



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Le **Château Latour à Pomerol 1964** bu au restaurant « La Poudette » à Pujols est un immense vin raconté dans ce bulletin

Bulletin n° 253

Dîner au restaurant Laurent, lancement de Salon 1997 au siège de Salon, déjeuner au Saint-James, dîner à la Poudotte, visite au château Climens et déjeuner au restaurant Darroze à Langon

Mon épouse adore le **restaurant Laurent**. Pour fêter un anniversaire de mariage dont on ne compte plus les années, puisqu'on aime, il est tout naturel d'y aller. Dès notre arrivée, nous nous sentons bien. Toute l'équipe est souriante et aux petits soins pour nous. Connaissant tous les plats, il n'y aura pas de surprise avec les langoustines et les pieds de porc. Je choisis un **Ermitage Chave Cuvée Cathelin 1998**. Lorsque j'avais ouvert ce vin pour un réveillon dans ma maison du Sud, je savais que je commettais un infanticide, mais j'ai aimé la découverte. Lorsqu'un ami présent au réveillon en partagea un quelques mois plus tard avec moi au restaurant Laurent, ce bambin avait la saveur de l'amitié. Ici, alors que je suis seul à boire, je me rends compte qu'il faut lui appliquer la formule mitterrandienne, « il faut laisser du temps au temps ». Ce vin a tout pour lui, son fruit est immense, sa générosité est hors norme. Mais laissons-lui le temps de se domestiquer. N'ayant consommé qu'une partie de la bouteille, je la conservai pour en faire profiter les amis que je vais retrouver.

Lorsque j'avais vu Didier Depond **au siège du champagne Salon** il y a quelques jours, c'était avant la campagne de lancement du Salon 1997. Didier m'avait demandé de ne rien dire de mes impressions sur ce champagne goûté avant l'heure. Je n'en ai rien dit. Enfin je peux parler, car à onze heures Didier reçoit un petit groupe d'amis pour découvrir ce champagne. Il y a dans ce petit cercle de dix personnes une sympathique variété d'horizons : une journaliste d'un organe local, un homme qui compte dans le comité professionnel des vins de champagne, un caviste renommé, un grossiste en produits gastronomiques de luxe, un importateur de fruits, un décorateur, un avocat et l'importateur du champagne Salon et de prestigieux vins bourguignons pour le Japon.

Dans la très jolie nouvelle salle de dégustation, nous allons goûter dix vins, mais avant nous visitons les caves de Salon, où l'on dégorge devant nous les deux champagnes que nous allons goûter à table. Didier rappelle l'histoire de ce champagne et cite les années qui ont été produites, qui sont moins de quarante sur

un siècle. En l'écouter les énumérer, je me rends compte que sur plus de quarante ans, j'ai bu tout ce qui a été produit.

La dégustation commence par cinq vins clairs de 2007. Le **2007 Mesnil 1**, qui pourrait entrer dans la composition du 2007, si ce millésime est produit, a un nez très pur. La bouche est très acide, le floral est très affirmé. Le **2007 Mesnil 2**, qui pourrait aussi entrer dans le Salon 2007 a un nez plus rond, floral. En bouche, l'acidité est différente. Il est plus floral et plus élégant que le 1. Didier nous indique que la décision pour le 2007 n'est pas arrêtée, mais on sent qu'une voie a sa préférence. Elle est très originale et me plaît beaucoup. Je ne précéderai pas son annonce. Les autres vins, sauf peut-être un, n'entreront que dans le Delamotte. **L'Avize 2007** a un nez assez curieux, avec une bouche un peu plus simple. Il est plus buvable car il est moins marqué. Le **Cramant 2007** est très pétillant. Il évoque les fleurs blanches. Il manque un peu de finale. Le **Chouilly 2007** est un peu plus plat, plus animal.

Nous passons ensuite à cinq vins qui ont été dégorgés ce matin à neuf heures et non dosés. Le **champagne Delamotte blanc de blancs** est fait à base de vins de 2002. La différence avec les vins clairs de 2007 est spectaculaire, car on entre dans le monde des vrais champagnes. Le nez évoque le poivre et le caramel. Il est d'une très belle longueur. Le **champagne Delamotte blanc de blancs 1999** a un joli nez floral, assez discret. En bouche il est très équilibré, toasté, fruits jaunes. Il est un peu classique mais très pur et élégant. C'est un champagne qui mérite un grand intérêt.

Le **champagne Delamotte blanc de blancs 1985** a un nez superbe et raffiné. En bouche, il est beau et glorieux. Son attaque est splendide et le corps évoque le carambar et l'amande grillée. Ce beau vin a une forte minéralité.

Le **champagne Salon 1997** a un nez discret mais noble, minéral et iodé. L'élégance en bouche est d'une grande évidence, et l'on entre de plain pied dans le monde de Salon. Très pur, très concentré il va évoluer. Sa trame est belle et son final affirmé, il évoque les fleurs blanches, l'iode, la pêche blanche. Il est résolument féminin, ce que Didier traduit ainsi : le 1996 est Cary Grant et le 1997 est Audrey Hepburn.

Le **champagne Salon 1988** a le nez du 1988 que je connais par cœur. Le caramel est là. En bouche il est typé, fumé, avec un petit côté animal. Ce n'est pas le plus grand 1988 que j'aie bu, mais il faut rappeler qu'il n'est pas dosé.

Nous nous dirigeons vers la jolie salle à manger du premier étage où abondent les souvenirs d'Eugène Aimé Salon et des dîners prestigieux où Salon fut à l'honneur. Il fait si beau que l'apéritif au Salon 1997 est bu le long des vignes de la parcelle magique qui fait ce vin rare. Et sur des gougères et tuiles au parmesan, le 1997 commence à montrer sa personnalité. Féminin et racé, il l'est sans conteste. Mais ce vin va s'amplifier dans peu d'années.

Le jeune chef d'un restaurant local a réalisé un repas d'une grande qualité. Voici le menu : crème brûlée de foie gras, carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette légère, pressé de légumes et rouget / risotto de homard Arborio, émulsion de crustacés / Filet de veau français printanier / cœur de parmesan 36 mois / financier aux amandes effilées, concassé de pistache et coulis d'abricot. Tout est bon, délicat et de goûts précis. Il fallait bien cela pour les vins remarquables de ce déjeuner.

A table, le **champagne salon 1997** fait sa mue et le gamin devient adolescent. Il affirme une puissance qu'il avait cachée jusque là. Il est absolument superbe sur le rouget, précis sur la coquille crue et en opposition avec le foie gras, car l'accord ne se fait pas. Il revit avec le risotto et le homard, plat remarquable.

Le **Château Latour 1990 en magnum** me laisse sans voix. Ce vin est d'une perfection absolue. On ne peut pas imaginer que ce vin puisse être meilleur que ce qu'il nous offre aujourd'hui, sans l'ombre du plus infime défaut. Le vin est parfait, combinant une race, une distinction qui le place au plus haut niveau de la hiérarchie bordelaise, mais il y rajoute une joie de vivre simple qui est confondante. Il va sans dire que dans l'échelle parkérienne, c'est un 100 qui doit couronner ce vin. Alors, avec ma bouteille rapportée de la veille du restaurant Laurent, ne vais-je pas faire une erreur en le faisant servir maintenant ? Eh bien, la nuit plus le voyage lui auront fait du bien. Le vin frappe tout de suite par un fruit incroyable. C'est confondant de générosité. Et ce qui me fait un immense plaisir, c'est que l'on peut passer du Latour au Chave cuvée

Cathelin et inversement sans avoir le moindre sentiment qu'ils se repoussent. Ils sont opposés mais s'acceptent. Le Latour est magnifiquement noble, le Cathelin est fruité, généreux et chantant d'une voix d'enfant. Deux splendides expressions du vin rouge. En terre champenoise, c'est du bonheur. Nous revenons au Salon 1997 sur le parmesan délicieux et, signe important, le champagne ne démerite pas après le passage de ces deux rouges de compétition. Il va même jusqu'à creuser son sillon dans nos papilles pour affirmer : j'existe et je suis là.

Pour le dessert, le **Champagne Salon 1976 en magnum** dégorgé en cave devant nous montre une couleur dorée magnifique. Rien n'est plus beau que cet or. Je le sens alors que la bulle éclate dans le verre et ce sont des milliers de grains de cassis qui se brisent dans cette odeur. Le champagne est grand, car 1976 est grand. Mais la fatigue des papilles commence à jouer, et le plaisir s'é mousses. Les cartes de visite s'échangent, les promesses de se revoir se forment. Sous le soleil qui montre enfin son nez après tant de grisailles printanières, nous avons la sensation d'avoir vécu un grand moment. Le baptême du Salon 1997 est convaincant. Le boire sous le signe de l'amitié est un cadeau de plus.

Me rendant à Bordeaux, je vais loger à **l'hôtel Saint-James à Bouliac** que j'ai connu il y a plus de trente ans du temps du bouillant Jean-Marie Amat. A déjeuner, je suis raisonnable, commandant des grenouilles et un bar. La cuisine très épicée est faite de cuissons très exactes mais l'addition de saveurs contraires ne doit pas faciliter la tâche de **Richard Bernard**, sommelier très titré qui fut nommé entre autres meilleur sommelier de France et sommelier de l'année. Le foisonnement de **Michel Portos**, au-delà de son art certain, doit effrayer les vins, ce qui est dommage, car la carte des vins est spectaculaire. Le bar est submergé de poivrons, d'oignons et de copeaux de gingembre qui chavirent le palais. Je suis à l'eau, aussi Richard m'apporte un verre de **Château Guiraud 2001** pour le dessert. Quand je lui ai dit que je l'avais déjà bu il y a deux jours, je le sentis triste de ne pas avoir trouvé un vin à découvrir. Ma chambre surplombe la plaine de Bordeaux et un vent soutenu fait chanter les structures métalliques de cette architecture avant-gardiste. Le parc et les vastes couloirs de la belle bâtisse sont envahis de sculptures qui évoquent les maigreurs de Giacometti et les spectres qui sortent de terre dans le clip le plus génial de Michael Jackson, Thriller. Ce n'est pas très motivant par un temps triste et pluvieux.

Je me rends à l'hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion pour retrouver mon ami S., collectionneur américain avec lequel je vais dîner. Le propriétaire du Château des Fougères, Patrick Baseden et son épouse Corinne nous emmènent au milieu de nulle part, à Pujols, au **restaurant « La Poudette »**, du nom de cet instrument en forme de serpette qui sert à tailler la vigne. Un couple charmant nous accueille, **Frédéric Jombard** aux fourneaux et Sophie Cabantous qui claudique car leur coq vient de la blesser de ses ergots. Elle souffre encore. Nous commandons du jambon d'un cochon noir avec un toast aillé et un tournedos à la sauce réduite au vin. Tout est délicieux, goûteux, respirant la France profonde qui peut faire des miracles dans la simplicité. Nous commençons par un **champagne Krug Grande Cuvée** assez jeune mais très signé «Krug». Ce champagne apporte la joie. Patrick nous fait goûter le **Château des Fougères, La Folie de Montesquieu Graves 2006**. Corinne est la descendante de Charles-Louis de Montesquieu. Le vin a un nez très expressif, d'un bouquet généreux du fait de ses 14°. A ce stade de jeunesse, ce vin qui pulse fort est assez difficile à apprécier, mais l'on sent que quelques années de plus vont lui profiter. Le **Château Haut-Brion blanc 1985** ressemble plus à mes goûts familiers, car l'âge l'a arrondi, a agencé toutes ses harmoniques et son équilibre le rend séduisant. La légère acidité est très contrôlée. C'est un grand blanc sans toutefois le petit grain de folie qui le rendrait charmeur.

La divine surprise de ce soir, c'est le **Château Latour à Pomerol 1964**. La couleur est d'une jeunesse rare comme le nez très pur. En bouche, il subjugué par son fruit généreux et sa jeunesse folle. Qui pourrait dire qu'il s'agit d'un 1964 ? J'avais bu avec mon ami S., qui a fourni les vins de ce soir, un magnum de Pétrus 1964 de ma cave qui était absolument sublime. Le Latour à Pomerol boxe dans cette catégorie-là, un cheveu en dessous.

Avec un sourire gourmand d'homme généreux, S. nous sert maintenant un **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1969**. Le charme bourguignon est impressionnant. Ce vin est d'une folle séduction. Le contraste entre bordeaux et bourgogne est saisissant, et les deux me

plaisent, l'un par sa trame parfaite et l'autre par sa séduction subtile. Le chef nous offre un **Bas Armagnac Château de Gaube Francis Darroze 1971** fort précis.

Dans ce restaurant perdu d'une grande qualité, nous sommes allés nous encailler comme cette jeune fille du 16^{ème} arrondissement qui oserait s'aventurer dans le 20^{ème} arrondissement. Impensable, non ? Sur une cuisine authentique et sincère, les vins de mon ami ont brillé plus encore. Les trois hommes de ce repas ont rendez-vous demain à dîner au Domaine de Chevalier.

De retour dans ma chambre, sorte de cube vitré qui surplombe la ville, toute les lumières de la ville forment un décor hollywoodien. Mais lorsque l'on veut dormir, c'est moins excitant. Des six stores électriques, le seul qui ne se baisse pas, c'est celui qui est en face de mon lit. Je dresse mes valises sur des fauteuils pour faire écran, je joue avec les oreillers pour me protéger, mais rien n'y fait. Ma chambre qui m'aveugle ressemble à ce flic tortionnaire qui crie : « nous avons les moyens de vous faire parler » en menaçant le suspect. Et malgré mes désirs d'échapper au supplice, je rumine dans ma tête éveillée tout ce que je pourrais avoir à avouer. Le plus insolent de l'histoire, c'est lorsque l'on m'apporte le petit déjeuner. Racontant mes mésaventures à l'aimable maître d'hôtel, il fait remonter les stores puis les baisse. Horreur ! Le store marche à nouveau. Le petit déjeuner est fort bon, avec des saveurs plaisantes. Lorsque je vais prendre ma douche, je pense aux gens d'un certain âge qui ont un blocage envers l'informatique et l'internet. Dans mon cas, ce sont plutôt les douches qui veulent jouer aux spas. Quand je vois tous ces robinets, toutes ces manettes et tous orifices d'où pourrait jaillir de l'eau, je guette avec angoisse le moment où de l'un de ces bulbes troués jaillirait une eau glacée que je ne pourrais stopper. Ce matin, rien de tout cela, mais le designer qui trouve sans doute vulgaires les bonnes vieilles pommes traditionnelles a inventé un tuyau en forme de gyrophare qui a fait de moi le pompier d'un jour.

Je me rends au **Château Climens** pour rencontrer Bérénice Lurton, la propriétaire de ce château de Barsac. Elle conduit un groupe d'anglais et je les rejoins au moment de la dégustation de vins récents. Nous commençons par **Cyprès de Climens 2004**, le second vin de Climens, déjà ouvert, à boire jeune, aux accents de pruneaux. Le **Château Climens 2004** montre sa différence qui est très nette, surtout en ce qui concerne la longueur et l'élégance. Le **Cyprès de Climens 2005** est fort sucré, moins agréable actuellement que le 2004. Le **Château Climens 2005** montre ses gros muscles. Il a la puissance et un fort sucre, mais qui est compensé par une fraîcheur rare. Ce sera un grand vin. Bérénice me fait raconter aux visiteurs que mon coup de foudre pour les vins anciens est né d'un Climens 1923. Les yeux de ces amateurs anglais se mettent à pétiller au récit de mes histoires. Quand leur minibus est parti, nous allons chercher dans un recoin difficile d'accès une bouteille de Climens 1964 pour aller déjeuner au **restaurant de Claude Darroze** à Langon. Je suggère le menu : asperges blanches, ris de veau et dessert aux agrumes. Sur de petits amuse-bouche, nous testons le **Château Climens 1964**. Dès la première gorgée, ce Barsac d'un or clair au nez généreux montre un équilibre spectaculaire. Il m'évoque les pomelos. Sur une petite brouillade d'œufs aux truffes, il réagit bien. Sur une crème brûlée au foie gras, le sucre chavire le vin. Dans un petit pot, tomates et huile refusent le liqueureux. L'amertume des asperges est idéale pour amplifier la longueur du vin. Mais c'est surtout avec le ris de veau et ses champignons que le Climens 1964 est éblouissant. D'une année où Yquem n'avait pas fait de millésime, Climens a réussi à faire une petite merveille. Nous sommes particulièrement heureux et nous devisons de mille et un sujets. Sur des quartiers d'orange jaune, le Climens est plus à l'aise que sur des pamplemousses roses. Couleur sur couleur se prouve une fois de plus.

Les accords de ce repas ont montré un très grand Barsac équilibré, cohérent et structuré, qui garde une légèreté et une fraîcheur qui en font comme nous l'avons vérifié, l'agréable compagnon de tout un repas.

Amicales salutations de François Audouze