

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

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

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



C'est une chance de boire des vins de ce calibre. Le **Château La Conseillante 1928** de mon ami Florent fut merveilleux.

Dîner d'amis au restaurant Garance, présentation des 2010 des domaines familiaux de Bourgogne, déjeuner à la Brasserie du Bristol, visite au siège de la maison Remoissenet à Beaune, déjeuner au restaurant hôtel Ermitage de Corton.

Nous allons nous retrouver au **restaurant Garance**, Florent, Jean-Philippe, Tomo et moi. Mes bouteilles avaient été livrées au restaurant il y a deux jours et j'arrive à 18h30 pour ouvrir mes vins. Tomo me rejoint assez vite. Il est curieux de voir mes apports pour choisir les siens.

Ayant apporté deux Filhot 1888, pour être sûr d'avoir une bonne bouteille, je commence par ouvrir l'une d'elles, pour décider si l'autre devra être ouverte. Le bouchon que l'on peut voir à travers le verre du goulot est tout recroquevillé. Il y a un risque qu'il ne tombe au moment où je voudrai planter la pointe du tirebouchon. Fort heureusement, j'extrais le bouchon entier. Nous essayons de lire le millésime, mais c'est très difficile. On reconnaît bien Lur Saluces sur le bouchon. Le parfum est délicieux. Je le fais sentir à Tomo. L'odeur est si belle qu'il est inutile d'ouvrir la seconde bouteille. Tomo qui est curieux scrute la capsule du deuxième Filhot 1888 et lit : "1867". Mon cœur bondit. Car si j'ai en cave un certain nombre de sauternes des années de 1880 à 1900, j'ai bu presque tous ceux de la décennie 1860. La rareté d'un tel vin est pour moi extrême. Nous regardons la capsule et il est assez aisément de lire : "Lafon Propriétaire, puis "médaille d'or", puis 1867 d'une lisibilité parfaite. Cela me montre que mon examen en cave était tout sauf sérieux. Tomo, tentateur, me dit : "on l'ouvre ?". Pendant toute la soirée, mes amis me feront un numéro de charme pour que j'ouvre cette bouteille. J'ai résisté car une telle bouteille demande une préparation psychologique avant que je ne décide de la mettre à l'ordre du jour. Il apparaît aussi que les trois bouteilles de ma cave que je croyais identiques ne le sont pas, ce qui remet en cause la datation du Filhot en 1888. C'est Florent à l'œil de lynx qui déchiffrera le millésime qui est 1891.

J'ouvre maintenant les rouges. Le Saint Emilion Réserve des caves Courtiol 1919 a un niveau très acceptable car la bouteille a été cirée. Le nez est un peu poussiéreux, mais le retour à la vie est possible.

Le Château Crusquet Premières Côtes de Blaye 1945 a un nez plus poussiéreux encore est j'ai un peu peur d'un difficile rétablissement de ce vin.

J'avais annoncé dans mes mails un Château Margaux qui est très probablement un 1928. Tomo, sans prendre la bouteille en main m'annonce, de loin : "ça, c'est la Lagune". Comment peut-il voir cela ? Je regarde alors plus attentivement la capsule et je lis très distinctement Château Grand La Lagune. De loin, c'est l'apparence du château gravé sur la capsule qui m'avait induit en erreur. De ce fait, si ce n'est plus Margaux, ce n'est plus forcément 1928. Je sais que j'ai acheté des 1934. Ce sera donc Château Grand La Lagune 1934. Le nez de ce vin me paraît le plus sympathique des trois. On verra que mes capacités divinatoires sont aussi brillantes que ma reconnaissance visuelle des bouteilles.

Tomo me présente alors ses apports possibles. Il y aurait Dom Pérignon 1971 et un Bonnes-Mares Lupé-Cholet 1923. Mais nous n'avons pas de vin blanc. Tomo me propose un Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1989 et me dit qu'il a aussi un Bâtard du même domaine et de la même année. Ayant un amour particulier pour les Bâtards du domaine, je choisis Bâtard. Vingt fois Tomo me reprochera d'avoir choisi Bâtard. Le 1923 ne sera pas au programme.

Florent arrive et j'ouvre ses deux vins. Le festin peut commencer.

Le **Champagne Dom Pérignon 1971** est d'un ambre déjà soutenu. Le champagne est évolué, mais il est d'un charme et d'une douceur qui nous réjouissent. La brioche qui arrive est au chevreuil. Elle crée un accord sensible avec le champagne en lui donnant un joli coup de fouet. Jean-Philippe aime bien l'accord avec la brioche trempée d'une sauce à la moutarde mais je n'ose pas, préférant profiter de la brioche au chevreuil. Si ce 1971 est un peu plus évolué qu'il ne pourrait, il est enjôleur à souhait. C'est un champagne de plaisir.

Le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1989** est un solide bourguignon. Puissant sans l'être trop, il n'a peut-être pas la vibration que Tomo aurait souhaitée, mais c'est un solide compagnon de gastronomie et il est particulièrement pertinent sur les croquantes premières asperges vertes.

Pour le **Château Filhot 1891**, j'avais suggéré à Tomo que l'on prévoie un ris de veau, car j'avais une furieuse envie de l'essayer ainsi. Je demande à Tomo s'il a indiqué à **Guillaume Iskandar**, le chef, que le ris de veau devrait être préparé pour le Filhot. Tomo me dit qu'il ne l'a pas fait. Deuxième émotion pour mon pauvre cœur après le 1867 ! Que va-t-il se passer ? En fait, le ris de veau est superbe, d'une cuisson parfaite et le Filhot crée un accord merveilleux. Jean-Philippe le confirme. Le sauternes est extrêmement foncé, presque trouble. Son nez est un parfum capiteux. Ce vin est très difficile à décrire, car il est d'une complexité gustative dont les composantes sont d'une subtilité juste suggérée. Le vin est gourmand, joyeux, luxuriant comme les mille et une nuits. C'est un vin de bonheur et ce qui me frappe, c'est la première attaque qui est presque mentholée, et le final qui est d'une fraîcheur confondante. Un vin aussi frais et vivant que cela, c'est extrêmement rare. Le vin et le ris créent un accord qui est un des moments très forts de ce dîner.

Le **Saint Emilion Réserve des caves Courtiol 1919** est servi en même temps que le Filhot sur le ris de veau pour que l'on puisse comparer les pertinences et c'est le Filhot qui emporte la palme. Mais le bordeaux me subjugue. Sa couleur est d'une fraîcheur invraisemblable, d'un beau sang de pigeon, son nez est presque parfait et ce qui frappe, c'est la fraîcheur de ce vin. Le final se prolonge à l'infini sur des notes aussi mentholées et Florent dit que bien des bordeaux plus nobles de 1919 n'atteindraient pas ce niveau de plénitude. C'est un vin sans origine, mis en bouteille par un caviste de Boulogne sur Seine, qui se conduit comme un grand Saint-Emilion. Je suis heureux d'avoir fait une bonne pioche en acquérant ce vin.

La viande de bœuf de Guillaume est une merveille. Elle accueille quatre rouges. A gauche, le **Château Crusquet Premières Côtes de Blaye 1945**. Le nez a encore de la poussière. L'attaque est belle mais c'est surtout sur le final que l'impression de poussière est désagréable. Au fil de la dégustation, la poussière s'atténue mais restera quand même marquante. Le vin présente toutefois de l'intérêt, car il a du corps et un fruit encore vivant. Sa couleur est surprenante de vigueur.

Le **Château Grand La Lagune 1934** est bouchonné aussi bien au nez qu'en bouche. Nous n'insistons pas. Le troisième rouge sur la viande est le **Château La Conseillante 1928**. Tout-à-coup le silence se fait, car nous sentons que nous tenons un vin de première grandeur. Il est tout simplement immense. Il a une richesse de trame et un velouté qui sont exceptionnels, et son final se pare d'un panache glorieux. Nous jouissons de la mâche extrême de ce vin. C'est son grain qui est merveilleux. C'est un très grand pomerol.

La tâche est bien rude pour le **Beaune Grèves Camille Giroud 1945 tasteviné en 1955**. Si nous l'avions bu seul, il aurait exposé ses subtilités bourguignonnes. Mais La Conseillante accapare nos esprits.

Nous avons fini les vins apportés et nous sommes en pleine forme. Le dessert annoncé comporte un sorbet et du chocolat. L'eau semble la boisson la plus pertinente mais Tomo est d'humeur partageuse. Il fait ouvrir un **Champagne Krug Clos du Mesnil 2000**. Le dernier que j'avais bu m'avait rebuté par sa jeunesse folle. Celui-ci est aussi jeune et aussi fou, très citronné, mais plus que l'autre fois, on reconnaît la richesse du Clos du Mesnil.

Nous avons voté pour les vins. Il eût été dommage de hiérarchiser entre le Filhot 1891 et La Conseillante 1928, deux vins d'une perfection absolue. Nous avons tous été d'accord pour mettre ces deux vins ex-æquo, les grands gagnants du dîner. Vient ensuite le Dom Pérignon 1971 et le Saint-Emilion 1919 qui mérite d'être récompensé par sa performance et son originalité. Le plus bel accord est le Filhot 1891 avec le ris de veau et le plus beau plat est celui de la viande de bœuf goûteuse.

Nous étions pris d'une douce torpeur tant ce repas fut exceptionnel. Nous avons, comme au poker, misé sur table ce que nous ouvririons pour une revanche. Les vins sont décidés et la date aussi. Que c'est agréable de partager dans ce climat d'amitié !

Les **domaines familiaux de Bourgogne** présentent chaque année leurs vins. C'est le millésime 2010 qui est proposé à l'hôtel Bristol à une foule de professionnels, sommeliers, restaurateurs, cavistes, marchands, gens de presse. Ceux qui grignoteront quelques fromages pourront boire des 2008 que plusieurs vignerons ont apportés.

L'année 2010 est une année qui a beaucoup de talent. Des vins sont encore fermés et ce sont généralement les plus grands. Parmi les plus fermés, mais aussi les plus prometteurs, on remarque le Corton-Charlemagne de Bonneau du Martray. Il y a naturellement des confirmations d'excellence dans les plus grands domaines : Roumier, Rousseau, Mugnier, etc..

Des experts ès vins jeunes auront des commentaires précis et structurés. Je me limiterai à quelques belles surprises (ou confirmations d'excellence) pour mon palais. Le Bâtard Montrachet Faiveley est assez exceptionnel. Il a une richesse mais surtout une complexité rare.

L'Aligoté "raisins dorés" de Lafarge est adorable dans sa subtilité fragile. Le Bouzeron de Villaine est étonnant de richesse. Le Corton rouge de Bonneau du Martray est d'une finesse rare. Le Clos Vougeot Chateau de la Tour est un grand vin bien construit. Le Musigny de Mugnier a, pour moi, la plus belle finesse du Musigny. Le Chambertin Armand Rousseau est, sans surprise, très grand, mais à attendre. Le Bourgogne La Digoine de Villaine surprendrait plus d'un amateur, tant il est bien charpenté.

Les vins sont bons à boire maintenant et le Bonnes Mares Roumier sur un saint-nectaire, ça fait chanter la joie de vivre.

Pendant que nous allons de stand en stand, un déjeuner s'organise à l'initiative d'un couple de restaurateurs et je me retrouve avec eux et Alix de Montille, Dominique Lafon, Patrick Bize, Christophe Roumier à la **brasserie du Bristol**. Le **Saint-Joseph Jean Michel Gérin 2011** est très agréable malgré son jeune âge. Le **Côtes du Marmandais le vignoble d'élian 2008** est beaucoup plus difficile car il est taillé à coups de serpe. L'épaule d'agneau du Quercy confite aux piquillos, en cocotte, est superbe.

Comme toujours la présentation des vins par les domaines familiaux de Bourgogne est le point culminant des dégustations de vignerons, du fait de la générosité sans égale de - n'ayons pas peur des mots - l'élite mondiale du vin.

A l'invitation de Bernard Repolt, je me rends au **siege de la maison Remoissenet à Beaune**. Cette maison familiale de négoce appartient depuis quelques années à un richissime américain. Le siège est composé d'un entrelacs de parties d'immeubles ou d'immeubles en centre ville, avec une décoration d'inspiration médiévale qui date un peu mais crée une atmosphère sympathique. Nous nous rendons dans les chais construits en 1950, d'une architecture très pertinente, pour déguster de fûts quelques 2012 et 2011. C'est la première fois que je goûte des 2012 et je suis étonné de l'extrême accessibilité des vins rouges. Ils sont bons et peuvent se boire avec plaisir, alors qu'ils n'ont pas encore six mois. Il y a tellement de petites cuvées que l'on pourrait s'y perdre. Le **Charmes-Chambertin Remoissenet 2012** est un vin d'un charme immense - il porte bien son nom - plus agréable à boire que le **Chambertin Clos de Bèze Remoissenet 2012** plus riche mais qui mettra plus de temps à se révéler. Le **Montrachet Remoissenet 2011** est absolument superbe alors que les blancs de 2012 sont vraiment trop jeunes pour être appréciés.

Bernard ouvre deux vins de 2010 qui sont en bouteilles, le **Meursault-Poruzots 1er cru** et le **Beaune Toussaints 1er cru**. Ils sont dans une période intermédiaire qui ne les met pas assez en valeur. Nous revenons au siège pour aller prélever dans l'opulente cave des vins anciens deux bouteilles pour le déjeuner. Je vois quelques piles sympathiques mais je sens qu'on ne peut pas y toucher. Quand il me dit que généralement il ne boit pas au déjeuner, j'ai un regret, car j'ai prévu une surprise. Peu importe, l'ambiance est amicale et nous partons au **restaurant hôtel Ermitage de Corton à Chorey-lès-Beaune** avec deux flacons de rouge, un Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Remoissenet 1969 et un vin mystère. Nous sommes accueillis par Nicolas Chambon, propriétaire des lieux et amateur de vins anciens. M'excusant pour une pause technique je vois à mon retour que le 1969 a été ouvert par une serveuse qui a fait tomber des miettes de bouchon dans le liquide. Montrant mes biscuits, je veux prendre en main l'ouverture du vin mystère et Bernard me dit : "vous n'échapperez pas à laisser des miettes dans le vin, car jamais je n'ai réussi à l'éviter pour ce vin". Audouze est fier et fanfaron : "rien ne tombera dans le liquide". Bernard est tenace : "ça m'étonnerait". Devant Bernard, Nicolas Chambon et son équipe, j'ouvre la bouteille. Dix fois Bernard examine la bouteille pour essayer de trouver une miette qui aurait échappé mais il n'en trouve pas.

Le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Remoissenet 1969** est un vin lourd, à l'alcool fort, et qui s'est un peu torréfié comme lors d'un passage dans une cave chaude. Le vin mystère a une belle couleur et fait plus jeune, même si l'on sent qu'il est plus vieux. Il est d'une belle tenue et s'il a un peu d'alcool, sa trame et son grain sont plaisants. Je me trompe d'une décennie. C'est un **Volnay Premier Cru Remoissenet 1967**. C'est une très plaisante surprise. Sur de délicieux escargots de Bourgogne, le 1969 fait belle figure. Sur une joue de boeuf fort plaisante, le 1967 est à son aise, mais au fil du temps, le 1969 s'améliore considérablement pour trouver un équilibre sans défaut qu'il n'avait pas à l'ouverture, alors que le 1967 commence à faire sa sieste.

Bernard avait prévu de recevoir des américains juste après le déjeuner aussi la question d'ouvrir mon vin ne se pose même pas. Je le confie à Bernard pour une prochaine rencontre. C'est un Château Doisy Barsac Dubourdieu 1921 à l'ambre foncé magnifique, au niveau dans le goulot alors qu'il s'agit d'un bouchage d'origine.

Souvent, les peintres en bâtiment qui ont obtenu un chantier posent leur pot de peinture pour montrer qu'ils sont là, mais vaquent à leurs autres chantiers en retard. Mon Doisy 1921 est posé dans les belles caves de Remoissenet comme l'hameçon pour de belles pioches futures, à partager avec ce chaleureux vigneron.

Amicales salutations de François Audouze