



wine-dinners

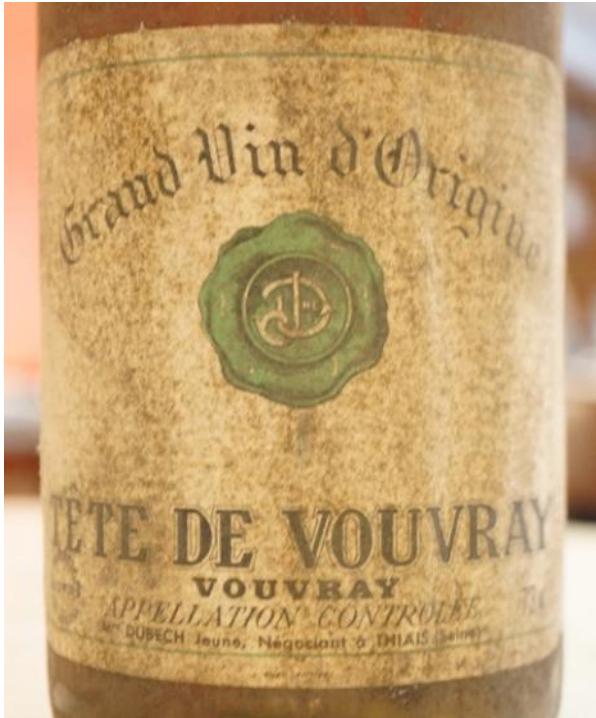
5 mars 13

Bulletin 527 – François Audouze - 1

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



Ce **Tête de Vouvray 1937** a créé un accord charmant sur des coques toutes fraîches du restaurant La Cagouille.

Dîner chez des amis dans le sud, déjeuner au restaurant Garance, déjeuner au restaurant La Cagouille, ouverture d'un vin antique et mystérieux au domaine de la Romanée Conti et casual Friday au restaurant Garance.

Dîner dans le sud chez des amis. Le **Champagne Heidsieck Monopole** est un aimable champagne, pas très ample, mais agréable à boire. Le **Champagne Dom Pérignon 2003** confirme une impression récente : il est aux abonnés absents. C'est un bon champagne, mais la vibration n'est pas là. Reviendra-t-elle un jour ? Oui, mais il faut attendre.

Le **Chateauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe 2004** est généreux. Un peu taillé à la serpe, anguleux, il est toutefois très agréable à boire. Le message est un peu monocorde au fur et à mesure de la dégustation mais il convient bien à un filet de bœuf très tendre. C'est un vin de belle qualité qui vieillira bien.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est très expressif. C'est un champagne ample, à la mâche solide, et à la trace intense. Il est extrêmement agréable, parce qu'il transmet des émotions. J'aime sa personnalité. Il est tellement intéressant que nous le sirotons encore à trois heures du matin, n'arrivant pas à accorder nos avis sur le sujet du moment, le mariage gay.

Nouveau passage au **restaurant Garance**. Au rez-de-chaussée, saluant **Guillaume Iskandar**, le talentueux chef, je lui demande quels sont ses beaux produits du jour. Il évoque un risotto à l'ail et un beau ris de veau. Voilà qui pourrait s'accorder avec un aimable vin rouge. Un examen de la carte des vins me pousse vers un **Domaine de Trévallon vin de pays des Bouches-du-Rhône 2003**. La présentation des plats est élégante dans sa simplicité. Lorsqu'on voit des légumes verts autour du risotto, en feuilles ou en émulsion, on se dit qu'ils ne seront pas l'ami du vin mais en fait, cela fonctionne très bien et j'apprécie les vins qui en sont capables. Le vin est un peu frais et a besoin de s'épanouir. Son nez est profond, de grande sensibilité. Le vin est précis, fin, raffiné, et on serait bien en peine de reconnaître une région. Car sa finesse est celle des grands vins de toutes régions. Rien n'est excessif, et le velouté qui apparaît progressivement est très soyeux. Elégance, raffinement, toucher de bouche délicat sont ses caractéristiques. Le ris de veau est d'une très belle qualité et le vin

en profite. **Guillaume Muller** apporte des verres d'un **Hermitage de l'union des propriétaires de vins fins à Tain l'Hermitage 1984**. A l'aveugle, j'ai beaucoup de mal à imaginer une région. Le vin est assez faible, mais surtout très court. Sa plus belle qualité est de mettre en valeur, s'il en était besoin, un magnifique Trévallon 2003 profond et raffiné. La table Garance est une belle halte où je reviendrai bientôt.

Un rendez-vous a été pris avec un journaliste que je ne connais pas, qui possède et anime une revue sur les vins de Loire. C'est l'occasion d'optimiser son trajet en fixant le point de rencontre au **restaurant La Cagouille**, à un jet de pierre de la gare Montparnasse. Dans l'intelligente carte des vins du restaurant, il n'y a que des pépites et on a l'embarras du choix pour boire du grand sans se ruiner. Je suis tenté par une bouteille emblématique, que l'on m'apporte. L'expérience m'a appris qu'il vaut mieux être prudent et ne pas l'ouvrir avant l'arrivée de mon invité. J'ouvre la bouteille que j'ai apportée, que mon convive découvrira à l'aveugle. A cet effet, je fais carafer le vin aux couleurs d'un ambre doré du plus bel effet.

Mon convive n'est pas arrivé, aussi des petites coques vont me permettre de patienter. Et l'idée me vient que les coques et mon vin vont créer un accord merveilleux. Voilà qui serait une belle entrée en matière pour une interview.

Jean-Claude arrive et nous nous présentons. Il me prévient qu'il a subi rhume et grippe, ce qui l'oblige à prendre des antibiotiques et interdit le vin. Adieu le vin d'Auvenay que j'avais lorgné. Mon vin étant le seul ouvert, nous y tremperons nos lèvres. Je compose le menu : coques, langoustines juste cuites, barbecue avec des pommes de terre et oignons frits.

Sur les coques, l'accord avec le vin, encore mystérieux pour mon invité, marche remarquablement. Les coques ont un goût salé qui picote le vin et lui donne une belle vibration. Jean-Claude reconnaît le chenin, et ne se trompe que de quarante ans sur le millésime. Il est loin des records de dégustateurs célèbres. Je ne résiste pas au plaisir de lui montrer la bouteille : **Tête de Vouvray, Vouvray, Mme Dubech Jeune, négociant 1937**. Le vin a une couleur très ensoleillée. Le nez est très pur et délicat. En bouche, l'acidité est figurée par du citron, de la mandarine. Et, plus le vin s'étend dans le verre et plus l'on va vers les abricots, les zestes d'orange et les fruits confits. Si le vin n'est pas d'une très noble extraction, il me séduit par sa complexité et par la longueur en bouche qui laisse une trace de grande fraîcheur. On n'est pas en présence du vin le plus raffiné, mais on jouit d'un vin de plaisir. Ce qui m'étonne, positivement, c'est qu'il fait bonne figure aussi bien sur les langoustines que sur la barbecue qui lui donne le plus de tension. Il nous semble qu'il devait être très peu moelleux. Il a tenu sa place tout au long du repas, donnant un plaisir suffisamment joyeux pour compenser le petit manque de structure et de noblesse.

J'avais prévenu André Robert le propriétaire des lieux de mon passage, mais il n'était pas libre. Il m'a appelé au milieu du repas. Ses deux acolytes que j'appréciais beaucoup ne sont plus là. Mais une charmante jeune femme qui m'a reçu a montré qu'elle est une collaboratrice sur laquelle André peut compter. Ce restaurant a une carte des vins qui inspire le respect, une cuisine simple fondée sur le produit qui est l'amie du vin. C'est une table clef de la restauration parisienne.

Une deuxième relique de l'Abbaye de Saint-Vivant va être ouverte au **domaine de la Romanée Conti**. Lorsqu'en novembre 2011 la première bouteille avait été ouverte, des scientifiques avaient procédé à des prélèvements en vue d'analyses. Les journaux avaient parlé de cette bouteille que nous avions imaginé être de la fin du 18ème siècle. Peu de temps après, une dame qui possédait la maison Saint-Père, près de l'abbaye, s'est manifestée auprès du domaine pour dire qu'elle avait, elle aussi, une bouteille très ancienne de cette maison aujourd'hui disparue.

Nous nous retrouvons au domaine pour écouter les scientifiques qui présentent les résultats de leurs analyses de la première bouteille. L'abbaye a été reconstruite à partir de 1772. La bouteille est donc postérieure. La cave de l'abbaye a été utilisée par un négociant Marey de 1830 à 1860. Par ailleurs nous apprenons que la bouteille n'a pas été oubliée sur place mais déposée intentionnellement en terre, à 30 centimètres sous une dalle. Elle répondait à une intention qui n'est pas connue. D'après le verre de la bouteille, la période de fabrication du contenant est d'une période 1780 - 1820. La

datation au carbone 14 donne des hypothèses variées. L'une est 1690 - 1740, non compatible avec l'âge de la bouteille. Une autre hypothèse choisie comme probable au sein d'une fourchette plus large est 1810 - 1820. Notre vin serait donc une Romanée Saint-Vivant 1815 si l'on veut choisir une date précise.

Une autre analyse a été faite sur les composantes chimiques de cette bouteille, comparées à celles de la Romanée Saint-Vivant 1915 que nous avons buée à cette occasion et de cinq bouteilles de Romanée Saint-Vivant de millésimes entre 2003 et 2009. Cette analyse est très intéressante, comme si l'on faisait une cartographie de l'ADN de ces vins. Ici, on utilise des molécules spécifiques. A ce panel, la scientifique en charge de l'étude avait ajouté les prélèvements faits de ma bouteille de vin de 1690 que j'avais apportée ce même jour.

Je dois dire que j'ai eu un plaisir extrême quand la chercheuse a déclaré que plus le vin est ancien, plus la complexité du vin en nombres de molécules distinctes est grande. Ainsi, la 1915 est plus complexe que les vins d'après 2000, la 1815 est plus complexe que la 1915 et la 1690 est encore plus complexe que la 1815. Bien sûr complexité et diversité des molécules ne rime pas avec intensité, dans la mesure où les molécules des plus vieux vins sont plus nombreuses mais plus discrètes. Mais c'est plaisant de constater, lorsqu'on regarde les nombreux diagrammes qui nous ont été présentés, que les vins anciens ont une complexité extrême.

Nous passons maintenant à l'ouverture de la deuxième bouteille. Contrairement à la première, elle n'a pas de cul. Elle est à fond plat, penchée, et avec le col torsadé. Jean-Robert Pitte nous dit que la bouteille est très probablement autour de 1850. J'ouvre la bouteille et il est évident que le bouchon n'a pas plus d'un siècle, car il sort entier. Le liège est assez commun. Le bouchon sent fort la mousse et la terre.

La couleur du vin est d'un rose tisane. Le nez a un peu de champignon. En bouche, c'est du vin. Il y a une acidité présente mais non agressive. Le milieu de bouche est plat, sans émotion et le final est légèrement glycériné. Le fond de la bouteille, plus sombre, a un nez plus précis. L'acidité devient plus forte et l'on sent des zestes de citron. Globalement, nous n'avons pas la même émotion qu'avec la première bouteille, car ce vin est sans réel intérêt gustatif. Aubert de Villaine suggère qu'il s'agit d'un simple **Côtes de Nuits, vers 1850**.

Bernard Noblet ouvre une bouteille pour nous récompenser de notre courage. Là, c'est du vin ! Le nez m'étonne car il est un peu soufré. En bouche, il y a une belle matière de grains riches. Le vin a beaucoup de présence même s'il est servi un peu froid. C'est un grand vin, d'un grand équilibre, aidé bien sûr par la fadeur du vin précédent. La mâche du vin est gourmande et plaisante. C'est un **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1946**, vin que j'avais déjà bu avec Aubert de Villaine en décembre 2009 et qui m'avait aussi beaucoup plu, provenant de vignes jeunes, de seize ans seulement, premier vin mis en bouteille par le père de Bernard Noblet.

Ces expériences où nous jonglons avec l'histoire du vin sont pour moi un véritable régal.

En quittant les locaux de la Romanée Conti, je devais faire fissa, car un déjeuner m'attendait à Paris. Un ami avait pris l'initiative de relancer les **casual Fridays** que j'avais un peu oubliés. Il avait tout organisé et voilà qu'arrive l'invitation de la Romanée Conti. J'aurais eu mauvaise grâce à faire annuler ce déjeuner aussi ai-je tout fait pour pouvoir être aux côtés de mes amis au point de paraître impoli en faisant accélérer les présentations des scientifiques sur les vins mystères de l'abbaye de Saint-Vivant.

Lorsque j'arrive au **restaurant Garance**, le service a été ralenti pour tenir compte de mon arrivée tardive. Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** a déjà été bu mais un des convives me tend son verre pour que je profite un peu de ce champagne très expressif au citron ensoleillé.

Sur le risotto nous avons deux vins. Le **Chassagne-Montrachet 1er Cru les Caillerets Marc Colin 1992** est d'une richesse de goût qui pourrait être celle d'un grand cru. Il faut dire que l'année 1992 est superbe. A côté, le **Condrieu Delas 1984** fait un peu simple mais il est gouleyant et je l'aime bien dans sa simplicité. Et les deux vins cohabitent bien. On peut passer de l'un à l'autre et

profiter d'un bourgogne riche, complexe et subtil autant que d'un Condrieu joyeux, généreux et facile à vivre.

Sur du poisson, je recommande que l'on serve le **Château Mouton-Rothschild 1979** et l'ami organisateur qui doutait que ce soit possible est tout étonné. Le vin n'est pas puissant. Il est tout en suggestion. Son velours est délicat. Ma voisine qui l'a apporté, œnologue de talent, est plutôt critique avec ce vin. Cela dépend en fait de la perspective que l'on a pour ce vin. Si l'on accepte une "petite musique de nuit", on prend du plaisir avec ce vin de bonne mâche.

Un **Valbuena Vega Sicilia 1986** est un vin généreux et ensoleillé. Mais la mémoire du Vega Sicilia Unico m'empêche de profiter autant que je le voudrais de ce vin franc et accessible, car j'ai en tête le gap qualitatif entre ce vin et le vin phare du domaine espagnol.

Le **Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes Paul Avril 1973** a une couleur trop tuilée pour son âge. Mais le vin dépasse une première fatigue pour devenir plaisant. Il manque quand même de précision. Le **Juliénas Antonin Rodet 1947** a une couleur beaucoup plus jeune. Il est assez simple, mais il est très vivant. Il réagit bien à la chair de la viande.

Pour le fromage nous ouvrons un **Château Carbonnieux blanc 1984** étonnamment vert pour son âge. Il est très citronné et heureusement, le fromage le domestique un peu.

Un **Château Doisy-Daëne 1970** est lourdement bouchonné. Autour de moi les amis guettent son retour à la vie, mais, même lorsqu'ils annoncent que le vin est revenu, je ne modifie pas ma position négative sur ce vin.

Un **Champagne Louis Roederer brut premier sans année** est suffisamment agréable pour mettre un aimable point final à ce déjeuner d'amis. Il a fallu que Guillaume Muller nous chasse, tant nous parlions de bon cœur des problèmes politiques qui noircissent l'avenir au lieu de l'éclairer. Sur une belle cuisine, assez peu copieuse, ce fut un beau casual Friday.

Amicales salutations de François Audouze