



wine-dinners

26 octobre 21

Bulletin 932 – François Audouze - 1

Déjeuner au domaine de la Gildonnière, déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur avec des Instagrammeurs et dîner dans le sud chez des amis belges.



Ce **Château Longueville au Baron de Pichon-Longueville 1961** est le gagnant lors qu'un déjeuner avec un mexicain abonné de mon Instagram.

Au **Domaine de la Gildonnière** nous avons jusqu'à présent fait une dégustation impressionnante des rouges, des blancs secs et des passerillés en remontant le temps sur environ 240 ans. La femme de **Jean-Bernard Métais** nous avait rejoints en cours de dégustation. Sa capacité à juger les vins et à en reconnaître le millésime est impressionnante. Et elle défend bec et ongles les vins de son mari. Comparant deux des vins je dis : « celui-ci est plus simple ». Comme en un passing-shot de Serena Williams, j'entends la réplique qui claque : « ce vin n'est pas simple ». Je me suis fait tout petit.

La maison familiale est très au-dessus de la salle de dégustation, accessible par des chemins pentus. La table est dressée dans cette belle maison. Après avoir bu ces trésors, une rilette s'impose dont un des sommeliers présents dit que c'est la meilleure du monde sarthois. Elle est grasse et fluide et appelle le chenin blanc.

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

Nous avons chacun monté avec nous un verre d'un des vins goûtés, mes amis ayant choisi surtout le 1961. J'ai gardé le # 1780. Nous nous régalaons d'une terrine de canard et d'une tarte aux tomates. Quand arrive une joue de porc absolument superbe, Jean-Bernard nous sert un vin à l'aveugle et nous demande de trouver l'année. Je goûte, je réfléchis et je dis 1934. Et c'est 1934. La chance sourit aux audacieux. Le **1934** sera servi en deux versions, celui du lieudit **Saint-Jacques** et celui de **La Gildonnière**. Le Saint-Jacques est magique et sublime.

Ce qui est fascinant, c'est que sur la joue de porc, les traces anciennes du **# 1780 passerillé** ont disparu et le vin se montre d'une jeunesse et d'un équilibre spectaculaires. Ce vin est merveilleux. Si quelqu'un à l'aveugle le disait de 1960, réponse fort logique, il se tromperait de 180 ans, ce qui est incroyable. Ce vin est éternel. Il est plus que probable que les descendants de Jean-Bernard dans quatre ou cinq générations le trouveraient dans le même état qu'aujourd'hui. Les chenins blancs sont éternels.

Le dessert de pommes au four, très acide a bien répondu au 1934. Le chenin blanc est éternel, mais aussi gastronomique. Vive Jasnières.

Instagram est un bel outil de communication et éventuellement de rencontres. **Pablo** est un mexicain qui possède plusieurs restaurants et qui est amateur de vin. Il vient en France pour diverses raisons et me demande si nous pouvons déjeuner ensemble. Mon agenda n'est pas en manque de rendez-vous, mais sa façon d'exprimer son amour du vin m'a plu. Il faut évidemment de longs échanges pour harmoniser nos agendas et nos apports. L'idée vient d'ajouter un autre convive pour goûter plusieurs vins. J'appelle **Alain**, un ami de l'académie des vins anciens et notre programme est constitué.

Je réserve au **restaurant Le Sergent Recruteur** où j'apprécie la cuisine d'**Alain Pégouret** que j'ai connu pendant près de vingt ans au restaurant Laurent.

J'arrive une heure avant notre rendez-vous pour ouvrir mes vins. Mon ami Alain arrive ensuite et sachant que nous aurons trop de vins pour trois, je lui demande de garder son Château Guiraud 1955 et de ne pas l'ouvrir, malgré sa beauté.

Pablo arrive et le sommelier ouvre ses deux vins. Nous bâtissons le menu, qui sera : tourteau de Roscoff en gelée de homard, crème de fenouil et corail à l'estragon / girolles juste saisies lasagne et jaune d'œuf à peine coulant relevé d'une écume poulette Yuzu et craquelin / volaille Culoiselle rôtie à l'ail noir sous la peau, celtuces et bimis, fleurette d'herbes fortes et thé matcha / noix de ris de veau doré au basilic, tétragone et girolles en salade, poivrade sautée.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1998** de Pablo est impressionnant de complexité. Il virevolte dans des saveurs changeantes et kaléidoscopiques. Je suis impressionné par l'immense variété de ses saveurs, surtout sensibles à l'attaque en bouche. Il convient bien aux amuse-bouches. Je suggère que nous buvions en même temps le **Château Carbonnieux blanc 1966** que j'ai apporté, à la couleur très claire. Il est dans un état d'absolue perfection et sans âge. On dirait 1990, on aurait raison. Je suis content de montrer à mes convives à quel point le champagne et le vin blanc se fécondent. Chacun rend l'autre plus expressif, lorsqu'une gorgée de l'un est suivie par une gorgée de l'autre.

Pour les girolles qui appellent normalement un vin blanc, je pressens que c'est le moment de servir le **Brunello di Montalcino Madonna del Piano 2001** que Pablo m'a longuement vanté car il a obtenu 100/100 des experts. Et ce vin jeune et riche, qui pourrait être un cousin des Vega Sicilia Unico brille avec le plat, montrant que sa puissance de fruits noirs peut s'accompagner d'une belle élégance. C'est un vin de charme.

La volaille d'une douceur fondante est maintenant mariée au **Château Pichon Longueville Baron 1961** d'Alain, qui comme le Carbonnieux, est dans un état de totale perfection. Contrairement au blanc, il fait son âge, mais il a le même état de perfection, au-dessus de mon attente. L'accord est superbe et marche aussi avec le vin italien.

Le ris de veau est divin. Le **Musigny Vieilles Vignes Domaine Comte Georges de Vogüé 1979** que j'ai apporté est la représentation de ce qui fait le charme de la Bourgogne, c'est-à-dire cette délicatesse qui ne cherche ni à séduire ni à convaincre. Il y a dans ce vin une finesse et une élégance

qui me font me pâmer. J'adore cette expression où tout est suggéré comme un discours courtois. C'est la carte du Tendre. Et l'on voit à quel point Bordeaux et Bourgogne sont différents. Le Bordeaux affirme et le Pichon le fait magnifiquement, alors que le Bourgogne suggère et le fait aussi divinement bien.

Pour finir ces grands vins rouges nous prenons du fromage.

Il est intéressant que nous votions en classant les cinq vins. Nous sommes trois à voter et il y a trois premiers, le Carbonnieux pour Pablo, le Clos du Mesnil pour Alain et le Musigny pour moi.

Le vote global est : **1 – Pichon Baron 1961, 2 ex-æquo le Carbonnieux 1966 et le Musigny 1979, 4 – Krug Clos du Mesnil 1998, 5 – Brunello di Montalcino 2001.**

Mon vote est : **1 - Musigny de Vogüé 1979, 2 - Pichon Baron 1961, 3 - Carbonnieux blanc 1966, 4 - Brunello di Montalcino 2001, 5 – Krug Clos du Mesnil 1998.**

Le Krug est probablement le plus grand vin de tous et si je l'ai mis dernier c'est qu'après un moment de grâce avec les amuse-bouches, le Krug s'est assoupi et n'a donné aucun accord vibrant tout au long du repas, alors que Brunello a été sublime sur les girolles.

A une table voisine deux personnes déjeunaient. En quittant leur table ils nous ont dit qu'ils avaient une surprise pour nous. Le sommelier nous apporte après leur départ des verres de **Champagne Moët & Chandon 2002** qui tombe à point nommé pour démontrer une fois de plus que le vin, c'est le partage.

Ce déjeuner avec un abonné d'Instagram que je ne connaissais pas a été un beau moment d'amitié avec des vins qui se sont comportés au niveau idéal de leurs personnalités.

Une amie me transmet l'invitation d'un couple belge que je connais, pour partager des vins de leur cave. Le souvenir d'un dîner fait chez eux me pousse naturellement à accepter cette invitation. On m'envoie une liste impressionnante de vins en me demandant un choix et, ne sachant pas combien de personnes participeraient au dîner, j'ai indiqué les bouteilles qui me plairaient, sans tenir compte d'un nombre de convives.

Nous serons cinq, ce qui rend ma proposition inadéquate mais nous avons bu dans leur intégralité les vins de ma liste. C'est une prouesse.

Nous commençons par le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1981** à la jolie couleur ambrée. Le champagne est marqué par une assez forte amertume qui le rend moins plaisant, mais son goût est appréciable et l'amertume disparaît dès que l'on goûte les amuse-bouches. Un toast au foie gras et truffe rend le champagne civilisé.

On ouvre quasiment en même temps le **Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 1971** dont le bouchon se cisaille. Le champagne est légèrement plus ambré et son attaque est charmante. Il propose de jolis fruits que le Moët n'a pas. Il est d'un charme certain et convient aux amuse-bouches. Il a une belle longueur et montre que les champagnes anciens méritent notre attention.

Sur des huîtres fines de claires, c'est le Moët qui se montre le plus adapté car la salinité des huîtres lui donne une plus grande vivacité.

Alors que nous avons déjà ouvert le **Chablis Grand cru Valmur, A. Regnard et Fils 1978** qui devrait apparaître maintenant, j'ai l'intuition que les coquilles Saint-Jacques fortement aillées seraient bien accompagnées par le **Château Meyney 1967**. L'accord est pertinent. Le Chablis est d'une belle puissance, riche et large mais il perd un peu de la minéralité d'un chablis. Il est plus bourguignon que chablisien, mais sa gourmandise le rend aimable.

Bernard notre hôte a plus de mal avec le Meyney 1967 que je trouve d'une rare délicatesse. Il attendait du fruit alors que ce Meyney n'en a plus. Il a du velours et je l'apprécie.

Le menu composé par **Béa** notre hôtesse est : dos de cabillaud en sauce / cailles avec escalope de foie gras poêlée et ses légumes variés / plateau de fromages / carpaccio d'ananas à la menthe.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Sur le cabillaud le chablis est parfait. Pour le plat de résistance, nous avons un **Château Meyney 1985** qui est absolument brillant, d'une grande énergie, forte de truffe et de grains de charbon. Il est au sommet de sa jeunesse.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné Jaboulet 1998** est un vin très équilibré dont la puissance est retenue et dont le charme est velouté. Le plat se réjouit d'avoir ces deux compagnons, le bordelais et le rhodanien qui réagissent très différemment sur le plat, l'Hermitage plaisant au foie gras et le bordeaux aux cailles.

Avec le plateau de fromages, l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné Jaboulet 1999** nous pose une énigme. Quel sera le vin le plus promis à un grand avenir ? Le 1999 est plus vif et plus tonique alors que 1998 est plus charmeur et consensuel. Je parierais sur l'avenir du 1999 mais le 1998 est plus plaisant aujourd'hui. Je demande à mes amis que nous votions comme on le fait dans mes dîners et tout le monde s'y prête bien volontiers.

Trois vins sont nommés premier, le Dom Ruinart et l'Hermitage 1998 ayant chacun deux votes de premier et le Meyney 1985 a un vote de premier.

Le vote global serait : 1 – La Chapelle 1998, 2 – Dom Ruinart 1971, 3 – Meyney 1985, 4 – Chablis Valmur 1978, 5 – La Chapelle 1999.

Mon vote est : 1 – La Chapelle 1998, 2 – Meyney 1985, 3 – Chablis Valmur 1978, 4 – Dom Ruinart 1971, 5 – La Chapelle 1999.

Mais le dîner n'est pas terminé, loin s'en faut. Sur le délicieux dessert à l'ananas nous avons deux vins dont le hongrois que j'ai apporté.

Le **Weissburgunder Beerenauslese Sepp Moser 2001** offre une magnifique acidité. Il est doux mais vibrant, d'une rare complexité subtile. C'est un pinot blanc de bonheur.

Le **Tokaji Eszencia Aszu Disznoko 1988** qui titre 11,5° est d'une sucrosité extrême et d'un raffinement rare. On en boirait des litres si l'on était déraisonnable. Le vin autrichien est le plus adapté au dessert alors que le vin hongrois est à son aise avec les mignardises.

La cuisine de Béa a été exemplaire avec notamment la cuisson idéale du cabillaud et du foie gras. L'atmosphère était joyeuse. Ce repas d'amitié fut une réussite.

Amicales salutations de François Audouze