



wine-dinners

13 mai 22

Bulletin 953 – François Audouze - 1

Déjeuner de conscrits au restaurant du Yacht Club de France, conférence sur le vin au Croisic avec des repas à l'hôtel L'Estacade et au restaurant Le Lenigo, et le 262ème dîner au restaurant Pages.



Magnifique association de deux grands Bordeaux, **Palmer 1959** et **Pétrus 1953** lors du 262^{ème} dîner.

Nous sommes sept à notre traditionnel **déjeuner de conscrits au restaurant du Yacht Club de France**. L'ami qui invite a mis au point avec le directeur **Thierry Le Luc** et le chef de cuisine **Benoît Fleury** le menu, ainsi rédigé : variété de charcuteries en apéritif / langoustines / asperges tièdes et mousseline au citron / joues de Charolais, cuisson de sept heures, mini légumes vapeur et pieds bleus / fromages affinés d'Éric Lefebvre / Baba au rhum citronné.

Le **Champagne Taittinger Brut sans année** est une agréable surprise car sa rondeur est parfaite. Mais quand nous est servi le **Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve sans année** on trouve dans ce dernier un fruit gourmand qui apporte plus de plaisir.

Le **Meursault Vieilles Vignes Buisson-Charles 2016** joue son rôle sur les délicieuses langoustines, sans nous transporter toutefois dans des pâmoisons que nous n'attendions pas.

Le **Châteauneuf-du-Pape Les Olivets Roger Sabon 2018** est un solide Châteauneuf d'un bel équilibre et d'une belle joie de vivre qui accompagne bien la joue de bœuf que j'aurais aimée un peu plus fondante.

Le baba au rhum est d'une belle légèreté, qu'accompagne aimablement un nouveau Taittinger.

Alors que nous sommes tous du même âge et de conditions sociales identiques, nos commentaires sur le premier tour de l'élection présidentielle montrent des opinions résolument opposées. Le ton est même monté ainsi que les décibels en un lieu où tout propos se devrait d'être feutré. Ces joutes montrent à quel point nous sommes restés de jeunes gamins.

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

Le fils d'un ami de mon père est le premier adjoint du maire du Croisic, adorable petit port que l'on peut rejoindre de nos jours en trois heures de TGV. Jacques, que je connais depuis des lustres m'invite à faire une conférence sur ma vision du vin. L'idée de revoir mon ami en cette si belle région bretonne me plaît beaucoup. Avec ma femme nous prenons le TGV qui nous amène à la petite gare du Croisic. Jacques nous attend et nous conduit chez lui pour une petite collation. Sa maison est à l'extrémité du port et de son jardin on peut voir tout le port en enfilade.

Après avoir déposé nos affaires à **l'hôtel L'Estacade** situé le long du port, nous nous rendons à la salle Jeanne d'Arc où se tiendra la conférence. Une annonce de ma venue a été faite dans le journal Ouest France et dans le journal de La Baule. Jacques comptera 65 participants à ma conférence. Il attendait plus et n'avait pas anticipé qu'il s'agit du week-end de Pâques qui pousse certains à quitter leur région.

Le nombre de 65 ne me pose pas de problème mais il m'interdisait d'apporter des vins que l'on aurait dégustés pendant mon exposé. Bien sûr, beaucoup de personnes n'ont jamais bu de vins très anciens mais j'ai pu mesurer aux questions qui m'ont été posées la volonté de comprendre ce monde et l'intérêt qu'ils ont porté à mes explications. Les échos que Jacques a pu recueillir vont dans ce sens.

Nous dînons le soir même au **restaurant de l'hôtel L'Estacade**. Nous sommes invités bien sûr, mais voulant participer je décide d'offrir un vin. Ce sera un **Champagne Dom Ruinart 2004** qui va accompagner avec bonheur des huîtres fraîches, iodées, délicieuses. Pour le turbot cuit avec pertinence nous buvons un **Muscadet Sèvre et Maine le Fief du Breil de Jo Landron 2016**. Franc et sans histoire ce Muscadet se boit avec le plaisir d'être ensemble.

Le lendemain matin, Jacques nous conduit sur un lieu de pèlerinage, la villa que mes grands-parents louaient dans les années 30 et ont reloué dans les années 60 pour les vacances de mon enfance. La région de la Baule, le Pouliguen et Pornichet s'est incroyablement peuplée, chaque décimètre carré devant être occupé par de l'immobilier. Mais le quartier Bonne Source de Pornichet a gardé son caractère calme et humain. J'ai cherché longtemps la villa « Roche aux Mouettes » qui a changé de façade et de nom. Des millions de souvenirs heureux me sont revenus en mémoire.

Nous déjeunons chez Jacques et Brigitte et j'ai apporté un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964**. La couleur est d'un bel ambre doré. Il n'y a pas eu de pschitt. Le champagne est divin, rond et fruité et d'une longueur inextinguible. Il est merveilleux et nos hôtes se rendent compte à quel point le monde des champagnes anciens est irréel et inconnu. Sur des palourdes apportées par un pêcheur et sur un bar pêché par Jacques la veille, le champagne est brillant.

Avec Jacques nous avons fait une promenade dans la ville élégante, authentique et qui plus est d'une propreté à signaler. L'église du Croisic est imposante pour une si petite ville, et pousse au recueillement.

Le soir nous invitons Jacques et Brigitte au **restaurant le Lenigo** situé à la pointe du port qui ouvre sur la mer, que nous fréquentions ma femme et moi lorsque nous étions fiancés. Le restaurant a bonne réputation, mais nous allons assister à un festival de tout ce qu'il ne faudrait pas faire dans la restauration. Nous sommes placés et nous attendons. Une jeune serveuse moldave nous apporte des amuse-bouches et l'on comprend que son champ d'initiative est limité à cette seule fonction. Le temps qui passe me fait penser que le restaurant a perdu par sa lenteur la possibilité de nous vendre un vin de plus. La commande de l'eau est irréaliste. Nous demandons de l'eau que nous nommons. Quelques minutes plus tard on nous demande si nous avons commandé de l'eau. Puis quelques minutes plus tard, on nous apporte une eau qui n'est pas celle que nous avons commandée.

Derrière le comptoir il y a un homme qui s'occupe des boissons. Il gesticule avec une absence de cohérence. Les verres vides s'amoncellent sur le comptoir au point qu'un client, venant payer sa note, en a renversé un. Le désordre sur le comptoir est disgracieux. Nous avons contemplé comme au théâtre le spectacle d'une inefficacité majeure.

A côté de cela, les langoustines sont délicieuses et le cabillaud que j'ai pris est fort honnête. Le **Chablis Premier Cru Les Fourneaux Dampfrères 2017** n'est pas aussi brillant que ce que j'attendais, mais il se boit.

Nous sommes repartis le lendemain, heureux d'avoir revu cette si charmante ville portuaire et d'avoir retrouvé des amis attentionnés.

Le 262^{ème} dîner se tient au restaurant Pages. Le dirigeant d'une entreprise américaine ayant des connections avec la France invite certaines de ses relations françaises. L'un de ses cadres français me contacte pour organiser un dîner pour des amateurs éclairés. Il y aura en effet autour de la table une majorité de membres du club des cent, ce club de célèbres gourmets. Le nombre de convives a pendant longtemps dansé le tango, un pas en avant et deux pas en arrière, me poussant à préparer un repas pour treize convives devenus douze le jour du dîner puis onze seulement du fait de la défection non annoncée d'un inscrit.

A 16 heures je me présente au restaurant Pages pour ouvrir les vins du dîner, avec l'aide compétente du sommelier **Matthieu**, qui fait aussi office de directeur de salle pendant l'arrêt-maladie du nouveau directeur.

Le parfum du Laville Haut-Brion 1953 est invraisemblable de puissance et de perfection. C'est le seul vin que je rebouche après ouverture pour ne pas perdre la générosité de ses fragrances. Le nez du Bâtard-Montrachet 1993 est subtil quand celui du Montrachet 1989 est large et puissant. Le nez du Palmer 1959 est divinement bordelais quand celui du Pétrus 1953 est celui d'un vin guerrier. Le nez de l'Echézeaux 1974 a le charme absolu des vins du domaine de la Romanée Conti. Les deux vins du Rhône ont des senteurs calmes et épanouies. Le Château Chalon 1962 est une bombe de parfums conquérants. Le Lafaurie-Peyraguey 1926 est une danse des sept voiles, avec des parfums aux complexités infinies et le Sherry du Cap 1862 est d'une finesse extrême en un message pénétrant.

Aucun parfum ne pose question. Les plus complexes et puissants sont les plus anciens, de 1926 et 1862. Viennent ensuite le Laville 1953, le Palmer 1959 et l'Hermitage la Chapelle 1962 qui sont au-dessus du lot.

Les ouvertures sans problème sont terminées à 17h20. Il me reste un peu moins de trois heures à attendre l'arrivée des convives. Je bavarde avec l'équipe de cuisine, heureuse de créer de beaux plats et quand ils vont dîner à 18 heures au 116, la brasserie qui appartient aux propriétaires de Pages, je les suis pour, selon la tradition, boire une bière et grignoter des édamamés.

Nous serons onze dont deux femmes. Pour ne pas démarrer par un champagne très ancien, j'ai ajouté au dernier moment un **Champagne Salon 2004**. Il joue bien son rôle d'entrée en matière (de luxe dira un convive passionné de Salon) car il est d'une belle droiture et promet de grandes complexités dans quelques années. Ce champagne accompagne le discours traditionnel au début de chaque repas.

Le menu composé par le chef **Ken** et son équipe est : choux au parmesan / carpaccio de barbe / homard sauce bisque / rouget sauce civet / pigeon sauce salmis / bœuf wagyu / comté 18 mois / tarte aux agrumes / mignardises. Ayant imprimé les menus et ayant traduit en anglais les intitulés des plats, toute l'équipe de Pages s'est gaussée de ma traduction du chou au Parmesan en Parmesan cabbage ! J'ai utilisé un peu trop vite Google Traduction. Ma faute.

C'est le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937** qui accompagne les choux qui ne sont pas des choux. Sa couleur est d'un bel or légèrement ambré. Il n'y a pas de pschitt mais le pétillant est là. Le champagne est fruité, cohérent, rond et bien assemblé et se boit avec plaisir. Je vois l'étonnement de plusieurs convives pour qui un champagne de 85 ans ne devrait pas avoir cette rondeur.

J'ai voulu associer un champagne et un vin blanc sur le poisson cru, car j'ai souvent remarqué que les deux se fécondent. Nous le vérifions car le Château Laville Haut Brion 1953 au parfum diabolique de présence et de puissance propulse le **Champagne Krug 1982** à des hauteurs qu'il n'atteint pas quand il est bu sans être précédé par le vin bordelais. Le Krug qui m'avait offert à l'ouverture un très joli pschitt est idéal et d'un bel équilibre. Il est particulièrement courtois et subtil. Le **Château Laville Haut Brion 1953** d'une couleur nettement plus claire que celle du Mumm est un bordeaux blanc parfait, dynamique puissant, aux suggestions exotiques et beaucoup plus intéressant par sa complexité que des bordeaux blancs parmi les plus prestigieux. Il fait partie des très grands Laville. L'accord avec le poisson goûteux et discret est superbe.

Le homard est cuit idéalement. Il accompagne deux blancs de Bourgogne. Le **Bâtard-Montrachet Pierre Morey 1993** est tout en finesse et subtilité. Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1989** est au contraire tout en affirmation et en puissance. Et malgré le plus grand prestige du Montrachet je préfère la sensibilité du Bâtard.

C'est une de mes coquetteries de faire servir du rouget dès qu'il y a un Pétrus. Les deux bordeaux rouges seront servis ensemble. Le **Château Palmer Margaux 1959** correspond à la définition du bordeaux parfait, archétypal. Il est riche, plein et d'un équilibre rare. On sent la truffe mais légère et sa densité est subtile.

Au contraire, le **Pétrus pomerol 1953** est une bombe. C'est un Pétrus guerrier, large et conquérant. Seul, on l'applaudirait, mais je préfère la subtilité d'un Palmer sans l'ombre d'un défaut, alors que le Pétrus est grand. La sauce civet est idéale pour les deux vins.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974** est servi seul sur le pigeon à la cuisson parfaite. Le nez était à l'ouverture l'image même de la Romanée Conti. Ce vin subtil, fin, raffiné est un moment de pur bonheur. Et l'accord est doctrinal. Nous vivons tous un moment rare qui couronnera ce vin du plus grand nombre de places de premier. 1974 est une année que je chéris particulièrement pour les vins du domaine. J'ai bu treize vins du domaine de ce millésime.

Le wagyu est le compagnon idéal des deux vins du Rhône. Le **Châteauneuf-Du-Pape Montredon 1952** est très agréable et convivial mais il va vite être oublié car notre attention est attirée par l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962** qui pourrait probablement jouer dans la même cour que son légendaire aîné, le mythique 1961. Car cet Hermitage est parfait. Il n'a pas l'ombre d'un défaut et sa facilité dans sa complexité en fait un vin au charme insolent. Quel grand vin.

Le **Château Chalon Fruitière Vinicole des Producteurs de Château Chalon 1962** est d'une grande puissance aussi bien olfactive que gustative et l'accord avec un Comté est l'un des piliers de la gastronomie. Il y a à notre table des grands amateurs de vins jaunes. Ils sont ravis par la longueur extrême de ce vin.

Parmi les convives il y a l'un des propriétaires d'un grand sauternes. C'est tout naturellement qu'il nommera premier le **Château Lafaurie Peyraguey Sauternes 1926** qui est brillantissime. Presque noir, il est complexe et pénétrant. Il a un charme fou que seuls les grands liquoreux peuvent avoir. La tarte de la charmante **Yuki** a préparée a une acidité idéale pour ce vin opulent qui est d'un accomplissement parfait.

Le **Sherry du Cap 1862** est fondamentalement dry, mais l'âge a adouci et arrondi son message. Les financiers de Yuki, qu'elle appelle « financiers François » parce que nous les avons mis au point ensemble, adoucissent la force de l'alcool et rendent le Sherry éblouissant.

Les convives ont été le plus souvent admiratifs des accords tout au long du repas. Il est l'heure de voter pour les cinq vins que chacun a préféré. Aucun champagne n'a eu de vote ce qui peut se comprendre par le fait qu'en fin de repas, avec tant de merveilles, on oublie les vins du début. Quand on pense que Krug 1982, l'un des plus grands champagnes qui soient, n'a obtenu aucun vote, cela laisse songeur et laisse penser que les autres vins ont été exceptionnels. Le seul vin qui n'a pas eu de vote est le Châteauneuf-Du-Pape Montredon 1952, qui est resté dans l'ombre du sublime Hermitage.

Cinq vins ont eu des votes de premier, l'Echézeaux 1974 cinq fois, l'Hermitage 1962 trois fois, et le Palmer 1959, le Château Chalon 1962 et le Lafaurie Peyraguey 1926 chacun une fois.

Le vote du groupe est : **1 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974, 2 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962, 3 - Château Lafaurie Peyraguey Sauternes 1926, 4 - Pétrus pomerol 1953, 5 - Château Palmer Margaux 1959, 6 - Château Laville Haut Brion 1953.**

Mon vote est : **1 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974, 2 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962, 3 - Château Palmer Margaux 1959, 4 - Château Laville Haut Brion 1953, 5 - Château Lafaurie Peyraguey Sauternes 1926.**

Je suis content que des gourmets émérites de cette table aient pu être impressionnés par les accords et aussi par la qualité des vins, épanouis par la méthode d'ouverture que j'utilise. Il est plus que probable que nous allons nous revoir.

Amicales salutations de François Audouze