



Première présentation de l'Yquem 2023 au musée Bourdelle, dégustation des vins de Primum Familiae Vini au Grand Palais, déjeuner d'amis dans ma cave, 307ème dîner au restaurant Pages pour un couple et dîner avec des ex-étudiants de grandes écoles au restaurant Pages.



Ce **Richebourg Domains Gros-Renaudot 1962**
s'est montré éblouissant.

En cette semaine de février, le vin est à l'honneur un peu partout dans Paris. Je suis invité au [musée Bourdelle](#) pour une présentation avant mise en vente officielle du dernier millésime d'Yquem, l'Yquem 2023.

Le musée est impressionnant avec les sculptures immenses de l'élève de Rodin volant ensuite de ses propres ailes. Dans une grande salle où l'on est reçu par ceux qui font Yquem, on peut goûter le **Château d'Yquem 2023**. De belle couleur dorée claire et doté d'un parfum puissant et équilibré, cet Yquem est très puissant. Il n'est pas large ou épanoui car il est jeune mais sa puissance est riche. Il me fait penser à 1988 en devenir. Le 2023 deviendra grand.

Discutant avec une personne de l'équipe qui fait le vin, elle me dit que la trilogie 2021, 2022 et 2023 est très évocatrice de la célèbre trilogie 1988, 1989 et 1990. Et elle ajoute : pour nous au château, le 2023 est plus proche de 1989 que de 1988. Il est hautement probable qu'elle ait raison, mais ayant bu 23 fois l'Yquem 1988 et 17 fois l'Yquem 1989, j'ai tendance à conserver l'image de 1988 sans prétendre détenir la vérité.

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

Ce 2023 aura une longue vie pleine de richesse, parmi les Yquems puissants.

Juste après cette dégustation agréable, je me rend au **Grand Palais** où sont réunis tous les vigneron de **Primum Familiae Vini**, ces vigneron familiaux au passé prestigieux. Je rencontre avec plaisir ces grands vigneron. Ils font goûter leurs vins. Fatigué par ma journée active, j'aurai manqué beaucoup de belles opportunités. Il faut jouer des coudes pour approcher le stand d'Egon Müller. J'ai bu quelques vins de plusieurs maisons, Hugel, Drouhin, Vega Sicilia, Mouton-Rothschild, Pol Roger et d'autres. L'intérêt pour moi était de renouer des relations avec des vigneron que j'aime d'amitié et que je vois peu car je visite très peu de vigneron depuis quelques années. Les revoir ainsi fait chaud au cœur.

Des amis avaient organisé chez eux des concerts de jazz où nous sommes allés. Nous ne nous étions pas revus depuis une dizaine d'années. Elle m'appelle car elle voudrait organiser des événements marquants pour l'anniversaire de son mari. Après avoir discuté, nous décidons que ce sera un **déjeuner dans ma cave** avec des vins que je choisirai. L'amie fera des emplettes simples que nous que nous avons définies ensemble.

Je vais chercher mes amis à la plus proche station du RER. La visite de ma cave est toujours une grande surprise. L'amie arrange les plats avec ma secrétaire et nous prenons place dans la grande salle où reposent des milliers de bouteilles vides que j'ai gardées pour le souvenir et le témoignage.

Il restait du **Champagne Mumm René Lalou 1969** que j'avais ouvert il y a deux jours pour une journaliste venue me voir ici. Il a encore une belle cohésion et un goût plaisant.

J'ai choisi de le faire suivre par un **Champagne Mumm Cordon Rouge 1973**. Il fait beaucoup plus jeune et se montre plus fringant. Il surpasse le René Lalou ce qui n'était pas envisageable a priori. Mais 1973 est une grande année en champagne ce que ne savent pas ceux qui se fient à la hiérarchie de la réussite des vins de Bordeaux.

Le **Bonnes-Mares Domaine Comte Georges de Vogüé 1980** avait un niveau très satisfaisant de 4 centimètres sous le bouchon qui est venu facilement, très propre et entier. Ce vin est tout en délicatesse. Quelle élégance. On a pour lui de l'amour courtois. Il montre en quoi le vin de Bourgogne, dans sa noblesse, a un charme inégalable. Mes amis sont totalement ravis.

J'avais envisagé de servir le reste du Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes 1971 ouvert il y a deux jours, mais cela ne m'est pas apparu pertinent dans la progression de nos émotions. Nous nous sommes quittés pleins de joie, avec l'envie de nous revoir.

Le soir même je vais retrouver un couple de deux turcs d'Istanbul pour un dîner. Ils s'étaient inscrits pour un de mes dîners et comme j'ai été très occupé par des sujets qui n'ont rien à voir avec le vin, je n'ai pas pu constituer une table entière et j'ai repoussé la date du dîner. J'ai senti au téléphone une tristesse profonde, car ils voulaient, à cette date, fêter un anniversaire important.

Je leur ai alors proposé de faire un de mes dîners, mais pour trois. Ils étaient heureux que je m'adapte à leurs désirs. Ce sera le **307^{ème} dîner au restaurant Pages**.

Je suis sur place à 18 heures pour ouvrir les vins et j'ai bâti un menu correspondant aux vins avec le **chef Ken** et le directeur **Pierre-Alexandre**. Aucun bouchon ne m'a posé de problème et les parfums sont encourageants.

Le **Champagne Krug Private Cuvée années 60-70** fait partie d'un lot que j'avais acheté, dont toutes les bouteilles se sont montrées parfaites, malgré une présentation avec des étiquettes souvent déchirées. Ce Krug a fait un pschitt à l'ouverture ce que je trouve passionnant pour un champagne aussi âgé. Le champagne est élégant, précis et raffiné. Un grand champagne aristocrate. Nous le buvons avec un carpaccio de sériole.

Pour le carpaccio de wagyu, je fais servir le **Château Laville Haut-Brion 1975** à la couleur très jeune. C'est un vin très puissant, tranchant et pénétrant comme un couteau et d'une grande longueur. Ce vin blanc fait si jeune qu'on pourrait lui donner moins de vingt ans alors qu'il en a cinquante ! C'est un grand vin expressif. Le poisson qui accompagne le vin a une sauce un peu lourde mais la coque donne une fraîcheur marine idéale qui donne un coup de fouet au vin.

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

Le **Chambertin Grand Cru Louis Latour 1955** est d'un charme certain. Il paraît jeune et lui aussi sans âge. Sa subtilité élégante a le charme des grands chambertins. Le homard à la sauce intense crée un bel accord qui surprend mes convives. L'accord avec le wagyu est beaucoup plus naturel mais les deux plats montrent des facettes qui se justifient.

Le **Château d'Yquem 1976** n'était pas mon choix initial mais le désir de la charmante stambouliote. Il d'un grand classicisme généreux et parfait.

Depuis des années j'avais partagé en fin de repas avec des convives une Fine de Mouton que j'avais achetée dans une boîte portant la mention : **Fine de Mouton Cave personnelle de Philippe de Rothschild**. Ce couple aura eu l'occasion de boire les dernières gouttes de ce bel alcool dont il ne reste rien et dont je n'ai pas d'autres exemplaires.

L'ambiance de ce dîner à trois a été extrêmement chaleureuse. Lorsqu'ils ont quitté le restaurant et qu'il me restait à ranger toutes mes affaires, les personnes des trois tables voisines ont demandé à ce que l'on fasse des photos d'eux avec moi. Cette célébrité éphémère a fait plaisir au personnel étonné du restaurant Pages.

Mes deux convives ravis vont demain célébrer leur anniversaire au restaurant Plénitude. Ils se sont inscrits au dîner que je ferai au mois de juin. Voilà une belle soirée.

Des étudiants de grandes écoles participaient aux concours des grandes écoles européennes de dégustation à l'aveugle. Nous nous sommes rencontrés et avons souvent profité de la confrontation de nos impressions et sensations. Nos apports en vins se sont faits aussi en échangeant nos visions. C'est toujours un plaisir de bâtir avec eux un programme. Ils avaient annoncé un grand Richebourg. J'ai eu l'idée d'une confrontation de trois Richebourg de vigneron qui ont marqué l'histoire.

Nous dînerons au **restaurant Pages**. J'y suis allé pour ouvrir les vins à 18h, rejoint par l'un des amis. Fatigué par une semaine anormalement chargée, j'ai utilisé les notes d'un des convives en les retouchant à ma façon, mais je n'ai pas fait beaucoup de changement car nos impressions ont été identiques.

Le menu élaboré par le **chef Ken** est: amuse-bouches / carpaccio de wagyu / déclinaison orange (carotte, butternut, orange et pamplemousse) / Saint-Jacques et cheveux d'ange / homard et bisque / poularde de Culoiseau / viande de Sallers, normande et wagyu / glace à la truffe, petit sablé et caramel / financiers

Le **Champagne Charles Heidsieck Diamant Bleu 1961** est difficile à ouvrir. Le bouchon vient en plusieurs morceaux. Le vin a besoin d'air. Servi en premier, il est aimable avec un tranchant surprenant pour son âge. Il n'a plus de bulle, mais il accueille à merveille le Wagyu cru et la crevette relevée avec le citron vert.

Le **Bâtard Montrachet Charles Viénot 1961** est une très heureuse surprise, car tout en lui est accompli. Ce vin est un roc, il est solide et puissant. Il a de l'alcool, de l'amertume, et même quelques sucres qui laissent à penser qu'il est né plutôt demi-sec que sec. Il accompagne à merveille la Saint-Jacques.

Le **Richebourg Charles Noëllat 1942** est d'une délicatesse infinie, il est léger et aérien. Le homard renforce son côté sauvage et son poivre. La poularde le fait faiblir, et la viande de Sallers l'excite et le fait virevolter. C'est un vin romantique.

Le **Richebourg Charles Viénot 1945** est tout l'inverse, c'est un bloc monolithique qui ne se laisse pas approcher facilement. Son nez est austère et sa bouche est plus courte. En revanche, ce vin est d'une densité forte, et il est résolument terrien. Il vit bien avec la poularde, mais c'est avec la viande normande qu'il s'élève prodigieusement. Un vin baroque et très sérieux.

Le **Richebourg Domaines Gros-Renaudot 1962** est bouleversant. Il est au sommet de la Bourgogne, on ne saurait lui trouver de défaut. Tout en lui est accompli, et son classicisme impose le respect. Il s'épanouit avec tous les plats, mais c'est avec le Wagyu qu'il s'envole vers d'autres cieux.

.

Avoir trois Richebourg aussi disparates est passionnant. Le 1942 fragile et émouvant, le 1945 solide et conquérant et le 1962 d'une perfection absolue. Quel bonheur !

Nous ouvrons le **Champagne G. H. Mumm & C° Rosé 1979** dont la qualité est très supérieure à ce qu'on pourrait attendre. Le vin est cohérent, sa bulle est grande, il ne fait pas son âge. Il est accompagné d'un petit prédessert, une glace à la truffe, qui le complète très bien. On ne l'attendait pas à ce niveau.

Le **Fougueyrolles appellation Haut-Montravel Dordogne 1900** est un vin paysan, dur et quelque peu fatigué. A l'ouverture, c'est l'alcool qui domine, et le vin a mangé tous ses sucres. Le financier lui fait du bien et le rend bien plus aimable. Il sera infiniment meilleur demain.

Le repas se finit par une curieuse surprise : un **thé Oolong Pu Erh datant de 1992**. C'est un univers dans lequel nous n'avons aucun repère, mais il permet de clore merveilleusement ce dîner.

Mon classement serait : 1 - Richebourg Domaines Gros-Renaudot 1962, 2 - Richebourg Charles Noëllat 1942, 3 - Bâtard Montrachet Charles Viénot 1961, 4 - Champagne Charles Heidsieck Diamant Bleu 1961, suivis du Richebourg 1945 exaequo avec le Mumm rosé 1979.

Chacun des vins avait une histoire à raconter, et tous étaient porteurs de grandes émotions. Ces dîners inter-générationnels sont enrichissants.

Amicales salutations de François Audouze