



wine-dinners

22 mars 22

Bulletin 948 – François Audouze - 1

Déjeuner chez des amis, déjeuner dans ma cave et 260ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent.



Ce **Bâtard-Montrachet Grand Cru Domaine Ramonet 1992** a été nommé premier d'un dîner aux votes très disparates, tant il y avait de concurrence.

Des amis fidèles nous invitent à déjeuner. Lui est passionné de cuisine et réalise des recettes de cuisiniers qu'il suit assidûment. Elle a saisi cette occasion pour donner les clefs de la cuisine à son mari.

Nous commençons à goûter un **Champagne Pommery Cuvée Louise 1995** sur des gougères absolument parfaites. Le champagne a une belle maturité et ce qui me ravit c'est qu'il exprime une belle émotion. Il a des accents suaves d'une grande délicatesse.

Le Parmentier de canard est d'une belle exécution. J'ai apporté un **Château Lynch Bages 1989** au niveau parfait dans le goulot et au bouchon qui se brise à la levée. Le parfum du vin est d'une puissance extrême et d'une irréalité jeunesse. Le vin est grand, riche et puissant, doté d'une force de persuasion extrême. C'est un grand vin, ce que je savais, mais je n'imaginais pas qu'il eût gardé une telle jeunesse. L'accord se trouve naturellement.

Mon ami a carafé depuis longtemps une **Côte Rôtie Château d'Ampuis Guigal 2002**. Le nez est jeune. Le vin est équilibré, mais ce qui manque, c'est un peu d'émotion. Le vin n'a pas de défaut, joue bien son rôle sur un Epoisses et sur un Salers, mais il lui manque une petite étincelle de génie.

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

Le dessert est un Mont-Blanc réalisé par notre hôte, de belle facture. Le **Gewurztraminer Grand Cru Marckrain Bestheim 2000** a un joli nez de litchi et se montre particulièrement brillant sur le dessert. L'accord est idéal.

Nous finissons cet agréable repas avec un **Rhum Savanna Unshared Cask de la Réunion 2009** qui a onze ans de fût et titre 58°. Il est jeune encore mais il promet.

Notre ami va poursuivre avec méthode son chemin vers la grande cuisine. Nous aurons de belles surprises.

Mon fils vient **déjeuner dans ma cave**. Après une visite de la cave nous nous rendons dans la grande salle où sont présentées des milliers de bouteilles vides et où la table est mise. Des sushis ont été livrés et nous les mangerons en buvant un **Champagne Taittinger 1966**. Lorsque j'ai voulu il y a plus d'une heure soulever le bouchon j'ai vu de fines bulles apparaître au point de jonction entre le haut du bouchon et le goulot. Le bouchon était sorti entier, très beau.

La couleur du champagne est fascinante de beauté, d'un blé d'or, et la bulle est très active. Le champagne est raffiné. Il va s'élargir au fur et à mesure de son réchauffement car il est sorti froid du réfrigérateur. On n'a pas la puissance d'un Comtes de Champagne, mais le charme et l'expressivité de ce champagne nous comblent d'aise. C'est un beau champagne de grande séduction.

Trois heures avant j'avais ouvert deux vins rouges. Le premier est d'une bouteille très ancienne au cul profond. La capsule indique très clairement « grand vin des Hospices de Beaune » ce qui est corroboré par l'étiquette quasiment illisible où l'on reconnaît le dessin des Hospices. Le bouchon, quant à lui, montre l'année qui est sans ambiguïté 1922. C'est donc un **Grand Vin des Hospices de Beaune 1922**.

La jeunesse de ce vin est irréaliste. Mon fils, buvant à l'aveugle, se disant que j'ai ouvert un vin très vieux déclare 1955 alors qu'il pense plutôt aux années 60. Ce vin de cent ans a une grande puissance et j'aurais volontiers pensé à un Musigny, mais il faut sans doute situer à Corton ce vin puissant. La structure du vin est solide et on aurait pu penser que le vin avait été hermitagé, mais les Hospices de Beaune ne sont jamais allés dans cette voie. C'est donc un supposé Corton très puissant, riche fruité, et à l'extrême longueur. Je suis de plus en plus sensible à l'émotion que procure un vin. Ce 1922 est d'une grande sensibilité. Sur un Brillat-Savarin il va trouver une dimension supplémentaire.

J'ai ajouté à ce repas une **demi-bouteille de Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 1971**. Ce vin nous donne l'impression de nous trouver face à la perfection du Châteauneuf-du-Pape. Je pense à Rayas, Beaucastel, Henri Bonneau et je me dis que l'on est bien au-dessus de tous ces vins, même si je les adore et même s'ils explorent des voies différentes de celui-ci. Sa rectitude, son entrain, sa palette si large de saveurs gourmandes, tout cela nous transporte en haut de l'Olympe. Quelle personnalité.

Mon fils me demande comment j'ai choisi les vins du repas. Le champagne a été choisi au hasard, en me promenant dans ma cave. Je n'avais pas d'idée préconçue mais je considère 1966 comme l'une des plus grandes années en Champagne.

L'inventaire de ma cave a été fait en indiquant le plus souvent pour les vins anciens l'état des niveaux. J'avais mis pour le vin de 1922 une indication « G » qui veut dire goulot ce qui est rare pour des vins si vieux. Et il y a pour quelques bouteilles l'indication de leur utilisation possible, dont certaines ont l'indication de mes enfants. J'ai donc choisi sur liste.

Le Clos des Papes, quant à lui, a été choisi pour un autre raison. J'ai acheté il y a peu douze demi-bouteilles de ce vin. Je voulais vérifier si mon achat était pertinent. Je sais maintenant qu'il l'est.

Classer ces trois vins n'est pas facile puisque tous les trois ont brillé par une jeunesse extrême, le 1966 ressemblant à un 1982, le 1922 ayant des accents de 1961 et le 1971 pouvant être confondu avec un 1995. Du fait de la rareté d'un 1922 qui se comporte aussi bien, je mettrais le bourgogne en premier. Le Clos des Papes pourrait être premier du fait de sa générosité éblouissante mais il sera second. Et le champagne si brillant est troisième mais adoré.

Boire des vins inattendus avec mon fils est un plaisir sans équivalent.

Depuis le début de mes dîners, j'en ai fait 27 avec le **restaurant Taillevent**. J'ai envie d'en faire un nouveau en ce lieu que j'apprécie, mais je ne connais pas le nouveau chef, **Giuliano Sperandio**. Le directeur **Baudoin Arnould** crée le contact avec le chef pour que nous mettions au point le menu du **260^{ème} dîner de wine-dinners**. Immédiatement nous nous comprenons. Le chef comprend et approuve le fait que chaque plat doit être cohérent pour le vin. D'où une recherche de simplicité qui n'est pas une limitation de la créativité. Sur les plats que j'ai proposés, le chef a fait des ajoutes toutes pertinentes.

Les vins ont été apportés au restaurant une semaine à l'avance. Le jour venu, je viens ouvrir les vins à 16 heures. Par un hasard rare, tous les bouchons sortent entiers, sauf celui du Chypre 1870 car croyant que le bouchon est court, je n'ai pas utilisé la longue mèche, ce qui a entraîné que le bouchon se déchire. Les parfums des vins sont tous prometteurs, le Nénin 1961 ayant besoin de s'épanouir. Les parfums des liquoreux sont de loin les plus puissants et celui qui m'émeut le plus est celui de l'Ausone 1937 avec une profondeur de goût de truffe. Ayant fini à 5 heures, j'ai devant moi trois heures pour penser, méditer et me reposer, bavardant avec le sympathique responsable de la sommellerie **Paul Robineau**. Le chef vient me saluer et nous mettons au point les derniers ajustements. Ses suggestions me plaisent. A 18 heures j'ouvre le magnum de champagne et à 19 heures le champagne plus ancien.

Nous serons dix, dont dix mâles, ce qui devrait nous valoir une forte amende pour non-respect de la parité. Il y a six nouveaux, ce que j'apprécie beaucoup.

L'apéritif se prend debout dans le beau salon Saturne lambrissé et élégant. Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin magnum 1989** a une forte bulle. C'est à mon sens un champagne archétypal car il a tout ce que l'on aime dans un champagne équilibré et expressif. Si l'on devait définir le champagne que l'on aimerait boire, ce serait celui-ci. Il est consensuel et agréable. Les gougères à la truffe sont puissantes et le jambon relativement doux met en valeur ce beau champagne.

Pour montrer que le chef a voulu cuisiner pour le vin, voici comment il a libellé son menu : mise en bouche / Saint-Jacques / turbot / homard / pigeon / stilton / mangue / financier à la rose. J'adore les intentions qui s'expriment dans cette présentation épurée.

Le **Champagne Moët et Chandon Brut Impérial 1966** a une jolie couleur d'un ambre rose. La bouche est ronde, cohérente, toute en douceur. Les évocations d'agrumes roses sont d'un charme certain. C'est un grand champagne d'une année que je considère comme l'une des plus grandes du siècle. Je lis sur les visages de mes convives l'étonnement de constater qu'un champagne de 56 ans puisse être aussi vif et brillant.

L'accord du turbot avec les deux blancs est spectaculaire. Le **Bâtard-Montrachet Grand Cru Domaine Ramonet 1992** est une merveille de blanc, complexe, noble racé. Ce blanc est au sommet de son art. C'est le plus subtil des vins de ce repas couronné logiquement par la place de premier.

Si le Ramonet est Louis XV, le **Château Rayas Châteauneuf du Pape blanc 1985** est Usain Bolt, car ce vin est une bombe d'énergie, mais d'énergie subtile. Ce Rayas est joyeux et entraînant et c'est lui qui s'accorde le mieux au turbot. Le Rayas sait combiner puissance et complexité.

Le homard est truffé ce qui va créer un pont avec le **Château Ausone Saint-Emilion 1937** dont le nez et la bouche exsudent la truffe. Ce vin qui ne peut pas cacher qu'il est ancien est d'une subtilité rare. Pour beaucoup autour de la table, c'est une surprise qu'un vin de 85 ans puisse avoir cette énergie et ce raffinement.

Dès que je porte le verre du **Château Nénin Pomerol 1961** à mes lèvres, je sais que je suis en face d'un vin parfait. Sa structure est tellement bien assemblée qu'il est dans un état parfait. Il va sans doute s'améliorer encore avec le temps, mais il est déjà dans une forme idéale. Il n'a pas le charme de l'Ausone, mais il est grand. L'accord du homard simple et cuit à la seconde près est parfait avec les deux vins.

Le **Nuits-Saint-Georges Clos des Corvées Général Gouachon 1945 Tasteviné 1950** est un vin tout en subtilité et en velours. L'année 1945 lui donne un équilibre solide. Il est l'expression d'un Bourgogne raffiné. C'est Lamartine ou Chateaubriand. Il est tout en mesure.

Alors que je m'étais régalé des promesses de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992** au moment où je l'ai senti il y a plus de cinq heures, je trouve ce vin trop discret. Il est subtil mais il n'a pas l'aura de La Tâche vin si noble et si conquérant. Aurait-il fallu l'ouvrir plusieurs heures avant, c'est possible, car ce vin n'a pas de défaut, il est juste un peu trop timide. Le pigeon riche n'a pas réussi à le titiller alors qu'il a trouvé le bon partenaire avec l'élégant bourgogne de 1945.

Lorsque j'ai annoncé que nous allions boire le **Château Climens Barsac 1949** d'abord avec du stilton puis avec un dessert à la mangue, j'ai vu l'étonnement des convives que l'on puisse chercher des accords aussi opposés. Leur étonnement sera encore plus grand quand ils auront constaté que ces accords sont d'une pertinence absolue. Le Climens est tout simplement le vin parfait, dynamique, puissant mais charmeur comme le serpent qui a su pousser Ève à manger la pomme. Tout dans ce Barsac est luxe, plaisir, raffinement. Il se boit goulûment.

Le financier à la rose est une de mes coquetteries et il est remarquablement exécuté. Et c'est la première fois que je ressens aussi fort que le **Vin de Chypre 1870** a un goût de rose. Ce vin lourd, puissant et fort en alcool est à la fois doux et sec, avec de fortes épices. Il a une longueur inextinguible.

Nous sommes tous émerveillés car aucun vin n'a été faible, même si La Tâche n'avait pas son prestige habituel, et tous les accords ont été brillants.

Je crois n'avoir jamais vu une telle diversité dans les votes. C'est incroyable. Si certains imaginent que j'influence les votes, ils verront qu'ils sont dans l'erreur. Qu'on en juge : nous sommes dix à voter pour les cinq meilleurs de dix vins. Tous les vins ont eu au moins deux votes, ce qui est très rare car il y a très souvent un ou deux vins qui ne recueillent aucun vote. Ensuite, six vins ont été nommés premiers, ce qui est vraiment rare. Le Rayas a eu trois votes de premier, le Ramonet et le Climens ont eu chacun deux votes de premier et l'Ausone, le Nuits-Saint-Georges et La Tâche ont eu chacun un vote de premier. Une telle diversité de votes est difficile à imaginer.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Bâtard-Montrachet Grand Cru Domaine Ramonet 1992, 2 - Château Climens 1949, 3 - Château Ausone Saint-Emilion 1937, 4 - Château Rayas Châteauneuf du Pape blanc 1985, 5 - Champagne Moët et Chandon Brut Impérial 1966, 6 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992.**

Mon classement est : **1 - Château Climens 1949, 2 - Vin de Chypre 1870, 3 - Bâtard-Montrachet Grand Cru Domaine Ramonet 1992, 4 - Champagne Moët et Chandon Brut Impérial 1966, 5 - Château Ausone Saint-Emilion 1937.**

Les six nouveaux participants sont d'un enthousiasme certain et se sont promis de revenir à de nouveaux dîners. Comme à l'accoutumée au Taillevent le service des plats et des vins a été parfait. Le chef a fait une prestation digne de tous les éloges car il a mis son talent au service du vin. Ce 260^{ème} fut un dîner particulièrement réussi.

Amicales salutations de François Audouze