



Dégustation de vins anciens pour les élèves de l'Association Grands Crus HEC et 296ème repas de wine-dinners au restaurant Plénitude Arnaud Donckele avec 17 vins dont 12 premiers grands crus classés de Bordeaux, pour célébrer la classification de 1855.



Les années : 1875, 1905, 1925, 1935, 1945, 1945, 1955, 1955, 1955, 1965, 1965, 1975, 1985, 1995

Et un alcool mystère vers 1760

Un cercle d'élèves d'HEC réunis dans [l'Association Grands Crus HEC](#) m'a invité à venir faire une conférence dégustation pour trente élèves.

La réunion se tient dans un hôtel particulier très chic du 8<sup>ème</sup> arrondissement, où l'étudiant qui m'accueille n'était jamais venu. J'arrive à 16 heures alors que la conférence démarre à 19h30, pour que les vins aient le temps de s'épanouir.

J'ouvre les vins dont les bouchons résistent, surtout ceux des Moulin à Vent dont les goulots n'ont rien de cylindrique. La partie pincée du goulot empêche le bouchon de remonter entier. J'ai donc utilisé le tirebouchon Durand et non mes outils habituels. Les ouvertures se sont bien passées.

Je présente aux élèves ma vision de l'intérêt des vins anciens et je n'avais pas conscience à quel point ils n'avaient jamais approché ce monde. En effet ce club reçoit des vignerons parmi les plus célèbres, mais jamais les vins qu'ils boivent n'ont plus de dix ans. Aussi la dégustation que nous allons faire les entraîne dans un monde inconnu.

Alors que les vignerons commentent les vins qu'ils présentent, je laisse chacun être attentif aux émotions qu'il ressent. C'est inhabituel pour eux.

Nous commençons par le **Pomerol Bourgneuf-Vayron 1961** qui est d'une grande année et représente un pomerol typique, riche et dense. Il a des accents de truffe et ce qui impressionne, c'est sa densité,

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)

son équilibre et sa longueur. Je le trouve particulièrement bon. Je ressens que les élèves sont assez troublés par des goûts inconnus.

J'avais envie d'oser en choisissant un **Moulin à Vent Union des Viticulteurs de Romanèche-Thorins et Chénas 1969** dont la couleur est plutôt claire. Je suis moi-même troublé, car il y a des notes sucrées en ce vin complexe et doux. S'agit-il vraiment d'un rosé ? Pourquoi pas. Ce qu'on peut noter, c'est le goût cohérent et un aspect gourmand marqué. J'avais choisi un vin inhabituel. J'aurais peut-être dû être plus conventionnel.

Nous allons maintenant comparer deux Vouvray moelleux, un jeune et un ancien. Le **Vouvray moelleux Réserve Clos Naudin Philippe Foreau 1997** est beaucoup plus foncé que le **Clos Du Bourg Vouvray Moelleux Huet 1959**. La démonstration est édifiante, car le 1959 est parfait, charmeur, cohérent et agréable à boire alors que le 1997, plus sombre est plus rigide.

J'avais prévu une surprise pour les élèves qui est de boire un **Maury la Coume du Roy domaine de Volontat 1925**. Ce vin de grande douceur, au parfum envoûtant et à la longueur infinie est un miracle. Montrer à ces jeunes amateurs qu'un vin de cent ans peut avoir des subtilités et une jeunesse infinie est une surprise très grande. A lui tout seul, ce vin validait mes théories sur le fait que le vin a un appel vers l'éternité.

Je ne m'en suis pas rendu compte mais nous avons bavardé pendant quatre heures avec des amateurs avides de connaissances nouvelles.

Ce fut une très agréable soirée avec ces étudiants sympathiques. J'ai senti qu'ils ont été heureux de cette expérience très différente de celles qu'ils vivent dans le monde du vin.

Des amis sont éditeurs de beaux livres qui présentent des menus historiques. Ils ont l'intention de publier un livre sur les premiers grands crus classés lors de la classification des Bordeaux de 1855. Ils me disent qu'ils aimeraient que je fasse un repas sur ce thème, dont le menu serait mis en tête de leur livre.

L'idée me séduit, mais je tiens à séparer le dîner du livre pour que l'atmosphère lors de ce repas ne soit pas influencée par ce projet. La première mission est de choisir des vins dans ma cave. C'est assez excitant. J'ai envie que tous les vins aient un millésime qui finit par 5. J'élargis le groupe des premiers grands crus classés de 1855 en choisissant un Mouton-Rothschild qui n'a été premier grand cru classé que lors d'une révision en 1973 et en prenant deux Cheval Blanc, car la classification de 1855 ne portait que sur les vins de la rive gauche de la Garonne.

Pour finir le programme, je choisis deux champagnes de 1955, nés cent ans après 1855, deux vins blancs secs de Bordeaux, un liquoreux de Bordeaux et nous finirons avec une Malvoisie de Madère qui trouve sa place car il me semblait opportun de finir le repas avec un vin du 19<sup>ème</sup> siècle.

Nous devrions être treize à table, mais Saint Pierre ne voulait sans doute pas accueillir celui qui se lèverait de table en premier en fin de repas, il a fait en sorte qu'une femme inscrite n'est pas venue.

Une vigneronne de l'un des premiers grands crus, ayant vu que je mettais un 1965 de son domaine, a décidé de m'adresser un magnum de 1955, d'une année plus prestigieuse qui se substituerait au 1965. Dans le feu de l'action de l'ouverture des vins j'ai aussi ouvert le 1965. Avec une personne de moins et un vin de plus, les participants seront gâtés.

Lorsque j'ai rencontré **Arnaud Donckele** avec **Clément** chef de cuisine, **Camille**, coordinatrice et **Alexandre**, directeur du restaurant, pour définir le menu de ce repas, j'ai dit à Arnaud : « tu fais ce que tu veux, tu t'éclates, car le choix des vins permet que tu laisses libre cours à ta création ». On a bien sûr structuré le menu après cette profession de foi, mais j'aime quand Arnaud est libre de créer.

Le résultat est assez spectaculaire : Gambero, tourteau, yuzu POUR vinaigrette "fiolaro" / Lapin, petit pois, romarin POUR éphémère "succesif" / Morille, escargot, truite POUR bouillon "comptine" / Bécasse des mers, oursin, laurier POUR double sauce "tanin des failles rocheuses" / Ysia / Ris de veau, girolle, amande POUR fricassée "dévoyée" / Pigeon, blette, abattis POUR salmigondis "âmes fougueses" / Hure royale à la cuillère / soufflé Rothschild POUR crème glacée "plombière" / Baba 'Y' POUR chantilly "crocus d'orient" / Financier de François.

J'ai mis le mot POUR en majuscule car la philosophie d'Arnaud Donckele est que le plat est fait POUR la sauce. Et cela crée une cuisine magique.

Le 296<sup>ème</sup> **repas de wine-dinners** se tient donc au **restaurant Plénitude Arnaud Donckele**. J'arrive à 8 heures pour l'ouverture des vins. Je suis accueilli par Alexandre Larvoir, le directeur et par **Chloé**, sommelière, qui m'apportera son aide pendant cette opération qui durera un peu plus de deux heures. Je commence par ouvrir le Château Margaux 1905, le plus vieux des premiers grands crus classés de ce repas. Le niveau est bas et le premier parfum est assez fatigué, mais je pense que le vin pourrait s'épanouir. Le Haut-Brion 1925 est à mi-épaule. Lui aussi a une première senteur poussiéreuse, mais j'ai beaucoup plus confiance.

Je veux passer ensuite à l'Y d'Yquem 1985 qui pour moi est une valeur sûre, mais une affreuse odeur de bouchon attaque mes narines. Je me sens tout penaud. Peu de temps après, j'ai envie d'essayer une méthode dont j'avais entendu parler. Chloé cherche de la cellophane et fabrique une sorte de saucisse fine de cellophane que l'on va laisser tremper dans la bouteille pendant plus d'une heure. Le miracle se produira puisque l'odeur de bouchon aura définitivement disparu.

Les bouchons des vins ont été très souvent coriaces, difficiles à tirer et j'ai vu aussi des bouchons minés par de petits insectes qui avaient transformé le liège en charpie. Ce qui est impressionnant, c'est qu'aucun des 17 vins ouverts ne s'est montré imbuvable, puisque l'Y d'Yquem a ressuscité.

Même avec l'aide de Chloé, j'ai fini épuisé après avoir bataillé avec les bouchons. **Emmanuel Cadieu**, le responsable de la sommellerie des restaurants de l'immeuble Cheval Blanc a suivi avec soin le service des vins.

Nous sommes donc douze du fait d'un absent. Un ami allemand fidèle de mes repas est venu avec sa femme, son fils et l'amie de son fils. Deux participants d'un déjeuner récent à l'hôtel du Marc de Veuve Clicquot sont venus avec femme ou amis, une vigneronne bordelaise est venue de Bordeaux et un ami de mon fils a complété la table. Le repas s'est tenu essentiellement en français.

Le **Champagne Charles Heidsieck 1955** est le champagne de bienvenue. Sa rondeur joyeuse en fait un champagne gourmand et agréable. Le monde des champagnes anciens est fascinant.

Le **Champagne Moët et Chandon 1955** est moins rond mais plus raffiné. Selon son goût chacun peut préférer l'un ou l'autre mais les deux sont très nobles et plaisants. Parmi les délicieuses choses à grignoter, montrant des goûts de complexités extrêmes, l'huître est émouvante.

**Y d'Yquem 1985** est vraiment une grande surprise car il n'a pas l'ombre d'un nez ni d'un goût de bouchon. On sent bien le solide botrytis qui lui donne une ampleur appréciable. C'est un grand vin. A côté de lui le **Château Laville Haut-Brion 1975** est plus strict. Je l'attendais plus tonitruant mais il est élégant. Les deux blancs sont associés au Gambero magique dont la chair est sublime et la farce sous la coquille de la tête qu'on croque avec gourmandise. Ça commence bien !

C'est maintenant un long chemin avec onze vins rouges, tous premiers grands crus classés ou assimilés, servis du plus ancien au plus jeune. N'ayant pas pris de notes et accaparé par les vivantes discussions, mes descriptions seront limitées.

Plus que d'autres, j'accueille avec plaisir les vins très anciens. Aussi le **Château Margaux 1905** qui a 120 ans et avait un niveau bas m'émeut par ses subtilités discrètes malgré un petit défaut. Il n'a pas eu de votes, mais j'ai aimé son expression.

Au contraire le **Château Haut-Brion 1925** qui a cent ans est magique. Il y a plus de vingt ans, j'avais rencontré l'un des plus grands collectionneurs de Pétrus, qui connaît bien les vins anciens. Il me dit que son meilleur Haut-Brion est 1926 et cela m'étonna, car le mien est aussi 1926, que peu d'amateurs désigneraient quand il existe tant de grands Haut-Brion tels que 1928 ou 1945. Aussi, trouver un 1925, de l'année voisine, aussi grand est une belle surprise. Arnaud tenait beaucoup aux petits pois avec le lapin. Le plat et l'accord sont osés mais splendides.

Le plat où se côtoient une puissante morille, un escargot et une truite est associé à deux merveilles. Le **Château Cheval Blanc 1945** est un vin splendide et sera le vainqueur des votes. Il avait été vainqueur quand je l'avais inclus dans un dîner au château d'Yquem où Pierre Lurton avait pu l'apprécier.

Le **Château Haut-Brion 1945** est aussi un grand vin solide mais pas au niveau du Cheval Blanc. Il est solide et a les qualités des grands Haut-Brion.

La bécasse des mers accompagne les deux 1955. Le **Château Latour 1955** me plaît beaucoup et je l'ai mis troisième de mes votes. Le **Château Lafite-Rothschild 1955 magnum** que m'avait envoyé la vigneronne est extrêmement solide, structuré, conquérant. Arnaud est venu nous saluer et a gentiment dit que l'on appelle le plat de rouget « le rouget de François Audouze » car il a été mis au point lors de discussions que nous avons eues. Mais on sait que le talent appartient au chef et à son équipe.

Le **Château Lafite-Rothschild 1965** qui n'aurait pas dû être servi est beaucoup plus plaisant que ce que son millésime faible laisserait supposer et il en est de même pour le **Château Latour 1965**, tellement brillant qu'il sera le second dans le classement global de notre table. Le temps révèle les petits millésimes.

Le ris de veau est d'une perfection absolue et le **Château Cheval Blanc 1975** est une belle surprise. On dirait que tous les rouges se sont ligüés, comme une équipe de rugby, pour être tous brillants.

Le pigeon accompagne les deux plus jeunes, le **Château Lafite-Rothschild 1985** et le **Château Mouton Rothschild 1995** très original. Le 1985 a un talent naturel qui explose.

Les saveurs du dessert, d'abord du soufflé et ensuite du baba, sont idéales pour un **Château d'Yquem 1935** que j'adore. Les sauternes de 1935 ont un botrytis très discret, qui permet de mettre en valeur de subtiles et délicates saveurs. Je m'en régale.

Nous montons au septième étage pour boire la **Malvoisie Madère 1875** avec le « financier de François » comme il est intitulé par l'équipe de Plénitude. Nous sommes réunis avec les deux éditeurs. Le madère est très classique et tellement long en bouche, apaisé par le financier. Sa puissance et sa rémanence sont infinies.

La veille j'avais pensé, malgré la pléthore de vins, que j'aimerais bien finir sur une grosse surprise. J'ai en cave un groupe de vins du 18<sup>ème</sup> siècle très beaux, qui n'ont absolument aucune indication. Par transparence à travers un verre opaque on peut voir que c'est un vin blanc ou un alcool blanc. Je l'ouvrirai sans savoir, au dernier moment. Immédiatement on sait que c'est un alcool, avec un final assez sucré. On dirait un armagnac qui a flirté avec un Bourbon. Ce qui est sûr, c'est que l'alcool est du 18<sup>ème</sup> siècle, car la comparaison avec la Malvoisie indique un écart d'au moins cent ans. C'est en rentrant chez moi que j'ai eu une piste. J'ai bu un Calvados de 1903 qui a un finale qui apporte la même douceur que ce vin inconnu. L'idée d'un **Calvados vers 1760** par exemple est d'une bonne probabilité.

Nous avons fait nos classements au septième étage de l'immeuble de Cheval Blanc Paris. Le document qui permet de voter n'inclut pas le Lafite 1965. On ne vote que sur 16 vins. Un seul vin n'a pas eu de vote, le Margaux 1905 qui n'a pas démérité. Quinze vins ont eu au moins un vote. Fort curieusement, le Latour 1955 qui est mon troisième n'a reçu aucun autre vote.

Il y a six vins qui ont été premiers dans les votes, ce qui me plaît beaucoup. Le Cheval Blanc 1945 a eu quatre votes de premier, Haut-Brion 1925, Haut-Brion 1945 et Lafite 1955 ont eu chacun deux votes de premier. Heidsieck 1955 et Latour 1965 ont eu chacun un vote de premier.

Le vote global est : 1 - **Château Cheval Blanc 1945**, 2 - **Château Latour 1965**, 3 - **Château Haut-Brion 1925**, 4 - **Château Haut-Brion 1945**, 5 - **Château Lafite-Rothschild 1955 magnum**, 6 - **Château Cheval Blanc 1975**.

Mon vote est : 1 - **Château Haut-Brion 1925**, 2 - **Château Cheval Blanc 1945**, 3 - **Château Latour 1955**, 4 - **Château Latour 1965**, 5 - **Champagne Moët et Chandon 1955**, 6 - **Château Cheval Blanc 1975**.

En cours de repas, j'ai demandé que toute l'équipe de cuisine et de service nous rejoigne pour qu'on les applaudisse. Il y a entre autres **Camille, Marion et Viola** qui ont fait un service exemplaire. J'ai perçu que toute l'équipe de 33 personnes avait saisi comme nous qu'il s'agissait d'un repas totalement exceptionnel tant le talent d'Arnaud Donckele avait produit un menu exceptionnel et émotionnel.

Nous avons tous ressenti qu'il y avait de l'amour dans ce grand repas.

Amicales salutations de François Audouze

.

**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)**