



wine-dinners

10 janvier 17

Bulletin 716 – François Audouze - 1

207ème dîner de wine-dinners au 67 Pall Mall Club de Londres et déjeuner plein de surprises au 67 Pall Mall Club, dont le point de départ est un Moët 1911.



Cette **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1973** est le vainqueur du 207ème dîner. Il est assez rare que le ‘numéro un’ final ne figure pas dans mon vote.

Pendant que nous attendions deux retardataires inscrits au **207ème dîner de wine-dinners au 67 Pall Mall Club**, qui me faisaient craindre le pire car ils étaient censés avoir payé leur participation directement au club, Terry le chef sommelier m'avait tiré par la manche pour me présenter à la charmante fille de Corinne Mentzelopoulos, propriétaire du château Margaux et au fils de Paul Pontallier qui a géré pendant de nombreuses années les vins du château Margaux. Cette heureuse rencontre est prometteuse d'autres. Quelle belle surprise ! Je les quitte après l'échange de nos cartes de visite et l'évocation de moments rares partagés avec leurs parents.

Nous sommes enfin neuf dans la petite salle appelée bibliothèque dont les armoires vitrées des quatre murs regorgent de vins prestigieux du plancher au plafond. Il y a quatre femmes dont les trois américaines que je connais et une anglaise qui accompagne un finlandais actionnaire du club. Un autre anglais est aussi actionnaire du club, un anglais dont la tenue évoque les festivités de Noël avec des représentations de la Vierge Marie d'inspiration russe, le journaliste Dan et moi. Pour deux américaines, c'est le cinquième dîner auquel elles participent, pour le finlandais, c'est le second. Les autres sont nouveaux.

Le **Champagne Brut Imperial Moët & Chandon 1952** est pris dans la bibliothèque. Il est d'un confort extrême, chaleureux, large, montrant qu'il a de l'âge puisque son goût est celui d'un champagne déjà ancien avec une bulle quasi inexistante mais un joli pétillant actif. Il est chaleureux et généreux et un amuse-bouche tiède en forme de cromesquis délicat au goût discret de truffe blanche lui convient.

Nous descendons dans la salle Saint-James qui nous a été réservée, magnifiquement décorée pour Noël avec un joli sapin et des motifs de table dans les mêmes tons. Tous les verres sont sur table avec les millésimes des vins inscrits sur les pieds des verres. **Terry Kandylis** le sommelier fait un bref discours de bienvenue très apprécié.

Le menu créé par **Marcus Verberne** le chef du restaurant du club est : canapé, champagne et truffes arancini / tataki de thon au sésame / vol-au-vent de langoustine / filet poêlé de saint-pierre aux

girolles sautées / ris de veau, bacon croustillant, sauce soubise / cuissot de chevreuil, pomme dauphinoise, cavolo nero, jus de chocolat / Stilton / Panna cotta au safran et à la mangue.

Le **Champagne Krug Vintage 1969** lorsqu'il se boit seul montre une certaine acidité et une vivacité beaucoup plus grande que celle du Moët. Lorsque l'on goûte le thon cru, la transformation du champagne est spectaculaire. Il s'élargit, perd son acidité pour gagner en rondeur et en complexité. C'est un champagne extraordinaire, plein, à la personnalité extrêmement affirmée. C'est un bonheur que de boire un tel champagne aussi vif.

Sur le vol-au-vent de langoustine, nous avons deux vins que tout oppose même s'ils partagent la même appellation. Le **Corton Charlemagne Eugène Ellia 1993** est romantique, fluide, tout en suggestion. Sa délicatesse charme tout le monde.

A côté, le **Corton Charlemagne J.F. Coche Dury 2001** est une bombe. Son nez pétrole comme un vin de l'année et en bouche il explose. Il est tellement puissant mais en même temps complexe et chaleureux que je tombe sous son charme, tant il représente le goût idéal du Corton-Charlemagne interprété par Jean-François Coche-Dury. Quand on a la chance de goûter ce vin confidentiel dans sa forme la plus aboutie, on ne peut que l'aimer. L'accord du 1993 se trouve sur la pâte du vol-au-vent alors que le 2001 s'accorde avec la lourde sauce crémée du plat vif et délicieux.

Sur le saint-pierre nous buvons deux Haut-Brion dont le plus jeune a été mis en secours éventuel de l'ancien, mais c'est l'ancien qui sera le plus brillant. Le **Château Haut-Brion 1928** arrive trop froid de cave et un peu serré. Il faudra plusieurs minutes pour qu'il délivre un velours délicat. Son nez m'avait impressionné en cave. Il est plus contenu maintenant, n'ayant pas trouvé d'expansion du fait du froid de la cave. Lorsque son velours arrive, il crée avec le poisson un accord de première grandeur. On sent que le vin est grand, mais pas assez épanoui.

Le **Château Haut Brion 1961** est une désagréable surprise. Je m'attendais à une éclosion à venir après un nez incertain à l'ouverture et en fait le parfum est poussiéreux, voire même un peu liégeux. Le vin existe, mais on est loin de ce qu'un 1961 devrait donner puisque c'est un vin glorieux en cette année mythique. Etant extrêmement sensible aux performances de mes vins que je considère comme mes enfants, je suis un peu vexé. Fort heureusement le très bon saint-pierre aide considérablement les deux vins.

Avec l'excellent ris de veau il y a un seul vin, la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1973**. Enfin un rouge parfait. Le parfum de ce vin est d'une délicatesse toute bourguignonne. Le vin est subtil et racé, délicat comme un Volnay ou un Pommard. On reconnaît bien sûr un vin du Rhône mais aux accents délicats d'une année frêle, ce qui lui sied à merveille. Ce vin est de grand plaisir subtil.

J'avais raconté à toute la table la joie que j'avais eue en sentant le **Vega-Sicilia Unico 1936** en cave et Dan en avait été le témoin. Aussi, lorsque Terry me sert en premier un verre de ce vin, je suis stupéfait. La couleur est celle d'une eau terreuse, comme si le rouge était totalement dépigmenté avec la couleur rouge tombée en fond de bouteille. Le fond qui sera servi est effectivement beaucoup plus sombre mais ces couleurs sont affreuses. Comment ce vin qui m'avait enchanté peut-il se désagréger ainsi ? Le nez évoque le chocolat, le café et l'alcool. Un convive lui trouvera des accents de madère et le jugera délicieux sur le gibier. Je suis consterné et c'est une bonne chose que Dan puisse témoigner de ce que nous avions ressenti. Le vin est buvable malgré sa couleur, mais on est loin de ce que j'attendais.

Fort heureusement, le **Vega-Sicilia Unico Ribera del Duero 1960** n'a pas l'ombre d'un défaut. C'est un Vega Sicilia au sommet de sa gloire, pur, plein, à la couleur d'un rouge vif, sang de pigeon, opulent et vif. C'est un grand vin qui brille encore plus du fait du caractère sanguin et goûteux du cuissot. Malgré les performances de deux vins brillants, le 1973 et le 1960, je ronge mon frein et trouve que deux sublimes sur cinq, ce n'est pas suffisant. Et quand je ne suis pas content, mes convives le remarquent, même si je fais bonne figure. Le 1960 brillant est un vrai réconfort.

Le stilton est parfait avec juste ce qu'il faut de gras et d'amertume. Le **Château d'Yquem 1942** à la couleur très foncée est délicieux, très zeste d'orange amère avec une rare distinction et des subtilités juste suggérées. C'est un Yquem discret et raffiné à la longueur en bouche infinie.

Le **Château Guiraud 1893** est glorieux, déjà par sa couleur qui est d'un acajou clair. On dirait un soleil tant il brille. En bouche ce sont les fruits exotiques généreux qui abondent. Le dessert à la mangue manque un peu de vivacité mais le vin se suffit à lui-même, parfait et abouti. C'est une leçon que ce vin de 123 ans, vif, jeune, riche de mangue et vibrant au-delà de tout.

Il est temps de voter. Nous sommes neuf à voter pour nos quatre préférés et huit vins figureront dans les votes ce qui est presque inespéré compte-tenu des accidents de quelques vins. Cinq vins auront l'honneur d'être nommés premiers, le Guiraud 1893 trois fois, le Corton Charlemagne 2001 et la Côte Rôtie 1973 deux fois chacun, et l'Yquem 1942 et le Vega 1960 une fois chacun.

Le vote du consensus, compilation des votes est : 1 - **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1973**, 2 - **Vega-Sicilia Unico Ribera del Duero 1960**, 3 - **Château Guiraud 1893**, 4 - **Corton Charlemagne J.F. Coche Dury 2001**, 5 - **Champagne Krug Vintage 1969**, 6 - **Château d'Yquem 1942**.

Mon vote diffère de celui du consensus. Il est : **1 - Château Guiraud 1893, 2 - Corton Charlemagne J.F. Coche Dury 2001, 3 - Champagne Krug Vintage 1969, 4 - Vega-Sicilia Unico Ribeira del Duero 1960**.

C'est la première fois que je trouve un écart aussi important entre l'impression à l'ouverture et le vin qui est servi. Alors que je voulais montrer au journaliste les bienfaits de la « méthode Audouze », ce fut loin d'être convaincant. L'explication pourrait être que l'ouverture pratiquée dans une cave très froide, au lieu d'épanouir les vins les resserre. Aussi ai-je dit à Terry que pour le prochain dîner j'ouvrirai les vins dans la salle où se tiendra le dîner, comme je le fais d'habitude.

Marcus Verbene a fait un menu brillant que nous avions mis au point lors de mon passage il y a un mois, pour la dégustation verticale du champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill. Marcus a été chaudement félicité et je l'ai senti heureux d'avoir pu faire un repas aussi adapté aux vins. Le plus bel accord pour moi est celui du thon avec le Krug 1969, suivi de l'accord du saint-pierre avec le Haut-Brion 1928. Dans une ambiance enjouée et très cosmopolite, avec un service exemplaire, et malgré quelques petites contreperformances de certains vins, ce fut un dîner heureux et apprécié.

Alexander est hollandais, vit à Londres et travaille pour un groupe français intéressé par les vins, alcools et spiritueux qui n'est pas LVMH. Il avait participé à un de mes dîners à Londres. Il possède une bouteille de Moët 1911 au niveau bas et estime que c'est avec moi qu'il souhaiterait la boire. Il est membre du **67 Pall Mall club** aussi est-ce là que nous avons rendez-vous pour déjeuner.

Il fait apporter sa bouteille et je m'aperçois qu'il s'agit d'un **Champagne Moët & Chandon Dry Impérial 1911**, le concept de « Dry » étant celui d'un champagne doux, au goût américain, c'est-à-dire assez fortement dosé. Alexander demande à un sommelier d'ouvrir la bouteille mais celui-ci revient tout penaillé, ayant brisé le métal tortillé de l'oreille du muselet. Il se tourne vers moi demandant de l'aide. J'arrive à ouvrir le muselet et le bouchon vient sans effort car il est tellement rabougri qu'il ne touchait plus depuis longtemps le goulot dans sa partie basse. Aucun pschitt bien sûr mais fort heureusement aucune odeur métallique. Le vin dans le verre a un peu de gris mais suffisamment de jaune doré pour que des espoirs soient permis. En bouche, ce n'est plus un champagne mais un vin, avec une forte acidité qui laisse craindre qu'elle ne fasse que croître. J'ai bien peur que ce vin acide ne devienne désagréable. Ce qui est étonnant, c'est que ce champagne « dry » n'a pas le moindre soupçon de douceur. Il est sec, irrémédiablement sec. Nous commandons des nourritures solides pour masquer l'acidité, un risotto à la truffe d'automne et un pavé de lotte.

A une table à côté de nous trois jeunes hommes partagent un magnum de **Champagne Dom Ruinart 1996**. L'un d'eux se tourne vers moi et me dit : « vous ne vous souvenez sans doute pas de moi mais nous avons partagé ensemble un Cheval Blanc 1947 et un Hermitage La Chapelle 1961 ». Je me souviens de ce repas extraordinaire chez Michel Rostang et un peu moins de lui. Il nous propose de goûter son champagne que je trouve manquant un peu de corps, mais ce qui est frappant c'est que le Ruinart fait fortement baisser l'acidité du Moët. Il ne m'appartient pas de partager avec ces trois amateurs la bouteille qui est celle de mon ami, aussi est-il temps que j'ouvre mon apport, qui est un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** que j'avais fait mettre au frais hier.

Ce qui est invraisemblable et fascinant c'est que les couleurs des deux Moët sont les mêmes. S'il y a cinquante nuances de gris elles existent pour les deux, le 1971 étant évidemment plus jeune. Les nez sont très proches et en bouche on ressent que les deux ont le même ADN. L'acidité est la même, celle du 1911 s'étant adoucie et celle du 1971 étant en trace, et le goût en bouche procède des mêmes racines. C'est proprement époustouflant aussi fais-je porter à la table voisine un verre de chaque vin pour que ces trois amateurs découvrent à quel point le 1911 et le 1971 sont les mêmes. Je suis subjugué et pendant ce temps-là, le 1911 devient de plus en plus agréable.

Arrivent sur notre table deux verres de **Dominus Napa Valley Christian Moueix 1994**. Le vin est très terrien, fait de truffe et de charbon, lourd mais avec suffisamment d'élégance. Nous bavardons avec nos voisins qui nous ont fait porter ces verres, je leur parle du dîner que je ferai dans trois jours et voici que Patrick, Eric et Craig décident de s'y inscrire. Nos insatiables voisins ont commandé un magnum d'**Hermitage Chave rouge 2004** et nous font partager leur vin. Cet Hermitage est une splendeur absolue, avec un tempérament, une personnalité et une vibration qui le placent à cent coudées au-dessus du Dominus. Nous sommes en face d'une très grande bouteille. Pour ne pas être en reste, je leur verse du Moët 1971 qui est absolument grandiose, d'une rare subtilité, et qui continue à mettre en valeur le 1911.

Nous tables se rapprochent et nous continuons à bavarder entre amoureux du vin. C'est ainsi qu'un club doit fonctionner, les passions des uns fécondant celles des autres. Les deux vedettes de ce bref repas sont le Chave 2004 et le Moët 1971, mais la plus grande et spectaculaire surprise est l'incroyable continuité entre le Moët 1911 et le Moët 1971. On ne pourrait pas croire qu'il y ait une constance de goût aussi marquée avec soixante années de distance, comme si les céps, les vignes, les grains de raisin et la vinification avaient été les mêmes, commandés par des vignerons immortels.

Des impromptus comme ce repas sont des moments intenses de communion qui ensoleillent ma vie d'amateur.

Amicales salutations de François Audouze