



Cette **Bénédictine, probablement des années 40** ou avant, c'est un passeport pour le paradis.

Dîner de conscrits au Yacht Club de France, dîner avec mon fils et des vins inconnus, dîner d'anniversaire au restaurant Laurent, à la façon d'un dîner de wine-dinners.

Une nouvelle réunion de notre club de conscrits se tient au **Yacht Club de France**. L'ami en charge du repas a choisi pour thème les produits de Provence.

Les champagnes se prennent avec de la tapenade verte ou noire. Il s'agit du **Champagne Reflets d'Antan Bérèche & Fils** dégorgé en juin 2010 un peu amer à mon goût et du **Champagne Grand Cellier d'Or Vilmart & Cie 2004**, plus accessible.

Le menu préparé par l'équipe du Yacht Club est : tarte provençale, aumônière de Chavroux, mini poivrons farcis, anchoïade / agneau de Provence maison Mazard & Roux de Tarascon, tian de légumes et ratatouille / fromages de Provence affinés par Alléosse / café gourmand provençal. Comme toujours Thierry Leluc a soigné les approvisionnements, et l'agneau est délicieusement fondant.

Le **Château Simone Grand Cru blanc 2010** est d'une richesse et d'une précision qui portent le plaisir. Ce vin est gourmand. **La Brûlade Domaine de la Bégude 2005** est un Bandol puissant, riche en tannins, à la forte empreinte et conquérant. Il passe en force.

A côté de lui le **Domaine de Trévallon vin des Alpilles 2009** est une merveille de délicatesse et de subtilité. C'est un vin ensoleillé aux contours précis. Un régal.

Le thème du repas était bien choisi, car il a apporté un peu de soleil dans un Paris qui ne s'en sort pas de ses déluges de pluie.

Depuis deux ans, j'ai décidé de déménager ma cave et de profiter du transfert pour en faire un inventaire exhaustif et raisonné. Cela fait dix ans que mes vins étaient installés dans la cave actuelle, plusieurs fois filmée ou photographiée par divers médias. Il y règne une atmosphère pleine d'émotion et de vie que je n'aime pas briser.

En dix ans, j'ai suivi mon instinct pour prélever des bouteilles à boire, mais comme tout être humain, j'ai mes chemins privilégiés et des coins entiers ont échappé à ma vigilance. Si le hasard a ses charmes, le temps qui passe impose de mettre un peu de raison dans mes prélèvements. Il y a des milliers de vins qui supplient qu'on les boive vite, et je ne les écoute pas tous. J'attends de ce transfert un peu plus de cohérence. C'est ainsi que j'ai découvert un Dom Pérignon 1929, vin rarissime que je ne pensais pas avoir. Il était plus que temps de le boire. Il a été partagé avec Richard Geoffroy, l'homme qui fait Dom Pérignon, au début de cette année.

En emballant les vins, je me demande comment j'ai pu les acheter. Quelle raison m'a poussé à acquérir des vins qui aujourd'hui me semblent inconnus ? J'ai la chance aussi de faire de belles découvertes.

Pour chaque bouteille, je décris le niveau, j'indique si la couleur est un signe de danger et j'évalue le risque que l'on prendra en la buvant. L'expérience m'a permis d'apprécier le risque comme le bijoutier juge l'orient d'une perle avec une probabilité suffisante de ne pas se tromper.

Mon fils revient en France. Je vais piocher dans un stock de vieux bourgognes que je sais indestructibles, comme ce fut le cas pour les Nuits Cailles Morin 1915 qui ne m'ont jamais trahis, ou les Echézeaux 1947 de Joseph Drouhin. Je prélève deux bouteilles illisibles, sans étiquette et sans indication d'année. Les niveaux sont superbes et les couleurs très caractéristiques des capsules m'indiquent que les vins doivent être des années entre 1945 et 1955. Il s'agit plus que sûrement de grandes années - je me souviens un peu de mes achats - c'est-à-dire 1945, 1947, 1949, 1953 ou 1955 puisque les vins de cette époque sont très verlainiens : " De la musique avant toute chose, et pour cela préfère l'Impair".

La seule indication précise, si l'on peut dire, c'est qu'ils proviennent de la **cave du restaurant La Bourgogne**, puisque c'est expressément gravé sur le haut de la capsule de chacune.

Mon fils visite la nouvelle cave qui a beaucoup progressé depuis sa dernière visite et nous rentrons ensemble pour dîner. J'ouvre au dernier moment les bouteilles. C'est bien dommage car les vins vont évoluer et s'améliorer de façon saisissante tout au long du repas.

Ma femme a prévu une terrine de foie gras et un agneau de lait fondant. Le premier **Vin de Bourgogne inconnu vers 1950** a un nez délicat et racé. Sa couleur est d'un beau rouge vif. En bouche, ce vin est d'un velouté envoûtant. Il est tout en douceur, mais il a une longueur en bouche qui lui donne de la profondeur. Il est extrêmement féminin et ce vin m'évoque un chambertin.

Le deuxième vin de Bourgogne est un **Clos de la Roche inconnu vers 1950** puisqu'on arrive à déchiffrer plusieurs lettres de l'étiquette. Et le blason pourrait être celui d'un vin du domaine Armand Rousseau. Le vin est ouvert assez longtemps après le premier qui s'est déjà largement épanoui. Le nez m'indique un vin plus riche et plus profond que le premier, mais la dégustation n'est pas encore à son avantage, car il est rugueux, brut de forge, sans concession.

Plus le temps va passer et plus le Clos de la Roche va surpasser le "peut-être" chambertin. Le premier servi est langoureux, romantique, d'une séduction folle. Le second est guerrier, matamore, avec, pour mon goût des accents d'Echézeaux alors qu'il est Clos de la Roche. Il devient brillant, grand, profond, d'une trame d'une noblesse rare.

Ces deux vins sont des cartes gagnantes. Je sais en les ouvrant qu'ils seront au sommet. Furieusement bourguignons, ils ont offert la rose fanée pour le premier et le salin pour le second.

Je propose à mon fils de finir sur une bouteille à risque. Lors d'une récente journée harassante de rangement, j'avais trouvé une bouteille de **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1961** qui a perdu la moitié de son volume. Fatigué, je décide alors qu'elle fera mon ordinaire du dîner que je prendrai seul puisque mon épouse est dans le sud. Je cherche à l'ouvrir mais à la torsion, le bas du bouchon se casse et reste collé à l'intérieur du goulot. Cordonnier est très mal chaussé, car je n'ai aucun tirebouchon à la maison. Qui le croirait ? Mes ustensiles sont dans l'une des caves. Je décidai de laisser la bouteille dans le réfrigérateur.

Hélas, la bouteille couchée a perdu son bouchon qui s'est rétréci par le froid, et maintenant c'est seulement un tiers qui reste. Finissons-le avec mon fils. La robe est d'un rose pâle un peu grisé. Le nez est d'une rare pureté. Aucun défaut n'est apparent. La bulle a évidemment disparu et en bouche la surprise est grande. Car il n'y a aucun défaut ou peut-être un seul, c'est que ce que nous buvons n'a plus grand-chose à voir avec le destin initial de ce Comtes de Champagne. Le champagne évoque les fruits rouges et roses, les bonbons désaltérants et ces bonbons qui pétillent en bouche. C'est très agréable, mais en version "hors piste". Paix à l'âme de ce vin que j'aurais aimé boire avant qu'il ne dévie.

Des bourgognes du calibre des vins de ce soir, indestructibles et percutants, il m'en reste beaucoup. Voilà de quoi alimenter l'académie des vins anciens avec des pépites qu'il faut boire, car elles ne gagneront rien à ce que l'on attende de les consommer.

Changer de décennie, ça se fête. Le noyau dur des parents et amis, forcément incomplet, se retrouve au **restaurant Laurent**, dans la salle du premier étage qui a accueilli de nombreuses fêtes qui jalonnent mes souvenirs. La forme utilisée pour ce dîner est celle des dîners de wine-dinners. Il portera donc le numéro 169, carré d'un nombre porte-bonheur, si l'on est optimiste.

Si le temps le permettait, l'apéritif aurait lieu sur la terrasse, préparée pour nous. Mais ce vilain mois de mai n'en finit pas de nous geler.

Dans un petit salon attenant à la grande salle à manger nous trinquons sur un **Champagne Pommery « Cuvée Louise » Jéroboam 1990**. Le bouchon résiste et se sectionne imposant de l'extirper au tirebouchon. Ce qui frappe instantanément, c'est le parfum généreux de ce champagne. Les fragrances sont riches, pénétrantes, de lourdes fleurs orangées. En bouche le champagne est d'une belle maturité et l'on sent l'effet du format de la bouteille, qui arrondit le vin d'une grande sérénité. Il emplit la bouche, s'élargit avec des notes de fruits exotiques. On le boit avec un infini plaisir. Les nems de gambas sont de pures délices.

Le menu conçu par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** pour les vins est : mousseline citronnée et anguille fumée, asperges vertes / homard au beurre de sauge / jarret de veau de lait cuit doucement au jus, petits pois à la française / morilles farcies, lard fumé / pièce de bœuf poêlée, servie en aiguillettes, pommes soufflées « Laurent », jus aux herbes / saint-nectaire / soufflé chaud à la fleur de sureau.

Le **Champagne Krug Magnum 1989** est probablement l'une des formes les plus abouties du champagne racé. Ce vin a une tension extrême. Il claque comme un fouet mais il a aussi son gant de velours lié à l'épanouissement de son âge. C'est un très grand champagne à la longueur infinie et pénétrante, qui profite délicatement du picotement de l'acidité du plat. Il est à noter qu'en repassant sur le Cuvée Louise après une gorgée du Krug, le Pommery ne désarme pas et prouve sa pertinence, sur un registre plus posé.

Le **Montrachet Roland Thévenin 1945** a une couleur légèrement ambrée qui me pousse à prévenir mes invités d'être attentif à la façon de le boire, car j'ai toujours peur qu'on pense qu'un vin est madérisé alors qu'il ne l'est pas. C'est la sauce du homard qui résout tous les éventuels problèmes, car elle propulse le Montrachet à des hauteurs qu'il n'aurait pas sans elle. Le vin est très original, car il est gracieux, légèrement fumé et tisané, et produit avec la sauce du homard l'un des plus grands accords de ce repas qui n'en manque pas.

Le **Château Haut-Brion 1983** est la définition archétypale d'un Haut-Brion jeune. Il est d'une sensibilité extrême, avec une trame au point le plus fin. A côté de lui, le **Château Calon-Ségur 1961** est la séduction même. Il est velouté et charmeur comme il est difficile d'imaginer. Pour toute la table, il est évident que le Calon-Ségur se place au dessus, mais plus le temps passera et plus je ressentirai la noblesse du Haut-Brion comme déterminante. Les deux vins sont dans un état de qualité proche de l'absolue perfection.

Les morilles sont probablement les meilleures que j'aie jamais mangées. Le **Pétrus 1988** est d'une jeunesse folle, riche et émouvant. Pour mon goût, c'est la morille qui est dominante mais une chose est sûre, c'est que l'accord Pétrus et morille est le plus grand de ce repas.

Le nez du **Clos de Tart 1978**, c'est un coup de tonnerre. On devrait l'imposer aux haltérophiles à la place de l'ammoniac, car ils réussiraient la gageure d'Archimède : "donnez-moi un point d'appui et je soulèverai le monde". Ce parfum tenace est envoûtant. En bouche, le vin est aussi pénétrant, bourgogne conquérant, sans concession, envahisseur et d'une force peu commune. Il a des amers d'une grande noblesse et c'est pour moi une forme aboutie du vin de Bourgogne que j'adore.

A côté de lui, le **Châteauneuf du Pape Domaine de Mont-Redon Magnum 1978** est d'une grande solidité et d'une grande lisibilité. Mais il ne peut pas lutter avec la complexité énigmatique du vin bourguignon même si, en une autre circonstance, on le trouverait de grand plaisir.

J'avais envisagé que les quatre vins rouges qui suivaient les bordeaux se répartiraient région par région. Et en fait j'ai osé ces accouplements canailles, pour chaque service, d'un bourgogne et d'un vin du Rhône. C'était prendre un risque puisque fatalement il y a un gagnant et un perdant. Pour le bœuf, le Clos de Tart est le gagnant et pour le fromage le gagnant est la **Côte Rôtie «La Mordorée» Chapoutier 1990**, petite merveille de sérénité, de joie de vivre et d'accomplissement. Ce vin est le George Clooney des arômes.

Ce qui m'étonne le plus, c'est que je n'ai pas réussi à capter **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986**. Son nez est superbe de subtilité, son goût a la grâce des vins du domaine, mais pour une raison que je n'explique pas, tenant peut-être à l'atmosphère riieuse et joyeuse du repas, l'étincelle de ce vin ne m'a pas touché. Et je n'ai aucun reproche à lui faire. C'est donc un grand étonnement.

A l'ouverture des vins, le grand gagnant des parfums, bien au dessus du Clos de Tart, c'était le **Château Roumieu Barsac 1937**. Il a gardé un parfum exceptionnel, mais moins puissant que celui du Clos de Tart. Ce vin est merveilleux, très marron foncé, évoquant le thé et une soupe de fruits délicats. Avec le soufflé à la fleur de sureau, l'accord est une merveille. Un tel vin est porteur d'une grande émotion, atypique et sensuel.

Ce n'est pas facile de trouver un vin ou un alcool qui ait juste cent ans lorsqu'il s'agit de 1913, car on ne trouve quasiment plus rien de ce millésime. J'ai toutefois trouvé dans ma cave un **Marc de Bourgogne Chauvet 1913**. Le liquide est blanc, pâle, d'un aspect très jeune. Il est d'une complexité rare pour un marc. Bien sûr il a le côté paysan, aux sabots fourrés de paille, du marc traditionnel mais je trouve qu'il ajoute un supplément d'âme. Il est riche, complexe et séduisant. Je l'adore.

Le "greatest", qualificatif attribué à Mohamed Ali, c'est de loin la **Bénédictine (vers 1940)**. J'indique cet âge, mais je ne serais pas étonné que la bouteille soit plus vieille. Le liquide blanc que l'on verse dans le verre coule comme une huile épaisse. En bouche on est envahi par une lave de sucre d'où éclosent des bouquets de fleurs de printemps inimaginables. Je suis envoûté par cette liqueur qui est de la qualité des plus belles Tarragone.

Nous sommes vingt-deux aussi est-ce impossible de faire voter tout le monde. Mon vote sera le seul à pouvoir être consigné dans les archives : **1 - Bénédictine (vers 1940), 2 - Clos de Tart 1978, 3 - Château Haut-Brion 1983, 4 - Château Calon-Ségur 1961, 5 - Champagne Krug magnum 1989**. Plusieurs amis n'auraient pas mis Haut-Brion aussi haut et auraient mis le Château Roumieu juste après le Clos de Tart. Ces jugements ont aussi leur pertinence.

Les accords les plus grands sont à mon goût : **1 - Pétrus et morilles, 2 - Montrachet et la sauce du homard, 3 - Château Roumieu et soufflé à la fleur de sureau.**

J'ai été submergé de cadeaux. L'atmosphère était aux rires. Le service du restaurant Laurent est remarquable et la cuisine d'une justesse particulière. Ce fut un grand repas.

Amicales salutations de François Audouze