



wine-dinners

28 mars 17

Bulletin 727 – François Audouze - 1

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, apéritif au Taillevent, dîner d'anthologie au restaurant Taillevent avec des vins très rares.



**Krug Vintage 1961, Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1998, Romanée Conti 1943 et Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1937,** vedettes d'un dîner d'anthologie.

Une fois de plus notre rencontre de conscrits se passe autour d'un **déjeuner au Yacht Club de France**. L'imagination débordante de **Thierry Le Luc**, le directeur de la restauration et du chef **Benoît Fleury** est sans limite y compris pour nos capacités d'absorption car l'apéritif fut un ballet incessant de mille merveilles. Charcuteries, poutargue, brochette de sole et citron confit, ris de veau et girolles, homard sur toast, d'autres encore et une invraisemblable mini-fondue où chacun trempe un petit bout de pain avec un petit stick en bois ont représenté l'équivalent d'un repas en un apéritif. Tout est d'une imagination certaine et cela me plaît sauf peut-être la coquille Saint-Jacques enveloppée d'une tranche d'andouille, ou quelque chose d'approchant, où l'accord terre-mer ne fonctionne pas du tout.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)**  
**blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Nous passons à table pour ce menu : assiette de fruits de mer / rôti de filet de bœuf charolais entier, pommes château, pommes farcies, haricots verts, asperges, jus de viande, sauce Choron / fromages d'Éric Lefebvre MOF / craquant au chocolat.

Nous commençons l'apéritif avec le **Champagne Delamotte 2007** que tout le monde de notre groupe apprécie pour sa fluidité, sa vivacité et sa fraîcheur. C'est le champagne de belle soif par excellence.

Le **Saint-Aubin Premier Cru les Cortons domaine Larue 2011** s'il est frais et fruité, ne va pas beaucoup plus loin. Il manque de longueur, d'épaisseur et de profondeur. Mais il se boit quand même sur le plateau copieux. Pour les huîtres, je redemande un peu de Delamotte.

Le **Château Les Carmes Haut-Brion 2002** est joyeux, souriant, de belle mâche et de belle largeur. Sur la viande d'une tendreté exceptionnelle, goûteuse à souhait, il est parfaitement adapté, n'ayant pas la puissance d'une grande année mais une cordialité de bon aloi.

Le **Château Smith-Haut-Lafitte 1998** est plus dense, plus profond, plus riche de sensations de truffes noires, mais il n'a pas le charme du Pessac-Léognan. Il est un peu trop strict même s'il est bon.

Le **Champagne Ruinart rosé** est agréable et se boit pour lui-même car l'accord avec le dessert au chocolat ne se trouve pas. Il rafraîchit agréablement nos palais après cette abondance de mets de grande qualité. Une fois de plus nous avons passé en ce lieu de marins un bien agréable déjeuner.

Depuis des années je conversais sur un forum puis par internet avec une femme professeur de lettres à Libourne et auteur d'un roman documenté sur le vin. Elle vient à Paris voir sa fille et me rend visite au restaurant Taillevent où se tiendra un dîner de vins anciens entre amis. Elle est accompagnée d'une pétulante femme de 86 printemps. J'ouvre pour elles une demi-bouteille de **Château d'Yquem 1994**. La couleur du vin est d'un or abricot. Le nez est plaisant, discret, très différent de la bouche qui a beaucoup plus de joie de vivre. Ce vin complexe lance des évocations dans des myriades de directions. Je vois des abricots mélangés à des abricots secs, des fruits exotiques frais ou confits, et des saveurs d'automne comme celles d'un mendiant avec des noix et noisettes. Le vin est glorieux et serein. C'est un bel Yquem qui est loin d'avoir atteint son apogée et vieillira bien. La souriante octogénaire buvait son premier Yquem, ce qui ajoute au plaisir d'avoir partagé ce vin.

Mon ami Tomo et moi recevons les offres d'un même fournisseur de vins. Il nous envoie de très fréquents emails nous proposant de belles bouteilles. Il est devenu plus qu'un fournisseur puisque nous avons partagé ensemble de très beaux vins lors de repas d'amis. C'est grâce à ses trouvailles que nous avions pu goûter une bouteille mythique, Les Gaudichots Domaine de la Romanée Conti 1929. Il y a quelques mois, je vois passer un mail proposant une bouteille de Romanée Conti 1943. J'ai bu plusieurs fois La Tâche 1943 et le Richebourg du Domaine de la Romanée Conti 1943 mais jamais la Romanée Conti de mon année de naissance. Le prix proposé est tel que je classe ce message sans suite. Peu de temps après, je croise Tomo qui me demande si j'ai reçu cette offre. Je lui indique que je ne l'ai pas suivie et il me lance : « on l'achète à deux ? ». Je réponds oui. Nous informons le fournisseur qui nous répond par une question : « acceptez-vous qu'on la boive à trois ? ». Nous acceptons sans hésiter. Le décor est planté. Tomo prend livraison de la bouteille, chacun propose d'ajouter une bouteille au programme. Les vins sont livrés quelques jours avant au **restaurant Taillevent**. Tomo me rejoint à 17h30 pour l'ouverture des bouteilles. J'ouvre d'abord mon apport complémentaire, un Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 1998. Le bouchon est splendide et l'odeur qui se dégage de la bouteille est impériale et glorieuse. Ce vin promet des merveilles.

La bouteille de Romanée Conti 1943 a une étiquette illisible mais fort heureusement on lit bien « ti » à l'endroit où Conti ne peut figurer que si c'est une Romanée Conti. La cire du haut du goulot est très craquelée et inexistante sur le haut du bouchon mais la vétusté du bouchon permet de penser que la bouteille n'a pas été débouchée et rebouchée. A travers le verre, on lit nettement l'année et en grosses lettres l'indication Romanée Conti. Je soulève très lentement un beau bouchon assez long et les inscriptions sont très lisibles. La première odeur est engageante. En sentant plus intensément je

pense que le parfum est celui d'une Romanée Conti qui aurait un très léger début de torréfaction. On s'oriente donc vers des suggestions de truffe. Tomo est moins réservé que moi mais la bouteille qui suit va justifier ma réserve.

La bouteille du Richebourg du Domaine de la Romanée Conti 1937 a un très beau niveau comme celle de la Romanée Conti. La couleur est plus soutenue mais c'est normal pour un Richebourg. L'étiquette est très lisible avec l'année déchirée mais réimprimée, et une contre-étiquette indique une mise en bouteille par Joseph Drouhin, comme cela se faisait à l'époque. Le bouchon est quasi impossible à lever car le verre du goulot n'est pas cylindrique mais resserré, ce qui empêche le bouchon de se lever aisément. Il se brise en trois ou quatre gros morceaux et beaucoup de petits morceaux. Le parfum est enchanteur. Il a un fruit magistral. Ces senteurs sont prometteuses d'un grand vin riche. On a donc deux parfums très distincts, la Romanée Conti tendant vers une truffe discrète, une belle distinction mais aucun fruit et le Richebourg du Domaine de la Romanée Conti distribuant généreusement de beaux fruits rouges.

Une fois les bouteilles ouvertes, nous discutons du menu avec **Jean-Marie Ancher** le directeur du restaurant. Pour la Romanée Conti, j'aimerais que l'on aille vers la truffe la plus pure possible et je suggère des truffes sous croute. Jean-Marie va vérifier en cuisine les approvisionnements et nous réserve trois truffes de 50 grammes chacune qui seront cuites sous la croûte. Pour le Richebourg, je demande un pigeon. Jean-Marie nous suggère pour le Montrachet un homard cuit en cocotte lutée et pour le champagne je demande des coquilles Saint-Jacques juste poêlées « tourne et retourne ». Jean-Marie me demande quel accompagnement et je réponds : « rien ».

Deux heures plus tard notre ami fournisseur qui avait ajouté la bouteille de 1937 arrive. **Stéphane Jan** le sommelier chef du Taillevent ouvre devant nous le **Champagne Krug Vintage magnum 1961**, vin offert par Tomo. Le bouchon se sectionne et Stéphane extirpe le bas avec un tirebouchon. Nous n'entendons pas de pschitt. La bouteille est étonnante car l'étiquette a la mention « Champagne Vintage » qui n'est pas suivie de l'année qui est juste indiquée par une inscription à la machine à écrire, en tout petit sur le coin en bas à gauche de l'étiquette. Et, plus surprenant encore, la collerette de haut de bouteille indique en gros « Vintage », mais l'année n'est pas mentionnée. C'est très curieux et fort heureusement l'année est clairement lisible sur le bouchon.

La couleur du champagne est bien claire. La bulle est faible mais le pétillant est là. L'attaque est joyeuse, claire et c'est entre le milieu et la fin de bouche que l'on ressent une amertume et un peu de poussière qui coupe le finale. Cette impression où l'attaque est splendide et le finale poussiéreux va perdurer longtemps mais j'indique que pour moi, tout va rentrer dans l'ordre lorsque nous mangerons les amuse-bouche car ce qui manque à ce champagne, c'est des mets qui corrigent son côté poussiéreux. Nous passons à table. Les gougères de Taillevent sont légendaires et arrondissent le champagne. Une assiette de jambon très goûteux et gourmand apparaîtra sur table comme par un tour de prestidigitateur. Notre ami vendeur de vins est impressionné par le fait que le champagne ne montre aucune trace de dosage. Les coquilles Saint-Jacques arrivent, juste poêlées et sans aucun accompagnement et l'accord avec le champagne est sublime car le sucré de la coquille gomme presque complètement l'impression de poussière. Le champagne est bon à ce stade et nous garderons le reste du magnum pour le dessert.

Sur le homard très riche, le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 1998** a le parfum inoubliable des grands montrachets avec une largeur et une opulence de rêve. En bouche il combine une belle minéralité, un gras de bon aloi mais ce qui m'impressionne le plus, c'est la sensation de totale perfection. Ce vin est construit selon le nombre d'or, donnant sur toutes ses perspectives des architectures parfaites. Plein, riche, rond, profond, à la longueur infinie, il fait partie des plus grands montrachets que j'aie bus. Je suis aux anges, porté par la gourmandise ultime de ce vin.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1943** apparaît maintenant. La couleur est belle, d'un rose soutenu. Le nez est assez discret mais très agréable. La dégustation va se faire d'une façon toute intellectuelle car tous les trois nous avons envie de trouver en ce vin ce qui fait le charme et l'exclusivité de la Romanée Conti. Je cherche, et comme lorsqu'on fait un puzzle, on trouve toujours des pièces à placer. Il y a le salin dans cette Romanée Conti, mais je ne vois pas la rose

fanée. Je constate le côté truffé qui n'est pas désagréable du tout. Mais il me manque ce supplément d'âme qui crée l'émotion extrême que l'on attend. Ce qui me manque aussi, c'est le caractère typique des vins préphylloxériques mais après coup, je me dis que c'était dans ce que je considérais comme torréfié que se trouvaient les racines préphylloxériques du vin. Plus tard, j'ai eu le dernier verre avec la lie qui donne un vin plus riche, plus cohérent et plus proche de ce que j'attendais. La truffe superbe et pure sous sa croûte est un plat remarquable qui s'accorde très bien au vin.

Lorsque le **Richebourg du Domaine de la Romanée Conti 1937** nous est servi, un sourire illumine nos visages car le parfum de fruits rouges est superbe. On tient là un vin d'essence supérieure, grâce à ce fruit si expressif. Le vin est plein, riche et porteur de bonheur. Mais il va se passer quelque chose de totalement inattendu. La sauce du pigeon, est trop réduite et le plat est trop salé. Et cet excès de sel auquel je suis sensible va inhiber, pour moi, le Richebourg qui se montre alors plus grossier ou lourd. Et l'incroyable se produit : en goûtant le Richebourg puis, à sa suite, la Romanée Conti, c'est elle qui devient tout-à-coup sublime et romantique, exactement comme j'aime les Romanée Conti. Ce vin de 1943 dont je voyais les limites, suivi par un Richebourg triomphal à son entrée en scène, devient divin, la vraie Romanée Conti comme je l'aime. Je suis revenu au moins une dizaine de fois sur l'enchaînement Richebourg puis Romanée Conti et je me suis rendu compte que le Richebourg si triomphal était inhibé par le salin du plat et la Romanée Conti au contraire devenait sans le moindre défaut. Cette sensation incroyable m'a causé un étonnement profond. Comment un tel retournement est-il possible ?

Pour moi, le Richebourg a eu son moment de gloire avant que le plat ne l'entrave et à l'inverse la Romanée Conti a eu son moment de gloire alors qu'elle avait déjà dans nos plans quitté la scène.

Nous avons fini le Krug sur le dessert, montrant de belles qualités mais aussi des petites traces de poussières, plus faibles qu'au début du repas.

Les discussions allaient bon train et ce qui est incroyable c'est l'absence de consensus. Chacun a son vin préféré et le défend bec et ongle. Pour l'ami fournisseur, c'est le Richebourg 1937 qu'il a apporté qui est de loin le plus grand. Pour Tomo, c'est la Romanée Conti 1943 qui est son vin préféré car il n'a pas ressenti les réserves que je pouvais avoir. Pour moi c'est le Montrachet 1998, avec sa perfection absolue, qui est mon héros. Comme souvent chacun a les yeux de Chimène pour les vins qu'il a apportés. L'important c'est surtout que nous voulions goûter ensemble des vins de légende. Et nous sommes tous d'accord sur le fait que nous avons bu de très grands vins. Si j'en ai signalé ici ou là de petites faiblesses, chacun des vins nous a apporté du bonheur. Goûter une Romanée Conti 1943 est un privilège et les émotions qu'elle nous a données sont considérables. Le Richebourg, vaillant guerrier nous a offert des fruits de grande richesse. C'est donc un dîner dont nous pouvons être fiers, car constater qu'un vin n'est pas totalement parfait n'empêche pas l'émotion intense.

J'ai demandé à Jean-marie Ancher de nous imprimer le menu. Taquin comme il sait l'être, voici comment il l'a intitulé : noix de coquilles Saint-Jacques poêlées façon Audouze / homard bleu en cocotte lutée, châtaignes, pommes grenailles et olives Taggiasches / truffe noire en feuilletage, foie gras de canard poêlé / pigeon de Racan rôti, sauce à la truffe, pommes de terre soufflées / fromages affinés / pomme caramélisée, crèmeux au miel d'acacia, glace au pain d'épices.

Le service du Taillevent est exemplaire et la complicité avec les repas extravagants que je leur demande de faire est totale. Oublions le sel, globalement la cuisine fut parfaite. Nous avons vécu à trois un repas qui comptera dans nos mémoires.

Amicales salutations de François Audouze