



wine-dinners

Dîner avec de jeunes dégustateurs chevronnés au restaurant "Lesar", déjeuner au Cercle de l'Union Interalliée et 294^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Astrance.



Ce **Château Cheval Blanc Saint-Emilion 1960** est le vainqueur du 294^{ème} dîner. Belle consécration pour ce grand vin.

J'ai souvent des relations avec des élèves ou anciens élèves de grandes écoles qui sont des passionnés de vins au point de gagner des concours européens de dégustation à l'aveugle entre grandes écoles. Un dîner est prévu au **restaurant "Lesar"** et je suis invité. Nous serons treize parce que Gauthier l'organisateur de l'événement est affecté d'une grosse grippe. Il viendra ouvrir les vins mais nous quittera avant le repas.

Les convives arrivent en ordre dispersé. Notre table est très longue et étroite aussi les discussions ne peuvent pas concerner l'ensemble de la table. Il y a des participants avec qui je n'ai eu aucun échange, ce qui est dommage. Mais il n'est pas possible de faire autrement avec un groupe de cette taille.

Nous aurons quinze vins répartis en cinq groupes de trois vins de même couleur. Le menu a été conçu par Gauthier avec les deux chefs, Oscar et Arnaud, deux anciens élèves de l'école Ferrandi. Il m'a demandé s'il serait envisageable de servir les bordeaux rouges avant les vins blancs. Comme j'adore explorer des pistes nouvelles, j'ai approuvé son initiative et l'expérience nous a montré que c'était tout à fait possible.

Le menu du chef est : Raviole ouverte, pignon, citron et marjolaine / Merlu en croûte viennoise au poivre vert / Volaille, sauce poulette au vin jaune, Salsifis, / Carbonade à la Flamande, purée de pomme de terre à la sarriette / Crème diplomate, citron, kiwi et sorbet basilic.

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

Les trois vins d'une série sont servis en même temps. Comme nous voterons en fin de repas je donnerai pour chaque série les points obtenus par les trois vins dans le classement global des quinze vins. Les points donnés aux vins classés, de 1^{er} à 5^{ème} sont : 20 - 15 - 11 - 8 - 6.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est l'un de mes deux apports. Il est grand et joyeux mais je le trouve étonnamment jeune, au pétilllement fou. Il lui manque un peu d'ampleur et de maturité.

Le **Champagne Extra- Brut Roland Fliniaux 1972** est curieux car il est très perlant ce qui à cet âge doit correspondre à une fermentation ressurgie. De ce fait il est assez bizarre.

Le **Vouvray pétillant Marc Brédif années 1980** est gentil, agréable mais sans vraie complexité. Les points obtenus dans cette série dans l'ordre des vins sont : 37, 12 et 27 ce qui est relativement peu.

Sur le merlu viennent les trois bordeaux et l'accord est superbe. Le **Château Pibran Pauillac 1949** est particulièrement bon, large, de grande personnalité. Le **Château Tour Caillet Bordeaux 1923** est assez fatigué et le **Saint-Julien Terret Gros Cailloux 1955** est une agréable surprise, fluide et délicat. Les points attribués sont : 125, 0, 42 ce qui fait que le Pibran 1949 est le deuxième des quinze vins du repas.

Les blancs accompagnent la volaille avec bonheur. Le **Meursault 1er cru Cras « Clos Richemont » domaine Darnat 1985** est assez agréable mais surpassé par les deux autres blancs. Le **Chablis 1er cru Montmains Isoncourt de Lorraine 1987** est assez typé et le brillantissime **Meursault 1er cru Perrières Jacques Prieur 1995** est mon deuxième apport. Les points attribués sont : 8, 41 et 183, ce qui fait que le Meursault 1995 est largement premier des quinze vins, avec cinq votes de premier.

La très réussie carbonade accompagne les deux bourgognes et le beaujolais. Je suis le seul à avoir donné un vote au **Morgon négociant 1979** parce que je l'ai trouvé atypique et étonnant.

Le **Pommard René Naudin 1949** est très élégant et le **Gevrey-Chambertin 1er cru Lavaux Saint-Jacques Malvoisin 1934** qui s'était montré un peu fatigué s'est révélé très expressif et plein de charme. Les points recueillis sont : 15, 60 et 68, ce qui fait que les deux bourgognes sont inclus dans le vote global.

La juxtaposition des liquoreux est originale. Le **Monbazillac Clos Fontindoule 1988** est celui que j'ai préféré pour son équilibre, alors que le **Sauternes Rousset Peyraguey 1983** jeune sauternes a été généralement préféré. Le **Gewurztraminer Grand Cru Clos Zisser klipfel 1961** n'a eu aucun vote car il était plus que fatigué.

Le classement final est : **1 - Meursault 1er cru Perrières Jacques Prieur 1995 qui a plu à tous les convives, 2 - Château Pibran Pauillac 1949 brillant, 3 - Sauternes Rousset Peyraguey 1983, 4 - Gevrey-Chambertin 1er cru Lavaux Saint-Jacques Malvoisin 1934, 5 - Pommard René Naudin 1949, 6 - Saint-Julien Terret Gros Cailloux 1955.**

Mon vote est assez différent : **1 - Meursault 1er cru Perrières Jacques Prieur 1995, 2 - Morgon négociant 1979, 3 - Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996, 4 - Monbazillac Clos Fontindoule 1988, 5 - Pommard René Naudin 1949.**

Il est intéressant de noter que le consensus a beaucoup plus de vins anciens que mon vote. C'est intéressant que ces jeunes amateurs compétents acceptent aussi bien les vins anciens.

L'ambiance a été fort agréable. Gauthier avait organisé les accords avec talent. Que demander de plus ?

L'un des membres de notre **club de conscrits** nous invite au **Cercle de l'Union Interalliée**. Le lieu est superbe et des fenêtres de notre grand salon du troisième étage, nous pouvons voir un jardin splendide qui fait rêver. J'aime la salle avec des tableaux de retour de chasse, une tapisserie champêtre et une belle table ronde joliment décorée.

Notre ami a commandé un **Champagne EPC blanc de blancs sans année Maison Alain Edouard**. Je suis brutalement surpris de l'absence totale de longueur de ce champagne qui n'est franchement pas expressif. Peu importe, nous sommes là pour être ensemble.

Le menu mis au point par notre ami avec le Cercle est : tourteau et mousse de fenouil, gel citron vanille / gravelax d'ombrine Grillée, sauce crémeuse aigre douce, purée de brocolis et quelques pickles / filet de bœuf poêlé, sauce forestière, gratin de macaronis aux champignons et béchamel / fromages affinés / ganache montée pistache, goyave rose et sablé sarrasin manioc.

Le menu est bien composé et fort agréable. Le plat qui m'a donné le plus de plaisir est le gravelax.

Le **Macon Fuissé Thibert-Miranda 2023** est fort agréable, gentiment fruité et facile à vivre. Il accompagne bien le tourteau et le gravelax.

Le **Chinon Baronnie Madeleine Couly Dutheil 2017** est aussi une grande surprise mais positive car ce vin est très riche, puissant et généreux. Il ne faut pas en attendre de vraies complexités, mais il se boit bien.

Un nouveau membre est entré dans notre club. Ces réunions sont très heureuses.

Le **294^{ème} dîner** se tient au **restaurant Astrance**, dans la belle salle privative à la table parfaite, de forme elliptique. Nous sommes douze dont une seule femme, venue avec son époux de Pologne. Un autre participant étranger vient de la Malaisie. Les neuf autres convives sont français dont six sont des camarades de la même promotion d'HEC. Il y a cinq nouveaux ce qui est agréable.

A 16 heures je viens au restaurant pour ouvrir les vins qui ont été déposés il y a deux jours, avec 160 verres de l'Académie des Vins Anciens, prêtés pour ce dîner. Le **sommelier Lucas** m'aide à ouvrir certaines bouteilles. Tous les parfums se sont révélés encourageants, sauf celui du Cos d'Estournel 1955 qui paraît bouchonné. Certains bouchons se sont désagrégés, mais globalement l'ouverture est facile, ce qui a permis que l'on bavarde avec Lucas et un ami fidèle de mes repas (c'est probablement son quinzième dîner) qui a eu la gentillesse de faire ouvrir un **Champagne Ambonnay Marguet Grand Cru 2010**, dégorgé en 2016, qui contient 58% de pinot noir et le reste en chardonnay. C'est une belle surprise d'un champagne rond et expressif, agréable pour attendre les participants.

De même qu'il y a le théorème de la tartine de beurre qui tombe toujours sur le côté beurré, il y a aussi le théorème des invitations à horaire précis : il y a toujours un invité qui a du retard. L'ambiance souriante de toute la table a permis de considérer cela comme bénin.

Le menu qui a été réalisé par le **chef Pascal Barbot** sur les idées que nous avons échangées est : gressins, jabugo et fleur de sel / ormeau en fines lamelles, bouillon court aux algues / médaillon de homard vapeur, sauce homardine, riz koshihikari / asperge blanche et verte, coulis d'amande, huile de curry / agneau de lait de Lozère, jus de cuisson infusé à la truffe noire / pigeon doré sur coffre et rôti d'abat / entrecôte de bœuf Wagyu de Hida, sauce légèrement poivrée / tartelette aux agrumes de saison / fine tarte au chocolat / financier à la rose.

Le **Champagne Krug Vintage Magnum 1996** a une jolie couleur très claire, une bulle abondante et se montre « droit dans ses bottes » tant il est conforme à ce qu'on attend d'un Krug d'une grande année.

Paradoxalement, la rigueur du Krug va mettre en valeur le **Champagne Jacques Selosse Substance dégorgé 07/2013**. Ce champagne est éblouissant de finesse et de subtilité. Et surtout il développe des complexités extrêmes. J'avais demandé des ormeaux à Pascal Barbot et l'accord ormeaux et Selosse est magique. J'adore ce choc des extrêmes.

Le **Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 1990** est un très grand vin, riche et magnifiquement fait. Mais le **Chante Alouette Hermitage blanc M. Chapoutier 1952** d'une rare fraîcheur va le surpasser car il est fait pour la lourde sauce du homard, qui paralyse le Bâtard. Le vin de Bourgogne retrouve sa grâce sur le riz exceptionnel. Beaucoup de convives marquent leur étonnement de voir un Hermitage de 72 ans aussi frais et intense. Il est aussi très gourmand.

Souvent je considère qu'associer les Château Chalon avec le Comté est trop conventionnel aussi ai-je proposé à Pascal Barbot qu'on mette le **Château Chalon Jean Bourdy 1947** au milieu du repas. Et Pascal a proposé des asperges vertes. L'accord est de forte émotion car le vin du Jura au parfum extrêmement fort trouve des expressions très subtiles. Le vin est raffiné et riche. Un pur bonheur.

Le **Château Cheval Blanc Saint-Emilion 1960** côtoie le **Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1955**. Au service du 1955, je redoutais la présence d'un goût de bouchon mais Lucas qui avait senti le vin m'a rassuré et effectivement tout défaut s'est effacé. Les deux bordeaux sont très différents. Le Cheval blanc est tout en finesse et noblesse alors que le Cos d'Estournel est un fonceur, un taureau de combat. Jamais je n'aurais imaginé que le Cheval Blanc deviendrait le gagnant des votes dans une compétition aussi forte.

Le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 1998** est d'une délicatesse raffinée. Il est tellement bien fait, équilibré, serein. J'ai voulu qu'il fasse son chemin avec le **Vega Sicilia Unico 1941** d'une grande pureté et qui est d'une jeunesse étonnante. Les deux cohabitent très bien sur un pigeon excellent et sur le wagyu qui met en valeurs les vins.

La délicate tartelette aux agrumes met en valeur le **Château d'Yquem 1962** serein, charmeur comme un Frank Sinatra. Il a un botrytis très peu marqué qui lui donne sa finesse.

J'ai ajouté au programme le **Maury La Coume du Roy Domaine de Volontat 1925** car il a cent ans. Riche, ensoleillé, il est très plaisant et va servir à mettre en valeur le **Vin de Chypre 1870** dont la complexité est centuple.

C'est la première fois, je crois, que huit vins sont nommés premiers dans un de mes dîners. C'est assez incroyable qu'il y ait autant de diversité dans les préférences. Le Cheval Blanc 1960 est nommé trois fois premier et sera le vainqueur et ce qui est rare, c'est que ce premier ne figure pas dans mes cinq premiers.

Le Chambertin 1998 et le Vega 1941 ont chacun deux votes de premier. Cinq autres vins ont un vote de premier.

Le vote du consensus est : 1 - **Château Cheval Blanc Saint-Emilion 1960**, 2 - **Vega Sicilia Unico 1941**, 3 - **Château Chalon Jean Bourdy 1947**, 4 - **Champagne Jacques Selosse Substance dégorgé 07/2013**, 5 - **Château d'Yquem 1962**, 6 - **Chante Alouette Hermitage blanc M. Chapoutier 1952**.

Mon vote est : 1 - **Champagne Jacques Selosse Substance dégorgé 07/2013**, 2 - **Vega Sicilia Unico 1941**, 3 - **Château Chalon Jean Bourdy 1947**, 4 - **Chante Alouette Hermitage blanc M. Chapoutier 1952**, 5 - **Vin de Chypre 1870**.

Pascal Barbot a fait une cuisine d'une grande sensibilité et c'est très agréable de voir à quel point il s'est impliqué dans ce repas. L'ambiance a été extrêmement chaleureuse et nous avons parlé en anglais et en français d'une façon très naturelle. C'est un des repas les plus heureux que j'aie eu la chance d'organiser.

Amicales salutations de François Audouze