



wine-dinners

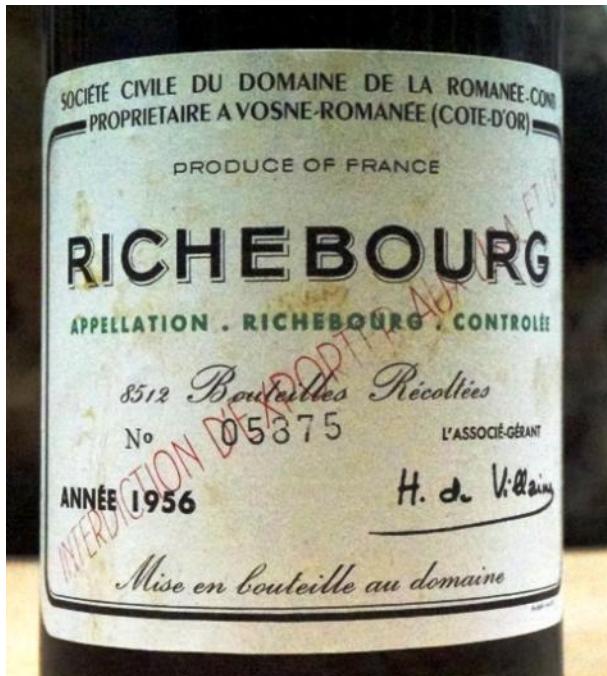
17 avril 13

Bulletin 534 – François Audouze - 1

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

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** ajouté "pour le cas où" au 167ème dîner s'est montré le meilleur ou l'un des meilleurs des vins du dîner.

167ème dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen, présentation des 2012 de "l'écurie" de Stéphane Derenoncourt.

Le 167ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Ledoyen**. Lorsque j'avais fait les photos des bouteilles il y a une semaine, avant de livrer les vins au restaurant, j'avais trouvé que l'aspect de deux d'entre elles pouvait laisser penser à des problèmes. J'ai donc rajouté deux bouteilles plus une qui sera une sécurité supplémentaire. Les deux bouteilles ont été rajoutées sur le menu, mais pas la troisième dont l'ouverture n'est envisagée qu'en cas de nécessité.

A 17h30, tout a été préparé dans le beau salon Cariatides 1, d'où l'on voit l'Obélisque et son casque d'or au dessus des cimes des arbres du jardin qui conduit directement du restaurant à la Place de la Concorde. A l'ouverture, le bouchon du Carbonneux blanc 1955 s'émiette. La Tâche 1950 a sur le sommet du bouchon une odeur de terre et le parfum du vin me soucie, comme celui du Macon blanc. Il s'agit des deux bouteilles qui m'inquiétaient la semaine dernière.

Le vin que j'ai un peu rapidement appelé Echézeaux Joseph Drouhin 1947 du fait de lambeaux d'étiquette qui ressemblent aux lambeaux d'étiquettes de plusieurs vins que j'ai en cave de cette maison est difficile à identifier. La capsule indique : Cave du restaurant la Bourgogne. Sur l'étiquette je peux lire que la fin du nom du vin est "...ES". Deux idées me viennent : Bonnes-Mares, ou Nuits Cailles. J'exclus Pernand-Vergelesses et Auxey-Duresses, à cause de la taille des caractères. Le bouchon est beau et me rappelle ceux des Nuits Cailles 1915. Le nez du vin est magnifique. Je goûte un peu du vin et je serais tenté d'imaginer une très grande année ancienne. Dans mon hypothèse, je conçois bien un Bonnes-Mares 1929. Ça ne restera qu'une ébauche d'idée.

Ayant fini d'ouvrir les bouteilles annoncées aux inscrits et les deux supplémentaires, je pourrais estimer qu'avec treize vins dont deux fatigués, nous avons assez pour dix personnes. Mais j'ai furieusement envie d'ouvrir la bouteille qui ne figure pas sur les menus imprimés par le restaurant. Je compte un, deux, trois et hop, c'est parti et je me félicite car le parfum du vin est absolument diabolique. Ce vin est extraordinaire. J'annonce au sommelier qu'il faudra le faire boire à l'aveugle, pour que la surprise de mes amis n'en soit que plus grande.

Tous les convives sont à l'heure, ce qui est agréable, dont quatre, venant de province, sont largement en avance. L'un d'entre eux a soif et veut commander un champagne. Je lui explique qu'il y a quatorze vins au programme, mais il confirme son envie et commande un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2004**. Le champagne est très agréable, déjà joyeux malgré son jeune âge que l'on ne ressent pas. Les amuse-bouches sont absolument délicieux et de grand talent. Une bulle iodée présentée sur une cuiller en bois donne un coup de fouet magistral au champagne qui devient plus rond. Dans les amuse-bouches il y a une nouveauté, une bille noire à la truffe avec un eau iodée. C'est goûteux et original.

Le menu créé par **Christian Le Squer** est : huître de pleine mer au naturel / oursin au goût iodé / asperges vertes truffées, sauce mousseline / sole de ligne, concentré de sous bois / selle d'agneau de lait grillée au charbon de bois / toast brûlé d'anguille, réduction de jus de raisin / stilton / chocolat noir au lait de caramel.

Le **Champagne Dom Ruinart 1990** est très bien mis en valeur par le Taittinger. Il est épanoui, solide, carré et l'huître est peut-être un peu trop goûteuse pour lui, l'excitant bien, malgré sa force. Ce champagne serein est une belle réussite de l'année 1990.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1973** a une personnalité plus affirmée et une complexité plus grande, même si la qualité du vin de base n'égale pas celle du Ruinart. L'oursin est exceptionnellement délicat et l'accord qui se crée est fusionnel. Il y a une vraie continuité entre le champagne et l'oursin. Nous démarrons très fort.

Sur les asperges au goût intense nous aurons trois vins blancs et je fais comprendre à demi-mot que deux d'entre eux sont difficiles.

Le **Macon blanc Reine Pédaouque 1934** que j'ai daté ainsi en l'absence d'étiquette d'année est plutôt des années 40. Il est fortement madérisé, ce qui serait acceptable s'il avait du charme. Il en manque.

Le **Montrachet Robert Gibourg 1992** a une couleur trop ambrée. Le vin est passé, marqué par une oxydation excessive. C'est dommage, car 1992 est une grande année. Mais le plaisir n'est pas là. On aurait pu attendre qu'il se présente un peu comme un vin jaune, mais il ne le veut même pas.

Fort heureusement, le **Château Carbonnieux blanc 1955** a tellement de charme qu'il en a pour trois. Sa couleur est d'un jaune citron comme celle d'un vin de dix ans. Et son goût est au même diapason. Le nez est très expressif, profond et le goût est complexe, délié, riche. Les asperges excitent bien les deux blancs de Bourgogne mais c'est inutile d'insister. Le charme est du côté du blanc de bordeaux qui gagne par K.O.

Lorsque j'avais lu "concentré de sous bois" pour le plat de sole, je n'imaginais pas qu'il s'agissait de morilles aussi ai-je peur de l'accord avec les deux bordeaux. Mais en fait cela fonctionne plutôt bien, la sole étant d'une cuisson parfaite. Le nez du **Château Mouton-Rothschild 1964** est impérial, conquérant et d'une justesse exemplaire. C'est la promesse d'un vin de première grandeur. Le goût est rassurant, celui d'un Mouton très joyeux, mais n'atteint pas la divine caresse du nez. C'est un très beau vin.

La couleur du **Château Brane-Cantenac 1928** surprend tout le monde tant elle est rouge sang. Le vin de la cave Nicolas est d'un accomplissement exemplaire. Qui dirait qu'il a 85 ans ? C'est le gendre idéal, celui auquel on ne trouve aucun défaut, poli, causeur, charmeur mais aussi profond. C'est un vin plus grand encore que le Mouton.

Sur la selle d'agneau, qui est un parfait accompagnateur, nous avons quatre vins de Bourgogne servis en même temps, l'une des bouteilles étant cachée par une "chaussette". Le **Vosne Romanée Les Beaumonts Charles Noëllat 1961** est un bourgogne de bonheur. Fait par un grand vigneron dans une grande année, il a l'équilibre que l'on demande à un vin de Bourgogne. Il n'est pas très canaille et joue sur son côté rassurant.

Hélas, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1950** n'est pas au rendez-vous. Le plat l'aide un peu mais le vin est fade, sans énergie. Quel dommage, car ce devait être la vedette de ce repas.

Heureusement, le vin annoncé comme Echézeaux Joseph Drouhin 1947 et qui est peut-être un **Bonnes-Mares 1929** est une merveille. Puissant, beaucoup plus que le 1961, il envahit le palais. Alors, on pense bien sûr qu'il a pu être aidé par des apports de vins du sud. Mais le résultat est concluant. C'est un beau vin, riche, plein en bouche, au final très long. Un beau bourgogne comme on les faisait en ce temps là.

Le suspense de la dégustation à l'aveugle ne dure pas longtemps, et on découvre l'étiquette du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956**. Le nez de ce vin est tellement Romanée Conti que c'en est presque la réponse à une question de cours. C'est l'archétype du parfum des vins du domaine. Et en bouche c'est un festival de roses, de sel avec une subtilité et un dosage comme j'en ai rarement rencontrés. Cette année 1956, jugée faible dans les annales, donne ici un vin superlatif, au final inextinguible. Je tombe sous le charme, heureux que les trois bourgognes délicieux compensent La Tâche éteinte.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993** est stupéfiante de jeunesse après ces vins anciens, et elle explose sa joie de vivre. Mais ce qui est le plus enthousiasmant, c'est la continuité gustative invraisemblable avec un plat que j'adore, celui de l'anguille. C'est un accord phénoménal puisqu'on ne sait plus qui est le vin et qui est l'anguille. Ce vin atteint un niveau très au dessus de ce qu'on imaginerait d'un 1993.

Ce que le Richebourg offrait dans la suggestion de son parfum, le **Château Climens Barsac 1949** l'affirme. Ce nez est digne d'un parfumeur. La richesse de l'abricot, des coings confits et autres fruits oranges imprègne les narines. Et le vin est tout simplement glorieux. Quand un sauternes est grand, il est impérial. Le très bon stilton va bien, mais il n'est pas nécessaire, tant le Climens à la robe d'un or noble se suffit à lui-même, insolent de grâce, dans les plus beaux fruits oranges.

Le **Banyuls Grand Cru Cuvée du Président Henri Vidal 1956** est un aimable banyuls qui tient bien sa place sur le dessert dans sa simplicité rassurante.

Il est temps de voter. Chacun des dix participants donnera ses quatre préférés. Neuf vins reçoivent des votes, ce qui est une belle diversité et quatre vins ont des places de premier : Brane-Cantenac 1928 et Richebourg 1956 quatre fois chacun, le Carbonnieux 1955 et le Bonnes-Mares 1929 chacun une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - **Château Brane-Cantenac 1928**, 2 - **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956**, 3 - **Château Carbonnieux blanc 1955**, 4 - **Bonnes-Mares 1929**, 5 - **Château Climens Barsac 1949**.

Mon vote est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956, 2 - Château Climens Barsac 1949, 3 - Bonnes-Mares 1929, 4 - Château Carbonnieux blanc 1955**.

Il y a eu deux accords exceptionnels, tant le plat et le vin ont réagi pour créer une fusion entre eux. C'est l'oursin avec le champagne René Lalou 1973 et l'anguille avec la Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993. La cuisine a été de très haut niveau, avec des saveurs d'une justesse rare. Le service a été très attentionné. La bonne humeur régnait autour de la table.

Le meilleur des goûts de ce dîner, c'est celui de revenez-y.

Les vignobles qui composent "l'écurie" de **Stéphane Derenoncourt** présentent leurs **2012** dans les salons de **l'hôtel George V**. C'est la 10ème édition. Habituellement, cette présentation est faite quelques mois après la semaine des primeurs du début avril à Bordeaux, mais pour ce millésime la présentation est faite un peu plus d'une semaine avant la fameuse grand-messe des primeurs qui rassemble la terre entière du vin. Ce qui impressionne toujours, c'est de voir le nombre important de propriétés qui ont pour conseil la société Derenoncourt Consultants. De plus, rivalisant avec l'Empire Britannique, le soleil ne se couche jamais sur le champ de bataille de cette société : Italie,

Turquie, Syrie, Inde, Etats-Unis, Maroc, et beaucoup d'autres pays font appel à ce brillant winemaker.

Dans les ors de ce bel hôtel, tout le monde est accueillant. Alors que 2012 était annoncée comme une année difficile et alors que les vins sont des bambins, reproche que l'on fait généralement à la semaine des primeurs, les jus sont chaleureux et extrêmement agréables à boire. Commençant par La Mondotte et Canon La Gaffelière, je suis surpris par la rondeur de ces vins.

La deuxième constatation est que les vins sont très différents ce qui indique qu'ils ne sont pas faits selon un "cahier des charges" de Derenoncourt Consultants, mais bien en fonction des caractéristiques propres de chaque domaine.

Parmi ceux que j'ai aimés, je retiendrais volontiers Larcis-Ducasse, Clos Fourtet superbe, Canon Lagaffelière et la Gaffelière, Smith Haut-Lafitte, Domaine de Chevalier, Poujeaux, Petit-Village, Guadet. J'ai bien aimé aussi le vin de Monsieur Louis, le Château Louis du propriétaire de l'Ami Louis, comme le Château Clarisse, du nom de la fille de M. Le Calvez, directeur du Bristol. Restauration et vin font bon ménage !

J'ai revu avec plaisir le souriant propriétaire de La Soumade avec lequel nous avons des souvenirs de folies bachiques, maintenant prescrites. Pour la première fois de ma vie, j'ai goûté deux vins faits en Inde, et je pense qu'il me faudra bien mille ans avant d'en comprendre les subtilités védiques.

On peut se poser la question de l'intérêt de boire des échantillons aussi jeunes. J'aurais bien du mal à reconnaître chacun de ces vins, si je les connaissais bien, sur ces seuls jus. Mais il est réaliste de penser que ceux qui apparaissent brillants sur cette session ont plus de chance de devenir grands que ceux qui paraissent plus imprécis. On peut plus facilement détecter des imperfections que prédire l'avenir des vins même quand ils sont flatteurs maintenant.

C'est de toute façon un bel exercice, qui m'a permis de pressentir que beaucoup de ces vins seront réussis. A suivre avec les experts des vins en primeur, qui nous diront peut-être pour la douzième fois que c'est le millésime du siècle.

Amicales salutations de François Audouze