



wine-dinners

30 juin 20

Bulletin 876 – François Audouze - 1

Pendant le confinement, dégustation de vins à risques, Château Climens 1966, Château Latour 1934, Château Pape Clément 1929.



Ce **Château Latour 1934** malgré un niveau bas, s'est montré grand comme un Latour doit être.

Durant l'inventaire de la cave de ma maison, j'avais remarqué qu'un Château Climens 1966 avait un bouchon en mauvaise posture. Il ne flottait pas dans le vin mais il était suffisamment descendu dans le goulot pour qu'il tombe en cas de manipulation un peu brusque. Je vais essayer de voir ce soir s'il est encore buvable. Vers 17 heures, j'enlève la capsule. Je sais qu'il est impossible de remonter le bouchon aussi je vais carafer le vin. Le parfum est parfait. Pas l'ombre d'une déviation. Ma femme qui le sent confirme que le vin est pur. Comme le carafage interdit l'oxygénation lente, il est possible de goûter le vin maintenant. L'attaque est d'abricots, puis viennent des évocations de peau d'orange. Le finale évoque des zestes de pomelos. Ma femme fera ce soir des coquilles Saint-Jacques juste poêlées et une tarte aux abricots.

Les coquilles sont servies avec de fines tranches de pommes de terre grillées sur la poêle. Le **Château Climens 1966** est fantastique. Les sauternes peuvent évoluer de deux façons, soit conserver le côté gras et sirupeux qui fait le charme de ces liquoreux, soit devenir plus secs, comme s'ils avaient « mangé leur sucre ». J'aime ces deux expressions et dans le cas présent, si le Climens a le nez d'un sauternes sirupeux, sa bouche est résolument sèche ce qui en fait un compagnon idéal des pommes de terre.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com](#)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](#)

Le vin est fluide, roulant sur la langue comme l'eau fraîche d'un ruisseau de montagne. C'est un vin plein d'énergie, légèrement amer dans le finale, et d'une grande fraîcheur. J'ai un amour particulier pour ce Climens noble et plein de vivacité, qui ne force pas son talent, n'ayant rien à prouver. Il est naturel.

Il y avait un grand risque avec ce bouchon descendu dans le goulot mais heureusement, le bouchon n'étant pas tombé dans le liquide, il n'y a pas eu de dommage. Ce dîner s'est décidé au dernier moment et tout en étant impromptu, ce fut un beau dîner.

L'inventaire des vins de la cave a révélé de belles surprises mais aussi des évaporations. J'ai trouvé quatre **Château Latour 1934**. Ce soir, je vais ouvrir celui qui a le niveau le plus bas, qui est légèrement sous le bas de l'épaule. Je continue donc mon exploration des bas niveaux.

A 16 heures j'ouvre la bouteille. Le bouchon est d'un liège d'excellente qualité qui cependant n'a pas empêché l'évaporation. Le nez est discret mais me laisse penser que le vin peut revivre. Quelques minutes plus tard, je sens une légère impression de torréfaction. C'est discret mais je redoute cette odeur.

Pour le dîner nous aurons un poulet cuit avec des pommes de terre, des oignons et des aulx. Lorsque je verse le vin, la couleur est à peine tuilée. Elle rougira un peu plus tard. Le nez est extrêmement précis et la trace de torréfaction a disparu. Ma femme sent le vin et le trouve très jeune et puissant. Le nez est beau. L'attaque du vin est un rayon de soleil. Le vin est entraînant et joyeux. C'est une entrée en matière magnifique. En milieu de bouche, c'est la sérénité et la justesse qui sont impressionnantes. J'essaie d'imaginer un acteur de cinéma qui pourrait représenter cette justesse de ton. Et le nom qui me vient est Henry Fonda, acteur qui joue dans chacun de ses rôles sans se forcer, et sans faire du Henry Fonda. Ce vin est un grand Latour, d'un équilibre rare. Le finale est sans doute ce qui m'enthousiasme moins, car l'attaque en bouche est vraiment glorieuse.

Je n'aurais jamais imaginé qu'un vin au niveau aussi bas puisse ne souffrir d'aucune déviation et offre une telle puissance avec autant de joie de vivre. C'est un très grand Latour. La lie est très peu abondante. Voilà encore une belle expérience.

Pour l'instant, je ne suis pas lassé d'ouvrir des bas niveaux de vins récemment inventoriés. Alors, je continue avec un **Château Pape Clément 1929**. Le niveau est juste au bas de l'épaule mais pas en dessous. Le haut de la capsule est magnifiquement ciselé, montrant bien sûr la tiare et les deux clefs du Vatican mais aussi : « J. Cinto Propriétaire ». A 16 heures le bouchon est tiré, de belle qualité et le chiffre 1929 est clairement lisible. Le nez évoque une vieille armoire ou un tiroir qui n'a pas été ouvert pendant des décennies, mais il n'y a aucune odeur rédhibitoire. Rien ne se dessine à ce stade.

Au moment de servir, quatre heures plus tard, le nez est encore incertain, discret et sans mauvaise odeur. La couleur est assez fortement terreuse, ce qui n'est pas très encourageant. Avant de le boire, je pense à mon approche de la dégustation des vins. Je dis toujours dans mes dîners et à l'académie des vins anciens : « on ne juge pas un vin, on essaie de le comprendre ». Et j'ajoute : « le mot important est : "on essaie", car cela veut dire qu'on est humble ». C'est ainsi que je ne donne jamais de notes aux vins. Donner une note, c'est se croire le maître et considérer le vin comme l'élève. Qui peut avoir cette prétention ? Je considère que le vin est mon maître et je suis son élève. Je l'écoute.

Bien sûr je ne peux pas ignorer que les notes données aux vins sont comme un étalonnage. Les experts s'en servent. Mais les amateurs ne devraient pas, parce que leur notation est purement subjective. Je me remémore l'une des plus belles séances de l'académie des vins anciens. C'était au début 2006. Nous étions 52 académiciens, forts de 47 vins à partager. Aubert de Villaine avait apporté un Grands Echézeaux du Domaine de la Romanée Conti 1942, Pierre Lurton avait apporté un Yquem 1937, Didier Depond avait apporté un Champagne Salon 1959 en plus d'un Bouzy Delamotte 1933 et Jean Hugel avait apporté un Riesling Hugel Sélection de Grains Nobles 1915 qui est à mon sens le vin le plus extraordinaire que nous ayons bu à l'académie.

J'étais assis à côté d'Aubert de Villaine. Le champagne Salon 1959, ouvert sur l'instant, a une couleur de bouillon qui ne dit rien qui vaille. Dégorgé sans doute il y a plus de trente ans il n'a plus de bulles. Assez rapidement je me rends compte que ce vin est mort, et bien qu'il sorte de la cave du domaine, cela peut arriver. Pour moi la messe est dite, mais Aubert de Villaine cherche à trouver des morceaux de messages et à comprendre ce vin. J'ai beaucoup apprécié cette attitude positive. Force était de constater que le vin était mort. Mais l'écouter jusqu'au bout est une attitude de respect qui me plaît.

Fort heureusement le Pape Clément 1929 n'est pas dans cet état. Avec lui, je dois avouer que je prends du plaisir. L'attaque est franche, pure, et l'on a clairement la sérénité des vins de Graves. C'est plutôt l'année que je ne reconnaiss pas, car je mettrais volontiers ce vin dans la décennie 50 plutôt que dans la décennie 20.

Le vin n'a pas de défaut. Ce qu'il a, c'est un léger déficit de complexité. L'effet vieille armoire, si l'on peut dire, se traduit par un effacement de sa complexité. Le vin est pur, franc, buvable au point que je finirai la bouteille, à la lie peu abondante et finement émiettée. La fin de bouteille, plus épaisse, est beaucoup plus gourmande et cohabite avec un gâteau au chocolat dont ma femme a le secret.

J'ai écouté ce vin, j'ai profité de son message, et j'en ai tiré du plaisir, même si ce n'est pas le grand Pape Clément 1929 qu'il aurait pu être. Cela fait partie du parcours, lorsque l'on se passionne pour les vins anciens.

Amicales salutations de François Audouze