vois du minéral, presque du sel, et un peu de fumé. Mais le plus important, c'est son ampleur et sa noblesse. Dom Pérignon atypique, il nous a conquis et conduits à bavarder tard dans la nuit des derniers sujets qu'on voudrait ne pas oublier avant son départ.

Philippe Faure-Brac organise dans son **Bistrot du Sommelier** des vendredis dédiés au vin. Un vigneron présente ses vins au déjeuner et aussi au dîner. Ayant repéré que **Jean-Luc Thunevin** serait la vedette d'une de ces dégustations, je m'inscris au plus vite. Nous sommes une douzaine d'amateurs et de gens de presse autour d'une table en sous-sol et Philippe se joint à nous, tant qu'il n'est pas appelé à résoudre les inévitables questions que pose la gestion de son établissement.

Le menu est composé pour les vins : chair de crabe au raifort, tartelettes croustillantes / pressé d'aile de raie aux petits légumes, sauvage vin rouge / gigot d'agneau rôti, brisures de truffe, poêlée de chanterelles et pied de mouton / bleu des Causses et Abbaye Bel'loc, figues séchées en coulis / millefeuille craquant au chocolat de Saint-Domingue et griottes.

Le **Blanc N°1 de Valandraud 2009** est d'une belle couleur. Le nez est très frais et vert de jeunesse. En bouche le vin est charnu, de belle mâche avec des fruits jaunes généreux. Le vin est bien fait mais gagnerait à vieillir. C'est un vin de plaisir, de luxure, généreux qui sera bon dans cinq à dix ans. J'aime beaucoup le final de ce vin puissant qui titre 14°.

Le **3 de Valandraud Saint-Emilion Grand Cru 2009** est le troisième vin de Valandraud, après le grand vin et après Virginie de Valandraud. Le nez est très joli. L'attaque n'est pas assez précise à mon goût. Ce vin de 13,5° fait de 70% de merlot n'est pas assez structuré. Il est plutôt gourmand, riche, et s'arrondit dans le verre. Un peu brutal, un peu amer dans le final, il ne me convainc pas.

Le **Virginie de Valandraud Saint-Emilion Grand Cru 2009** a un incroyable nez de truffe. L'attaque est belle et le milieu de bouche donne une impression lactée. Le final est un peu amer mais cela se corrigera. Ce vin de 14° aux tannins assez forts est un vin de gastronomie.

Le nez du **Château Valandraud 2009** est plus discret. La couleur est d'un noir extrême. Le vin est lourd, généreux, opulent. Il peut ! Il titre en effet 15°. C'est un vin moderne, où la richesse bride un peu la personnalité. Le vin est riche mais a aussi de la grâce et de la légèreté. Je commence à l'aimer pour sa fraîcheur en bouche.

Le Virginie devient gracieux et le grand vin le met en valeur, alors qu'en revenant au Valandraud, on ressent à quel point il est extrême. Le Virginie est très agréable. Le Valandraud, d'une matière énorme, doit être attendu quelque années si l'on veut en profiter.

Le **Maury Thunevin-Calvet 2007** titre 16° ce qui fait seulement un degré de plus que le vin de Bordeaux. Il est joli, bien "dry". Il est très élégant, frais et léger. J'aime beaucoup ce vin légèrement muté, de 100% grenache venant de vignes de plus de 80 ans. Il est beaucoup plus à l'aise avec les fromages qu'avec le dessert au chocolat qui fait trop "ton sur ton".

Cette dégustation de 2009 de l'écurie Thunevin est intéressante. J'aurais aimé pouvoir comparer le 2009 de Valandraud avec un vin plus âgé, pour voir comment cette folle richesse s'assagit. Mon plus grand plaisir fut d'entendre Jean-Luc Thunevin, vigneron passionnant, dont la hauteur de vues est un véritable bonheur. Philippe Faure-Brac est un hôte attentif et délicat et la cuisine adaptée aux vins est un atout. Pour un premier essai pour moi, ce vendredi du Bistrot fut une réussite.

Amicales salutations de François Audouze