



wine-dinners

09 juin 22

Bulletin 955 – François Audouze - 1

Dîner d'anniversaire compté comme le 264<sup>ème</sup> de mes dîners, à mon domicile, et dîner au restaurant Maison Rostang avec de grands vins dont un Lafite 1900.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Saint-Patrice Antonin Establet blanc 1947** est une surprise. Il fut le vainqueur du dîner d'anniversaire à mon domicile.

Le lendemain du magnifique dîner avec des vins de la Romanée Conti est le jour de mon anniversaire et nous allons recevoir nos trois enfants et des amis. Nous serons neuf dont huit buveurs.

Nous avons mis au point le menu du dîner et je vais laisser libre cours à mon imagination pour les vins. Compte tenu de la diversité des vins et de la préparation façon wine-dinners, ce repas sera compté comme le **264<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners**.

J'ouvre en premier le Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1990 en magnum vers trois heures de l'après-midi et je n'ai jamais vu une bouteille aussi difficile à ouvrir. Avec un casse-noix j'essaie de faire tourner le bouchon. Impossible. Je recommence des dizaines de fois et la résistance est extrême. Après de nombreux essais le bouchon se cisaille, le bas restant coincé dans le goulot. Impossible de planter un tirebouchon dans un liège si dense. Après environ vingt minutes de combat le bouchon est enfin enlevé. Le pschitt est sensible.

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

La grande surprise, c'est que je vais devoir engager le même combat avec le Champagne Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1985 dont le bouchon résiste de la même façon et se cisaille aussi. Est-ce que les conditions atmosphériques jouent un rôle ? Il y a de l'orage et du tonnerre. Y aurait-il une influence, je ne sais.

J'ai choisi en cave un Châteauneuf-du-Pape Saint-Patrice Antonin Establet blanc 1947 dont la couleur est d'un blanc orangé très engageant et dont l'étiquette est délicieusement kitsch. Le beau bouchon tombe dans le vin lorsque je tente de piquer la pointe du tirebouchon. Il me faut carafier au plus vite et la couleur dans la carafe est celle d'un vin rosé. Le nez est engageant.

J'ouvre ensuite une bouteille de La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1954 qui est la plus basse des bouteilles basses dont j'ai acheté un lot. La baisse de niveau est de plus de 15 centimètres. Le haut du bouchon est dur comme du ciment. Le bouchon vient en morceaux mais normalement.

L'Hermitage Les Vins Fins des Propriétaires de Tain-l'Hermitage 1959 a un niveau parfait. L'ouverture est sans histoire et le vin a un parfum superbe.

J'ai en cave un lot de Château Filhot Sauternes 1891 dont les niveaux sont affreusement bas. J'en choisis deux. Une bouteille dont 80% du vin s'est évaporé et une autre dont la moitié s'est évaporée.

La première bouteille sent la poussière et me semble définitivement morte. Je verse le contenu dans un verre pour observer l'évolution qui me paraît définitivement compromise. Au contraire la bouteille qui a encore la moitié de son contenu offre à l'ouverture un parfum prometteur. Tout indique que le vin va se reconstituer.

Lorsque tout le monde est présent, nous prenons l'apéritif qui comprend des chips avec ou sans truffe, de la rilette, du foie gras, du jambon ibérique, etc. Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1990 en magnum** est d'une belle énergie, large grâce aux cinq heures d'aération. C'est un beau champagne encore très jeune malgré ses 32 ans.

Le menu créé par la 'cheffe' Silke Audouze est : apéritif / tarte à l'oignon / caviar osciètre prestige sur pomme de terre / coquilles Saint-Jacques juste poêlées / wagyu, écrasé de pommes de terre truffées / fromages de nos belles régions de France / la tarte Tatin blonde / la tarte Tatin brune.

Pour la tarte à l'oignon au goût sucré, je sers le **Châteauneuf-du-Pape Saint-Patrice Antonin Establet blanc 1947** qui est plus blanc que rosé dans nos verres. Il est incroyablement grand au point qu'il aura cinq votes de premier sur les huit votes possibles. Il est rond, précis, fruité, goûteux. Un régal. Et la tarte est faite pour lui. C'est un grand moment.

Le **Champagne Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1985** accompagne le caviar délicieux sur une pomme de terre et les coquilles Saint-Jacques. Il est beaucoup plus vif et prenant que le Veuve Clicquot. Il est à un moment de plénitude dans sa vie. Plein d'énergie et très long, c'est un grand champagne.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1954** démontre, s'il en était besoin, que les bourgognes et particulièrement ceux de la Romanée Conti, résistent aux baisses de niveau, car ce vin exprime de façon délicate l'âme des vins du domaine. Tout est grâce, subtilité et suggestion. Et le millésime 1954 se montre élégant. Le wagyu est exactement ce qu'il faut pour qu'il s'exprime car la viande est cuite en grande délicatesse, avec une pomme de terre truffée douce.

L'**Hermitage Les Vins Fins des Propriétaires de Tain-l'Hermitage 1959** au niveau parfait est un solide gaillard. Fort, équilibré, en pleine possession de ses moyens, c'est le gendre idéal, le premier de la classe, celui qui reçoit le prix de camaraderie. Il est à l'aise et on l'adore.

Comme il fait soif, mon fils va chercher dans sa cave personnelle un **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1985** qui est parfaitement adapté mais ne peut pas lutter avec son aîné.

Sur les deux tartes Tatin, une blonde et une brune, le **Château Filhot Sauternes 1891** se montre résolument sauternes, avec un gras agréable et ne montre aucun signe de fatigue ce qui est surprenant. Il est velouté et un léger manque d'énergie ne gêne pas le plaisir.

J'ai voulu que mes enfants et mes amis puissent goûter au **Sherry du Cap 1862** qui a été ouvert pour un récent dîner. Il est sec et élégant, raffiné et sans signe d'âge malgré ses 160 ans.

Ma fille aînée m'a offert un **Calvados Pays d'Auge Adrien Camut vers 1980/1990** que nous avons partagé. Par certains aspects dont la fraîcheur, il m'évoque le calvados que j'ai tant aimé d'un chauffeur de mon entreprise il y a bien longtemps. Un vrai bonheur.

Nous avons voté. Nous sommes huit. Le Châteauneuf-du-Pape blanc 1947 truste cinq votes de premier. L'Hermitage 1959 a deux votes de premier et La Tâche a un vote de premier.

Le classement de notre table est : **1 - Châteauneuf-du-Pape Saint-Patrice Antonin Establet blanc 1947, 2 - Hermitage Les Vins Fins des Propriétaires de Tain-l'Hermitage 1959, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1954, 4 - Champagne Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1985, 5 - Château Filhot Sauternes 1891, 6 - Sherry du Cap 1862.**

Mon vote est : **1 - Hermitage Les Vins Fins des Propriétaires de Tain-l'Hermitage 1959, 2 - Châteauneuf-du-Pape Saint-Patrice Antonin Establet blanc 1947, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1954, 4 - Champagne Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1985, 5 - Calvados Pays d'Auge Adrien Camut vers 1980/1990.**

L'ambiance festive, affectueuse, a fait de ce repas un moment de bonheur parfait.

Un ami américain, grand connaisseur de vins, m'annonce sa venue à Paris car il va visiter plusieurs grands vignobles. Il propose de m'inviter et me demande de fournir quelques vins. Sachant qu'il boit des vins prestigieux, j'ai préparé pour ce repas au **restaurant Maison Rostang** des vins dont je suis sûr qu'il ne les a jamais bus. Sa réaction me fait comprendre qu'il voudrait plus prestigieux, ce qui ne me gêne pas.

J'arrive au restaurant à 17 heures. J'ai dans ma besace six bouteilles. Je n'en ouvrirai que deux. Le parfum du Château Lafite 1900 est à se damner tant il est d'une perfection absolue. Riche, fruité, rond, séducteur, ce parfum devrait être inscrit au Guinness Book of Records, si on arrivait à conserver les parfums. Il est tellement puissant que je décide de mettre un bouchon neutre pour le conserver intact jusqu'à l'heure du repas.

A 18h30 j'ouvre un Champagne Gonet Père & Fils 1962 dont les arômes indiquent un âge certain mais une belle pureté. Je fais mettre au frais un vin blanc et j'attendrai l'arrivée de mon ami pour que l'on décide ce qui sera ouvert.

Mon ami arrive avec un autre ami que je connais et que je n'attendais pas. Il va falloir ouvrir d'autres vins. Je suggère le menu : asperges pour le champagne, langoustines pour le vin blanc que j'ai apporté et pigeon pour le Lafite.

La délicieuse amertume des asperges est idéale pour le **Champagne Gonet Père & Fils 1962** à la couleur ambrée. La bulle est absente et le pétillant est très faible, donnant à ce champagne plus un goût de vin que de champagne. On s'aperçoit que le vin de base de ce champagne est noble et bien fait. Le vin est complexe avec des suggestions de saveurs alanguies et joliment vieilles. Il est agréable mais un peu plus âgé qu'il ne devrait.

La suite du repas se fera en dégustation à l'aveugle. L'**Hermitage de Boissieu blanc 1959** est un vin que j'ai acheté récemment, fasciné par sa magnifique couleur. Dans le verre, le vin est d'un or resplendissant très clair. Le nez est impressionnant de complexité et en bouche il est phénoménal. Je le rangerais volontiers parmi les plus grands blancs qui soient. Mes convives ont hésité entre Bourgogne et Rhône et ont cité des années autour de 1978. Ce vin riche, complexe, puissant et affirmé est exceptionnel.

Le **Château Lafite 1900** a son nom et l'année gravés dans un écusson en verre collé à la bouteille. La bouteille a été soufflée manuellement et une irrégularité dans le goulot avait déchiré le bouchon à sa remontée. Le parfum est luxuriant, riche et séduisant. En bouche c'est la perfection absolue du bordeaux. J'avais acheté plusieurs bouteilles d'un même lot, et chaque fois que je l'ai bu, je l'ai trouvé parfait. Celui-ci est particulièrement percutant, alors qu'il a 122 ans. Mes amis ont évoqué les années trente ou quarante et ont été surpris qu'il soit aussi fringant. L'accord avec le pigeon est superbe.

Mon ami a tenu à nous faire boire une bouteille qu'il commande en cachette sur la carte du restaurant. Je vais donc maintenant devoir goûter à l'aveugle. L'idée d'un Bourgogne est assez évidente. Pour le domaine j'ai suggéré Rousseau et pour l'année, considérant que c'est un vin jeune, j'ai cité 1990 ce qui veut dire – pour moi – que c'est très jeune. Il s'agit en fait d'un **Richebourg domaine Méo-Camuzet 2002**. Nous prenons des fromages ce qui permet de boire ce vin et aussi le reste du vin blanc.

Le Richebourg est noble. On sent que c'est un Grand Cru. Il a déjà un bel accomplissement qui le rend très agréable à boire, mais après avoir bu le Lafite, on se rend compte qu'il faudra au moins 20 ans pour qu'on puisse le goûter à maturité.

La cuisine est superbe et le restaurant a gardé cette ambiance familiale qui fait son charme. Le service est très attentif. Mon classement des vins de ce repas est : **1 – Lafite 1900, 2 – Hermitage blanc 1959, 3 – Richebourg 2002, 4 – Gonet 1962**.

Je suis content d'avoir revu ces amis et d'avoir ouvert un Lafite 1900 au sommet absolu de son art.

Amicales salutations de François Audouze