

286ème dîner au restaurant Pages et déjeuner de famille à mon domicile.



Cet **Hermitage Jean-Louis Chave 1985** est au sommet de son art. Il est raconté dans ce bulletin

Le **286^{ème} dîner** se tient au **restaurant Pages**. Des amateurs américains de l'Idaho avaient participé au 240^{ème} dîner et viennent de se marier hier en France, dans la Loire. Accompagnés d'amis de l'Idaho, ils m'avaient demandé d'organiser pour leur groupe de cinq un dîner qui se tiendrait le lendemain du mariage. Je leur ai proposé de compléter la table avec d'autres convives pour avoir un programme de vins beaucoup plus large. Nous serons donc dix ce soir avec une parité parfaite Idaho / France. Il y aura autour de la table un vigneron de la Napa Valley, des commerçants du monde du vin et des amateurs éclairés.

Un peu avant 16 heures je commence l'ouverture des vins. Je serai rejoint plus tard par un ami commerçant en vins et journaliste et par un journaliste. Nous aurons ainsi le temps d'échanger sur le vin et mes dîners.

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

Alors que le Domaine de Chevalier 1952 a un niveau à mi-épaule et le Clos Fourtet 1960 a un niveau superbe, c'est le 1952 qui offre le plus beau parfum, le saint-émilion ayant un nez poussiéreux qui pourrait ne pas se dissiper. Le Clos de Vougeot 1961 a un beau bouchon et un parfum idéal.

Je bataille avec le bouchon du Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956 dont le sommet est couvert d'une pâte grasseuse et se retire en morceaux gras et noirs. Mes mains sont toutes noires. Fort heureusement le parfum est salin et typique des vins du domaine.

Le Châteauneuf du Pape La Bernardine Chapoutier 1949 a un bouchon parfait et des senteurs riches de garrigue. Les trois liquoreux de 1929 ont des bouchons qui ne posent pas de problème et des parfums riches très différents. Le Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979 offre un gentil pschitt qui signe une belle jeunesse et le Moët & Chandon Brut Impérial 1964 a un bouchon qui se brise puisque le bas du bouchon ne veut pas suivre la torsion du haut du bouchon. Il s'annonce impérial comme son nom.

Les convives sont tous à l'heure. Le menu a été conçu lors d'une conversation téléphonique entre **Pierre-Alexandre** le directeur, **Ken** le chef et moi. Nous nous connaissons si bien que ce fut facile. Un point d'interrogation existait sur le lièvre à la royale puisque Ken n'était pas sûr de pouvoir le faire à temps. Fort heureusement ce plat mythique sera servi ce soir.

Le menu est ainsi libellé : amuse-bouche : carotte, brocolis, jambon / anguille fumée, amanite des Césars / carpaccio de poisson blanc / noix de Saint-Jacques poêlées / daurade royale poêlée, sauce vin rouge / pigeon rôti, sauce salmis, pommes des terres poêlées / lièvre à la royale / tarte Tatin / chocolat.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** est d'une belle couleur claire et la bulle est encore présente. Ce champagne est vif et tranchant, prenant de la largeur avec le jambon ibérique. Sa noblesse est certaine. C'est le vin phare de la maison Mumm dans un millésime qui n'a pas la renommée qu'il devrait avoir. C'est le 21^{ème} que je le bois tant j'ai de sympathie pour ce grand Mumm.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964** est une belle surprise pour beaucoup tant il est joyeux et généreux. Il est même fruité et si la bulle n'est plus visible, le pétillant est entraînant. C'est un champagne gourmand. Alors que Dom Pérignon est d'une hiérarchie supérieure j'ai parfois plus de plaisir franc avec les Brut Impérial anciens qu'avec les Dom Pérignon des mêmes années.

Je suis un peu gêné par l'**Y d'Yquem Graves blanc 1979** qui a un léger goût de bouchon, qui ne rebute aucun des convives. Ce vin a des traces de botrytis comme très souvent pour les Y. Il est ensoleillé. A l'inverse le **Château Laville Haut Brion blanc 1978** est strict et tranchant, d'un caractère guerrier. Le Laville est le compagnon du carpaccio de poisson alors que l'Y est confortable avec les noix de Saint-Jacques. Les deux blancs de Bordeaux ont des styles différents et sont excellents.

Le **Clos Fourtet Saint-Emilion 1960** n'a plus aucun défaut olfactif mais je ne le trouve pas aussi brillant qu'il pourrait l'être. On est loin du sublime Clos Fourtet 1947 qui fait partie de l'élite des bordeaux de 1947. En revanche le **Domaine de Chevalier Léognan 1952** dont je n'étais pas sûr, du fait de son niveau, est riche et bien construit. Avec la daurade, il forme un très bel accord. Ce Chevalier est une agréable redécouverte.

Le **Clos de Vougeot Bouchard Père & Fils 1961** est pour mon goût une gigantesque surprise. Il représente le bourgogne archétypal mais surtout il est absolument parfait, d'une construction idéale. C'est le bourgogne tel qu'on le rêverait. Alors que je chéris les vins du domaine de la Romanée Conti, c'est ce vin que je mettrai premier dans mon vote tant il est grand. L'accord avec le pigeon est classique mais si efficace.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** a une couleur un peu terreuse, mais il a tous les marqueurs des vins du domaines, le sel et la rose auxquels s'ajoute un style parcheminé. Le millésime 1956 était faible et s'est révélé quelques années plus tard. Il y a des complexités impressionnantes. Il convaincra mes convives.

Le **Châteauneuf du Pape La Bernardine Chapoutier 1949**, c'est l'ami de toujours, celui en qui on a une confiance totale. Il est tellement solide, construit et rassurant. Il est fait pour le lièvre à la royale dont il calme les ardeurs. Le vin est long, riche et d'un charme enthousiasmant.

J'ai voulu mettre dans ce repas trois liquoreux très différents d'une année mythique, 1929. Le **Château du Peyrat 1er cru Capian Langoiran 1929** est un Premières Côtes de Bordeaux qui m'avait surpris par la richesse de son parfum. Il n'a pas la puissance des sauternes mais sa vivacité est supérieure à ce que j'attendais.

Château Fihot est généralement un sauternes plus doux et discret qu'Yquem aussi suis-je surpris par l'intensité de ce **Château Filhot Sauternes 1929**. Quel vin riche et complexe. Un miracle de plaisir sur une tarte Tatin gourmande faite par **Lucas**, le pâtissier du restaurant.

Le **Banyuls Grand Cru SIVIR 1929** a été embouteillé en l'an 2000. Il s'agit d'un Banyuls de coopérative qui a passé 71 ans en fût de chêne. Le parfum est d'une densité incroyable et malgré cela, le vin paraît plus léger et frais que ce que suggère sa pesanteur alcoolique.

Je suis content que l'on ait exploré ces trois liquoreux d'un même millésime. Chacun offre une grâce particulière que seuls les liquoreux anciens peuvent donner. J'aurais été tenté d'essayer le lièvre à la royale avec le Banyuls, mais mon assiette était vide. C'eût été plus original que l'association classique Banyuls et chocolat.

Mes convives ont été impressionnés par la cuisine épurée, simplifiée mais si efficace du chef Ken et de son équipe. Cette pureté et cette précision mettent en valeur les vins idéalement.

Les votes sont extrêmement intéressants. Les 12 vins présents ont tous reçu au moins un vote d'un des convives, ce qui est gratifiant pour mes vins. Encore plus plaisant est le fait que six vins ont été nommés premiers : le Richebourg trois fois, le Clos de Vougeot et le Moët deux fois et le Châteauneuf du Pape, le Domaine de Chevalier et le Laville Haut-Brion chacun une fois premier.

Le vote de l'ensemble de la table est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956, 2 ex-aequo - Clos de Vougeot Bouchard Père & Fils 1961 et Châteauneuf du Pape La Bernardine Chapoutier 1949, 4 - Château Filhot Sauternes 1929, 5 - Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964, 6 - Domaine de Chevalier Léognan 1952.**

Mon classement est : **1 - Clos de Vougeot Bouchard Père & Fils 1961, 2 - Château Filhot Sauternes 1929, 3 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956, 4 - Châteauneuf du Pape La Bernardine Chapoutier 1949, 5 - Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964.**

J'ai gardé la plus belle surprise pour la fin de ce récit. Les cinq américains me suivent sur Instagram. On voit peu de photos de moi mais quand je suis pris en photo c'est souvent au restaurant et on me voit avec un pullover qui a une couleur violette qui est proche de celle des mots que l'on voit ci-dessus. Les trois hommes sont venus au dîner avec des pullovers de cette couleur violette. Quelle gentillesse folle !

C'est un **déjeuner de famille** dans ma maison. Nous serons huit dont cinq qui boivent du vin. Ma dernière fille vient d'avoir cinquante ans. Un tel chiffre est important dans la vie de chacun et j'ai ressenti qu'elle y est sensible aussi j'ai eu l'idée de choisir deux Bourgognes de 1934, qui ont quarante ans de plus qu'elle, pour suggérer qu'elle a une longue vie devant elle et qu'il ne faut pas s'arrêter à un chiffre jalon.

J'ai ouvert les vins très tôt et j'ai voulu aussi ouvrir le champagne en avance, car il s'agit d'un magnum. Lorsque j'ai tourné le bouchon du Veuve Clicquot 2008, j'ai senti une énorme pression sur mes doigts, et le pschitt explosif a fait le bruit d'un tir de canon. Buvant rarement des champagnes jeunes, j'ai été impressionné par ce bruit.

Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2008** en magnum promet d'être grand mais il est un peu trop jeune pour l'instant. Très élégant, avec une grande longueur, j'aurais aimé un peu plus de gras car il est strict. Mais il deviendra grand. C'est aujourd'hui un champagne sérieux.

Le **Clos Vougeot Cave de la Reine Pédauque 1934** avait à l'ouverture il y a quatre heures une odeur qui n'était pas parfaite, un peu boueuse. Mais quand je le sers, il a effacé toute imperfection. Il est grand, un peu gras, et offre une personnalité généreuse.

Le **Chambertin Charles Viénot 1934** est un vin que j'ai acheté il y a plus de 20 ans quand Pierre Cardin vendit aux enchères simultanément à New York et à Paris la cave du restaurant Maxim's. Les prix étaient fous mais j'ai acheté une caisse de douze Chambertin 1934. Beaucoup ont souffert d'évaporation, certainement en raison des conditions de conservation dans la cave de Maxim's.

Cette bouteille – pour une fois - a un bon niveau, et en l'ouvrant je savais que ce serait un grand vin. Ce vin a toutes les qualités d'un grand vieux Chambertin. Il est si impressionnant, dense, intense, frais. Un vin immense d'un très grand vigneron. Large et opulent c'est un vin de plaisir.

Ma fille aînée préfère le Clos Vougeot. Ma plus jeune fille comme moi préfère ce Chambertin d'une belle intensité.

Nous avons bu les vins avec du poulet et des pommes de terre, le plat le plus simple et parfait. Et avec un fromage Mont d'Or, le Chambertin est à se pâmer.

Ouvrir deux vins de 90 ans était un risque. Ce fut un succès.

Amicales salutations de François Audouze