



wine-dinners

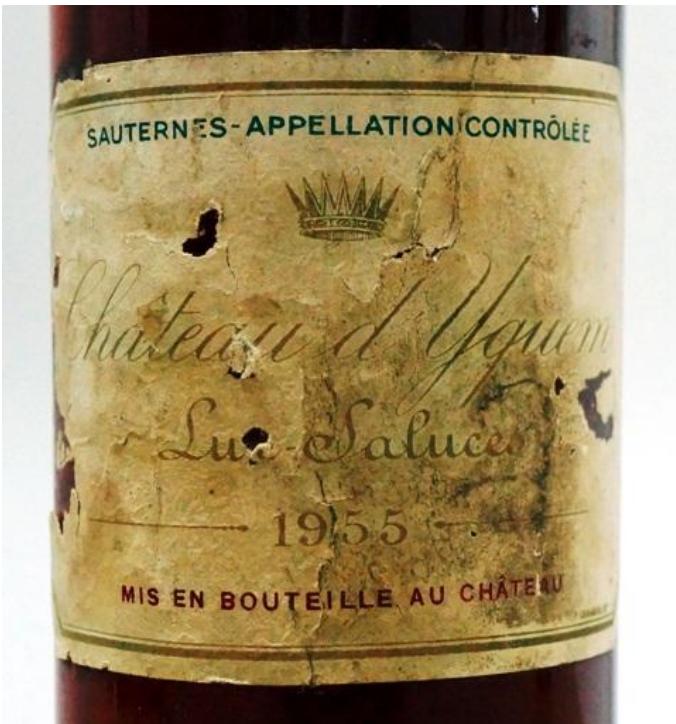
20 août 13

Bulletin 547 – François Audouze - 1

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château d'Yquem 1955** bu au 170ème dîner est dans un état de maturité absolument exceptionnel.

Le 170ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent et un dîner magnifique à l'Hostellerie Jérôme à La Turbie.

Le 170ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**. Le salon Guimet à la décoration sinisante nous a été attribué pour cette occasion. J'arrive vers 17 heures pour ouvrir les bouteilles. C'est toujours pour moi une opération instructive, riche d'enseignements. Les parfums des deux blancs secs, très différents mais très riches tous les deux, sont porteurs de l'espoir d'une confrontation pleine d'inattendu. Le nez du Cheval Blanc 1959 est discret, presque fermé alors que celui du Château Margaux 1934 est d'une générosité juvénile.

La grosse surprise, c'est le degré de fatigue du bouchon de La Tâche 1980. Jamais à cet âge on ne devrait trouver un bouchon recroquevillé, comme brûlé dans une cave chaude. Le nez du vin est assez incertain. Le nez du Chambertin Armand Rousseau est encore fermé. J'adore les fragrances exotiques du Lafaurie-Peyraguey 1928, mais l'Yquem 1955 lui montre avec insolence qui des deux sauternes est le chef.

Alors qu'il n'y a pas de péril en vue, je décide d'ajouter au programme deux demi-bouteilles de Château Mouton-Rothschild 1928. Les deux ont des parfums d'une délicatesse infinie.

L'esprit en paix je revêts mes habits de lumière et avec les premiers arrivants, nous attendons les autres convives sur le trottoir, profitant pour une fois d'une température clémence et de l'absence de pluie.

Notre groupe est très cosmopolite, rassemblé par mon ami chinois. La seule femme est Jancis Robinson la célèbre experte et écrivain du vin, des italiens, allemands, britanniques, français et j'en oublie. Le dîner se tient en anglais avec quelques incises en français. Nous sommes onze.

Après les recommandations d'usage et une présentation succincte des convives faite par Desmond, le toast de bienvenue se fait sur le **Champagne Bollinger Grande Année 1982**. Les gougères arrivent à point nommé pour que nous profitions de ce champagne aux accents de miel et de croissant. Sa bulle est active, voire épaisse et ce champagne de presque 21 ans est encore à classer

dans les champagnes jeunes, même s'il a déjà commencé à s'ambrer délicatement. L'amuse-bouche, crème de saumon au raifort, est extrêmement judicieux pour donner au Bollinger une plus grande tension.

Le menu préparé par **Alain Solivérès** pour accompagner les vins est : jambon iberico de Bellota / homard bleu en infusion de morilles / filet d'agneau de Lozère aux premières girolles de Sologne / noix de ris de veau dorée aux dernières morilles/ mangue rafraîchie aux fruits de la passion.

Le **Champagne Dom Pérignon 1966** a une jolie couleur ambrée où l'or abonde. La bulle est très active sur la langue, même si on peine à la voir. C'est donc un champagne bien pétillant que l'on boit, dont la palette de saveurs est très éloignée de celle des champagnes récents. Jancis dit que cela évoque un amontillado qui serait effervescent. L'accord avec le jambon est on ne peut plus naturel. Il est adouci par un petit bouquet de verdure croquant comme des asperges. Le champagne est agréable sans atteindre une vivacité suffisante pour créer une réelle émotion, ce que je regrette, car 1966 est une année de grande réussite pour Dom Pérignon.

Le homard bleu est une merveille. Il accueille les deux vins blancs de deux régions distinctes. Le **Château Haut Brion Graves blanc 1998** a un nez très expressif, très coloré, et fou de jeunesse. Le vin m'évoque une myriade de fleurs blanches et fruits blancs, et parfois de petites touches de bonbon acidulé. Il est puissant mais primesautier. Sa complexité est appréciable.

A côté de lui, le **Musigny blanc domaine Comte Georges de Vogüé 1992** trace un sillon en profondeur, rouleau compresseur de persuasion. Il est riche, profond, d'une structure indestructible. Et ce qui est amusant, c'est que Jancis fait l'analyse quasiment inverse de la mienne, trouvant le Musigny très léger et floral et le Haut-Brion plus profond. Ce qui importe, c'est nous aimons ces deux vins. Au début j'ai eu tendance à porter mon cœur vers le bourguignon, mais au fil de la dégustation, le Haut-Brion s'épanouissant, j'ai profité avec bonheur de deux vins très dissemblables et très intéressants. La profondeur et la complexité du Musigny m'ont ravi.

Le **Château Cheval Blanc Saint-Emilion 1959** a un nez qui manque un peu de précision. C'est en bouche que j'ai trouvé un soupçon de goût de bouchon, conduisant à un petit manque d'équilibre. Mais comme certains s'enthousiasmaient pour ce vin, j'aurais eu mauvaise grâce à les décourager. La couleur du vin n'est pas assombrie comme cela arrive avec les vins bouchonnés. Elle est pleine de vivacité.

Le **Château Margaux 1er Grand Cru Classé de Margaux 1934** a lui aussi une couleur très jeune. Son nez est plus charmant, séducteur. En bouche, tout est douceur, suavité, délicatesse et charme. C'est un vin très agréable.

Je redoute un peu l'entrée en scène de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1980**, mais les premiers relents me rassurent. C'est La Tâche, avec toutes les énigmes des parfums du domaine. En bouche le vin est un peu limité et ne plait pas à Desmond, mais il en fait assez pour séduire plusieurs convives. J'aime son authenticité de La Tâche même si j'aime moins la fatigue qu'il ne devrait pas avoir. C'est quand même un grand vin.

Les convives ne savaient pas jusqu'alors que serait servi **Château Mouton-Rothschild 1928** en deux **demi-bouteilles**. Le doute plane pour tous les convives : que peut-on espérer d'un vin de 85 ans en demi-bouteilles ? La table est séparée en deux groupes pour que chacun ne reçoive du vin que de l'un des deux flacons. J'ai pu vérifier que les qualités sont très proches. Et la surprise se lit sur tous les visages. La couleur est très jeune, le parfum est tout en séduction et c'est un vin épanoui, velouté, conquérant qui nous ravit d'aise. Il a énormément de grâce, d'équilibre et de cohérence veloutée.

J'avais voulu séparer le service du **Chambertin Grand Cru domaine Armand Rousseau 1995** de celui de La Tâche pour éviter que le plus jeune ne terrasse le plus ancien. Et le Mouton-Rothschild a servi de rempart. Le vin de 1995 est servi maintenant sur un saint-nectaire, qui lui convient merveilleusement. Je suis conquis par un chambertin qui est tout en suggestions, d'une rare

délicatesse, voire politesse, car il n'impose rien. C'est un magnifique chambertin tout en charme et bien dessiné. Tout est subtil.

Le **Château Lafaurie Peyraguey Sauternes 1928** est servi avant le dessert aussi le buvons-nous avec la mémoire du fromage. Et cela titille avec beaucoup de pertinence cet excellent sauternes. Son nez est de forte personnalité. Il évoque en bouche les fruits exotiques dont la mangue. C'est un beau sauternes de soleil.

C'est à dessein que je fais servir en décalage le **Château d'Yquem 1955** car ce vin est absolument impérial. Cet Yquem, c'est l'Audrey Hepburn d'Yquem. C'est l'élégance, la distinction, le savoir-vivre. C'est un immense Yquem qui n'a pas d'âge, tant il est parfait, véritable concentré des vertus d'Yquem. Toute la table est saisie par la perfection de ce vin.

Ce n'est pas facile de voter et le résultat comporte des surprises. Sur onze vins, dix ont eu des votes alors qu'on ne choisit que quatre vins. Cinq vins ont eu des votes de premier, ce que j'apprécie toujours. L'Yquem 1955 a eu quatre votes de premier, ainsi que le Mouton-Rothschild 1928 et trois vins ont été choisis une fois comme premier, le Haut-Brion blanc 1998, le Cheval Blanc 1959 et le Château Margaux 1934.

Le vote du consensus serait : 1 - **Château d'Yquem 1955**, 2 - **Château Mouton-Rothschild 1928**, 3 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1980**, 4 - **Château Haut Brion Graves blanc 1998**, 5 - **Château Cheval Blanc 1959**.

Mon vote est : 1 - **Château d'Yquem 1955**, 2 - **Château Mouton-Rothschild 1928**, 3 - **Chambertin Grand Cru domaine Armand Rousseau 1995**, 4 - **Musigny blanc domaine Comte Georges de Vogüé 1992**.

La dispersion des votes est extrême et cela montre à quel point il n'existe pas un goût unique, mais des préférences individuelles très diverses. Car je suis le seul à avoir les mêmes deux premiers que le consensus et à avoir voté pour le Chambertin.

Le repas a été remarquablement exécuté et le plat que j'ai préféré est le homard, qui s'est très bien marié aux deux blancs passionnantes. J'aurais peut-être préféré des morilles plus crues et plus croquantes pour La Tâche et le Mouton. L'accord chambertin et saint-nectaire est l'un des plus réussis.

Le service a été exemplaire, comme chaque fois. La qualité des convives a fait de ce 170ème dîner un grand dîner, marqué par Yquem 1955 et Mouton 1928.

Jean-Philippe est descendu dans la région de Nice pour explorer la cuisine locale. Il m'envoie un message, me demandant de le rejoindre à **l'Hostellerie Jérôme** à La Turbie, ville romaine qui surplombe Monaco. N'écoutant que mon courage, je le rejoins à l'hôtel Napoléon, situé le long de la Nationale, en plein centre ville. Nous allons prendre un verre dans un bistrot sur la Nationale sous un agréable soleil après des ondées, et nos poumons font leur plein de pollution pour l'année, tant les véhicules crachent leur venin sous nos narines.

L'heure est venue de nous rendre à l'Hostellerie Jérôme. **Bruno Cirino** arrose les abords de son établissement. Nous le saluons et nous nous présentons sur l'autre façade où **Marion Cirino** nous dit : "attendez, je vais mettre une veste pour vous recevoir". On nous propose de dîner sur la terrasse qui surplombe un panorama méditerranéen, mais de peur d'ondées sournoises, nous choisissons la jolie salle à manger aux voûtes gracieuses d'un ancien cloître.

La carte des vins est tentatrice et à ma grande surprise, Marion Cirino me dit qui je suis, car, dit-elle, elle aime suivre ce qui s'écrit sur le vin. Nous hésitons longtemps, car la carte est très engageante, et nous jetons notre dévolu sur un champagne et un vin blanc. Jean-Philippe décide que nous prendrons le menu dégustation et je le suis sans même regarder son contenu.

Le menu est : un "bâtonnet" d'espaldon mi-cuit en salade / calamars grillés, composition d'une courgette en fleur / homard d'Irlande grillé à la Rossini aux figues noires et citron confit / scampis

puce à la vapeur servis décortiqués, mangue, citronnelle, jasmin / asperges violettes de bord de mer à l'émulsion de comté truffé / Gamberoni il violetto di Oneglia aux pêches blanches et cristallines de verveine / la grosse langoustine rôtie sur une croûte d'amandes vertes à la verveine du jardin / le mérou à la marseillaise / rouget de roche grillé aux pousses de fenouil sauvage, pistou de légumes / aile de pigeonneau rôtie à la réduction d'olives noires au vin de Bandol / fraises des bois, angélique de montagne, croquettes, sorbet au lait de bufflonne / pur chocolat Tainori, les cerises marasque et le sorbet à l'eau-de-vie.

Le **Champagne Pol Roger Sir Winston Churchill 1999** est plein de surprises. Il est étonnamment fruité et généreux. Beaucoup plus que son millésime. Ce qui frappe, c'est l'intensité de son finale et le prolongement en bouche de saveurs lourdes. Son épanouissement est remarquable. En le buvant, je me demande si je le reconnaîtrai dans une semaine si on me le servait à l'aveugle. Et je pense que je n'y arriverais pas. Car ce champagne est parfait sur tous les compartiments du jeu, mais n'a pas d'aspérité que l'on mémoriserait. C'est un champagne de grande classe et de grande harmonie, avec une matière vineuse de première grandeur, mais ce n'est pas le loulou de banlieue que l'on reconnaît à sa danse chaloupée. Pour moi, c'est la persistance aromatique qui est le signe absolu de sa grandeur. Il va accompagner une bonne partie du repas avec pertinence.

Le **Bienvenues Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 2001** est une merveille de vin bourguignon. Il a une force vineuse certaine, mais bien contrôlée. Il est puissant mais sait se révéler délicat. Ce qui me fascine, c'est qu'au moment où l'on déglutit, on est au milieu d'une motte de beurre, tant cette impression beurrée est dominante. C'est un immense vin au sommet de son art, dans la jeunesse.

La cuisine de Bruno Cirino est généreuse, fondée sur des produits de haute qualité et cuits à la perfection. Dans un dîner de tant de plats, tout ne se vaut pas, mais la qualité globale vaut les deux étoiles du guide. Je n'ai pas vibré avec l'espaldon, l'épinard et la mûre qui jouxtaient la sublime langoustine, le rouget manquant un peu de peps et le chocolat délicieux, mais qui arrivait au-delà de nos limites de raison. Tous les autres plats m'ont enchanté. Il en est même un qui m'a procuré un véritable orgasme culinaire. Je frissonnais à chaque bouchée. C'est le pigeon, démoniaque de perfection, à la sauce inouïe. Sinon, la crevette d'amuse-bouche, le calamar, le magique mérou et les prodigieux Gamberoni ont signé un repas de grand art. Mes chouchous : le pigeon, le mérou et la crevette du début. Les vins se sont bien adaptés à la cuisine, même si elle force un peu sur le citron.

Une mention spéciale ira à Marion Cirino. Son intelligence des situations, son sens du service, son humour et sa compétence ont illuminé ce repas. Elle est chaleureuse, sachant jusqu'où elle peut aller, et si nous avons passé une magnifique soirée, c'est bien sûr grâce au talent de son mari. Mais elle tient une part importante dans ce succès. Voilà une table généreuse où il faut aller.

Amicales salutations de François Audouze