



Préparation d'un dîner en déjeunant au restaurant Pages, dîner avec un étonnant Moulin à Vent, déjeuner au restaurant le Petit Sommelier pour la première présentation officielle de Château d'Yquem 2022, dîner au Sergent Recruteur avec le propriétaire de Château Climens.



Le **Château d'Yquem 1945** est une légende. Le 2022 suivra son parcours dans l'histoire.

Deux amis qui ont déjà participé à mes dîners, dont l'un m'a déjà demandé d'organiser plusieurs dîners pour ses amis ou collègues vont déjeuner avec moi pour mettre au point un futur dîner.

Pour ce repas au **restaurant Pages**, j'ai arpenté ma cave pour trouver des vins. Dans une allée je vois une grosse tache de vin récente. C'est un bordeaux de 1953 qui a perdu la moitié de son vin qui a coulé au sol et cette perte est récente. La capsule s'est déchirée et une partie du bouchon dépasse du goulot.

Ce vin a toutes les chances d'être abîmé mais j'ai une règle : toujours laisser une chance à tous les vins. Ce Château La Gaffelière Naudes 1953 s'ajoutera aux autres vins que j'ai choisis.

J'arrive peu avant 11h30 au restaurant Pages qui est presque vide car toute l'équipe déjeune au 116, la brasserie qui appartient aux propriétaires de Pages. Ils me rejoignent vite.

L'un des amis est autrichien et j'ai pris un Strohwain (vin de paille) de Cabernet Sauvignon Autriche 1999. C'est le premier vin que j'ouvre, pour que Lucas le pâtissier puisse créer un dessert. Il sera à base de fruit noir et de chocolat.

J'ouvre ensuite le Bordeaux 1953. Je n'ai pas besoin de tirebouchon car le bouchon est tellement recroquevillé qu'il vient à la main quand je soulève la capsule. Il y a énormément de saletés sur tout le goulot que je nettoie avec mes doigts. Quelle surprise quand je le sens. Il n'a aucune odeur négative ce qui est surprenant. Je verse l'équivalent de deux verres dans une coupelle pour que le chef Ken fasse la sauce qui accompagnera le cabillaud.

**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)**

Les trois autres vins ont des parfums prometteurs, la Coulée de Serrant ayant le plus beau parfum.

Le menu sera : amuse-bouches / carpaccio de bar / cabillaud / canard de Challans / wagyu / comté / dessert fruit noir et chocolat / financiers à la rose.

Le **Champagne Pommery 1980** a une couleur très claire de grande jeunesse. On ne voit pas les bulles mais en bouche, sur la langue, elles sont puissamment ressenties. Ce champagne est très expressif, enthousiasmant. Il est d'une belle maturité, cohérent et rond. L'accord avec le bar est parfait.

Le **Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly 1976** est magique. Quelle puissance ! Je m'aperçois que j'ai mal conçu le menu puisque le vin de 1976 accompagne le cabillaud dont la sauce est à base du bordeaux de 1953 alors que ce vin viendra après. Mais à ma grande surprise, l'accord du poisson dont la sauce est au vin rouge avec le vin blanc est parfaitement pertinent.

Sur le canard le **Château La Gaffelière Naudes 1953** fait bonne figure, mais on voit quand même qu'il a un peu souffert. C'est un honnête Saint-Emilion qui montre une solidité étonnante.

Le **Chambolle Musigny Joseph Drouhin 1959** est d'une couleur particulièrement claire. Son parfum est délicat et on retrouve la même délicatesse en bouche. Ce vin subtil, raffiné, précieux est extrêmement bon et va prendre son envol avec le wagyu, au point que nous en demanderons un deuxième service. Ce Chambolle est particulièrement grand, d'une grande année.

Le **Strohwein Cabernet Sauvignon Weinbau Georg Lunzer Autriche 1999** est d'un rouge foncé avec des notes de rouge clair. Le nez est sec et ne laisse pas imaginer le goût qui est celui d'un liquoreux gras et épais, un peu comme un Maury. Le vin est délicieux et parfait avec le dessert. C'est un vin de plaisir qui convient aussi bien avec les délicieux financiers.

Mes amis n'attendaient pas cette profusion de vins si différents. Les deux vainqueurs sont la Coulée de Serrant d'une personnalité brillante et le Chambolle Musigny d'une délicatesse extrême.

Ce fut un très beau repas, mais la plus belle surprise pour moi, c'est la qualité du Saint-Emilion que beaucoup d'amateurs auraient éliminé et qui a montré à quel point les vins nous offrent des moments inattendus.

Ma fille cadette vient **à la maison** avec son fils. J'ai envie de goûter un vin que j'ai acheté en vue d'une conférence dégustation qui se tiendra pour des élèves de grandes écoles dans quelques semaines. C'est un Moulin à Vent Union des viticulteurs de Romanèche-Thorins et Chénas Prestige 1969 qui annonce fièrement sur son étiquette « Grand Cru de Bourgogne ». Pourquoi pas !

Le fournisseur à qui j'ai acheté quelques bouteilles m'a signalé que la couleur du vin est très claire, plus claire que ce qu'on attendrait. Il m'avait suggéré d'en goûter une et accepterait de reprendre les autres bouteilles si l'expérience n'était pas positive. Je vais suivre son conseil avec une autre raison : je n'ai pas envie de présenter aux étudiants des vins de piètre qualité.

Pour l'apéritif nous grignotons des chips à la truffe puis un fromage de montagne en buvant un **Champagne Dom Pérignon 1982**. J'avais été surpris que le pschitt soit aussi prononcé, ce qui est un signe de jeunesse. La couleur est ambrée. Les bulles chatouillent gentiment la langue et ce champagne est absolument délicieux, de forte personnalité. J'aime beaucoup ce millésime que j'ai bu une quinzaine de fois, car il est à un point de bascule : il est encore dans la jeunesse et va vers sa maturité. Le champagne est très long, rond et conquérant. Adorable sous tous ses aspects.

Le **Moulin à Vent Union des viticulteurs de Romanèche-Thorins et Chénas Prestige 1969** m'avait offert à l'ouverture un parfum très engageant, subtil et raffiné. Servi sur un poulet il confirme la délicatesse de son nez et en bouche c'est une magnifique surprise. Je ne m'attendais pas à un vin si subtil, frêle, d'une jolie amertume à peine râpeuse et l'idée qui me vient est qu'il déroule un goût raffiné et très long comme celui d'un Echézeaux du Domaine de la Romanée Conti des années 70.

C'est vrai que l'émotion est grande et ma fille la ressent de la même façon. J'ai un faible pour les beaujolais anciens et ce vin en est une nouvelle preuve.

Nous n'avions pas pu partager les crêpes de la chandeleur. Nous nous sommes rattrapés avec gourmandise car les crêpes avaient l'épaisseur idéale. Ce fut un beau dîner familial.

Le Château d'Yquem organise une dégustation et un déjeuner au [restaurant Le Petit Sommelier](#), pour le lancement du Château d'Yquem 2022. Cette réunion est destinée aux journalistes spécialistes des vins et spiritueux.

**Lorenzo Pasquini**, directeur d'exploitation de Château d'Yquem, fait une présentation extrêmement intéressante sur les particularités géologiques des appellations qui font des vins doux dans la région de Bordeaux. Il évoque les complexités géologiques des terres et des parcelles du Château d'Yquem. Et c'est passionnant. Il nous propose un exercice qui n'a pas déjà été fait, de goûter six échantillons de vins qui entrent dans la composition de l'Yquem 2022. Les variantes sont soit les parcelles du vignoble, soit les vins qui composent le vin, sémillon ou sauvignon blanc, et le premier échantillon est passerillé et non botrytisé.

La particularité de 2022 est que ce millésime est le plus chaud et le plus sec de tous les millésimes d'Yquem. Pour illustrer cela Lorenzo nous dit que le 18 octobre il faisait encore 34 degrés dans les vignes.

L'Y est aussi particulier car aucun millésime d'Y n'a été aussi précoce, la récolte commençant le 9 août 2022.

Je prenais mes notes sur un carnet mais comme c'était difficile, j'ai écrit sur mon téléphone qui hélas a effacé mes notes. J'avais écrit : Vin 1 : nez vert, mais en arrière-plan il y a une délicate douceur. Bouche saline et belle douceur. Vin puissant. Costaud. Pas de pourriture mais passerillage. Devient frais / Vin 2 : nez délicat plus raffiné. Sauvignon. Bouche plus fluide. Salin. Très Yquem. Un Vin puissant... les notes suivantes se sont évaporées.

Ce qui est intéressant, c'est que le septième vin est le vin final qui paraît beaucoup plus frais et élégant que les composantes. Lorenzo m'a demandé mon avis sur ce 2022. Je l'ai trouvé solide, carré, puissant mais élégant et un peu trop « scolaire » à mon goût. C'est le bon élève qui n'est pas canaille pour deux sous. Cela veut dire que cet excellent 2022 ne prendra son envol que dans quelques années.

Lorenzo nous dit que la trilogie de 2021, 2022 et 2023 devrait être aussi intéressante que la trilogie 1988, 1989, 1990.

L'apéritif se prend avec l'**Y d'Yquem 2022** frais, agréable et bien construit. On est à l'aise avec ce jeune vin qui promet. Il y a du saumon gravlax, des blinis au tarama et un carpaccio de poulpe grillé. C'est l'huître et citron caviar qui propulse l'Y à de belles hauteurs.

Le menu a été conçu par **Pierre Vila Palleja** propriétaire des lieux et aussi sommelier et dégustateur renommé : tartare de veau à l'anguille fumée et sarrasin torréfié / pithiviers de pigeon au foie gras / tomme aux fleurs et Stilton, agrémentés d'un chutney à l'orange / tarte aux pommes caramélisées, crème montée vanillée.

Le **Château d'Yquem 2022** prend une hauteur significative avec le tartare de veau. Il avait été bu à la suite de six vins parcellaires. Là, il s'exprime avec enthousiasme et montre qu'il jouera dans la cour des grands.

L'effet de l'âge se sent immédiatement avec le **Château d'Yquem 2005**. Il a des beaux agrumes dont un citron qui se marie bien au Pithiviers. Par rapport au 2022, la fusée gustative du 2005 est lancée. Le 2022 la rattrapera.

Le **Château d'Yquem 1985** est curieux car il n'est pas large. Il est pointu et va de l'avant et fort heureusement le Stilton ouvre l'éventail de ses complexités. Je n'ai pas touché au chutney pour rester sur le stilton pur et la tomme est beaucoup moins apte à propulser le 1985.

Maintenant, c'est 'trompettes de la renommée'. Le **Château d'Yquem 1945** est un monstre sacré. Sa couleur est noire. Dans le verre, le noir côtoie des robes orangées. Et le finale de ce vin est une

explosion de complexités. On citerait n'importe quel agrume, n'importe quel fruit exotique, il est là, il est dans le magique bouquet de saveurs infinies. Quel monstre de bonheur. Quelle longueur infinie.

J'avais parlé avec mes convives journalistes de vieux Yquem. On voit qu'un 1945 est stratosphérique et qu'il n'y a aucune raison que le 2022 ne le rattrape pas dans 80 ans. Ce 1945 est un Yquem parfait.

**Pierre Lurton** nous avait rejoint au début du repas. Il a toujours un sens de l'humour acéré et affûté. Il est amoureux d'Yquem. Nous le sommes aussi. La dégustation de six parcelles ou composantes est très didactique. Lorenzo est très ému d'avoir créé ce vin. Longue vie à Yquem 2022.

Par un de ces hasards qui jalonnent la vie, je dîne au **restaurant le Sergent Recruteur** avec le propriétaire de Château Climens, **Jérôme Moitry**, juste après avoir déjeuné avec le président du Château d'Yquem, Pierre Lurton. J'avais rencontré Jérôme Moitry au Grand Tasting de novembre 2024 et il savait que mon amour pour les vins anciens avait été propulsé par le choc physique créé par un Climens 1923 bu à l'aveugle vers 1975. Nous nous étions promis de nous revoir.

Pour accompagner notre dîner j'ai apporté deux vins que j'ai ouverts une heure avant l'arrivée de Jérôme Moitry.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964** a un beau bouchon indiquant un vieillissement dans de bonnes conditions. La couleur du champagne est d'un or léger. La bulle est quasiment inexistante mais le pétillant est bien là. Le champagne est rond et chaleureux, de belle longueur. Avec les traditionnelles rillettes, le 1964 est glorieux et gourmand.

Le menu que nous choisissons est : mousseline d'œuf et truffe noire, comme une meurette, sauce Périgieux / noix de ris de veau dorée aux noisettes, purée de châtaignes torréfiées, céleri grillé à la 'bourgeoise', chanterelles en vinaigrette, jus corsé.

Avant le premier plat nous avons eu une entrée surprise très crémée, qui se mariait idéalement avec le champagne.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1984** qui avait un niveau idéal avait offert à l'ouverture un parfum très engageant. La première gorgée est édifiante. On comprend que l'on est en face d'un vin de très haute qualité. Ce vin est riche, d'un équilibre parfait avec une amertume idéale. C'est un « la Chapelle » proche de l'idéal, percutant et fort. Un immense vin d'une année qui n'est pas retenue parmi les plus grandes, ce qui est une erreur pour ce vin.

Comme l'entrée est une mousseline d'œuf avec de la truffe noire, il est opportun de servir le **Château Climens Barsac 1953** apporté par Jérôme Moitry, que j'ai ouvert à son arrivée. Il est intéressant de noter que Jérôme a eu un accueil restrictif pour son vin, le jugeant fatigué et imprécis, alors que je lui disais qu'il est parfait, un léger défaut étant à oublier, ce qui fut très vite fait.

Le Climens 1953 a une couleur d'or orangé très proche de celle de l'Yquem 1945 bu au déjeuner. Le vin est subtil et délicat, plus féminin que ce qu'est Yquem et qui nous a enchantés tout au long du repas, car il était possible de passer d'un vin à l'autre en prenant la précaution d'une bouchée du plat avant de boire un autre vin.

Nous avons longuement parlé de l'avenir des sauternes, de l'évolution des goûts et de la compréhension des vins anciens par les amateurs de vins. J'ai bu ce Climens 1953 avec beaucoup d'émotion car c'est un vin subtil que j'apprécie particulièrement.

Mon classement est : l'Hermitage 1984 du fait de sa structure parfaite, Climens 1953 pour son émotion et Moët 1964 d'une grande solidité et cohérence.

Boire Yquem 1945 et Climens 1953, de mes deux liqueux préférés, cela fait une belle journée.

Amicales salutations de François Audouze