



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Laroze, Saint-Emilion 1947** a particulièrement brillé lors du dîner raconté. A noter que proche du goulot, une petite étiquette supplémentaire sur la bouteille porte une mention : « la grande année ».

Bulletin n° 301

Dîner chez des amis. 107^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Le Divellec. Deux champagnes pour une pause « high-tech ».

Chez des amis dont la femme est une excellente cuisinière, l'apéritif est un **Champagne Louis Roederer** à l'agréable goût de revenez-y. Le **Muscat Herrenweg de Turckheim Zind-Humbrecht 1998** accompagne une délicieuse entrée aux écrevisses. Un **Pommard Hospices de Beaune élevé par Pierre André 2003** est troublant pour un pommard mais fort plaisant sur un beau canard bien dodu. Le **Château Giscours 1982** est un margaux assez méthodique qui suit bien l'excellence des fromages du plateau. Un **Ramos Pinto Porto de 30 ans** conclut le repas sur de belles notes fumées.

Le 107^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Jacques Le Divellec**. Ce grand chef qui dans sa vie a tout vu et tout connu est d'une folle jeunesse et d'un grand enthousiasme. Avec son équipe, il vit ces dîners comme de nouvelles aventures. Son amicale implication est rafraîchissante et plaisante.

Lorsque j'arrive vers 16h30, Olivier a déjà mis toutes les bouteilles en place pour la photo de groupe. J'avais emballé les bouteilles dans ma cave pour les livrer au restaurant une semaine à l'avance et la sale couleur du Puligny 1955 m'avait convaincu que le vin serait mort. Un Chassagne fut prévu en substitution. A l'ouverture, il ne fait aucun doute que le Puligny est mort, avec des odeurs d'entrailles, de gibier et une sensation de suint. Habitué aux miracles, mais quand même sans illusion, j'indique à Olivier que je goûterai le vin au moment du service à table afin de voir si les convives peuvent essayer de goûter ce qu'est un vin mort.

Mis à part le bouchon du Léoville-las-Cases 1945 qui s'est brisé en mille morceaux, je n'ai eu que peu de difficultés avec les bouchons, sauf avec celui de l'Hermitage 1978. Au lieu de glisser dans le goulot, il a hoqueté son trajet, exactement comme les pneus d'une voiture aux roues bloquées lors d'un fort freinage. Les pneus ne glissent pas mais tressautent en fortes secousses. L'accouchement de ce bouchon ressemble à ces soubresauts. Il me fallut une force herculéenne pour le faire sortir.

C'est une entreprise qui m'a demandé de faire le dîner de ce soir, des membres des états-majors de Chicago, de Londres et de Paris recevant des clients potentiels parisiens. Nous sommes dix et la seule femme, souriante, vient des rives du lac Michigan. Le menu de **Jacques Le Divellec** est ainsi composé : mousse d'avocat aux grains noirs et tapas maquereau à l'oignon rouge confit / Carpaccio de barbue au caviar / Huîtres Prat-Ar-Coum frémies au champagne / Saint-Jacques en cassolette aux truffes d'hiver / Bar braisé au Saint-Emilion, os à moelle rôti, céleri poêlé aux herbes / Brochette de ris de veau aux lentilles vertes, réduction de bouillon de poule / Râble de lièvre à la royale, purée aux truffes / Mangue caramélisée, amandes grillées.

La circulation ayant empêché les invités d'être à l'heure, les premiers arrivés patientent avec un **Champagne Taittinger non millésimé** qu'Olivier ouvre pour nous. Assez aqueux, d'une largeur d'esprit érémitique, le champagne permet d'attendre patiemment. Après des mots de bienvenue nous passons à table. Il y a parmi les convives quelques grands amateurs, formés qui au champagne, qui au vin de Bourgogne.

Le **Champagne Dom Pérignon 1993** a de belles évocations romantiques de fruits blancs et une longueur qui marque un saut qualitatif par rapport au champagne « d'attente ». La mousse d'avocat au caviar n'excite pas le champagne, alors que le maquereau le fait vibrer. L'accord divin se forme avec le succulent carpaccio de barbue qui crée une continuité gustative avec le champagne qui est saisissante. La chair est belle et sa texture est parfaite. Elle caresse le Dom Pérignon dans le sens de ses fruits blancs. Le caviar n'ajoute rien à l'accord et la petite crème rend le champagne plus doux mais plus court. Sur la chair seule, l'accord est éblouissant.

Le **Champagne Krug 1988** ne connaîtra pas le même sort, car le sabayon qui recouvre l'huître fort iodée est salé, et l'épinard assèche un peu le très beau champagne qui, dans des notes de fruits jaunes, est d'une complexité généreuse. Très long, quasi inextinguible, il sera passé à côté de la belle huître.

Olivier me sert maintenant le **Puligny-Montrachet de Moucheron Tasteviné 1955**. Je n'ai aucune illusion du fait de la couleur. Je sens, je goûte et à ma grande surprise, tout aspect giboyeux a disparu. Le vin a une belle acidité de fin de bouche, ce qui est étonnant. Je n'ai aucune envie de défendre ce vin, car il n'a plus rien à voir avec un Puligny, mais il faut comprendre qu'il serait buvable agréablement si l'on accepte cette déviation. Chacun a pu goûter sans faire de grimace ce vin qui a eu l'honneur d'un vote, ce qui n'a pas laissé de me surprendre.

Les coquilles Saint-Jacques aux abondantes truffes voisinent avec deux vins dissemblables, l'un de Bourgogne, l'autre de Bordeaux. Le **Chassagne-Montrachet Morgeot Domaine Ramonet 1994** est d'une belle complexité. Chatoyant, polymorphe, ce vin s'adapte bien à la coquille, alors que l'« **Y** » **d'Yquem 1988**, opulent, tutoyant les saveurs sucrées d'un Yquem, accapare les larges copeaux de truffe pour les apprivoiser.

Mes dîners n'ont généralement pas de thèmes sur des vins précis mais ce soir je voulais explorer trois grandes années de bordeaux de la décennie quarante. Sur le bar à la belle sauce épaisse, cohabitent les deux Saint-Emilion. Tout le monde est subjugué par les couleurs invraisemblables des deux vins, d'un rubis sang de pigeon d'une jeunesse folle. Le **Château Laroze Saint-Emilion 1947** est le symbole absolu de la perfection. Un convive dit qu'il n'a jamais bu un vin d'une telle perfection, plein en bouche et de longueur infinie. Je donne l'image qui me vient souvent, celle du Rubik's Cube quand il est enfin résolu. Quand le cube est assemblé, on ne peut pas aller plus loin. C'est le cas pour ce Laroze qui ne pourrait pas être meilleur. Le **Château Trottevieille Saint-Emilion 1943** a quelques infimes traces d'âge qui vont se corriger avec la crème anti-ride que représente le temps dans le verre. En passant d'un vin à l'autre, on prend conscience que ces deux vins représentent « la » définition wikipédienne du goût du saint-émilion. Et l'on mesure la pertinence de l'accord de ces deux vins avec le poisson délicieux, magnifiquement accompagné par l'os à moelle et le céleri.

Le **Château Léoville-Las-Cases Saint-Julien 1945** affiche une couleur aussi vivace que les deux précédents avec peut-être une infime trace d'orangé sur le beau rubis birman. Le goût du vin est aussi jeune avec peut-être une plus grande rondeur, liée à la différence de terroir des deux rives opposées de la Gironde. L'accord avec le ris de veau est naturel, mais n'a pas l'intensité de celui du bar avec les deux

saint-émilion. Pendant que mes convives s'émerveillent de ces trois vins, je ne peux m'empêcher de mesurer la chance d'avoir pu goûter trois vins aussi parfaits de cette décennie. Est-ce l'histoire des bouteilles, la qualité de ma cave ou peut-être aussi la méthode d'ouverture généreuse en oxygène qui expliquent la réussite de ces vins ?

Le lièvre à la royale est absolument charnel. Le goût est d'une richesse rare, sans la lourdeur souvent attachée à ce plat. C'est lui qui va tenir le grand rôle devant deux beaux vins. Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 1982** a un nez envoûtant de grand bourgogne. On reconnaît tout ce qui fait le charme des grands vins de cette région, avec une virilité marquée par une gouaille interlope et canaille. Ce qui est curieux, c'est que je bois ce vin comme si je revoyais pour la centième fois « Chantons sous la pluie ». Le vin absolument précis est totalement conforme à mes attentes et me donne un goût de « déjà vu » (en anglais dans le texte). Le charme est là, largement attendu. Alors qu'au contraire l'**Hermitage L. de Vallouit 1978**, d'une bouteille banale à qui l'on donnerait trois francs six sous, délivre un message d'une chaleur rare car inédite. Il y a la marque des grands vins du Rhône, faite d'une apparente facilité comme le geste du joueur de pétanque avant qu'il ne fasse un carreau. En arrière-plan, c'est une complexité chaleureuse très rassurante qui nous séduit.

Le repas, qui avait commencé sur un accord vibrant entre la barbue crue et le Dom Pérignon boucle sa boucle sur un accord époustouflant, celui du **Château de Fargues Lur Saluces Sauternes 1989** avec la mangue. Ce sauternes a un peu « mangé son sucre », prenant des tendances de thé, avec des fruits fumés. Il est cuivré et assez sec. L'accord est déterminé par le glaçage qui marque subtilement la mangue. La continuité gustative est spectaculaire. Quand on imagine la jeunesse relative des vins, il paraît évident que le Laroze 1947 est « beaucoup » plus jeune que le Fargues 1989. Car le Fargues a pris un train de sénateur, a épousseté son botrytis pour s'accoupler à la mangue. Mais cela ne diminue en rien son charme efficace.

Au moment où nous étions passés à table, un homme était venu nous saluer. C'est un ami canadien vivant aux Etats-Unis, qui a assisté à cinq de mes dîners dont un des plus grands à Yquem. Il avait dit trois ou quatre mots flatteurs en début de repas et voici que quittant le restaurant, il se penche de nouveau vers notre assemblée. Il harangue mes hôtes et jette tant de compliments en brassées sur notre table que j'en suis gêné. Je tente de corriger avec un : « vous savez, c'est un coup monté. Je lui ai demandé de vous dire cela en fin de repas », peu convaincant.

Il est temps de passer aux votes. L'un des convives a dû hélas s'éclipser car sa société, l'un des phares du CAC 40, subit les soubresauts de la politique internationale. Son action sur d'autres continents est demandée. Le globe terrestre n'a pas isolé le fuseau horaire de notre dîner. Nous ne sommes que neuf à voter pour onze vins. Jamais je n'aurais parié que onze vins sur onze figureraient dans les quartés des votants. C'est un de mes plaisirs de constater que chacun de mes vins trouve un écho auprès d'au moins un convive. Que le Puligny soit inclus dépasse mon entendement.

Le Château Laroze 1947 obtient cinq votes de premier et quatre vins obtiennent un vote de premier, le « Y » d'Yquem, le Chassagne-Montrachet 1994, le Trottevieille 1943 et le Fargues 1989.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Laroze Saint-Emilion 1947, 2 - Château de Fargues Lur Saluces Sauternes 1989, 3 - Chassagne-Montrachet Morgeot Domaine Ramonet 1994, 4 – « Y » d'Yquem 1988.**

Mon vote : **1 - Château Laroze Saint-Emilion 1947, 2 - Hermitage L. de Vallouit 1978, 3 - Château Léoville-Las-Cases Saint-Julien 1945, 4 - Champagne Krug 1988.**

Après les votes, notre américaine avoua qu'elle avait voté pour le Puligny par sympathie, trouvant que je l'avais éreinté alors qu'il était, pour elle, encore vivant.

Le plus beau plat est le lièvre à la royale, suivi de la barbue en carpaccio. Les deux accords de magie sont celui de la barbue avec le Dom Pérignon et de la mangue avec le Fargues. L'ambiance fut chaleureuse, chacun mesurant l'ouverture sur un monde inconnu de beaucoup, celui des vins anciens. Alors que le restaurant de Jacques Le Divellec accueillait plusieurs repas dont le thème était la gastronomie, c'est au dessus de notre table qu'un petit nuage de perfection avait pris place, sans risque qu'un vent mauvais ne le chasse de notre aplomb.

Alors que Paris était déjà bien endormi, Jacques Le Divellec veillait encore pour nous saluer et recueillit nos compliments. Grâce à trois bordeaux légendaires, à un service attentif et au talent d'un grand chef, nous avons vécu un repas mémorable.

Une chaîne de télévision régionale veut me faire dialoguer avec une célébrité de la restauration dans sa région et plus largement alentour. Il faut que cela se fasse par webcam. Pour beaucoup d'ados, cela fait partie du quotidien des relations : on chatte comme on respire. Pour moi, c'est une nouveauté. Avant l'émission, j'ai fait des essais avec un ami, et comme il faisait soif, nous avons bu un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1991**, fruité de fruits jaunes, charnu, ample en bouche. Un champagne adorable marquant une élégante forme d'évolution.

Comme il faisait encore soif, j'ai ouvert un **Champagne Charles Heidsieck 1982**. Un peu plus évolué tout en étant jeune, il n'a pas la profondeur de trame du Clos des Goisses, mais il se boit avec plus de fraîcheur. Sur des anguilles fumées et un saumon fumé, c'est un régal. Le lendemain, l'émission avait le parfum de la victoire, non pas pour ce que j'ai dit, qui fut court, mais pour la prouesse technique d'être arrivé à y participer.

Amicales salutations de François Audouze