



wine-dinners

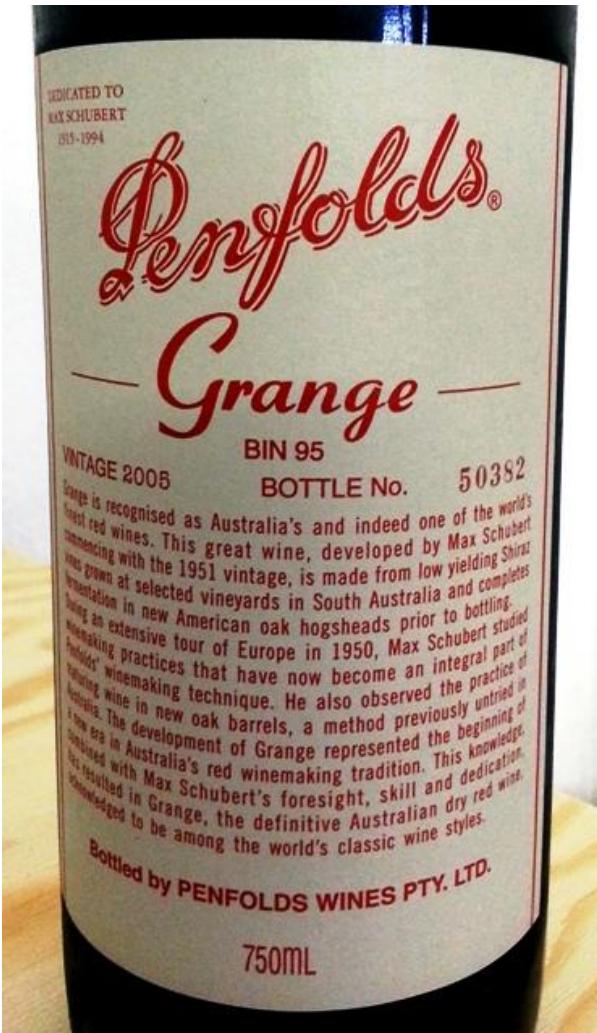
24 septembre 13

Bulletin 552 – 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



Lors d'une confrontation mémorable de six grands vins, ce **Penfolds Grange BIN 95 2005** a montré qu'il est un vin immense.

Dernier dîner avec les amis gastronomes, dernier dîner de vacances avec les enfants et dîner au restaurant "Auprès du Clocher" à Pommard.

Traditionnellement, le week-end du 15 août est le point culminant de notre été gastronomique. Des amis viennent avec des munitions généreuses et j'ouvre des vins que j'ai envie de partager avec eux. Ce soir, c'est le dîner de gala qui conclut une succession de six repas de grands vins.

En été, je n'aime pas ouvrir de très vieux vins, car la chaleur ne convient pas à ces vins mais aussi parce que les palais ne sont pas aussi réceptifs qu'au printemps ou à l'automne. Aussi vais-je pouvoir réaliser un de mes rêves : ouvrir ensemble six grands vins rouges de toutes origines, très jeunes et très puissants. Il y a trente ans, j'aurais refusé de tels vins, car le monde des vins anciens peuplait mon intérêt. Aujourd'hui, j'ai appris à aimer des vins modernes lorsqu'ils sont bien faits, même s'ils ont les caractéristiques de ce que je repoussais naguère.

Jean-Philippe a concocté le repas suivant : Cecina de Leône / Dashi, livèche, crevettes séchées du Cameroun / Gnocchis, olives noires, abricot / Rognons de veau, poivron rouge / Filet de rumsteck, poêlée de fenouil, jus de viande / Parmentier de queue de bœuf, sauce andalouse / Nectarine, amande, agrumes.

Nous commençons par la fin du **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990**, commencé ce midi, toujours aussi confortable et rassurant, mis en valeur par les fines tranches de viande de bœuf traitée comme un jambon ibérique.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum** a au moins cinq ans de cave. C'est une explosion de fleurs blanches d'une élégance rare. Ce champagne féminin est d'une délicatesse subtile au plus haut point. Le bouillon dashi est très "détox" ce qui est de bon augure pour la suite du dîner. La cohabitation de l'olive noire et de l'abricot est très originale et convient bien au délicieux champagne, qui profite à plein de son long passage en cave et de son format magnum.

Chacun des huit buveurs sur neuf convives a devant lui six verres. Il a fallu de longues répétitions pour que chacun mémorise les vins qu'il aura devant lui puisque les verres ne sont pas marqués. J'ai choisi pour règle de mettre les étrangers d'abord, les plus éloignés de la France en premier. Ensuite, pour les vins français, c'est de la plus haute latitude vers la plus basse. Ce qui donne cet ordre :

**Penfolds Grange BIN 95 2005.** Ce vin me fascine par le fenouil et les herbes que l'on ressent et par la fraîcheur finale.

**Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 2003.** J'ai déjà ouvert plusieurs fois ce vin cet été et, lorsqu'il était servi seul, il a brillé beaucoup plus que ce soir. Je le trouve timide, plus discret, alors qu'il a un énorme potentiel.

**Pingus Ribeira del Duero 2009.** Ce vin titre 15,5° mais on ne le sent pas du tout. Il est d'un message assez monolithique mais il sait, lui aussi, montrer de la fraîcheur. J'aime beaucoup sa force de persuasion.

**Côte Rôtie La Turque Guigal 2005.** Lui aussi se montre discret au début, puis fait apparaître sa belle fraîcheur mentholée. Il est subtil et convaincant.

**Chateauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 2003.** Il paraît, lui aussi un peu discret au démarrage, mais il montre ensuite une belle profondeur et un message subtil comme la Turque.

**La Petite Sibérie Côtes du Roussillon Villages Bizeul 2005.** Il est au début assez monolithique comme le Pingus, mais il montre ensuite sur les rognons des facultés extrêmes.

Assez rapidement on peut faire deux classes de vins : le Penfolds, le Pingus et la Petite Sibérie sont des vins puissants, percutants, qui veulent passer en force. A côté d'eux, le Vega Sicilia Unico, la Turque et le Beaucastel sont des vins qui cherchent à s'imposer par la persuasion de leur subtilité.

La nature humaine est ainsi faite que l'on aimerait bien classer ces vins par ordre de préférence. Mais ils vont nous jouer un joli tour en nous offrant un phénomène assez particulier. Si l'on fait une dégustation successive des six vins, on imagine un ordre de préférence. On attend un peu que le palais se calme et l'on boit alors celui qui paraissait le plus faible. Comme par enchantement on le trouve alors sublime. J'ai répété plusieurs fois cette expérience, et chaque fois, le plus faible d'un instant devenait un très grand vin. C'est comme si les vins s'étaient regroupés en une mêlée de rugby, pour être définitivement solidaires.

Cette idée ne me déplait pas, de ne pas classer. Il y a toutefois un vin qui émerge et mérite d'être classé premier et je suis content que Jean-Philippe ait partagé mon choix. C'est le **Penfolds Grange** qui a la plus grande complexité combinée à une fraîcheur hors du commun. Ensuite, il y a deux grandes directions : les fonceurs comme Pingus et la Petite Sibérie, mais qui ne foncent pas dans le brouillard car ils sont capables de fraîcheur et les subtils comme la Turque et le Beaucastel, très "Frenchies" à côté des puissants étrangers, le Vega Sicilia se plaçant à mi-chemin entre les fonceurs et les subtils.

Mais ces catégories ont été souvent remises en cause au fil des plats absolument exceptionnels, les rognons percutants allant bien avec les fonceurs, le rumsteck convenant aux subtils et la délicieuse

queue de bœuf en Parmentier accueillant l'ensemble des vins, et confirmant l'avantage du redoutable Penfolds.

Devant mes six verres, j'avais l'immense joie d'avoir réuni des vins exceptionnels dont aucun ne faisait pâle figure, aucun n'étant détruit pas la cohabitation avec l'un des autres. J'avais cette immense joie mais aussi la tristesse que cela puisse s'arrêter. Je voulais cette dégustation, je voulais cette confrontation et les vins ont eu l'intelligence de jouer collectif. Je suis heureux.

Les enfants vont partir demain. Nous avions fait festin pour leur arrivée. Leur départ doit aussi s'arroser. Je choisis un vin qui doit être un signe de l'importance de l'instant. Le **Champagne Pol Roger Extra Cuvée de Réserve 1966** se présente dans une jolie bouteille patinée par les ans. Le bouchon s'extract facilement. Il n'y a pratiquement pas de pschitt. La couleur est étonnamment jeune, sans ambre apparent. Le nez évoque des fruits jaunes.

En bouche, ce qui frappe en premier, c'est l'équilibre et la sérénité. On sait qu'on est en face d'un champagne ancien, au pétillant sensible mais sans bulle et l'on s'aperçoit qu'il n'a pas de signe de fatigue. Il évoque des fruits jaunes et dorés, dont du citron et du pomelos. Il est extrêmement confortable. Il ne trouve aucun accord qui le sublime. Il vit sa vie, et on le boit pour lui tout seul.

On l'abandonne après l'apéritif pour le reprendre en fin de repas. Et c'est alors qu'apparaissent des signes de fatigue. Une amertume se découvre, ainsi que des notes de thé. Le vin a été magnifique sur la première moitié de la bouteille et fatigué en fin de repas. C'est une très belle expérience qu'il fallait tenter.

Sur le poulet au citron, c'est un **Château Haut-Brion blanc 1989** de mon gendre qui fait son apparition. Le nez est impressionnant, car il plante le décor : on est dans la noblesse, la richesse et l'abondante complexité. Dès la première gorgée, le mot qui vient à l'esprit, c'est "respect". Car on est face à un monstre sacré. Tout est imposant dans ce vin, la puissance, la complexité, les fruits si nombreux de tous les hémisphères, les épices innombrables. Mais s'y ajoutent une plénitude et une longueur infinie.

Alors que mon gendre est un amoureux inconditionnel de Laville Haut-Brion, nous convenons tous les deux qu'aucun Laville ne pourrait se hisser au niveau de cet impérial 1989. C'est probablement l'un des plus grands vins de notre été qui en comportait beaucoup.

Ma fille aînée, venue nous rejoindre pour quelques jours a besoin d'un vin rouge aussi hérite-t-elle d'un **Hermitage Chave rouge 1995**. Quel vin ! Ce qui frappe, c'est le côté velouté qui enveloppe de son charme ce vin. Le seul petit reproche, c'est que la fin de bouche est marquée par une trace camphrée qui trahit très probablement un accident de chaleur au cours de la vie du vin.

Nous avons au cours de cet été bu des vins magnifiques dont émergent, entre autres, Salon 1996, le Cros Parantoux Méo Camuzet 1999, le Pétrus 1985 et ce Haut-Brion blanc 1989. Mais il y en a tellement d'autres que je ferai le bilan plus tard. L'été n'est pas fini.

La rentrée devait être marquée par un événement majeur : un déjeuner à Meursault avec Jean François Coche-Dury, propriétaire du prestigieux domaine éponyme et Richard Geoffroy maître de caves de Dom Pérignon qui m'avait demandé d'organiser cette rencontre de deux grands vignerons. Depuis deux mois j'avais bichonné une bouteille rarissime pour faire découvrir à ces deux personnages des saveurs qu'ils n'ont probablement jamais rencontrées.

Je pars de ma maison du sud et quelques heures après mon départ, Jean-François Coche-Dury m'annonce qu'il est obligé d'annuler notre rencontre pour cause de funérailles. Richard Geoffroy que j'informe m'annonce qu'il ne viendra pas à Meursault. Je m'y rends déçu et dépité car cette rencontre m'excitait au plus haut point.

Mon étape à Meursault est au **château de Cîteaux**, demeure du 19ème siècle posée sur des caves plus vieilles d'au moins trois cents ans. Le propriétaire m'accueille et va religieusement déposer en cave les bouteilles que j'avais prévues. J'avais pris ici une chambre pour être sûr d'être à l'heure au rendez-vous du lendemain, qui tombe à l'eau. De dépit, je vais dîner au **restaurant "Auprès du**

**Clocher" à Pommard**, tenu par **Jean-Christophe Moutet**, avec la ferme intention de prendre un grand vin.

La carte des vins est superbe, avec quelques belles pioches. J'en repère une de première grandeur : **Musigny Vieilles Vignes Domaine Comte Georges de Vogué 1989**. Pour l'accompagner, ma commande est : escalope de foie gras de canard poêlée, oignons et asperges vertes en croûte de sésame / pigeonneau élevage de monsieur Bernard rôti aux morilles et purée de petits pois.

Au premier contact, le vin est une ouverture vers le paradis. En lui, tout est velours. Puis il déploie une râpe bourguignonne comme je l'aime. Son éclosion est excitante comme une danse des sept voiles. L'amuse-bouche n'est pas fait pour le vin aussi le pain beurré corrige le tir. Sur des escargots à peine aillés, le vin prend un envol spectaculaire. Il a tout pour lui, le velours, la longueur, la puissance. Il est encore très jeune pour ses 24 ans, et il a une belle étoffe.

Le vin, normalement, c'est le partage. Je suis seul à dîner et je constate qu'étant seul, j'observe infiniment plus de détails que lorsque l'on discute en buvant. Dans ce vin, il y a un peu de quetsche, de feu de cheminée, quelques champignons. Mais c'est surtout sa rondeur, son velours, sa délicatesse et sa complexité qui me ravissent.

Les deux plats sont bons, mais trop compliqués et chargés pour que le Musigny y trouve son compte. Il faut un Brillat-Savarin pour que le vin revive. Je l'ai trouvé beaucoup plus intéressant au début de son éclosion que lorsqu'il devient assis, notable. C'est un vin de grande race, qui, comme les grands vins bourguignons, demande qu'on le comprenne, car il ne se livre pas. On le conquiert. Ce vin aura permis de soigner la plaie ouverte par une rencontre qui ne se fera pas avec deux grands vigneron français. Elle se fera plus tard.

Amicales salutations de François Audouze