



Arrivée au château d'Yquem, fin de mise au point du menu du 279^{ème} dîner, ouverture d'un Yquem plus que centenaire, dîner à la maison Darroze à Langon, déjeuner au château d'Yquem avec les cadres qui « font » Yquem et ouverture des vins du dîner.



Ce **Château d'Yquem** au bouchon d'origine pourrait être de 1906 mais peut-être aussi autour de 1880.

Le 278^{ème} dîner va se tenir demain au **château d'Yquem**. Je pars de chez moi en banlieue Est à 7h30 du matin pour livrer les vins au château afin qu'ils aient le temps de se reposer sur place. Pour faire les premiers quarante kilomètres il me faut une heure et demie, tant la circulation a dépassé les capacités des voies pour automobiles. Que l'on puisse imaginer accueillir des populations nouvelles en région parisienne tient de l'aveuglement.

Les camions sont extrêmement nombreux sur les autoroutes et les pays d'Europe de l'est doivent bénir notre loi sur les 35 heures, car les camions de Pologne, Hongrie, Serbie, Lituanie et autres représentent la quasi-totalité de ceux qui circulent, concurrencés en sens inverse par les camions d'Italie, Espagne et Portugal, car les camions français ont quasiment disparu, grâce à cette merveilleuse loi qui a rendu impossible le transport international aux sociétés françaises.

Je suis accueilli au château par le sourire de **Fatiha**, qui m'a aidé lors de précédents dîners au château et plus tard par celui de **Laetitia** aussi présente lors de ces événements. Je salue **Olivier Brulard**, le chef de cuisine du château, MOF 1996, avec qui j'avais réalisé le 230^{ème} dîner en ce lieu, il y a maintenant cinq ans.

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

Nous avons déjà avec Olivier travaillé sur le menu au téléphone et nous révisons ensemble tous les plats pour que chaque détail soit parfait. Olivier comprend bien que les plats sont au service des vins, ce qui implique que chaque ingrédient doit être cohérent dans la construction du plat. Nous nous comprenons à demi-mot et cela me plaît. Ce qui m'impressionne, c'est le soin que met Olivier à trouver les meilleurs produits. Que ce soient les cailles ou les champignons, on est face à la perfection du produit.

Discuter avec Olivier est un vrai plaisir. **Valérie Lailheugue**, la secrétaire historique d'Alexandre de Lur Saluces et maintenant de Pierre Lurton vient me rejoindre et nous vérifions tous les détails de l'hébergement ce ceux qui résideront au château, les menus et tous autres détails.

Une tradition s'est mise en place depuis plusieurs dîners que j'ai faits au château, c'est qu'au déjeuner précédant le dîner, « j'invite » (en quelque sorte) à un repas informel ceux qui font le vin et je partage avec eux un très vieux Yquem de ma cave. Au dernier dîner j'avais ouvert le 1893, d'un millésime mythique. Demain, je « recevrai » (si on peut dire) **Lorenzo Pasquini** directeur d'exploitation du domaine, **Toni El Khawand**, maître de chai et **Thomas Robert** chef de culture. Nous avons donc mis au point avec Olivier Brulard le menu qui permettra de vérifier certains des plats du dîner tout en s'adaptant aux vins.

J'ai apporté pour ce déjeuner un Château Haut-Brion 1981 et un Yquem que je considère d'une année proche de 1880, car aucune année n'est lisible sur l'étiquette, le bouchon ou la capsule. Il se trouve que j'avais mis sur Instagram une photo de l'étiquette qui est une étiquette de marchand et non celle du domaine. Un lecteur avisé a trouvé sur mon blog que j'avais ouvert une bouteille dotée de la même étiquette en 2009. Cette bouteille avait un millésime : 1906. Nous boirons donc sans doute un Yquem 1906 mais je persiste à croire qu'on est plutôt autour de 1880.

Il me semble pertinent d'ouvrir cet Yquem maintenant, car si j'arrive au château demain vers 11 heures, le vin n'aura pas assez de temps pour s'épanouir. Je l'ouvre donc, avec l'intention de reboucher la bouteille. Un air nouveau épanouira le vin lentement. Le parfum de l'Yquem est extrêmement prometteur. Le bouchon très noir ne donne aucune indication lisible.

Les préparatifs étant faits et toute l'équipe de cuisine et du château étant informée du programme, je me rends à Langon à **Phôtel Maison Darroze** où je coucherai et où j'aurai dans peu de temps un dîner avec trois américains qui participeront au dîner demain au château d'Yquem.

Je connais la maison Darroze depuis des décennies, qui a connu une célébrité que l'on pourrait comparer à celle de l'Auberge du Père Bize où se pressaient les célébrités politiques ou du spectacle.

A 19h30, nous sommes tous les quatre à table. Deux amies américaines sont les plus fidèles de mes dîners et Bill, un incroyable globe-trotter s'est joint à notre groupe. Il a apporté Un Château Guadet Saint-Emilion 2015, d'un domaine où il a fait les vendanges.

Je choisis pour l'apéritif un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses Extra Brut 2008** fait à 55% de chardonnay et 45% de pinot noir. Ce champagne a une grande personnalité. Il est noble et vif, traçant son chemin avec conviction. Il va gagner avec l'âge en rondeur et cohérence, mais il est déjà plaisant par son tranchant et sa détermination.

Nous choisissons un menu à quatre plats très copieux. Ayant la carte des vins en main je vois qu'elle comporte de très vieilles bouteilles à des prix attractifs. Un vin attire mon œil. C'est un Beaune Grèves Domaine Ropiteau Mignon 1947. Le chef de salle à qui je montre ce vin a immédiatement un sursaut : « oh, ne prenez pas ça, c'est très probablement mort ». Audouze est têtu. Je demande qu'il aille le chercher. Il revient avec un vin de 1947 qui n'est pas le bon et qui ne me plaît pas. Il repart en cave et apporte le vin que je voulais. Le niveau a baissé mais pas de façon anormale.

Je dis au chef de salle que je ne ferai pas d'histoire si le vin n'est pas bon. Il semble rassuré. Je sors mes outils et avec précaution j'arrive à extraire le bouchon. Bill est étonné que je joue au chirurgien qui « opère » la bouteille. Le nez est assez poussiéreux mais pas rebutant. Il n'y aura pas assez de temps pour que l'oxygénation lente puisse faire son travail. Tant pis.

Le foie gras très agréable convient bien au champagne. Le chef de salle ouvre le **Château Guadet Saint-Emilion 2015** et le nez me donne cette pensée : tous les vins de cet âge ont le même parfum. En effet, c'est riche, puissant, et tous les vins bien faits ont le même discours à cet âge.

En bouche, le vin n'aurait sans doute pas grand-chose à dire mais fort heureusement le plat de poisson, meilleur plat de notre repas, fait briller le saint-émilion. L'accord est superbe.

Le plat de résistance à base de volaille est loin d'avoir le niveau du plat de poisson. Le **Beaune Grèves Domaine Ropiteau Mignon 1947** au parfum discret et subtil est fatigué. Mais si on fait abstraction de sa fatigue, il raconte infiniment plus de choses que le jeune bordeaux. Il suffit d'écouter ses subtilités qui ne demandent qu'à éclore.

Le soufflé délicieux est pantagruélique.

On est loin du lustre de la maison Darroze du temps de sa splendeur, mais nous avons passé un très agréable moment avec un plat de poisson superbe et une relique fatiguée de 1947.

Après une nuit reposante, je me présente au **château d'Yquem** à 11 heures. Olivier Brulard a prévu le menu du déjeuner : homard breton rôti légèrement fumé sur nos sarments, pomme dorée et jus truffé / belle volaille de Méraçq, agrumes du château et lentins de chênes / roquefort Le 12 AOP et Régalis César du Mont Royal / mangue et gourmandises acidulées au jus de passion.

J'ai envie d'ouvrir l'Yquem 1874 qui est prévu pour ce soir avec l'idée suivante : ce vin a été reconditionné au château en 1989. Or il y a eu sur le marché quelques faux Yquem présentés comme étant reconditionnés au château mais en fait fabriqués par des faussaires. J'aimerais que mes convives de ce midi me donnent leur avis olfactif sur ce 1874. Et, sentant les deux vins, j'aimerais réserver le meilleur des deux au dîner. Nous boirons alors ce midi celui qui nous paraîtrait moins brillant.

Lorenzo Pasquini directeur d'exploitation du domaine, **Toni El Khawand**, maître de chai et **Thomas Robert** chef de culture me rejoignent dans la belle et grande salle à manger que nous aurons ce soir. D'habitude nous prenions la plus petite salle à manger mais ces trois personnes si importantes pour la vie du domaine vont l'utiliser pour une séance de pratique olfactive avec un professeur d'analyse olfactive.

Ils acceptent l'exercice que je leur propose. Pour mon nez, je trouve que l'impression mentholée du 1874 est un peu forte alors que le supposé 1906 au bouchon d'origine ouvert hier est très confortable et conforme à ce qu'on attend. Les trois sont unanimes pour déclarer que le 1874 est conforme à ce qu'il doit être car on trouve souvent sur les vins de cette époque cette belle trace mentholée.

Il paraît évident que le 1874 restera affecté au dîner. Nous boirons donc le probable 1906.

Je vais avec Lorenzo en cave pour choisir un vin. Ce sera Yquem 2001, ce millésime que j'adore. Je voulais que le homard accueille le vin rouge et la volaille l'Yquem, mais Lorenzo préfère l'ordre inverse. '**Pas de souci**' comme on dit de plus en plus souvent dans les échanges urbains et pas seulement dans le sud de la France.

Le **Château d'Yquem 2001** est un très grand Yquem mais il est devenu plus assis, confortable, alors que j'adorais son côté sauvage qui m'avait presque fait m'évanouir lorsque je l'avais bu pour la première fois lors de son lancement. Le homard est d'une qualité exceptionnelle.

Le **Château Haut Brion 1981** est d'un millésime qui a été beaucoup trop longtemps sous-estimé. Ce vin équilibré est d'une solidité certaine. Il est franc et fort plaisant et mérite beaucoup plus que l'image qu'on lui a donnée. Cela fait des décennies que je considère 1981 comme une grande année.

Le **Château d'Yquem 1906** est envoûtant. Imaginons une soucoupe volante qui envoie des ondes dans toutes les directions. Cet Yquem est comme cela. Il est rond et envoie ses complexités dans toutes les zones de nos cerveaux. Il est magique et je tombe sous son charme, car malgré une couleur un peu sombre et un parfum discret, il est un festival d'émotion. Et je me rends compte qu'il pourrait entrer

dans le cercle des plus beaux Yquem que j'ai bus. Il n'est pas aussi grand que le magique 1861, mais il n'en est pas loin.

J'aurai fait avancer la science d'Olivier Brulard qui défendait le roquefort comme partenaire d'Yquem. Je lui avais dit que le roquefort ne va pas et que le stilton est le compagnon idéal. Le stilton a gagné par K.O. technique au premier round. Il n'y a pas eu de match.

L'Yquem s'est montré brillant à tout moment et même si 1906 est la piste naturelle puisque j'en avais bu un dans une bouteille à la même étiquette, je pense que ce vin est plus conforme à la période autour de 1880.

Lorenzo, Toni et Thomas vont à leur séance d'olfaction tandis que je vais maintenant ouvrir les vins du dîner dans la belle salle à manger où nous venons d'avoir notre déjeuner. Je suis d'humeur extrêmement sereine et heureuse et je mets beaucoup d'attention dans mes gestes pour lever les bouchons.

L'Y d'Yquem 1960 a un parfum de grand vin au botrytis fort. Comme c'est le deuxième millésime d'Y, le tri des raisins avait laissé passer beaucoup de grains botrytisés. Ce parfum est engageant. Le Jurançon 1993 a un nez de litchi qui est d'une intensité prégnante.

L'Hermitage blanc 1928 au domaine inconnu a un nez discret qui va s'épanouir et promet. Le Cheval Blanc 1934 a un nez extraordinaire et tellement épanoui que je décide de mettre un bouchon en verre pour garder ce parfum parfait. L'Ausone 1985 a un parfum riche mais moins brillant que celui du 1934.

Les nez des deux Nuits Saint Georges sont grands. Celui du Henri Mayer est d'une subtilité rare.

J'avais annoncé un Chambertin Coron Père & Fils 1929 car j'en ai plusieurs, mais j'avais lu trop vite. Sur l'étiquette déchirée, le mot Chambertin est à droite, ce qui suppose qu'il est précédé par Gevrey ou Charmes. Quant au nom du négociant, le haut de la capsule indique René Têze à Ambrières. Le parfum me semble être un des plus beaux de ce que j'ai ouvert, sauf le Cheval Blanc.

La puissance du nez du Château Chalon 1945 est inégalable. L'Yquem 1934 rebouché au château et resté au château, qui est la contribution de **Pierre Lurton**, me paraît d'une incroyable jeunesse et a un parfum vif.

J'ouvre maintenant les champagnes. Le Dom Ruinart 1990 me gratifie d'un beau pschitt même s'il n'est pas tonitruant. Les deux champagnes plus anciens, sont sales sous la coiffe et leurs bouchons se brisent à la torsion. Le nez du Veuve Clicquot 1947 est très discret et celui du Dom Pérignon 1962 de belle personnalité.

Tout au long de l'ouverture, j'ai été concentré, cherchant le geste juste et je me suis émerveillé de voir que tous les vins sont quasiment parfaits. Le ciel était avec moi.

Les invités qui ont des chambres arrivent peu à peu. Vite, je vais essayer de me reposer avant de recevoir les convives pour une visite du château et une dégustation avant le dîner.

Amicales salutations de François Audouze