



wine-dinners

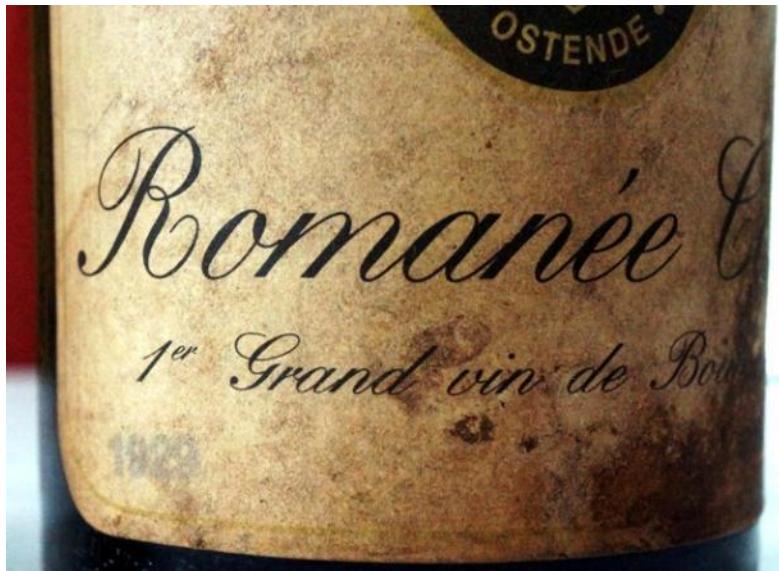
30 avril 13

Bulletin 536 – 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



Cette **Romanée Conti 1929** achetée par un ami ne fut pas le miracle escompté, mais fut l'occasion d'un beau repas.

Dîner dans ma maison du sud, déjeuner dans un salon privé du Cercle Interallié et une Romanée Conti 1929 au restaurant de la Grande Cascade.

Nous sommes dans la sud. Nous invitons un couple d'amis. Lui m'envoie un SMS : "je peux apporter un Mouton 2000, mais n'est-ce pas trop jeune ?". L'envie de goûter ce vin de grande renommée est trop forte. Ma réponse est : "il sera parfait".

Mon ami dépose le vin à 17 heures pour que je l'ouvre. Ma femme prépare une joue de bœuf et me demande un vin rouge. Je cherche des vins du Rhône dans ma cave, mais aucun ne convient car les acidités ou les amertumes sont trop fortes. Ma femme, lassée de ces essais me demande un vin blanc. Celui que je trouve a son agrément.

A vingt heures, nous sommes réunis. Je décide d'ouvrir un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé le 20 mars 2007**, car Anselme Selosse vient de vivre un drame : on lui a cambriolé près de quatre mille bouteilles de vins, mais le plus triste, car le plus dangereux, est qu'on lui a volé seize mille étiquettes et plus de dix mille capsules. De quoi pourrir le marché avec des faux. C'est donc un toast de solidarité et d'amitié que nous portons. Le vin est d'un or clair généreux. La bulle est active. Ce vin est typé, comme tous les vins de Selosse, mais ce qui frappe, c'est son extraordinaire sérénité. Il est tendu comme un arc, mais il domine cette tension. C'est fascinant de voir que ce vin puisse combiner à ce point extrémisme et sérénité. C'est un immense vin. L'intensité de saveurs de fruits qui pourraient être au sirop mais sont sans sucre est extrême, avec une trace de suggestion de fumé.

Nous grignotons de la poutargue, de la Cecina de Léon, du jambon San Daniele, des petites tartines à la tapenade et tout cela se goûte bien. Le champagne qui suit est le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle magnum sans année** que je dois avoir depuis plusieurs années. Ce champagne est radicalement opposé au précédent. Il est romantique, floral, avec des notes de fleurs blanches. Son élégance est délicate. C'est un champagne de plaisir, moins cérébral que le Selosse, mais qui n'est pas dominé par lui. Il se boit bien.

Ma femme a préparé une lotte recouverte par une belle tranche de foie gras. C'est un Rossini de lotte, sans sauce, sauf pour les femmes qui ont sur leur assiette une trace de gelée de citron. C'est le vin de préparation de la joue de bœuf qui accompagne la lotte, un **Mas de Daumas Gassac blanc**

2001. La couleur légèrement ambrée est très jolie. Le nez très pur est engageant. En bouche, le vin est généreux, droit, clair. Il manque un peu de folie mais il est solide et accompagne bien les deux composantes du plat. La juxtaposition de mâches de la lotte et du foie gras est saisissante de pertinence. C'est un plat remarquable.

La joue de bœuf est superbe et la sauce faite au vin blanc se révèle être une belle solution, car il y a une légèreté que ne donnerait pas un vin rouge. Le **Château Mouton Rothschild 2000** frappe par sa puissance de pénétration. C'est un vin tout en profondeur, avec une richesse de trame remarquable. On sent que l'on est en face d'un grand vin, opulent, velouté, acéré comme la lame d'une épée.

A côté de lui, c'est une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. Au premier abord, le Mouton semble dominer, tant sa trame riche trace la route. Mais il faut attendre l'épanouissement dans le verre et c'est alors qu'apparaissent le charme, la séduction et la sensibilité. On ne peut pas comparer les deux vins tant ils sont dissemblables. Le Mouton, c'est la profondeur, la pertinence, la conviction et la persuasion sur un vin de texture riche et profonde. La Mouline, c'est Rita Hayworth qui retire ses gants noirs dans Gilda. Car la séduction que l'on pourrait croire au premier degré est redoutable d'efficacité.

Les deux vins acceptent volontiers la joue de bœuf, surtout le rhodanien, et sont plus circonspects avec les fromages. Le Laurent-Perrier Grand Siècle accompagne le dessert à la mangue avec entrain.

Les vins sont tellement disparates qu'il serait difficile de les départager. Mais Philippe sans que je lui demande m'indique que la plus grande émotion fut avec le Selosse. Je suis de cet avis. Je mettrais en tête le Selosse et ensuite ex-æquo le Mouton et la Mouline, avec s'il fallait les départager, un léger avantage pour le Mouton.

Les deux vedettes de ce repas d'amitié, ce sont la lotte mariée au foie gras, accord tactile de deux mâches opposées, et le Selosse Substance, pénétrant, typé à l'extrême, subjuguant par sa capacité à offrir cohérence et charme.

Déjeuner au **restaurant du Cercle Interallié** avec mes conscrits. Nous sommes dans un salon privé, avec une vue sur les pelouses du Cercle et des ambassades environnantes. C'est Paris à la campagne, ou plutôt la campagne à Paris. Le menu qui a été choisi par l'ami qui nous reçoit est : noix de Saint-Jacques rôties aux girolles, émulsion de coques à l'estragon / canon d'agneau rôti sur une galette parmentière, quelques cèpes poêlés, jus à la moutarde de Brive / Brie de Melun fermier, raisins au muscat et noix de Grenoble / forêt noire, chantilly et griottines.

Le **Champagne Taittinger brut** est sympathique, mais sans grande vibration. Le **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année** est frais, agréable à boire avec un joli goût de revenez-y.

Le **Chateauneuf-du-Pape Château de la Nerthe blanc 2011** a une très belle personnalité. Sa minéralité et son acidité sont bien dosées. Il est gouleyant, avec une mâche riche et accompagne bien l'émulsion, grâce à l'estragon.

Le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 2003** est d'une sensibilité que je n'attendais pas à ce niveau. Ce vin vibrant, plein d'émotion. Sur l'agneau, c'est un festival de sensibilité raffinée. La **Côte Rôtie Jasmin 2007** est trop rustique, monolithique pour nous entraîner dans son sillage.

Le **Rimauresq Côtes de Provence 2008** est extrêmement plaisant. Il évoque le soleil et les cigales dans l'atmosphère froide d'un Paris qui ne veut pas quitter l'hiver. J'ai toujours eu une attirance pour ce beau vin du sud qui évoque les herbes de Provence et l'olive noire.

Le **Château Suduiraut 1999** est généreux, très classique, encore trop jeune pour donner de vraies émotions, mais suffisamment solide pour être un joli vin de dessert, si on ne le boit pas avec le dessert qui n'est pas son ami.

Les deux vedettes de ce repas sont le Château de la Nerthe blanc 2011 et surtout le Pommard. La cuisine fut bonne et le service extrêmement attentionné. Le cadre de ce palais est assez exceptionnel. L'actualité politique nous avait donné de quoi alimenter nos conversations. Ce fut un beau repas.

C'est **l'histoire d'une Romanée Conti 1929**. Henri, un ami, a partagé avec moi depuis des années de grandes bouteilles. Son fils Jean a le même amour du vin. Il déniche sur eBay une Romanée Conti 1929. Henri me demande mon avis. Le prix de départ est tellement bas que j'avertis Henri de ne pas croire au miracle. Je lui dis : "si tu as envie de t'amuser, tu peux enchérir jusqu'à tel prix". Comme au poker, on peut toujours espérer qu'une bonne carte, improbable, puisse surgir du talon. Henri acquiert la bouteille à un prix nettement plus bas que la limite que j'avais suggérée. Il me propose que nous la goûtons avec ses parents, sa femme et son fils un samedi midi. Je réserve au **restaurant de la Grande Cascade**.

A 11 heures le samedi matin je me présente au restaurant pour ouvrir les bouteilles qui sont apportées par Henri et moi. La Romanée Conti 1929 est une mise Van der Meulen. J'en ai bu une il y a peu de semaines et le vin était assez fortement hermitagé. La capsule de la bouteille est neutre avec deux grappes de raisin en relief, alors que souvent les vins de Van der Meulen ont des capsules avec une couronne à trois arches. La couleur de la peinture de la capsule me paraît très ancienne, certainement d'avant 1940. Le verre de la bouteille est noir et c'était une habitude de ce négociant belge d'utiliser des verres opaques, qui cachent la couleur réelle du vin. La bouteille est soufflée, au cul profond, et je l'imagine de la fin du 19ème siècle. C'est une bouteille de récupération. Le niveau est très convenable pour l'époque, ne dépassant pas cinq centimètres sous le bouchon.

L'étiquette comporte les mentions suivantes : "Romanée Conti 1er Grand vin de Bourgogne (Côte d'Or)". Rien n'interdit à ce négociant d'être créatif.

J'enlève le haut de la capsule et la noirceur poussiéreuse exclut tout rebouchage récent. On est en face d'un vin qui ne peut pas avoir été bouché après 1940. Ce qui est assez invraisemblable, c'est que le haut du goulot est ébréché de façon importante. Comme il n'y a aucun morceau de verre sous la capsule, le responsable de l'embouteillage a utilisé une vieille bouteille très abîmée, sans sourciller. Or la blessure du verre est tellement visible qu'elle ne pouvait être ignorée.

Le bouchon est extrêmement serré, très difficile à faire sortir, et après de longues minutes, j'extrais le bouchon entier, au liège de petite qualité mais très efficace. Le bouchon, comme souvent chez Van der Meulen n'a aucune inscription.

L'examen du nez va être déterminant. Je sens le vin et il m'apparaît de façon assez claire, sur les seuls parfums, que s'il y a de la Romanée Conti, il y en a très peu. Il n'y a aucune émotion du domaine. Le vin est forcément hermitagé, mais contrairement à la précédente Van der Meulen 1929 que j'avais bue, je sens une ajoute assez significative de porto. On a voulu maquiller la belle, et on a un peu trop noirci les yeux et rougi les pommettes. Henri reçoit ces commentaires avec calme, puisque l'objet de ce déjeuner est de découvrir ce vin. Nous décidons de ne pas boire et d'attendre le verdict de la dégustation au moment du repas.

J'ouvre mon apport, un Cru de Coÿ, enclave Yquem, sauternes 1923. L'étiquette est d'une grâce extrême, la capsule réjouirait un numismate. Le niveau est dans le goulot. Le bouchon se brise en de nombreux morceaux et l'un d'entre eux échappe à ma vigilance et tombe au fond de la bouteille. Jean, tel un maître chanteur, me menace de dévoiler à "la terre entière" que j'ai laissé échapper un morceau dans le vin. En riant, je le supplie de n'en rien faire. Le nez du vin est démoniaque de tentation. Il est mandarine, avec une force peu commune.

Nous avons le temps de préparer le menu et de prévoir les vins que nous prendrons de la cave du restaurant. Je prends en charge les champagnes et Henri, sur mes conseils, choisit un Chambertin Armand Rousseau 2006. Julien, le sommelier, signale que le vin est probablement assez frêle. Je maintiens ce choix et j'ouvre la bouteille bien avant que les autres convives n'arrivent. Le parfum de ce vin est une belle promesse.

Tout est au point et nous avons soif. Mais le nouveau directeur nous dit que le "rideau" est baissé jusqu'à midi trente, alors que le personnel nous a gentiment aidés jusqu'ici. Nous restons sur notre soif. La table se forme, toute jolie face aux beaux arbres centenaires.

Le **Champagne Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru sans année** a une couleur légèrement foncée, ambrée. C'est sans doute la fugace mémoire des peaux des grains de raisin. Le champagne est pénétrant, profond, de forte personnalité. Il est inhabituel, mais j'adore cette richesse et sa persuasion. Les petits amuse-bouche sont pertinents. J'adore ce champagne typé. J'ai un peu peur qu'il ne fasse de l'ombre au **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1996** à la couleur nettement plus claire, qui nous ramène à des saveurs beaucoup plus classiques. Mais pas du tout. Ce champagne est une merveille de générosité. Il emplit la bouche de bonheur. Et il a la carrure pour en remontrer à l'Egly, si différent de lui. Le combat, s'il y en a un, semble gagné par le Comtes de Champagne, mais sur une coquille Saint-Jacques sur un lit de poireaux truffés, c'est le blanc de noirs d'Egly qui reprend le leadership. Ces deux champagnes sont très intéressants, le Comtes de Champagne 1996 étant dans une plénitude absolue et généreuse, et l'Egly, issu de vieilles vignes d'Ambonnay est un champagne conquérant de grande personnalité.

Sur les macaronis farcis au céleri rave, foie gras et truffes noires, gratinés au parmesan, le **Chambertin Armand Rousseau 2006** est beaucoup plus présent que ce que Julien avait laissé entendre. Son parfum est d'une subtilité exceptionnelle et le vin est charmant. Chacune de ses notes est déliée, précise, et la truffe au goût très fort donne un beau coup de fouet au vin. Le plat est bon et l'accord est génial, le vin jouant avec une exactitude remarquable. Il est gourmand, joyeux, précis, d'un ton exact.

La **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti mise Van der Meulen 1929** est accompagnée par un carré d'agneau fermier de Lozère rôti au thym frais, fleurs de courgettes ivres d'aubergines, tomate farcie à l'épaule. L'examen initial du parfum est confirmé par la bouche. Le vin n'est pas désagréable, mais il n'a rien de la Romanée Conti, nettement moins que ce que j'avais ressenti avec ce même vin. Dire qu'il y a de la Romanée Conti dans ce vin est difficile, car on ressent trop la présence de vins du sud. Et, ce que je n'avais pas ressenti jusqu'alors avec des Romanée Conti Van der Meulen, la force de l'alcool que l'on attribue à du porto est extrêmement sensible.

Le vin est agréable, beau vin qui est très probablement de 1929, profitant d'ajoutes de vins du sud, ce qui lui donne une couleur foncée, et enrichi de porto, mais qui n'offre rien de Romanée Conti.

Comme souvent, c'est au moment de la lie que des réponses arrivent, et Henri sent la rose fanée et je bois un vin nettement plus bourguignon et très sensiblement plus vibrant. Alors, il y a très probablement un peu de Romanée Conti 1929 dans ce vin, mais masquée par des ajoutes excessives.

Le dessert est un croquant aux noisettes, praliné rafraîchi aux clémentines, parfait thym-citron. Techniquement parfait, ce dessert est un peu hors sujet par rapport au vin exceptionnel. Le **Cru de Coÿ, enclave Yquem, sauternes 1923** a un nez puissant, pénétrant où la mandarine, le fruit de la passion, le fruit confit abondent. En bouche il est plein, presque gras, envahissant la bouche de saveurs épanouies. Le final est épais, inextinguible. Il est impossible de donner un âge à ce vin complexe, luxuriant. C'est une bombe de jolis fruits oranges comme la mandarine ou la mangue.

Mon classement sera : 1 - **Cru de Coÿ, enclave Yquem, sauternes 1923**, 2 - **Chambertin Armand Rousseau 2006**, 3 - **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1996**, 4 - **Champagne Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru**, 5 - **Romanée Conti mise Van der Meulen 1929**.

Le restaurant est un joli écrin comme une bonbonnière, le service est très attentionné, la cuisine est gourmande. La Romanée Conti 1929 fut l'occasion d'un beau moment passé entre amis qui se continua chez Henri avec un **Bas-Armagnac Laberdolive 1962** d'une grande pureté.

Amicales salutations de François Audouze