



wine-dinners

A Miami, dîners en famille, rencontre impromptue de Richard Geoffroy, dîner chez un marchand de vins le Happy Wine in the Grove, au restaurant Doma et, de retour à Paris, Casual Friday au restaurant Maison Rostang.



Ce **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 2014** est le vainqueur d'un repas éclectique avec des amateurs américains.

Juste après l'académie des vins anciens je m'envole avec ma femme vers **Miami**. Accueilli par mon fils avec un **Champagne Robert Moncuit Grand Cru Les Chétillons 2015** extra brut dégorgé en avril 2020. Voilà un bien beau départ de séjour qui accompagne des langoustes. Quel bonheur d'être en une cité où tout est propre et joyeux, avec de folles décorations de Noël.

Dans un mail **Richard Geoffroy** me dit qu'il aimerait beaucoup me revoir. Je lui réponds que c'est difficile puisque je suis à Miami. Il me répond : 'moi aussi?'. Nous nous rencontrons au bar de l'hôtel Biltmore, heureux de nous retrouver. Nous buvons de l'eau (!) et il m'offre une bouteille du saké qu'il produit, le saké IWA 5.

Dans un restaurant sympathique nous buvons un **Gaja Sperss 1998** que j'adore pour sa richesse qui s'accompagne de beaucoup de grâce.

En diverses occasions avec mon fils chez lui, nous buvons un **Tibouren Clos Cibonne Cuvée Caroline 1919** pour nous rappeler les vacances dans le sud, un solide **Château Léoville Barton 2000** à la richesse distinguée, un **Peñas Aladas Ribera del Duero 2016** et un **Champagne Krug Grande Cuvée 170<sup>ème</sup> édition** fort subtil.

En une autre occasion mon fils ouvre un **Champagne Mumm Extra Dry sans année**, qui comme son nom ne l'indique pas est très doux et aimable. C'est une belle découverte.

Un grand moment est la visite d'un jardin botanique privé où l'on déjeune végétarien. La nature luxuriante et dans son état le plus authentique est un bonheur simple et roboratif.

**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)**

Des amis de mon fils désirent faire un dîner de vins. Ils s'annoncent à six ce qui impose de dîner ailleurs que chez mon fils. Nous allons visiter un marchand de vins, **Happy Wine in the Grove** qui vend du vin mais fait aussi restaurant. A l'étage, nous pourrions privatiser la très jolie grande salle.

Peu de jours après, le groupe de six n'est plus que de deux, ce qui change un peu le programme mais n'empêche pas de garder la jolie salle.

Le jour venu, dès 15 heures, j'ouvre les deux Bordeaux de mon fils, un Latour 1984 et un Cheval Blanc 1969. Les deux vins ont besoin de temps pour que les parfums s'épanouissent. Mon fils ajoute à son apport un Charlemagne de Louis Jadot 2003, qui sera ouvert en cas de besoin. Mon apport sera le saké IWA 5 que m'a offert Richard Geoffroy il y a quelques jours lorsque nous nous sommes rencontrés, profitant de la concordance de nos présences à Miami.

Nous sommes six à dîner, Austin ami de mon fils venu avec son épouse Eileen et trois jolis vins, Adnan autre ami de mon fils et Abdo le jeune propriétaire de la boutique et du restaurant Happy Wine in the Grove, créés par son père colombien.

Les vins non ouverts le sont à l'arrivée des convives, sauf ceux d'Austin qu'il avait ouverts à l'avance comme nous l'avions fait.

Nous mangerons des amuse-bouches à base de jambon ibérique ou de fromages, des tapas, une paella, des viandes diverses accompagnées de frites et autres légumes. Les plats se bousculeront sans ordre précis, mais cela n'est pas gênant.

Le **Champagne Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 2004** est d'une intensité impressionnante. Il est vif, tranchant et d'une très belle personnalité.

Le **Champagne Pol Roger Winston Churchill 1990** est l'exact opposé au précédent, car il est tout en charme et en présence. Quel grand champagne ! Un régal. Les deux champagnes sont complémentaires.

Le **Charlemagne Louis Jadot 2003** n'est pas très puissant mais je le trouve fort agréable. Il n'est pas dans la classe des plus grands, mais on peut l'apprécier avec plaisir. Il est à noter que si l'on boit le Pol Roger juste après avoir bu du Charlemagne, le champagne gagne en largeur et en force. Le vin propulse le champagne.

Le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 2014** est fascinant. Il a une longueur invraisemblable. Son message est très frais et fluide et ne finit pas. C'est du bonheur esthétique pur. Nous sommes tous conquis par ce vin d'une rare noblesse. Quelle longueur !

Le **Saké IWA 5** apparaît maintenant. J'avais essayé de lire les recommandations de température de service du saké, mais il y a tellement de cas possibles que j'ai préféré qu'on le serve assez frais. Aucun de nous n'a une connaissance suffisante pour saisir les subtilités de cet agréable liquide légèrement sucré et d'un alcool sensible et délicat. Il faut impérativement que je demande à Richard Geoffroy de me faire entrer dans le monde de ce beau saké.

On n'attendrait normalement pas beaucoup d'un **Château Latour 1984** du fait de son millésime, mais on sait qu'avec le temps, les petits millésimes s'améliorent. C'est le cas de ce Latour, qui ne fait pas partie des plus grands mais montre qu'il est de belle lignée. Un vin très agréable.

Le **Château Cheval Blanc 1969** fait partie des très grands vins, même si son millésime ne le suggère pas. Riche, structuré, intense, c'est un très grand vin aux complexités extrêmes et d'une jeunesse qui trouble plusieurs convives, encore marqués par les périodes de « buvabilité » pronostiquées par Robert Parker.

Le **Clos de Tart 1985** est plébiscité par toute la table, car on boit rarement ce vin mythique et dans ce grand millésime. Je suis le seul à ne pas être conquis car sa force alcoolique empêche qu'il soit équilibré. On ressent le grand vin, mais pas intégré, du moins pour mon goût.

En guise de dessert, Ado a ouvert un **Château Rieussec 2001** à la couleur étrangement foncée pour un vin si jeune. Son parfum et son goût d'une grande année sont absolument délicieux.

J'ai raconté beaucoup d'anecdotes car j'ai senti que mes convives les appréciaient. Ma présence sur Instagram a certainement de l'influence, au point que les adjoints d'Abdo qui ont fait le service ont tous voulu être photographiés avec moi.

L'occasion était belle que l'on vote pour les cinq vins préférés des neuf vins servis. Le Corton Charlemagne a eu trois votes de premier, le Clos de Tart deux votes de premier et le Cheval Blanc un vote de premier.

Le vote de l'ensemble de la table est : **1 - Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 2014, 2 - Clos de Tart 1985, 3 - Champagne Pol Roger Winston Churchill 1990, 4 - Château Cheval Blanc 1969, 5 - Champagne Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 2004.**

Mon vote est : **1 - Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 2014, 2 - Champagne Pol Roger Winston Churchill 1990, 3 - Château Cheval Blanc 1969, 4 - Champagne Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 2004, 5 - Château Rieussec 2001.**

La gentillesse de tous et leur générosité ont fait de ce repas un grand moment de partage. C'est extrêmement plaisant.

Dans un beau **restaurant Doma** à la cuisine italienne nous buvons un **Penfolds Grange Bin 95 2003** apporté par mon fils. J'adore ce vin comme j'adore Vega Sicilia Unico, car les deux combinent puissance, fluidité et charme, avec un finale mentholé. C'est le point final de ce beau séjour américain.

Il y a longtemps que nous n'avions pas fait de **Casual Friday**. C'était surtout avec Gérard Besson dans son restaurant que nous en faisons car sa connaissance des vins permettait de choisir un menu pertinent, tenant compte des apports variés des convives.

Je contacte quelques amis et une table se forme. La surenchère des générosités fait qu'un des amis pense raisonnable que nous fassions deux repas avec ce qui est proposé. Nous déciderons sur place.

J'arrive un peu avant 11 heures du matin au **restaurant Maison Rostang** pour ouvrir les vins que chacun a apporté la veille et ouvrir les miens.

Je commence par ouvrir le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1967 qui a un niveau assez bas. Le bouchon est très abîmé. Les odeurs sont incertaines mais le vin peut s'améliorer.

Le Chambertin 1966 de Louis Latour qui n'a qu'un an d'écart avec le Richebourg montre un bouchon extrêmement sain et un parfum brillant. Quel contraste entre les deux.

Le Chablis Montée de Tonnerre 1989 a un parfum magnifique et intense. La Côte Rôtie La Mouline 1980 a un parfum plus discret mais prometteur. J'ouvre ensuite le Krug Private Cuvée des années 60 et à ma grande surprise le bouchon m'a presque échappé des mains tant le pschitt a montré sa puissance. Le bouchon était d'une forte noirceur de saleté, mais une fois essuyé, le parfum est apparu remarquable.

Le parfum de l'Yquem 1962 est tonitruant.

**Jérémy** le sommelier fidèle qui a fait tant de dîners avec moi ouvre un magnum de Veuve Clicquot. Le nez est frais et cinglant.

Les amis arrivent, l'un d'entre eux ayant prévenu qu'il serait en retard. Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame magnum 1990** est d'une vigueur extrême, tranchant comme un sabre japonais. Il a encore beaucoup de signes de jeunesse et donnerait envie qu'on le garde encore en cave. Il est très grand.

Le **Champagne Krug Private Cuvée années 60** est sur un tout autre registre. Tout en lui est rond, charmeur, délicieux. Quel charme, quelle noblesse ! Ce champagne est d'un plaisir infini.

Il est servi sur des coquilles Saint-Jacques à peine poêlées en même temps que le **Chablis Montée de Tonnerre Premier Cru Jean-Marie Raveneau 1989**. Sa puissance est extrême ainsi que sa noblesse. Il s'exprime beaucoup plus en grand cru qu'en premier cru. C'est le chablis parfait.

Nous avons maintenant des quenelles de brochet et ce ne serait pas opportun de les associer à un bourgogne. Jérémy ouvre le **Pétrus 1996** d'un des amis et nous sommes ravis. Il est dans un état de maturité idéale car il est fringant comme un jeune gamin tout en ayant acquis une belle opulence. C'est manifestement la belle expression d'un Pétrus jeune de 27 ans.

Trois vins sont servis ensemble, un Richebourg, un Chambertin et une Côte Rôtie. Je suis face à une situation étonnante. Alors que je suis très sensible au nez de bouchon que je détecte aisément, je ne sens aucun nez de bouchon de la part du Richebourg, alors que tous mes voisins de table l'ont détecté. J'essaie de le trouver puisque mes amis insistent, mais je ne le ressens pas. Comment est-ce possible ? La seule solution serait qu'ayant tellement envie que le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1967** brille, je cherchais tous les indices positifs en omettant tout ce qui gênerait ma découverte. Il est vrai que ce Richebourg est fatigué. J'ai reconnu quelques émotions typiques, mais pas de quoi m'émerveiller. Pourquoi n'ai-je pas senti le nez de bouchon, ni en bouche, mystère.

Le **Chambertin Cuvée Héritiers Latour Louis Latour 1966** est d'une grande élégance, fluide et délicat. Sa fraîcheur est celle d'un chambertin plus jeune de trente ans. C'est un plaisir de le boire sur un lièvre à la royale que beaucoup autour de cette table considèrent comme l'un des plus grands qu'ils aient mangé. Alors que le lièvre est puissant sans être marqué par un goût de gibier, l'association avec le vin subtil est très agréable.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1980** est une superbe Mouline tempérée, intense mais sans excès. J'ai senti un finale qui n'est pas très précis que mes amis n'ont pas détecté. Nos palais n'étaient donc pas au même diapason pour deux vins. La Mouline est grande et probablement la plus adaptée à la puissance du lièvre. Un régal.

Piqué au vif par la contreperformance du Richebourg, j'ouvre impromptu un **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Chartes Léopold Ranc 1947**. Tout le monde me taquine pour ma religion de l'oxydation lente car ce vin ouvert à la dernière minute est absolument exceptionnel, encore plus adapté que les autres au lièvre et aux fromages. Bien évidemment des vins peuvent avoir d'emblée un équilibre royal et l'oxygénation lente est justifiée pour ressusciter des vins au réveil lent. Ce vin est d'un charme fou et d'un équilibre rare, suave, charmeur et velouté. L'année 1947 est exceptionnelle pour beaucoup de régions dont les vins de Châteauneuf. L'époisses est divin avec ce vin.

Pour le **Château d'Yquem 1962** à la belle couleur encore peu ambrée il y aura deux fromages à la pâte bleue, un irlandais et un français. La maturité de ce liquoreux est parfaite. On dirait volontiers que c'est le genre idéal.

Le soufflé au Grand Marnier est associé à un **Champagne Dom Ruinart rosé magnum 2007**. Ce champagne est idéal pour le dessert et pour éviter d'être poignardé par l'alcool qui noie généreusement le dessert. C'est un rosé très subtil et de grande personnalité promis à un bel avenir.

Nous avons dit au début du repas que nos apports méritaient d'être répartis sur deux repas plutôt qu'un. Comme nous avons bu l'équivalent de douze bouteilles pour six convives, il va falloir regarnir les réserves pour le prochain Casual Friday prévu en janvier.

Si j'utilise la notation PIME PAME PUME (*performs inside my expectation or above or under*) je dirais que les PAME, surprises au-dessus de mes attentes sont, sans ordre : Krug Private Cuvée, Chablis Montée de Tonnerre 1989, Pétrus 1996, Chambertin 1966 et Châteauneuf 1947. Cela fait beaucoup de belles surprises, qui n'excluent pas les belles performances plus attendues d'autres vins.

Dans une ambiance joyeuse, nous avons lancé un beau coup d'envoi avant les réjouissances de Noël.

Amicales salutations de François Audouze