

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'un dîner de conscripts le **Vosne Romanée Marey & Comte Liger-Belair 1943** s'est montré d'une séduction bourguignonne rare.

Déjeuner au restaurant Hiramatsu, 172ème dîner spécial au restaurant Taillevent, dégustation de la "Lanson Vintage Collection" au siège des champagnes Lanson.

Déjeuner au **restaurant Hiramatsu**. L'accueil est souriant et sympathique. Etant arrivé en avance, je me plonge avec envie dans la carte des vins qui est une des plus intelligentes que je connaisse. Sans attendre l'avis de mon invitée, je jette mon dévolu sur un vin. Dans le menu du jour je consulte des plats qui permettront de créer de beaux accords.

Pour tromper mon attente, le sommelier m'offre un verre de **Viré-Clessé Denis Jeandeau 2011**. C'est un vin assez court, aux accents torrifiés et confits qui m'évoquent de vieilles roussannes. Le vin n'est pas déplaisant pour un apéritif, mais quand même très simplifié. La truffe blanche de l'amuse-bouche exhale un parfum démoniaque.

Le menu est : ris de veau, coulis de trompettes de la mort et émincé de cèpes, croquant de cerfeuil tubéreux et topinambour / cannette de Challans rôtie, navet de Nancy et de bouffe d'or, radis rose au miel, poireau jaune et sauce au vin (cognac, porto et vin rouge).

Le **Clos de la Roche Cuvée William domaine Ponsot 1988** est un vin claret au rose raffiné. Le nez est plus que discret. La bouche est distinguée, discrète. Il n'y a aucune affirmation excessive. On est entre gens bien élevés avec ce vin-là. Les cerises griottes sont présentes, ce qui permet un accord absolument pertinent avec les champignons qui accompagnent le ris de veau. Sans être vraiment charnu, le vin est gouleyant. L'année n'est pas flamboyante, mais cela lui va bien.

La cannette anime le vin qui est extrêmement plaisant, avec une belle râpe en bouche. Je ne peux pas dire que je suis chaviré par ce vin qui est un peu en retenue, mais c'est un compagnon gastronomique très pertinent.

Alors que j'ai un dîner important le même jour, je me laisse séduire par le dessert marrons et noix fraîches, croustillant de quatre-quarts et mousseline de chocolat blanc ivoire. C'est délicieux. Tout se complique lorsque l'on apporte des boules de chocolat fondant, véritable Attila des régimes.

Le restaurant Hiramatsu est un restaurant où l'on se sent bien, et qui pousse à commander de grands vins.

Nous ne pouvions pas finir l'année 2013 sans fêter nos communs 70 ans, puisque nous sommes tous conscrits, sauf un benjamin qui a rejoint notre groupe. Mille plans avaient été échafaudés qui achoppaient au dernier moment sur des détails. Lassé de l'inefficacité de ces valse hésitations, j'ai proposé que nous nous retrouvions dans le beau salon du **restaurant Taillevent** et pour enlever la décision j'ai ajouté : "j'apporterai des vins de 1943".

Habitué de dîners aux restaurant Taillevent, il m'était facile d'organiser ce dîner comme un dîner de wine-dinners, aussi, même si ce n'est pas son exacte philosophie, il sera classé comme le 172ème dîner de wine-dinners, les vins étant prélevés sur la cave du restaurant, et les 1943 de ma cave.

A 17h30, les vins de 1943 sont ouverts et ne donnent que de bonnes surprises olfactives. L'attente qui suit est peuplée par une étude de la carte des vins où l'on peut trouver beaucoup de bonnes pioches. Elles sont notées pour que les amis approuvent ma sélection.

Deux champagnes sont prévus pour l'apéritif. J'hésite un instant sur l'ordre de passage. Nous commençons par un **Champagne Egly-Ouriel Blanc de Noirs Vieilles Vignes sans année** dégorgé en février 2011. Le champagne est très vineux, très tendu. Il claque comme un fouet, ce qui ne l'empêche pas d'avoir beaucoup de persuasion. De solide structure, il diffère fondamentalement des champagnes de chardonnay.

Mon choix de l'ordre de passage était le bon car le **Champagne Dom Pérignon 2002** est une bombe de luxe. Comment fait-il pour être aussi séducteur ? Il expose des fruits blancs et des fleurs légères. Il nous ravit au point que nous doublons la mise. Jean-Marie Ancher a prévu un délicieux jambon qui excite bien le champagne.

Le menu de notre dîner de huit personnes est : huîtres David Hervé en gelée / noix de coquille Saint-Jacques, beurre salé, pomme reinette et cidre / noix de ris de veau croustillante, oignons des Cévennes et truffe noire / noisettes de chevreuil sauce Grand Veneur, panais rôtis et betteraves confites / stilton / chocolat Nyangbo aux noisettes du Piémont.

Le **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 1997** a la précision du riesling dont je suis toujours admiratif. Il n'a pas l'ampleur des grandes années solaires de ce Clos, mais il a une telle distinction qu'on le boit religieusement. L'accord avec les délicieuses huîtres est naturel. C'est un beau vin classique dont la précision m'enchant.

Le **Bâtard-Montrachet domaine Leflaive 1996** est une explosion de joie. Voilà un vin juteux, épanoui, sensuel. Son nez pétrole encore comme s'il était un bambin alors qu'il a 17 ans, le bougre. Vin dominant, il se marie bien aux coquilles mais surtout au beurre salé. C'est un vin de charme et de puissance conquérante.

J'avais repéré sur la carte le **Chateau Nénin Pomerol 1971** vin que j'ai maintes fois bu et adoré dans ce millésime. Il est conforme à la mémoire que j'en ai gardée et crée avec la truffe noire un accord absolument naturel. Car le vin devient truffe. Il est riche, opulent comme la sauce lourde de la truffe. Ce vin est un régál, sans doute d'une des années les plus réussies de Nénin.

Le **Vosne Romanée Marey & Comte Liger-Belair 1943** a une couleur d'un rose délicat. Le nez est d'une rare séduction, très féminin. En bouche le vin est tout en suggestion. Il y a des fruits rouges comme la framboise et une présence qui étonne mes amis. Car le vin est vivace, complexe, avec de jolies amertumes bourguignonnes, des fruits roses subtils et une longueur surprenante pour l'âge. Etant servi du fond de bouteille beaucoup plus noir, je profite de la richesse vineuse de ce grand vin. C'est une belle émotion. La chair fondante et merveilleuse du chevreuil crée un accord rose sur rose avec le vin.

Le **Chateauneuf-du-Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 1999** est un solide gaillard qui contraste avec le précédent. Car s'il est serein et équilibré, il est beaucoup moins complexe. Il est

assez monolithique et à ce stade du repas, je n'en profite pas autant qu'il le mérite. Ce n'était pas le jour de ce grand vin que j'apprécie habituellement.

Le **Sainte-Croix-du-Mont G. M. Dumons 1943** est une divine surprise. A l'ouverture j'avais été frappé par la richesse de son parfum, fou d'agrumes. Dans nos verres il a ce parfum riche. Sa sucrosité est bien contenue et il forme avec un stilton de compétition dont Jean-Marie Ancher nous dit qu'il a dix ans (est-ce possible ?), un accord absolument exceptionnel. Le stilton est crémeux et le vin l'enrobe de son charme. Quel plaisir !

Le **Tokaji Tremeloï Mintapance 1943** se présente dans une demi-bouteille élégante de forme. Le vin est de couleur un peu trouble dans des tons de prunes. Le parfum est subtil et langoureux. En bouche, tout est douceur. Ce vin est une odalisque de bains turcs. Doucereux, il joue sur la sensualité raffinée des vins doux dont rien n'est excessif. On le boit comme on sucrait un bonbon. Il est tellement énigmatique qu'il charme par son étrange séduction. Il va remarquablement avec le dessert au chocolat.

Jean-Marie Ancher nous fait servir le **Bas Armagnac domaine de Jouanda 1943** qu'il avait déjà offert à ma table il y a quelques mois lorsque j'avais fêté en ce lieu mon anniversaire. Cet alcool d'une joie franche et généreuse ponctue remarquablement un dîner de fête.

Il n'y a pas eu de vote, mais il faut bien pour les archives de ces dîners. Ce sera : **1 - Vosne Romanée Marey & Comte Liger-Belair 1943, 2- Tokaji Tremeloï Mintapance 1943, 3 - Bâtard-Montrachet domaine Leflaive 1996, 4 - Champagne Dom Pérignon 2002**. Le vote consacre en priorité des vins inhabituels qui furent de très belles surprises.

Tous les accords ont été pertinents. Le plus percutant est celui du stilton et du Sainte-Croix-du-Mont. Le plus subtil est celui de la chair du chevreuil avec le Vosne-Romanée. Le plus profond est celui de la truffe avec le Nénin. Tout a été parfait mais on sait qu'au Taillevent, c'est une habitude.

Il nous reste trente ans pour devenir centenaires. Nous nous sommes promis de bien les utiliser.

Dans ma famille, il n'y avait aucune connaissance réelle du vin. Père et grand-père aimaient bien boire le dimanche, mais sans culture particulière. Je me souviens avoir entendu : "si tu veux boire un bon champagne, bois du Lanson". La renommée de cette maison fondée il y a plus de 250 ans a marqué le pas dans les années 90, pour se renforcer dans les récentes années.

Lorsque l'occasion s'est présentée que je visite cette maison, par un message ainsi libellé : "**Jean-Paul Gandon** et **Hervé Dantan** vous accueilleront et vous feront découvrir notre collection d'anciens millésimes, la **Lanson Vintage Collection**", j'ai immédiatement dit oui.

Jean-Paul Gandon est le maître de chais de la maison Lanson et de plusieurs autres champagnes du groupe dirigé par Bruno Paillard et Hervé Dantan est son adjoint. Nous nous rendons en salle de dégustation. Les champagnes seront tous servis en magnums. Ils ne font pas de fermentation malolactique et la répartition habituelle des cépages est de 52% pinot et 48% chardonnay.

Le **Champagne Lanson magnum 2002** évoque le caramel, la noix et les pâtisseries. Il est très équilibré, et on le sent déjà gastronomique.

Le **Champagne Lanson magnum 1997** a une couleur plus dorée. Le nez est plus discret, plus minéral. Son attaque est franchement plaisante, avec des noisettes grillées. Son final est court. Il a une belle minéralité. Il a été dosé à trois grammes.

Le **Champagne Lanson magnum 1995** a un nez discret et une approche timide. Mais le gentilhomme se civilise. S'il est un peu strict, il a quand même une belle noblesse et une aptitude gastronomique certaine.

Le **Champagne Lanson magnum 1990** a une couleur d'un bel or. Le nez est minéral. Son attaque est superbe, marquée par le miel. C'est un champagne gourmand et de plaisir mais un peu trop envahi par le miel.

Le **Champagne Lanson magnum 1988** a un nez un peu animal. Son attaque est très virile. Mais à côté de cela, il y a du floral et de la fraise subtile. C'est un champagne de grande fraîcheur, au final très beau. C'est un très grand champagne.

Le **Champagne Lanson magnum 1985** a un nez noble et pur. Le plus beau à ce stade. Le champagne est très noble et gastronomique. Il a des fruits roses qui me pousseraient à l'associer à du gibier.

Le **Champagne Lanson magnum 1983** a un nez très puissant et vineux. L'attaque est chaleureuse et le final est plus court. Il n'a pas la même cohérence que les deux précédents.

Le **Champagne Lanson magnum 1979** sort tout juste de cave car il n'était pas prévu. Il est légèrement plus chaud. Il a des arômes de truffe et de gibier. C'est un vin superbe de belle longueur. Jean-Paul dit qu'il a l'esprit Lanson.

Le **Champagne Lanson magnum 1976** a plus de chardonnay que les autres : 53%. Il est plus fluide, plus liquide. Il est très différent des autres et entre dans la catégorie des champagnes évolués. Il a des aspects mentholés ou anisés. Il s'est un peu relâché.

Le **Champagne Lanson magnum 1964** se présente dans la très jolie bouteille traditionnelle de Lanson en forme de quille. Son vin a beaucoup de fruits jaunes, d'abricot et d'iode. Malgré l'absence de dosage, il a un côté doux et plaisant. C'est un très beau vin, carré.

Mon classement de ces vins est : **1964, 1979, 1985, 1988, 2002, 1990**. Ce voyage dans le temps permet d'essayer de mieux comprendre le style Lanson qui recherche la fraîcheur. Le mot "essayer" est mis comme un signe d'humilité, car la variation entre les millésimes est très importante. Dans les grandes années, Lanson est grand et très champagne, franc et généreux. Le caractère le plus fréquent est vers la pâtisserie, puis les noix et le méné et moins fréquemment vers les fleurs et les fruits.

Nous quittons la salle de dégustation avec quelques munitions car nous allons déjeuner au restaurant des Crayères.

Amicales salutations de François Audouze