

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

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

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



Ce **Côtes du Rhône Bouchard Père & Fils double magnum 1943** est une énigme. Par quel processus mental ai-je acquis ce si grand format d'un Côtes du Rhône ? Lorsque je l'ai ouvert, il a apporté le plaisir que je souhaitais. C'est le principal.

**Bulletin n° 434** : Dégustation de Moët & Chandon dans ma cave, petit casse-croûte au Krug, déjeuner familial champêtre et repas de double anniversaire au restaurant Laurent avec des vins de grands formats.

Le groupe Moët & Chandon veut réaliser un film pour motiver ses vendeurs de tous les pays et demande à une dizaine de personnalités de tous horizons de s'exprimer sur ce champagne. Le fait d'être sollicité pour participer est un honneur. Le rendez-vous est pris dans ma cave et le matin même, j'ai succinctement nettoyé ce que je suppose être le lieu du tournage et j'ai rassemblé quelques bouteilles vides qui montrent la variété des vins que j'ai bus du groupe Moët & Chandon.

Le cameraman règle ses éclairages et je réponds aux questions du responsable de la communication du groupe Moët. Les premières questions sont théoriques et assez rapidement nous en venons aux travaux pratiques. Dans des verres tulipes, je bois **Champagne Moët & Chandon Brut sans année** qui est très agréable et facile à vivre. Le **Champagne Moët & Chandon rosé sans année** est plus orienté vers la gastronomie que vers une dégustation pure. Il me paraît plus agréable que la mémoire que j'en avais. Le **Champagne Moët & Chandon 2002** possède un parfum envoûtant. Il est d'un millésime de grande réussite et s'épanouit avec bonheur. Il y a un peu de fruits confits et du fumé, joliment distillés.

Pour que ma participation soit personnalisée, j'ai ouvert devant les caméras **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964**, d'une année considérée à Moët & Chandon comme la plus grande de ces soixante dernières années. Et, pour que la mesure soit complète, j'ai apporté un verre à champagne, une "champenoise" du 18ème siècle, datée entre 1785 et 1790, ce qui correspond à une période cruciale dans l'évolution de la famille Moët, le saut à la deuxième génération, celle de l'amitié avec Napoléon Bonaparte. Mon intervieweur partage avec moi le champagne, et comme il est plus jeune, il le boit dans un verre à champagne du 19ème siècle. Le bouchon se brise au dernier quart et je le soulève avec un tirebouchon qui a appartenu à mon grand-père qui se trouve dans la cave, près de la plus vieille bouteille de ma cave. La lunule de bas de bouchon est d'une qualité parfaite et l'ouverture libère un "pschitt" engageant.

Je suis extrêmement étonné que la couleur soit aussi jeune, le champagne étant d'un jaune presque vert. La bulle est présente et active, le nez est extrêmement chaleureux, et en bouche, ce qui frappe, c'est l'absence totale de signe de vieillesse ou de fatigue. Commentant ce champagne qui évoque les fruits jaunes d'été avec le responsable de la communication de Moët, nous constatons que dater ce champagne en 1985 ne serait pas choquant. C'est un champagne éblouissant, dont hélas la pellicule du caméraman ne pourra pas rendre le génie.

Il reste suffisamment de champagne de ces quatre bouteilles pour que s'organise de façon impromptue un apéritif avec les employés de l'entreprise de distribution industrielle que dirige mon fils. Des films didactiques comme celui-là, j'en redemande volontiers ! Et je ne suis pas le seul.

Un artisan aux mille talents est devenu au fil des ans presque un ami. Il passe à la maison le jour de mon anniversaire. Sans lui signaler que cette date est particulière, j'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui me fait extrêmement plaisir, car acheté il y a environ un an, il est déjà agréable à boire alors que la Grande Cuvée nécessite toujours quelques années de plus en cave pour atteindre le charme qui fait sa renommée. Il a une belle personnalité, non encore typée mais sensible, avec un léger fumé et des fruits jaunes d'or. Sur du foie gras que l'on tartine, c'est un casse-croûte impromptu fort plaisant. Ce champagne se boit avec facilité et glisse bien en bouche.

Nous nous rendons dans la **maison de campagne de ma fille cadette**, à l'orée de la forêt de Fontainebleau. Il fait depuis trois semaines un temps estival qui rend obsolète le conseil de nos ancêtres : "en avril ne te découvre pas d'un fil". Les chants des oiseaux occupent l'espace sonore et le soir au coucher du soleil, j'ai pu profiter d'un spectacle que je n'avais pas revu depuis un demi-siècle. Quand j'étais gamin, ma mère nous faisait rentrer à la maison lorsqu'arrivait un nuage de hannetons, car ils s'accrochaient dans les cheveux. Ce soir, ils sont plus petits, volent à plus haute altitude, et de beaux souvenirs d'enfance me reviennent.

Le **Champagne Henriot 1996** est d'un bel or déjà ambré. Le nez est joyeux, la bulle est fringante et en bouche le premier étonnement vient de son évolution. On lui donnerait facilement quinze ans de plus. Ce champagne est follement agréable, joyeux, plein, avec de jolis fruits dorés par le soleil. J'adore les champagnes qui gardent leur jeunesse tout en commençant à devenir des champagnes anciens. Il y a deux clans, ceux qui comme moi goûtent des tranches de saucisson avec le champagne, nommons-les les prolétaires, et ceux qui, comme mon gendre et mon épouse goûtent un délicieux foie gras, nommons-les des gens "de la haute". Par un réflexe républicain rassembleur, je décide de tartiner du foie gras sur une tranche de saucisson. Cette réconciliation sociale va-t-elle réussir ? J'en avais l'intuition et le résultat est au dessus de toute espérance. Le foie gras est sublimé par le saucisson dont le goût se fait plus discret, plus modeste, alors que le foie gras gagne nettement en saveur. Je laisse à chacun faire les interprétations politico-sociales de cette expérience qui peut être facilement refaite. Elle est convaincante. Inutile de dire que le champagne accompagne ces expériences avec une pertinence remarquable.

Mon gendre ouvre le **Champagne Bollinger Grande Année 2002** qui est une bombe. Il est d'une puissance, d'une virilité qui s'impose au palais. Incroyable à quel point il est tendu, attaquant, envahisseur. C'est un très grand champagne qui ira loin. On note une petite note d'évolution fort agréable vers un peu de fumé, mais c'est surtout son aspect vineux conquérant qui n'exclut pas les fruits jaunes qui laisse une trace indélébile. Nous l'essayons avec des sardines de 2007 et si la sardine est délicieuse, elle ne crée pas de réel accord.

Lorsque j'avais ouvert le **Château Haut-Brion blanc 1990** de mon gendre, j'avais eu peur d'un parfum beaucoup trop discret. Heureusement les choses se sont arrangées et le vin est glorieux, le plus grand des vins blancs secs de Bordeaux. Avec le risotto aux copeaux de truffe noire, le blanc trouve un propulseur dans le riz. Mais peu à peu apparaît une fatigue qui tient à la bouteille qui a probablement connu un stockage avec des variations de température. Le vin est grand et mon gendre l'apprécie. Mais il n'est pas aussi flamboyant que ce qu'il pourrait être.

Nous allons connaître la situation inverse avec le **Pétrus 1974** en demi-bouteille dont il est à signaler que la capsule rouge sur laquelle est dessiné le château à trois tours pointues porte la mention "Château Pétrus". Ce vin au parfum envoûtant et à la couleur noire est d'un velouté extraordinaire. Il est impossible

de dire que ce vin n'est pas d'une grande année, tant il représente la force d'expression d'un grand Pétrus. Les évocations de truffe sont présentes, mais c'est le velouté qui est le plus impressionnant ainsi qu'une trace en bouche indélébile.

Le deuxième pomerol que j'ai apporté, avec l'espoir d'une belle prestation, est **Château la Conseillante 1989**. Sachant ce que Pomerol donne sur ce millésime, j'attendais que La Conseillante fasse un tabac. Hélas, même si le vin est bon, il n'est que l'ombre de ce que j'imaginai. Il a des arômes de truffe délicieux, mais il fait torréfié. J'avais ce vin en cave depuis plus de quinze ans aussi suis-je déçu d'une prestation qui n'est pas suffisante. Le vin est bon, et ma femme adore son parfum. Mais il fait scolaire et limité. Alors, bouteille ou non ? Il faudra l'essayer à nouveau.

Les deux pomerols sont goûtés sur un agneau cuit plus de dix heures à basse température. Les deux ont bien réagi à cette viande goûteuse et fondante, le Pétrus étant sublimé.

Sur la rituelle Reine de Saba de mon épouse, un **Rivesaltes Domaine Puig-Parahy 1989** a apporté sa touche de charme faite de griottes et de pruneaux pour un final délicat.

Le classement des vins de ce dîner est : **1 - Pétrus 1974, 2 - Bollinger Grande Année 2002, 3 - Henriot 1996, 4 - Haut-Brion blanc 1990**. Les deux premiers se sont révélés au dessus de mes attentes, le plus triste résultat étant celui de La Conseillante 1989. Ce repas familial à la campagne fut un grand plaisir.

Cette année, nous fêtons nos quarante cinq ans de mariage. La date est proche de celle de mon anniversaire, aussi est-ce un prétexte à faire la double fête. Sans que ce soit prémédité, c'est le jour où William et Kate se marient. Il est assez facile d'en tirer quelques plaisanteries. C'est en tenant compte de la capacité de la plus grande salle du **restaurant Laurent** que nous nous sommes mis sur notre trente-et-un, nombre des convives. J'ai choisi dans ma cave quelques grands formats et quelques bouteilles symboliques.

La veille, au restaurant, j'ouvre deux doubles magnums, l'un de Beaucastel 1998 au magnifique bouchon et au nez très engageant et l'autre qui m'intrigue depuis des années. C'est un Côtes du Rhône de la maison Bouchard Père & Fils 1943 au niveau parfait, et, détail curieux, la capsule porte la mention : "Bouchard Père & Fils - Bordeaux". Réconcilier trois régions avec un seul flacon, il faut le faire. J'avais dans mon voyage bordelais apporté au Château Grand Puy Ducasse un Château Saint-Julien qui est un Saint-Emilion, combinant de façon amusante deux appellations en un seul vin. Ce double magnum en combine trois : Côtes du Rhône, Bourgogne et Bordeaux. La bouteille ancienne est très épaisse, et si le goulot est monumental, le bouchon ne dépasse pas le diamètre d'un bouchon de bouteille. C'est donc un verre étonnamment épais qui l'entoure. Il vient facilement et quand Philippe Bourguignon sent le vin en même temps que moi, il dit : "on dirait un Chateaufort-du-Pape". Son parfum est délicieux.

Le jour venu, les autres vins sont ouverts par Daniel, le sommelier habituellement complice de mes dîners en ce lieu. Le service des vins sera fait par David, attentif et motivé. Alors que le temps avait été estival, voire caniculaire, pendant la quasi totalité du mois d'avril, ce qui avait fait la bonne fortune du restaurant Laurent dont la terrasse est la plus courue de Paris, les deux derniers jours faisaient grise mine. Par chance, nous pouvons prendre l'apéritif sur la grande terrasse du premier étage, contiguë de la grande salle à manger.

Le **Champagne Léon Camuset à Vertus magnum sans année** est le champagne historique de ma famille, servi quasi exclusivement par mon grand père puis mon père lorsqu'ils recevaient. Il faut dire aussi que la propriétaire de ce champagne était une lointaine cousine. Le champagne est un blanc de blancs d'une quinzaine d'années fort agréable et mon grand-père avait bien raison de dire qu'il peut jouer dans la cour des grands. C'est ce champagne qui a conditionné mon goût pour les blancs de blancs.

L'apparition d'un grand format de flacon fait toujours de l'effet, surtout si le vin est d'un or flamboyant de blés d'été. Le **Champagne Deutz double magnum 1993** a un bouchon qui ne se laisse pas faire. Dès qu'il sort, il s'élargit et montre sa belle qualité. Le nez du champagne est de belle race, la bulle est très active et le champagne profite largement du format qui lui donne une souplesse extrême. C'est un très bon champagne, bu avec des harengs « matjes » et pommes de terre aux condiments.

Nous quittons l'agréable terrasse qui donne de jolies perspectives sur le théâtre Marigny, sur le Grand Palais et sur les jardins qui longent les Champs Elysées pour passer dans la grande salle où une table a été dressée pour trente-et-une personnes et où sont alignés près de trois cents verres. Le menu préparé par **Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** est : saumon sauvage mi-cuit, macédoine de légumes, sauce verte / pigeon rôti en cocotte, navets farcis aux petits pois / noix de ris de veau rissoyée, morilles / carré et selle d'agneau de lait des Pyrénées grillotés, asperges vertes de Provence / saint-nectaire / mille-feuille à la mangue.

Le **"Y" d'Yquem 1988** a un nez d'une rare puissance. En bouche, le vin est carré, solide, avec une belle personnalité. C'est un vin extrêmement rassurant et entraînant. Avec la délicieuse chair du saumon, l'accord est brillant. Ce vin plein est un grand plaisir, qui montre que ce Bordeaux Supérieur est capable de briller lorsque l'année lui va bien.

Lorsque David me sert le **Nuits Saint Georges 1er Cru les Boudots Charles Noëllat magnum 1978**, j'ai le choc qui se produit lorsque je suis en face d'un vin immense. C'est fou. Touché, je me lève et je dis à tous mes amis qu'ils peuvent comprendre avec ce vin pourquoi tant de temps m'enchaîne à ma passion. Car ce vin est d'un plaisir total. Il y a toute la Bourgogne dans ce vin et je m'imagine arpentant les vignes de la Côte des Nuits, humant la terre sauvage et saline qui se retrouve dans ce vin. Il est charmant, alors qu'il ne fait rien pour séduire, avec une salinité très proche de celle de la Romanée Conti. Un tel vin m'émeut. Cette sensation est ressentie comme un cadeau d'anniversaire. Un deuxième magnum est servi, que David me fait goûter. Il est encore meilleur.

Le **Côtes du Rhône Bouchard Père & Fils double magnum 1943** est d'une beauté roturière qui me ravit. Le vin est servi en carafes à magnums, car le flacon est trop lourd pour un service à table. Le vin est grand. Il a tout d'un Bourgogne et c'est assez étonnant. Il "pinote" dit un cousin qui vit au cœur du Châteauneuf du Pape. J'ai peur que mes convives ne soient rebutés par une légère fatigue, mais en fait, tout le monde accepte ce vin, certains le trouvant même beaucoup plus jeune que ce qu'ils auraient imaginé. Je suis étonné par sa complexité et ce charme dans la diversité des arômes. Le ris de veau se marie divinement bien avec le vin, amplifiant sa sérénité.

Le **Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape double magnum 1998** est un vin dont Jean-Pierre Perrin, le propriétaire de Beaucastel, était très fier lors de son lancement. Il est d'une solidité à toute épreuve et ma fille aînée l'adore. Mais après deux vins extrêmement vibrants, sa sérénité et son absence de surprise limitent l'émotion. C'est très amusant de constater à quel point le vin est gentiment excité par les asperges vertes.

Le **Domaine de La Passion Haut-Brion 1978** accompagne le saint-nectaire d'une bien agréable façon. C'est un vin carré, sans histoire, le bon élève qui a réussi le programme imposé. Il est moins brillant dans les figures libres, car sa pertinence de construction a restreint la part d'émotion. Ce vin est très plaisant et profite à fond de l'effet millésime, qui lui va bien.

Le **Château d'Yquem 1985** se marie bien avec la mangue et moins avec le feuilleté très sucré. C'est un Yquem très classique que beaucoup de convives adorent. Je le trouve un peu discret pour un Yquem.

L'atmosphère était si enjouée que personne ne quittait la table et les conversations se poursuivaient. Aussi ai-je fait servir le **Champagne Mumm magnum 1990** qui a relancé les conversations. Solide champagne, il n'a pas atteint l'émotion du début donnée par le Deutz.

Mon classement serait **1 - Nuits Saint Georges 1er Cru les Boudots Charles Noëllat magnum 1978 de très loin, 2 - Côtes du Rhône Bouchard Père & Fils double magnum 1943, 3 ex aequo Champagne Deutz double magnum 1993 et Château d'Yquem 1985 et 5ème ex aequo "Y" d'Yquem 1988 et Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape double magnum 1998.**

Le Nuits Saint Georges a marqué ce repas. La cuisine toujours aussi solide du restaurant Laurent a bien mis en valeur des vins originaux par leurs formats et leurs origines. Mais c'est surtout la chaude amitié qui a fait de ce dîner d'anniversaire une fête mémorable.

Amicales salutations de François Audouze