



Dîner d'amateurs de vins chez des grands amateurs de vins, qui gagnent des concours internationaux et déjeuner au restaurant L'Ecu de France.



Cet **Vin de Château Lafite blanc 1935** est une des vedettes du repas raconté dans ce bulletin.

Depuis quelques années j'avais réservé des places à l'Académie des Vins Anciens à des élèves de grandes écoles qui bénéficiaient d'un tarif avantageux, sans obligation de fournir des vins. Des relations amicales se sont créées avec certains d'entre eux et nous nous sommes revus notamment lorsqu'ils ont gagné un concours européen de dégustation réservé aux grandes écoles.

Je suis invité à participer à un **dîner d'amateurs de vins** qui font partie de clubs de dégustation et sont extrêmement affûtés pour les dégustations à l'aveugle. Leurs connaissances sont largement supérieures aux miennes. Les âges de ces dégustateurs vont de 23 ans à 40 ans peut-être. Ils sont entrés dans le monde des vins anciens et en achètent volontiers. J'ai rencontré certains dans des événements sur le vin.

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

Le dîner se tient dans l'appartement de deux des membres, **Laure et Alexandre**. On m'a demandé de venir à 16 heures pour l'ouverture des vins, ce que je fais bien volontiers.

Dans la grande cuisine, des plats étaient en cours de réalisation mais on fait place nette pour que je puisse officier. Pendant la séance d'ouverture, j'ai le temps de raconter des anecdotes avec plusieurs convives venus pour assister à cet épisode important. Les vins ont des comportements qui diffèrent, sans aucun problème majeur sauf un bouchon irrattrapable qui a glissé dans le vin. Il a fallu le carafier. C'est un 1929 qui servait de secours éventuel à l'apport d'un participant.

Nous quittons ensuite la cuisine, car Alexandre va réaliser la composition et la présentation des plats. Les parfums dans la cuisine donnent faim.

Pour l'apéritif nous avons : Pata Negra 44 mois / Tarama au caviar Petrossian / Gougères au vieux comté. C'est un beau départ. Nous buvons un **Champagne Telmont Héritage 1976**. Je ne connais par cette maison centenaire dont l'actionnariat compte aujourd'hui un minoritaire du nom de Leonardo di Caprio. Le champagne est solide, sérieux et fait beaucoup plus jeune que ses 48 ans. Il a de belles complexités mais est un peu trop sérieux pour moi.

Le **Champagne Pommery 1959** est un rayon de soleil. Quel bonheur, quelle jouissance. Ce champagne est rond, plein, joyeux et gourmand. Que du bonheur. Et il montre à quel point les champagnes anciens sont transcendants par rapport aux champagnes récents.

Le menu préparé par Alexandre est : homard rôti au beurre noisette, condiment cèpe, jus réduit des têtes / fricassée de morilles et asperges vertes au vin jaune, jaune d'œuf coulant / poulpes grillés, coulis de piquillos brûlé et chorizo / chevreuil du Loiret rôti, jus corsé truffé, mini légumes de chez Eric Roy / mini carré d'agneau Le Bourdonnec, petit pois au lard fumé et oignons nouveaux, mousseline de carottes à l'orange / fromages : Brillat-Savarin à la truffe, Stichelton, vieux comté, Sakura / ananas Victoria rôti et flambé, brunoise de fruits exotiques et caramel passion, glace vanille / Financier amande, tartelette citron, bonbon au chocolat, tuile coco.

Dès qu'Alexandre nous sert le premier plat, on sait immédiatement qu'il a un niveau de cuisine proche des grands cuisiniers. Car la présentation du plat est parfaite et son parfum un délice. Le **Montrachet Chanson 1967** est très clair. Son nez est délicat. Il n'a pas la puissance habituelle du Montrachet mais sa fluidité et son élégance en font un vin très agréable à boire et raffiné.

A côté de lui, le **Clos Vougeot Blanc Héritiers Guyot 1949** est une bombe. C'est un voyage dans les complexités ultimes. Riche, vibronnant, il est un pur plaisir avec une longueur liée à son millésime, c'est-à-dire infinie.

Si on croyait être au sommet de la complexité, il fallait vite chasser cette idée, car le **Château Lafite Blanc 1935** est irréal. C'est un voyage dans l'inconnu du vin, subtil, kaléidoscopique, charmeur, magique. Nous sommes tous frappés par ce vin car il n'y a aucun repère sauf peut-être le Y d'Yquem qui est aussi capable de nous surprendre.

Les deux plats faits pour les vins blancs sont absolument superbes, les cuissons parfaites et les produits de haute qualité.

Alexandre a voulu que les poulpes soient associés aux vins étrangers. Le **Brunello di Montalcino Riserva Argiano 1975** est un solide gaillard, bien structuré, mais qui n'est pas porteur de beaucoup d'émotion. Comme on dit de façon un peu vulgaire, il « fait le job », mais pas plus.

A l'inverse, le **Vega Sicilia Unico 1969** nous fait entrer dans la magie de ce grand vin que j'adore car au-delà de la puissance il est capable d'offrir des saveurs mentholées.

Je pensais qu'après les vins puissants d'Espagne et d'Italie, les bordeaux anciens auraient du mal mais il n'en fut rien, car le chevreuil les a mis en valeur. Le **Château Latour 1937** et le **Château Léoville Las Cazes 1937** sont deux grands vins d'une des rares grandes années de la décennie 1930-1939. Le Latour est plus noble et construit. Le Léoville ne manque pas de charme, mais je trouve que ces deux

beaux vins n'ont pas offert tout ce qu'ils pourraient. Il n'est pas impossible que, fasciné par les vins blancs, j'aie été plus sévère envers les vins rouges.

L'agneau est une merveille faite pour les bourgognes. Le **Vosne-Romanée les Beaumonts Charles Noëllat 1959** est un grand vin d'un grand vigneron. Sa sérénité et sa rondeur sont superbes.

Alors que 1929 est une année que je chéris et pour laquelle je suis prêt à admettre tous les écarts, les deux 1929 qui vont suivre ne m'ont pas vraiment plu, marqués par de la fatigue. Pourtant je défendrais volontiers le **Clos Saint Denis mise Nicolas 1929** qui a des accents de la noblesse de son millésime, alors que pour le **Corton Julien Damoy 1929** dont le bouchon était tombé dans le vin, la fatigue est trop forte. Il y a eu par instants de belles évocations du millésime que je considère comme le millésime du siècle, mais la joie n'était pas là.

La propriétaire du Château Villeneuve avait adressé à Laure et Alexandre une bouteille du **Saumur Blanc sec Château Villeneuve 1945** avec un papier manuscrit de Caroline Chevallier expliquant qu'elle adressait ce vin vinifié par son grand-père et son arrière-grand-père, Robert et Armand Chevallier, pour participer à l'événement de ce jour. Pour ce vin de chenin blanc, je n'ai pas beaucoup d'expérience, mais il a une grande élégance et j'aime l'équilibre que donne son beau millésime. C'est une heureuse surprise.

Le **Château Chalon Bourdy 1906** qui est un de mes apports est d'une année rare pour les vins jaunes. Il crée avec le comté un accord qui est l'un des plus anthologiques de la gastronomie. Puissant, de longueur infinie, il sait aussi se faire douxereux. Il a une rémanence en bouche indélébile et comme souvent, je tombe amoureux du vin que j'ai apporté, ce qui ne se produira pas, hélas, pour les deux autres apports.

Nous avons deux liquoreux de 1947, année superbe, qui vont s'épanouir avec un délicieux Stichelton. Le **Château Gillette 1947** est un Gillette doux, qui est excellent bien sûr mais dégage beaucoup moins d'émotion que le **Château Climens 1947** beaucoup plus affectif et brillant.

Le dessert à l'ananas est brillantissime. Lorsque j'avais annoncé le **Champagne Taittinger Brut 1943** comme l'un de mes apports, je n'avais pas vérifié le vin en cave. Lorsque je l'ai pris en main, j'ai eu du mal à voir à travers le verre la couleur du champagne. Tout me paraissait sombre. J'ai donc par précaution pris un **Champagne Taittinger Brut 1964** dont la couleur plus claire était plus rassurante.

Au moment d'ouvrir le 1943 avant le repas, Alexandre avait éclairé la bouteille et par transparence, la couleur paraissait normale. En versant le champagne maintenant, on voit que le premier verre a une belle couleur, qui s'assombrit au fur et à mesure du service. Le champagne se montre fade et sans longueur ce qui m'attriste. Le 1964 compense un peu cette contreperformance mais pas suffisamment à mon goût.

Il est déjà très tard et il est temps de voter pour nos cinq vins préférés. Je collecte les votes sur une demi-feuille de papier. Les résultats sont étonnants car pour douze votants il y aura 9 vins votés premiers. C'est très rare d'avoir une telle diversité. Trois vins auront deux places de premier, le Clos Vougeot Blanc Héritiers Guyot 1949, le Château Lafite Blanc 1935 et le Saumur Blanc sec Château Villeneuve 1945, c'est-à-dire trois blancs. Six vins auront une seule place de premier, le Champagne Pommery 1959, le Vega Sicilia Unico 1969, le Château Latour 1937, le Vosne-Romanée les Beaumonts Charles Noëllat 1959, le Clos Saint Denis mise Nicolas 1929 et le Château Chalon Bourdy 1906. Quelle variété de votes !

Le vote de l'ensemble de la table est : **1 - Clos Vougeot Blanc Héritiers Guyot 1949, 2 - Champagne Pommery 1959, 3 - Château Lafite Blanc 1935, 4 - Château Latour 1937, 5 - Vosne-Romanée les Beaumonts Charles Noëllat 1959, 6 - Vega Sicilia Unico 1969.**

Mon vote est : **1 - Château Chalon Bourdy 1906, 2 - Château Climens 1947, 3 - Champagne Pommery 1959, 4 - Château Lafite Blanc 1935, 5 - Clos Vougeot Blanc Héritiers Guyot 1949.** Il est à noter que je n'ai mis aucun vin rouge dans mon vote ce qui est très rare. Avais-je un palais aux vins blancs, qui peut le dire ?

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

Cette soirée amicale fut une vraie réussite. Alexandre a un talent de cuisinier qui mérite des compliments, la générosité des participants a été sans limite. J'avoue que ce qui m'a poussé à accepter l'invitation est le Lafite blanc 1935 car j'avais ouvert lors du dîner où j'avais mis neuf vins du domaine de la Romanée Conti un Lafite blanc 1959 extraordinaire. Mais il y aurait eu mille autres raisons pour que je dise oui.

Tous sont des passionnés de vin et de gastronomie. Merci à tous de leur gentillesse et d'avoir écouté mes anecdotes et merci surtout à Laure pour son accueil charmant.

Lorsque je téléphone au **restaurant L'Ecu de France**, madame Brousse me dit : « ça fait longtemps qu'on ne vous a pas vu ». Je reçois ce message comme une gentillesse.

Nous arrivons ma femme et moi au restaurant et on nous propose de déjeuner dehors, face à la Marne. Malgré un temps incertain nous choisissons d'être dehors. Deux bernaches de belles tailles qui volaient sans bruit amerrissent en glissant sur leurs pattes palmées comme le ferait un skieur nautique qui lâche la corde qui le tirait.

Pendant le repas nous verrons passer des personnes faisant du kayak et même une jeune femme faisant du paddle. Sa vitesse dans le sens du fleuve est nettement plus grande qu'au retour.

La carte des vins est toujours un sujet d'intérêt. Je choisis pour l'entrée un Champagne Selosse Initial sans année dont la date de dégorgement n'est pas indiquée.

Lorsque nous nous dirigeons vers notre table je vois qu'un jeune couple a choisi un vin de Georges Roumier. Je les félicite et cela me donne envie. Je choisirai un Bonnes-Mares Grand Cru Domaine G. Roumier 2017.

Sur la carte je choisis un haddock comme entrée et du bœuf Simmental comme plat principal.

Le **Champagne Selosse Initial sans année** est agréable et bien fait. Je préfère la Version Originale dont j'apprécie le style, mais cet Initial s'il a une belle solidité est un peu fermé. Le plat de haddock est délicieux.

Le **Bonnes-Mares Grand Cru Domaine G. Roumier 2017** a été ouvert au dernier moment pour que je puisse suivre son éclosion. Ce vin est absolument délicieux, d'une grande fraîcheur, ciselé et sa jeunesse n'est pas un handicap car il est déjà affirmé. Ce vin est adorable dans sa jeunesse.

Le plat de viande est un peu compliqué par une abondance de saveurs différentes. Le Cantal s'est bien marié avec le vin.

C'est toujours un plaisir de déjeuner en cet endroit que je connais depuis plus d'une soixantaine d'années car il a accompagné beaucoup d'événements familiaux.

Le vin réserve toujours des surprises. J'avais pris les bouteilles qui n'étaient pas finies pour boire les vins à la maison. Le lendemain, le Champagne Selosse que j'avais trouvé fermé se montre brillant, épanoui, presque joyeux. Le Bonnes-Mares quant à lui, subtil et raffiné hier est devenu ensommeillé.

Il y a des vins qu'il faut boire le jour même et d'autres qui se réveillent le lendemain. Rien n'est définitif.

Amicales salutations de François Audouze