

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)



Ce **Cognac Henri IV Dudognon Héritage** a été apporté par madame Dudognon au premier dîner de la Fondation Chasseuil. Comme écrit sur la bouteille, c'est le cognac le plus cher au monde. Dans ce cas là, il est exclu de dire : "qu'importe le flacon..."

168ème dîner de wine-dinners, de forme spéciale, au restaurant Laurent et dîner inaugural de la Fondation Chasseuil qui devra accueillir la fabuleuse collection de Michel Chasseuil.

Gerhard est compositeur et chef d'orchestre. Sigrid est violoniste et professeur de violon. Ils vivent à Graz en Autriche et sont fous de vins. Ils viennent à Paris pour quelques jours et proposent que nous fassions un dîner de vins. Gerhard m'a envoyé sept bouteilles de vin, ce qui impose d'élargir notre groupe. Je contacte quelques amis en leur demandant de ne pas apporter de vin, puisqu'il y aura pléthore. La forme de l'organisation du dîner est celle d'un wine-diners aussi sera-t-il le 168ème dîner de wine-dinners au **restaurant Laurent**. J'indiquerai les vins de Gerhard par "(GP)".

A 18 heures j'ouvre les vins et quelques parfums sont magistraux : celui de Laville Haut-Brion 1962 est conquérant, celui du Gruaud Larose 1922 est tellement flamboyant que je referme vite la bouteille avec un bouchon neutre pour ne pas perdre cette richesse olfactive et celui de la Côte Rôtie 1983 est tonitruant. Aucun autre parfum ne me fait peur.

Les amis arrivant de façon échelonnée, je commande sur la carte du restaurant un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2002**. Classique, solide et fin, il est une bonne entrée en matière.

Le **Champagne Pol Roger Blanc de Blancs 1985** apporté par Jean-Philippe a un avantage qualitatif significatif. Ce qui marque, c'est l'impression d'être en face d'un champagne parfait. Le sentiment de plénitude est spectaculaire. Alors, nul n'est besoin de décrire ce champagne, car la sérénité, l'opulence et la cohérence sont ses caractéristiques majeures.

Après l'apéritif pris dans le salon en rotonde, nous passons à table. Nous sommes neuf dont sept buveurs.

Le menu mis au point par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** est : royale d'oursins / carré d'agneau de lait grilloté/ canard croisé rôti, navets et endives caramélisés / Frégola-sarda truffée / fourme d'Ambert / cheese-cake et mangue fraîche, sur un sablé au citron vert / tarte fine au chocolat noir.

Le **Champagne Krug 1973** est complètement différent du Pol Roger 1985. Si l'on voulait s'amuser à faire un parallèle, on dirait que le Pol Roger, c'est une Côte Rôtie de Guigal et que le Krug est un vin de la Romanée Conti. Car le Pol Roger est l'expression d'une joie de vivre sereine et le Krug est d'un raffinement subtil et émouvant. Ce champagne est d'une grande classe, presque insaisissable tant il déborde de complexité. Il est accompagné par des petits toasts au foie gras qui lui vont bien.

Le **Riesling Ried Klaus Naturrein 1970** (GP) a la pureté d'un beau riesling mais il manque un peu de longueur. Il est masqué par le glorieux **Château Laville Haut-Brion 1962** (GP) qui est d'une insolente jeunesse. Sa couleur est d'un jaune clair, moins jeune que celle du Carbonnieux blanc 1955 bu il y a deux jours. Mais les deux vins partagent beaucoup de qualités. Le Laville a un nez riche et envahissant, une acidité bien contrôlée et un kaléidoscope de saveurs impressionnant. La royale d'oursin goûteuse aide bien le riesling et cohabite judicieusement avec le Laville.

Le **Château Gruaud Larose 1922** a un parfum évoquant de lourds fruits rouges. Il est étonnant qu'un vin de 1922 puisse avoir cette puissance, mais c'est bien un 1922. Il est difficile de lui donner un âge car sa couleur est d'un beau rouge sang et son goût, dont Luc et Gerhard disent qu'il est très Saint-Julien est d'un épanouissement absolu. Il a de beaux fruits rouges et un accomplissement qui nous ravissent. Sa longueur est imposante.

J'avais peur que **La Romanée, Domaine de la Romanée, Bichot 1969** ne soit pas au rendez-vous car elle avait un niveau assez bas. Si je l'ai choisie, c'est un clin d'œil, car Gerhard avait organisé il y a moins d'un an à Graz une verticale de 41 millésimes de la Romanée du Domaine de la Romanée (Liger-Belair). De fait, le vin est magnifique, très bourguignon avec des suggestions salines. Il a beaucoup de sensibilité.

A côté de lui sur le goûteux canard, le **Richebourg 1949 Jules Belin** (GP) est beaucoup plus puissant, aidé par une année splendide, mais il est un peu trop simple à côté de La Romanée. Sans cette proximité, on l'aimerait beaucoup.

La **Côte Rôtie Côte Brune Gentaz Dervieux 1983** (GP) qui avait à l'ouverture un parfum tonitruant est d'une force tranquille très agréable. C'est le vin de plaisir mais aussi de raffinement. La Fregola-sarda est superbe mais quelques amis seront gênés par une excès de poivre comme ils l'avaient été avec le piment du Carré d'agneau, un peu brûle-gueule. Cette Côte Rôtie est splendide.

Le **Châteauneuf du Pape Domaine de Mont-Redon 1962** (GP) est un vin de grande classe et de grande subtilité. Plus fin que son voisin du Rhône, il souffre un peu du rayonnement du 1983. Mais je l'ai préféré du fait de sa finesse.

J'avais peur de la couleur un peu sombre du **Château Rayne Vigneau 1938** et c'est pour cela que j'avais prévu un deuxième sauternes. Mais la couleur dans le verre est beaucoup plus belle et dorée que celle du vin dans la bouteille, comme cela arrive souvent. Le nez du vin est très expressif, profond, dans des fruits bruns. En bouche, sa densité est belle et il est magnifiquement accompagné par la fourme d'Ambert dont le crémeux est exactement ce qu'il fallait. Malgré une année de petite réputation, nous jouissons d'un très agréable sauternes.

Le **Riesling Trockenbeerenauslese Weingut Johan Kiss 1973** (GP) n'a pas d'étiquette d'année. Gerhard le date de 1973 car le vin a eu une médaille d'or en 1976. Ce vin en demi-bouteille a la perfection du riesling. Je suis toujours impressionné par la précision du riesling, cépage génial. Le vin est délicieusement doux, avec un faible alcool que Gerhard estime de 11°. Le vin est magique.

Le **Haut Sauternes Guithon Négociant vers 1894** est difficile à dater, mais fait partie d'un lot que j'ai acheté où tous les sauternes sont de 1891, 1894 et 1896. Prenons donc la valeur médiane. On

ressent bien l'écart d'âge avec le Rayne Vigneau et mon cœur penche vers le plus âgé des deux. Je lui trouve un peu plus de profondeur que le 1938.

Le **Banyuls Bartissol Vieille Réserve (GP)** est probablement des années 50 ou 60. Il est assez simple mais franc et accompagne bien le dessert au chocolat. C'est un vin de gourmandise.

C'est le moment des votes. Il convient de signaler que le Pol Roger 1985 ne figurait pas sur les menus et a été oublié dans les votes. Je suis sûr qu'il en aurait recueilli. Nous sommes huit votants pour quatre vins chacun. Huit vins ont eu des votes. Quatre vins ont eu des votes de premier, le Gruaud Larose trois fois, le Laville deux fois ainsi que la Côte Rôtie et le Krug une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - **Château Gruaud Larose 1922**, 2 - **Château Laville Haut-Brion 1962**, 3 - **Côte Rôtie Côte Brune Gentaz Drevieux 1983**, 4 - **Champagne Krug 1973**, 5 - **La Romanée (Bichot) 1969**.

Mon vote est : 1 - **Château Gruaud Larose 1922**, 2 - **Champagne Krug 1973**, 3 - **Riesling Trockenbeerenauslese Weingut Johan Kiss 1973**, 4 - **Châteauneuf du Pape Domaine de Mont-Redon 1962**.

Les plats étaient judicieux, mais le dosage des épices a parfois gêné certains convives. Le service des vins par Virginie mérite tous les éloges et le service attentionné est toujours remarquable. L'ambiance multilingue était particulièrement enjouée. Il y avait autour de la table de solides connaisseurs de vins, dont les commentaires documentés et pertinents ont contribué à la réussite de cet excellent dîner.

Michel Chasseuil vient de finaliser la création de la Fondation qui recevra sa cave dont il est dit sur le document remis que c'est "la collection de vins la plus prestigieuse au monde". La banque Rothschild et la maison Guigal sont au conseil du **Fonds de Dotation Chasseuil**. Le premier dîner de la Fondation se tient au **restaurant Laurent**. Dans la hall d'entrée en forme de rotonde, nous sommes une soixantaine d'amis de Michel-Jack, puisque c'est ainsi qu'il faut dire, et des collectionneurs ou passionnés de vins. Il fait soif, et il faut faire pression sur Michel-Jack pour que nous puissions nous rafraîchir du **Champagne Bollinger Grande Année 2004**, frais, agréable, le prototype idéal du champagne de belle soif.

Nous passons à table dans l'un des grands salons du Laurent et le menu mis au point par **Alain Pégouret** est : araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / fregola-sarda truffée sauce poulette / selle et carré d'agneau de lait des Pyrénées grillotés, bulbes et racines sautés comme un tajine / millefeuille à la mangue et piment d'Espelette / café, mignardises et chocolats.

L'exécution de ce repas a été parfaite avec des cuissons exactes. Même les plats que je connais par cœur ont eu le petit coup de génie de la première pleine lune de printemps.

Le **Condrieu "La Doriane" Guigal 2010** est un vin riche et puissant. L'accord avec l'araignée est un délice. Mais il est à mon goût encore trop jeune, pas assemblé, mustang tout fou qui caracole dans les longues prairies.

Le programme annonce un 2006 mais c'est un **Château Feytit-Clinet Pomerol 2004** qui nous est servi et Michel-Jack nous dit que son fils Jérémy a estimé que le 2004 se goûte bien maintenant. Et c'est vrai. Ce vin me plaît beaucoup, car il ne surjoue pas. Il est très pomerol, avec une élégance certaine.

A ma table il y a des connaisseurs extrêmement érudits du vin et de grands palais. Nous ressentons tous que la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1999** est un peu en sourdine. Il est vrai que les vins rouges ont été servis beaucoup plus frais que d'habitude, ce qui les anesthésie un peu. A la fin du repas je suis allé voir Marcel Guigal pour lui demander ce qu'il pensait de son vin. Il m'a dit que le service étant froid, le vin retrouvait à l'aération les qualités qu'il devait avoir. J'ai malgré tout ressenti un manque de générosité de ce très grand vin, par rapport à des expériences déjà faites de cette Mouline 1999, grande année.

Sur le dessert nous goûtons **Le 7ème ciel du Prince Golitzine, vin de Massandra 2006**. Quel vin étrange ! On a l'impression de boire un coulis de fraises. Les suggestions de roses rouges inondent les narines. On se sent dans la luxure la plus consommée et le vin accompagne divinement le millefeuille. Il est assez probable que ce vin n'est pas fait pour vieillir. Dans la virginité de sa nudité, c'est un vin d'une sensualité exacerbée, sans équivalent dans la palette gustative des muscats dont il a la structure et la trame.

Nous recevons une minuscule cuiller en plastique transparent sur laquelle est posée une grosse goutte d'un **"Nectar balsamique" Leonardi cent ans d'âge**. Ce vinaigre est profond, pénétrant et goûteux. C'est une petite merveille dont je me régale.

La représentante du domaine Dudognon qui est présente à ce dîner a offert un flacon magnifique en or et argent contenant un **Cognac Dudognon Héritage** qui est composé d'eaux de vie dont la moyenne est de cinquante ans, entre quarante et cinquante-cinq ans. Le cognac est très pur, très frais, sans signe d'âge et sans trace de bois. Il est très agréable et conclut magnifiquement le repas.

Michel-Jack Chasseuil nous a raconté la genèse de sa cave, insistant sur les bonnes affaires qu'il a pu faire en s'intéressant à des vins que personne ne recherchait. On le sent heureux que sa cave soit dans une Fondation. Sa collection cherche un écrin, puisqu'il est prévu qu'un public vaste puisse la regarder. Lorsque je pense aux bouteilles qui vont être exposées avec un éclairage qui sera probablement excessif, j'en tremble par avance. Des dîners seront prévus pour que cette collection ne soit pas complètement dormante. Apparemment, la structuration de cette gestion n'est pas encore bien définie mais l'on peut supposer que le comité de gestion aura à cœur de ne pas laisser mourir des bouteilles dont la vocation première est d'être bues.

L'ambiance était sympathique. J'ai rencontré notamment le représentant à Londres de la Massandra Winery qui possède en Crimée des flacons qui sont le rêve de tout collectionneur. Beaucoup de belles aventures peuvent être imaginées autour de cette fabuleuse collection Chasseuil.

Amicales salutations de François Audouze