



wine-dinners

Le réveillon de la Saint-Sylvestre avec deux 1919 et deux 1911, compté comme 293ème dîner à la maison et repas d'amis avec deux Cuvée Cathelin Chave.



Ce **Domaine de Guillaumet Sadirac Château Pétrus Pomerol 1946** est une grande curiosité, vainqueur d'un dîner de vins très anciens.

Nous avons l'habitude de faire le **réveillon de la Saint Sylvestre** dans le sud. Cette année, j'ai voulu choisir des vins très anciens, pour faire un dîner particulier, je l'espère hors norme. Ces vins étant dans ma cave parisienne, le dîner devait se faire dans notre domicile de la région parisienne.

La gestation du dîner, les discussions sur les plats nous ont occupés, ma femme et moi, pendant de longs jours, voire de longues semaines.

La veille, le choix des verres et la disposition sur table ont été une phase importante. Le lendemain matin, jour du dîner, j'ai envie d'ouvrir les vins beaucoup plus tôt que d'habitude. Dans les restaurants parisiens, je viens ouvrir les vins des dîners vers 16 heures. Chez moi, je n'ai pas de contrainte d'heure aussi ai-je décidé de démarrer les ouvertures à midi.

Le premier que je veux vérifier est le Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot 1919 car la bouteille très poussiéreuse empêche d'avoir une idée sur le vin. Le niveau est très convenable. Le bouchon se déchire, du fait que le goulot n'est pas cylindrique, et le parfum discret est une bonne nouvelle car je ne sens aucun défaut.

J'ouvre ensuite les deux champagnes de 1964 dont les bouchons ne posent aucun problème, celui du Ruinart venant entier et celui du Dom Pérignon se brisant lors de la torsion.

C'est le tour d'une bouteille inconnue. Le Domaine de Guillaumet Sadirac Château Pétrus Pomerol 1946 est-il un vin de l'entre-deux-mers ou le célèbre Pétrus comme le suggère l'étiquette où figure la mention « premier cru Pomerol », mention qui n'a rien d'officiel. Le parfum très fort et truffé du vin confirme qu'il s'agit bien d'un Pétrus. Le niveau de basse épaule n'a pas entraîné une baisse de vigueur du vin qui promet d'être grand.

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

J'ouvre ensuite les autres vins et à aucun moment je ne trouve une odeur qui m'inquiéterait.

Le rendez-vous est à 20h30 mais ma fille arrive dès 18h et d'autres amis arrivent à 19h30. On ne peut pas rester la bouche sèche. Je dis aux amis que je propose de boire un vin que je n'ai jamais bu. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon Basquiat 2015**. Quand j'ai vu qu'il existe une version de Dom Pérignon 2015 dont l'étiquette évoque une œuvre de Basquiat et qui se présente dans une boîte entièrement décorée selon Basquiat, je m'étais dit : il ne faut pas rater ce qui deviendra 'collector' comme on dit aujourd'hui.

Le champagne est excellent et déjà très expressif. C'est une belle surprise qu'un vin si jeune soit ainsi épanoui. Nous grignotons des chips à la truffe, des tranches fines de jambon ibérique bien gras.

Le menu qui a été composé par mon épouse est : gougères, foie gras, caviar, coquilles Saint-Jacques juste poêlées, filets de bar, wagyu, fromages, tarte Tatin.

Nous sommes au complet à l'heure dite. L'apéritif commence avec le **Champagne Dom Ruinart 1964**, sur des gougères et du foie gras sur du pain. Le champagne est large, complexe et gourmand. Il est rond et joyeux et on se rend compte à quel point les champagnes anciens sont sur une autre planète de grandeur et de bonheur. Ma fille est enthousiasmée par ce champagne.

Vient maintenant le **Champagne Dom Pérignon 1964** et l'on peut faire plusieurs constatations. La première est que le monde des champagnes anciens est un monde passionnant. Il y a des complexités que l'on ne trouvera jamais dans les champagnes jeunes. Le Dom Pérignon 2015 nous en a donné la preuve. La deuxième évidence est la grande différence entre les deux champagnes de 1964. Le Dom Ruinart est rond, joyeux et souriant alors que le Dom Pérignon est plus long, plus sophistiqué et complexe. Selon les goûts on va préférer l'un ou l'autre. Ma fille a adoré le Dom Ruinart et j'ai été conquis par le Dom Pérignon qui a accompagné deux caviars, le Caviar Oscière Prestige de Kaviari et le Caviar Oscière Suprême Malossol de Madagascar de la maison Rova.

J'aime beaucoup goûter le caviar avec du pain et du beurre. Le caviar Rova est apparu avec une subtilité raffinée un peu plus expressive et tendue que celle du délicieux Kaviari.

Dans la décennie des années 60, probablement la plus belle décennie pour les champagnes, j'avais l'habitude de classer les grands millésimes ainsi : 1966, 1962, 1969, 1964, 1961. Ce soir, l'année 1964 a été particulièrement brillante.

Le **Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot 1919** accompagne les coquilles Saint-Jacques. Je sens un moment d'étonnement autour de moi. Comment un vin blanc de 105 ans peut-il être aussi jeune et sans âge. Le vin a un parfum discret mais frais et direct. En bouche, il est aussi direct, droit, pur, avec une belle longueur.

J'avais prévu sur le poisson un Haut-Brion 1911, mais dès que je vois les filets de bar qui cuisent lentement, j'ai l'intuition qu'il faut le Pétrus. Le **Domaine de Guillaumet Sadirac Château Pétrus Pomerol 1946** a une jolie couleur noire dans le verre. Le nez est intense, de truffe. Et en bouche, le vin dense est d'une longueur infinie. Un goût de truffe forte donne une puissance extrême au Pétrus. Je suis aux anges car l'accord est parfait. D'habitude j'associe Pétrus et rouget mais ici, l'accord avec le bar est vraiment idéal. Mon émotion est grande car il n'était pas évident que ce vin qui avait un niveau basse épaupe puisse être aussi grand. Quel bonheur.

Le **Château Haut-Brion Héritiers Larrieu reconditionné en 1992 Millésime 1911** se présente dans une bouteille très ancienne qui a deux étiquettes. Il y a l'étiquette initiale que le château a fort justement conservée et la nouvelle étiquette indiquant la date du vin et la date de reconditionnement. Normalement, je n'aime pas les reconditionnements car on ne sait pas quel était le niveau avant qu'on ne rajoute du vin d'une autre bouteille de la même année. Aussi ai-je longuement senti le vin à l'ouverture pour vérifier la cohérence et la pureté du vin. Je ferai de même avec l'Yquem qui suivra. Ce Haut-Brion a la constance et la solidité des grands Haut-Brion. Ce n'est pas un vin qui veut se mettre en avant. Il n'a aucune extravagance mais au contraire une solidité qui brave le temps. C'est un

grand Haut-Brion traditionnel et puissant. Il a accompagné le bar, moins pertinent que le Pétrus, et le wagyu, et plus tard les fromages.

Pour le wagyu, nous avons un **Beaune V. Chevillot 1919** dont les indications sont lues sur la capsule, alors que l'étiquette a disparu. En versant le vin, je vois que les premiers verres sont claires et que progressivement, la couleur s'assombrit. Le vin s'est un peu dépigmenté, mais cela n'a pas altéré son goût. Le bourgogne est le vin pertinent pour le wagyu car il s'accommode bien au gras aimable de la viande. Il a une douceur subtile et une belle cohérence.

Le Brillat-Savarin convient aussi bien au Bourgogne qu'au Haut-Brion.

A ce stade, nous sommes impressionnés par le fait que tous les vins n'avaient pas d'âge et pas de signes de fatigue ou de faiblesse. C'est assez étonnant.

L'heure est à la tarte Tatin qui est accompagnée par un **Château d'Yquem reconditionné en 1989 Millésime 1911**. La couleur ambrée du vin appelle le respect. Un tel vin est un vin de légende. Comme pour le Haut-Brion j'avais longtemps senti ce vin à l'ouverture pour vérifier si le vin a la pureté que l'on doit attendre. Le nez est d'une grande subtilité et en bouche le vin est un vin sec. En un tel cas, on dit que le sauternes a 'mangé son sucre'. Certains amateurs n'aiment pas cela. J'adore Yquem dans toutes ses présentations, soit sèches comme celui-ci, soit tendance mangue, soit tendance caramel.

L'accord de l'Yquem avec la tarte est idéal. Le vin est long et subtil, aux complexités d'agrumes secs.

Ayant organisé ce dîner comme l'un de mes dîners, il est le **293^{ème} de mes dîners** et selon la coutume, il faut que chacun vote pour ses cinq vins favoris. Le champagne de 2015 n'est pas inclus dans les votes aussi les six vins en compétition ont tous eu au moins un vote.

Quatre vins ont été nommés premier par au moins l'un d'entre nous, le Dom Pérignon 1964 et le Haut-Brion recueillant deux votes de premier et le Dom Ruinart et le Pétrus un vote de premier.

Le vote du consensus est : **1 - Domaine de Guillaumet Sadirac Château Pétrus Pomerol 1946, 2 - Champagne Dom Pérignon 1964, 3 - Château Haut-Brion Héritiers Larrieu reconditionné en 1992 Millésime 1911, 4 - Château d'Yquem reconditionné en 1989 Millésime 1911, 5 - Champagne Dom Ruinart 1964, 6 - Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot 1919.**

Mon vote est : **1 - Domaine de Guillaumet Sadirac Château Pétrus Pomerol 1946, 2 - Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot 1919, 3 - Champagne Dom Pérignon 1964, 4 - Château Haut-Brion Héritiers Larrieu reconditionné en 1992 Millésime 1911, 5 - Château d'Yquem reconditionné en 1989 Millésime 1911.**

Je ne sais plus à quel moment ont été donnés les coups de minuit mais c'est en 2025 que nous avons voté et trinqué avec une **Fine de Normandie 'maison du bonhomme normand' 1903**. Cette fine est en fait un Calvados d'une pureté exemplaire, frais. Cet alcool pianote des notes de pommes et de fraîcheur. Quel grand alcool !

Dans mes dîners, je ne peux pas mettre des vins anciens aussi risqués. J'ai voulu avec ce dîner que l'on soit en plein 'dans mon monde' où les vins risqués ont aussi leur place. Les deux 1919 et les deux 1911 pouvaient ne pas être parfaits. Tous ont été au rendez-vous avec une émotion sensible pour chacun.

Ma femme a fait une cuisine de produits simples qui ont créé des accords idéaux. Dans une ambiance amicale et souriante, nous avons vécu l'un des dîners les plus représentatifs de ma démarche dans le monde des vins anciens.

Il y a longtemps que nous n'avions pas partagé de belles bouteilles avec mon ami Tomo. Il propose comme thème les vins d'Henri Mayer. Je suis plutôt favorable à l'idée de goûter des cuvées Cathelin de Chave et c'est ce qui est retenu. Tomo me propose qu'un troisième amateur se joigne à nous. Nous échangeons longuement pour composer un programme cohérent.

J'arrive à 11h30 au **restaurant Pages** pour ouvrir mon vin et un autre que j'offre en surprise. Les vins de Tomo avaient déjà été ouverts par **Pierre Alexandre** le dynamique directeur.

L'ouverture des vins donne du temps pour composer le menu, avec les suggestions de Tomo, du **chef Ken** et les miennes. Ce sera : amuse-bouches / carpaccio de wagyu / poisson cru / homard / veau / truffe en croûte / wagyu / fromage / financiers. L'idée majeure est de se faire plaisir.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2000** est clair et offre de fines bulles. Le parcours en bouche du champagne très sec est comme le sillage d'une pirogue avec de gracieuses ondulations, et le finale est brillant comme un saut de carpe. C'est dans le finale que le goût explose. Ce 2000 est un grand vin cistercien de la stricte observance qui pousse à la méditation. Il est très grand.

Le **Meursault Domaine d'Auvenay 2011** est un vin de niveau Villages mais c'est une bombe, comme tous les vins blancs d'Auvenay que j'ai eu l'honneur de goûter. On dirait que l'on a jeté du marc de Bourgogne dans les cuves pour donner cette puissance guerrière. Le vin est gourmand, puissant, dominant le palais et d'une expression remarquable. Avec le homard, c'est un régal de grand vin.

J'ai envie de goûter l'**Hermitage Chave Cuvée Cathelin 2000**, qui est mon apport, avec le homard. Mes amis me regardent comme si j'étais un envoyé du diable, mais en fait l'accord se trouve aussi avec le vin rouge. Il me semble que le Cathelin met plus en valeur le homard, alors que dans l'accord avec le meursault, c'est le homard qui met en valeur le vin.

Sur le veau délicieux et riche nous buvons l'**Hermitage Chave Cuvée Cathelin 2009** de Tomo en même temps que le mien. Sur le veau, j'ai tendance à préférer le 2009, plus rond, plus confortable et plaisant. Sur la truffe le 2000 prend son envol. Il est droit, rectiligne, long, strict et sans concession et j'adore ce vin car il ne veut pas séduire. Il veut qu'on l'aime pour lui-même. Et c'est le cas.

Le wagyu accueille volontiers les deux Hermitage, et c'est vraiment la truffe qui a illuminé le brillant 2000. Ces deux vins de 2009 et 2000 sont des vins d'une richesse noble qui justifie l'aura dont ils sont entourés.

J'ai acheté il y a maintenant environ un quart de siècle une collection de vins de Chypre et de nombreux autres vins liquoreux parmi lesquels quelques **Malvoisie des Canaries 1828**. Lorsque je verse le vin, la couleur brille comme celle d'un bijou. Il y a du jaune, du brun et de l'or chatoyant. Le parfum est magique, riche, voluptueux, à se damner. En bouche c'est un élixir irréel tant il est accompli, parfait et éternel. Son acidité est divinement dosée. La pensée qui me vient est que ce vin, s'il était ouvert dans 200 ans, serait dans le même état qu'aujourd'hui. C'est un immense moment.

Nous allons goûter deux chartreuses anciennes et les indications d'années m'ont été fournies sur Instagram lorsque j'ai mis les photos des deux flacons. La **Chartreuse dite Tarragone mais en fait Voiron de la période 1936 – 1941** est très claire comme une chartreuse blanche mais c'est une jaune, délicate, subtile et à la longueur infinie.

La **Chartreuse Tarragone 1951** est d'un jaune plus foncé. Elle est puissante mais moins charmeuse que la plus vieille. Terminer un repas sur des chartreuses, c'est finir sur un petit nuage à la droite du Père.

Pour nous tous, le gagnant est de loin la Malvoisie 1828. C'est un vin immortel d'une longueur infinie. Le deuxième pour moi est la Tarragone jaune clair et le troisième le Cathelin 2000.

Tomo a le même gagnant et son deuxième est le Cathelin 2000, suivi en troisième par le Meursault d'Auvenay.

En fait, tous les vins étaient parfaits et c'est incroyable de rencontrer une telle perfection mais aussi une telle diversité de grandes personnalités qui vont de celle du Clos du Mesnil à celle de la Malvoisie.

L'équipe de cuisine a suivi nos émerveillements. Le repas fut sublime. Ce fut un grand moment de gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze