wine-dinners

Deux champagnes 1934 dans ma cave, repas de famille, 313ème dîner de wine-dinners à la Maison Rostang et livraison dans ma cave d'un Riesling de 1811.



Le **Chambolle-Musigny Alain Hudelot-Noëllat 1983 5** a été nommé vainqueur dans les votes du 313ème repas.

Je reçois deux personnes, un Belge et un Polonais, pour leur faire **visiter ma cave**. Comme ils sont très intéressés par les champagnes, j'ai prévu pour eux deux champagnes de 1934. Après la visite de cave, nous prenons une petite collation avec du cœur de saumon, des anguilles fumées et d'autres petites choses à grignoter.

Je sers d'abord le **Champagne Lanson 1934**. À l'ouverture, il a fait entendre un petit « pschitt », très faible. Il a encore de la bulle et son parfum est incroyablement intéressant : précis, fin, vif. Il est assez étonnant qu'il ait une telle agilité. En le servant, je m'attends à un champagne très agréable à boire qui devrait sans doute être le vainqueur.

Lorsque j'avais ouvert le **Champagne Veuve Clicquot Dry 1934**, qui porte sur l'étiquette la mention « England », le nez était plus discret, moins vibrant, plus doux et plus calme. Je m'attendais donc à ce que le Lanson soit le plus brillant de ce déjeuner. Mais j'ai été étonné : le Veuve Clicquot a une longueur

.

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

en bouche invraisemblable. Le goût commence de façon très douce, très agréable, puis s'achève sur un final d'une puissance invraisemblable. Et mon cœur s'est penché vers le Veuve Clicquot.

J'ai fait boire à mes invités deux expressions de champagnes de plus de 90 ans, l'une très fraîche, très précise, très vive, l'autre passionnante, ronde, agréable, gourmande et d'une longueur infinie. Ce fut une expérience que je trouve extrêmement intéressante. Mes invités qui n'avaient pas goûté de vieux champagnes ont été éblouis.

Nos petits-enfants ont l'âge de nous présenter leurs petits copains de cœur, et cela nous rappelle l'époque où c'étaient nos enfants qui nous présentaient leurs conquêtes. Nous organisons un **déjeuner** pour une de ces occasions.

J'ai prévu un **Champagne Mumm cuvée René Lalou 1979**. Je ne connais pas beaucoup d'amateurs de vins qui goûtent ces cuvées René Lalou, qui sont pour moi d'une qualité exceptionnelle. Lorsque j'ai ouvert la bouteille, deux heures avant le repas, j'ai été étonné par la puissance du « pschitt ». Pour un champagne de 47 ans, c'est exceptionnel. Le bouchon est très beau et le parfum me semble extrêmement agréable.

Maintenant que je le sers, le parfum se révèle très puissant, très riche et aussi très noble. En bouche, on prend conscience que c'est un vin de très grande classe. Il a un grand équilibre, il est généreux, dynamique, conquérant. C'est vraiment un champagne d'un niveau exceptionnel.

Il a accompagné un cœur de saumon, puis un poulet. Ce champagne a animé le repas et fait plaisir à mes petits-enfants, ce qui est un bon signe pour leur approche future du monde du vin.

Le **313ème dîner** de wine-dinners se tient à la **Maison Rostang**, dont le chef est **Nicolas Beaumann**. Nous sommes onze, dont cinq très fidèles de mes dîners, certains ayant dépassé les vingt-cinq participations, et cinq personnes qui viennent pour la première fois.

Parmi celles-ci, il y a un Anglais qui écrit sur le vin, un amateur curieux qui a voulu découvrir mes dîners, un autre Anglais, commissaire-priseur, qui avait mis en vente un vin que j'ai pu acquérir, un riesling allemand de 1811, le petit-fils d'une de mes cousines qui s'intéresse au vin, et le chef Ken, avec qui j'ai fait des dizaines et des dizaines de repas au restaurant Pages qui vient de fermer pour deux ans. Je l'ai invité pour qu'il voie l'atmosphère de mes dîners, qu'il ne pouvait pas sentir puisqu'il restait en cuisine, même si assez souvent je lui offrais de goûter mes vins.

J'arrive un peu avant 16 heures pour ouvrir les vins du dîner. Je suis reçu par le nouveau directeur, **Luca**, et je constate que le sommelier que j'aimais beaucoup n'est plus là. C'est donc un jeune et dynamique serveur d'origine japonaise, **Imo**, qui va m'aider tout au long de l'ouverture des vins puis pour leur service à table.

Lors de l'ouverture, je constate que beaucoup de bouchons se fissurent quand je les tire, mais pratiquement aucune particule de bouchon n'est tombée dans le vin. Les odeurs sont extrêmement intéressantes. Pour le Carbonnieux blanc 1966, je ressens toutefois une odeur de bouchon, pas très affirmée mais présente. Je demande en cuisine de la cellophane, j'en fais une longue mèche que je trempe dans la bouteille, selon un conseil qu'on m'avait donné il y a bien longtemps, et je constaterai plus tard que l'effet est parfait puisque le Carbonnieux blanc aura finalement été classé second des onze vins du dîner.

Le Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979 a fait presque le même pschitt que celui que j'avais ouvert il y a deux jours pour ma fille. Le Champagne Charles Heidsieck 1947 a un parfum d'une rare élégance. Le Haut-Brion 1981 en magnum a un parfum d'une intensité extrême. Les vins de Bourgogne sont tous raffinés. Le Château de l'Espinglet, Rions, Bordeaux liquoreux de 1921, dans une bouteille d'une grande beauté, se montre passionnant, avec un parfum délicat, bien sûr moins riche que celui de l'Yquem 1961.

Deux participants m'avaient annoncé qu'ils viendraient plus tôt pour assister à ma séance d'ouverture des vins. Il y a l'un de mes plus fidèles convives et le commissaire-priseur grâce à qui j'ai pu obtenir le

.

riesling 1811, bouteille que je recevrai demain dans ma cave, apportée par la gestionnaire du domaine qui a conservé ce vin pendant 215 ans en cave. Ce sera une rencontre passionnante.

Pour partager avec ces convives en avance, j'ai apporté un **Champagne Dom Pérignon 1990**, au parfum d'une grande fraîcheur, très subtil, et qui en bouche surprend par son côté floral. Je l'imaginais plus puissant, mais il se montre d'une finesse et d'une présence romantique que j'apprécie, comme mes convives en avance.

Le **menu conçu par Nicolas Beaumann** est : amuse-bouche / la royale d'un bouillon dashi, Saint-Pierre à cru à l'huile de romarin / homard bleu fumé dans un consommé corsé infusé aux épices douces, feuille de romaine et émulsion iodée / filet de rouget et palets de céleri confit, jus au vin rouge / noix de ris de veau rôtie, pommes de terre fondantes et oignons, jus de veau réduit / suprême de volaille de Bresse laquée, cèpes au thym et figues fraîches / vieux comté 30 mois / coing délicatement parfumé à la reine-des-prés, réduction de vin jaune et glace de riz au lait / financiers.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** est riche, bien intégré, puissant et d'une grande sérénité. Il est très agréable à boire, comme celui que j'avais bu il y a quelques jours. Le **Champagne Charles Heidsieck 1947** est très différent. Il donne une impression d'âge, mais sa complexité est telle que, pour moi, il dépasse nettement le Mumm en termes d'émotion. Les accords avec le bouillon se font surtout sur le Charles Heidsieck 1947.

Le **Château Carbonnieux blanc 1966** est apparu totalement intact, alors que l'on pouvait craindre son nez de bouchon initial. Il est brillantissime, large et serein, en pleine possession de sa puissance. Le **Bourgogne Aligoté Jacques Bouchard 1959** fait beaucoup plus vieux, mais je lui ai trouvé des subtilités si intéressantes que je l'ai classé troisième dans mon vote, pour son originalité mais aussi pour la façon étonnante dont il a accompagné le homard bleu.

Le **Château Haut-Brion 1981 en magnum** surprend tout le monde par sa puissance, sa présence et sa richesse, alors que 1981 n'est pas un millésime particulièrement célébré. Je savais déjà que ce 1981 est une réussite singulière pour ce grand vin. L'accord avec le filet de rouget a surpris beaucoup de convives par son originalité, mais le mariage de l'un et de l'autre est absolument superbe.

Pour la noix de ris de veau, j'avais choisi le **Côte de Beaune Villages Damoy 1947** pour une raison anecdotique : la presse a longuement parlé du changement de propriétaire de ce domaine que j'aime beaucoup, passé de la famille Damoy au groupe du Champagne Roederer. J'ai un amour particulier pour les vins de Damoy et je l'ai mis premier et je suis le seul d'ailleurs à l'avoir fait. J'aime sa richesse calme et présente, et sa finesse d'une longueur infinie.

Le **Chambolle-Musigny Alain Hudelot-Noëllat 1983** est d'une grande élégance. Il sera d'ailleurs couronné par beaucoup de votes et sera même premier pour l'ensemble de la table. C'est un vin ample, complexe, subtil, totalement adapté à la richesse du suprême de volaille, avec un accord éblouissant.

Le **Vin de L'Étoile des années 80 de la coopérative de L'Étoile** est riche et équilibré. Il n'est pas d'une complexité extrême, mais il est direct, franc, et se boit avec beaucoup de plaisir.

Le **Château de l'Espinglet, Rions, Bordeaux 1921**, est très intéressant. C'est un de ces liquoreux de Bordeaux sans aucune prétention, mais d'une telle grâce. Voir un vin de 105 ans aussi lumineux a ému beaucoup de mes convives. Bien sûr, le **Château d'Yquem 1961**, d'une très belle présence et d'une générosité certaine, avec une longueur évidemment infinie, a séduit beaucoup d'entre eux. Il ne fait pas partie de mes votes car j'ai bu tant d'Yquem que celui-ci n'allait pas créer de surprise, même s'il est grand, et j'ai voulu réserver mes votes aux vins qui me surprennent.

Tous les convives ont été très surpris par la pertinence des accords, mais aussi par le fait que, lorsqu'il y avait deux vins, l'un répondait à une partie du plat et l'autre à une autre, ce qui était assez étonnant. Les accords ont été superbes.

C'est donc avec un regard joyeux sur ce que nous avons vécu que chacun a fait son vote des cinq meilleurs vins de la soirée. Fait remarquable, tous les vins ont eu au moins un vote. Au total, six vins

.

ont été nommés premiers. Le Château Carbonnieux blanc 1966 a eu trois votes de premier, comme le Chambolle-Musigny Alain Hudelot-Noëllat 1983. L'Yquem 1961 a eu deux votes de premier. Le Bourgogne Aligoté Bouchard 1959, le Château Haut-Brion 1981 et le Côte de Beaune Villages Damoy 1947 ont eu chacun un vote de premier.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Chambolle-Musigny Alain Hudelot-Noëllat 1983, 2 - Château Carbonnieux Blanc Léognan 1966, 3 - Château d'Yquem 1961, 4 - Château Haut-Brion Magnum 1981, 5 - Champagne Charles Heidsieck 1947, 6 - Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979**.

Mon classement est : **1 - Côte de Beaune Villages Damoy 1947, 2 - Château Haut-Brion Magnum 1981, 3 - Bourgogne Aligoté Jacques Bouchard et Cie 1959, 4 - Chambolle-Musigny Alain Hudelot-Noëllat 1983, 5 - Champagne Charles Heidsieck 1947**.

Nicolas Beaumann a conçu un menu remarquable, où chaque plat répondait avec une totale pertinence au vin. L'ambiance entre les convives a été vivante et chaleureuse, et nous avons passé un repas particulièrement réussi.

L'histoire ne s'arrête pas là. J'avais invité le commissaire-priseur parce que c'est par lui que j'avais acheté le riesling 1811. Et, chose étonnante, c'est la gérante du **domaine Bassermann-Jordan** qui est venue le lendemain m'apporter ce vin dans ma cave. Un achat apparemment usuel sur un site de vente aux enchères s'est ainsi transformé en une aventure profondément humaine, où le commissaire-priseur comme la gérante du domaine ont tenu à venir me remettre la bouteille que j'avais achetée. C'est assez touchant.

J'ai donc reçu **Madame Nazmiye Yuzun** dans ma cave. Elle l'a visitée et a constaté sa richesse en vins anciens, mais la sienne recèle aussi des bouteilles d'une grande rareté et d'un âge vénérable. Elle m'a fait un cadeau immense en m'offrant une de ses bouteilles du 19ème siècle, en plus de la 1811. Nous avons ensuite partagé un repas modeste.

En voyant mes bouteilles vides, cette dame m'a dit : « Je resterais des heures et des heures à seulement regarder ces bouteilles qui sont de tels témoignages du monde du vin. » Le repas simple s'est déroulé dans une ambiance très amicale, tout comme cette remise de ce vin destiné à l'un de mes prochains repas, qui sera, je l'espère, l'un des plus étonnants que j'aie organisés.

Amicales salutations de François Audouze

.

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