



wine-dinners

07 mai 19

Bulletin 829 – François Audouze - 1

Une ‘paulée’ de vins anciens à l’Automobile Club de France et déjeuner au restaurant l’Ecu de France.



Ce **double magnum de Château Meuney 1967** m'a aidé à apporter la preuve de l'incroyable jeunesse des vins anciens.

Bruno est un fidèle de l'académie des vins anciens et était un des piliers des ‘casual Fridays’ lorsque nous en faisions. Il anime la section œnologie de l’Automobile Club de France. Il me propose de venir à l'une des « paulées » qu'il organise, dont le format est quasiment le même que celui des séances de l'académie des vins anciens, lorsque c'est une '**paulée de vins anciens**'. En effet, nous serons 28, répartis en quatre tables et il y aura, en équivalents bouteilles, plus de 30 bouteilles.

J'arrive à 16h30 à **l'Automobile Club de France** et je suis dirigé vers le salon Concorde où Bruno a déjà rangé les bouteilles apportées par les membres du club. Bruno répartit les bouteilles par table et je détermine l'ordre de service. J'ai apporté deux magnums de champagne qui sont mis au frais et un double magnum de Château Meyney que j'ouvre en premier pour qu'il ait le temps de s'épanouir. J'ouvre ensuite les autres vins dans l'ordre des âges, les plus vieux devant profiter de plus de temps d'aération. Certains vins ont des senteurs désagréables mais qui ne me semblent pas rédhibitoires. D'autres ont des parfums très engageants. Pendant l'ouverture je discute avec des membres venus assister à la séance d'ouverture. L'un d'eux qui lit mes bulletins n'imaginait pas que les gestes soient aussi méticuleux. Un autre, le doyen de cette soirée puisqu'il est de 1930, est truculent et me raconte de belles histoires.

Lorsque toutes les bouteilles sont ouvertes, je vais prendre une bière au bar des membres joliment rénové comme tout l'immeuble. Bruno me montre les terrasses en haut de l'immeuble où la vue sur Paris est époustouflante. Trois membres du club s'entraînent à sonner du cor pour de futures cérémonies.

Il est prévu que je parle de vins anciens à cette noble assemblée et j'ai suggéré de faire ma présentation debout pendant que nous buvons un de mes champagnes. Bruno avait envisagé que je commente la dégustation du Meyney 1967 lors de mon exposé mais j'ai préféré qu'il soit servi aux quatre tables au moment opportun du repas.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25,](tel:0607814825) [email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Le **Champagne Brut Prestige Diebolt Vallois Blanc de Blancs magnum sans année** doit avoir au maximum une quinzaine d'années. Il est frais et vif, subtil et j'aime beaucoup sa tension. Il se boit avec plaisir.

Le deuxième champagne que j'ai apporté est un de mes chouchous, le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996**. Il est très différent car il est plein de charme et de rondeur, champagne rassurant auquel on ne donnerait jamais 23 ans, tant il est fringant. J'ai senti pendant mon speech qu'il y a des membres très compétents en matière de vins mais tous ont été étonnés de mes remarques sur l'incroyable longévité des vins. J'espère avoir suscité quelques vocations à explorer ce monde fascinant des vins anciens. Les vins répartis aux quatre tables y ont brillamment contribué.

Contrairement aux séances de l'académie des vins anciens, chacun ne boit que les vins de sa table. Le double magnum a été bu à toutes les tables et les liquoreux ont aussi circulé de table en table. Voici les vins bus aux quatre tables :

Vins de la table 1 : Champagne Pommery 1947 / Martinez Lacuesta - Reserva Especial 1980 - Blanc – Rioja / Château Meyney double magnum 1967 / Château Pavie 1985 - Saint Emilion / Château Ausone 1958 / Château Brane Cantenac - Margaux – 1960 / Richebourg 1933 ou 1934 domaine Gros ? / Cuvée des Bosquets (Frères Pécoul) 1979 - Châteauneuf du Pape / Champagne Pommery 1947 / Château Doisy Daëne 1969 / Château Guiraud Sauternes 1959.

Vins de la table 2 : Champagne Pommery Cuvée Louise 1998 / Réserve de l'Amiral » Saint Julien 1981 / Château Meyney double magnum 1967 / Château d'Issan 1985 – Margaux / Beaune 100 vignes 1969 / Martinez Lacuesta - Reserva Especial 1970 – Rioja / Viña Real - Reserva Especial 1973 – Rioja / Château Doisy Daene 1969.

Vins de la table 3 : Champagne Piper Heidsick 1969 / Château Plagnac 1989 – Médoc / Clos Fourtet 1978 / Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1969 – Pauillac / Château Meyney double magnum 1967 / Cos d'Estournel Saint Estèphe 1970 / Gruaud Larose 69 / Imperial Gran Reserva 1973 - rioja – Espagne / Château Guiraud Sauternes 1959.

Vins de la table 4 : Champagne Veuve Clicquot 1988 / Meursault Goutte d'or 1985 Pothier Tavernier / Château Tour du Haut-Moulin 1985 Haut Médoc / Château Meyney double magnum 1967 / Mercurey 1976 / Federico Paternina 1975 – Rioja / Viña Réal - Reserva Especial 1966 – Rioja / Arbois Vin Jaune Joseph Tissot 1988.

Le menu mis au point par Bruno avec le chef est : rillettes de lapin, pâté en croûte de canard, salade de champignons de Paris / chou farci de volaille et girolles, grenailles de Noirmoutier / tarte à l'ananas Victoria / café et palets ACF. Le chef a fait un travail de haut niveau. Son chou farci est un régal.

Etant à la table une, voici ce que j'ai bu. Le **Champagne Pommery 1947** a une histoire amusante car le membre du club présent à cette table qui l'a apporté, avait acheté un appartement dans Paris et il a trouvé par la suite dans la cave des vins très anciens dont deux bouteilles de ce champagne qu'il a apportées. C'est donc par un hasard pur qu'il en fut propriétaire. Le champagne pourrait rebouter un palais non familier de ces champagnes anciens mais j'ai aidé mes convives à entrer dans ce monde et un fruit magnifique est apparu au bout de quelques minutes, montrant un très grand champagne. Je l'ai adoré tant il est raffiné.

N'ayant pas pris de notes et étant surtout concentré sur les questions qui m'étaient posées, mes souvenirs sont succincts. Le **Martinez Lacuesta Reserva Especial Blanc Rioja 1980** est d'une belle couleur claire et se montre très jeune et riche, évoquant un peu les roussanes du Rhône. C'est une curiosité qui n'est pas très porteuse d'émotion même si le vin se boit agréablement.

Le **Château Meyney double magnum 1967** est une surprise pour tout le monde car on n'imaginerait jamais qu'un vin de 52 ans ait cette énergie et cette jeunesse. Ce qui le caractérise, c'est l'équilibre et la sérénité. Il offre une évocation de truffe très pertinente et il est gastronomique. Il est la parfaite illustration de mes propos sur les vins anciens.

Le **Château Pavie Saint-Emilion 1985** est un très grand vin épanoui. Il a une grande classe et montre que Gérard Perse a bien fait de s'intéresser à ce domaine qui fait des vins nobles.

Le **Château Ausone Saint-Emilion 1958** est d'une année moins flatteuse que celle de son voisin de 1985 mais il est meilleur que ce que je pouvais attendre et montre que même sur cette année, il a les qualités d'un des plus grands, sinon le plus grand Saint-Emilion.

Goûtant en premier le **Château Brane Cantenac Margaux 1960** j'ai pensé qu'il ne devrait pas être servi car son parfum fatigué n'est pas net. Il a été mis de côté et par curiosité des convives de ma table l'ont servi en fin de repas. Le vin avait retrouvé sa pertinence et méritait d'être bu, prouvant une fois de plus le pouvoir de l'oxygénation.

L'un des convives de notre table est né en 1933. Il avait acheté un vin étiqueté à la main qui doit être un Richebourg de 1933 ou 1934 et très probablement un **Richebourg du domaine Gros 1933**. Il est absolument charmant et montre toute l'élégance des vins de Bourgogne. Ce vin est chaleureux et émouvant.

Le **Châteauneuf du Pape Cuvée des Bosquets (Frères Pécoul) 1979** est un vin franc et facile d'accès qui montre à quel point ces vins du Rhône sont accueillants. Il n'a pas la finesse du Richebourg mais il est convivial.

Le **Viña Real Reserva Especial Rioja 1959** est un solide vin espagnol plutôt riche mais qui ne me parle pas beaucoup. En revanche, avec le **Valbuena 5º Ribeira del Duero año 1978** qui appartient au groupe Vega Sicilia, j'ai eu, sur un instant, un flash, le sentiment d'un petit miracle, avec un fruit étonnant. Cet éclair n'a pas duré longtemps mais je l'ai eu.

Le deuxième **Champagne Pommery 1947** a bénéficié d'une aération supplémentaire. Il est aussi intéressant que le premier. C'est un grand champagne avec de belles complexités et un fruit très plaisant. Sa longueur est extrême.

Les deux sauternes ont été bus à plusieurs tables. Ils sont glorieux l'un et l'autre et très différents. Le **Château Doisy-Daëne 1969** est plus sec mais très précis et délicat. Le **Château Guiraud Sauternes 1959** a un botrytis plus important. Il est plus sauternes avec du gras, et les deux donnent du plaisir. Le Guiraud, c'est le plaisir et le Doisy-Daëne, c'est le raffinement.

Mes convives ont été impressionnés par l'équilibre et l'épanouissement que donne l'oxygénation lente créée par une ouverture précoce des vins. Il me semble que des horizons nouveaux se sont ouverts pour beaucoup de participants. Il est prévu que cette paulée des vins anciens ait des suites. Tant mieux.

Le samedi précédent le jour de Pâques, nous allons en famille déjeuner au **restaurant l'Ecu de France**. C'est le premier jour où le restaurant offre la possibilité de déjeuner dehors, sur la terrasse qui est en surplomb de la Marne. Il fait beau, la température est estivale. De nombreuses personnes font du canoë ou du kayak. Il y a même des baigneurs qui se sont risqués à plonger dans la Marne.

Au restaurant, en plein air ou à l'extérieur il y a beaucoup de réunions familiales, des anniversaires qui se fêtent et même un mariage.

Je vais saluer le chef **Peter Delaboss** qui m'annonce son menu et sait qu'il faudra simplifier les recettes. Sur la foi de ce qu'il m'annonce, je commande les vins du repas.

Le menu composé par Peter Delaboss est : amuse-bouche : trilogie de saumon, pickles de merguez et concassé de tomates / Ceviche de Saint-Jacques à l'huile de gingembre, œuf mollet frit / marbré de foie de canard, caramel de betteraves / duo de sole et homard, bouillon de volaille, émulsion de parmesan / esquisse au chocolat, ananas Victoria, glace au thym / mignardises.

Le **Corton-Charlemagne domaine Bonneau du Martray 2005** a un nez riche et noble. Il est puissant. En bouche, le vin est riche et puissant, extrêmement complexe. Avec les Saint-Jacques l'accord est percutant. Le vin est rayonnant, accompli et de belle maturité malgré son jeune âge.

J'ai demandé que le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2005** soit ouvert au moment précis où le homard et la sole sont servis. J'adore l'éclosion d'un vin jeune qui pendant le premier tiers de la bouteille délivre un frémissement et une subtilité qui sont extrêmes. Ce vin se présente au premier contact comme subtil, fragile, délicat. Je l'adore. Quand le vin est plus aéré, il devient plus assis, moins conquérant mais c'est un grand vin qui évoque des subtilités bourguignonnes sur un support de vin du Rhône.

L'accord avec la sole et le homard est superbe. Je l'apprécie plus sur la sole que sur le homard et plus sur la pince du homard que sur le corps. Lorsque l'on revient au vin blanc, on est subjugué par la puissance du Corton Charlemagne, très supérieure à celle du Rayas. Ces deux vins sont très grands.

Peter Delaboss qui présente ses plats comme Kandinsky présente ses toiles, en un Etna de création, fait beaucoup d'efforts pour rendre ses recettes cohérentes, alors que son tempérament est plutôt de faire des feux d'artifice. Les plats ont été excellents, surtout le Ceviche et le duo sole et homard.

Le service est attentif. Le lieu chargé d'histoire est agréable et déjeuner en plein air à la mi-avril est un grand bonheur. Deux grands vins ont illuminé ce repas printanier. Mes petits-enfants ont des étoiles dans les yeux dans cet endroit de rêve. C'est un beau cadeau de Pâques.

Amicales salutations de François Audouze