

Dîner irréel à l'Oustau de Baumanière où nous avons bu 5 vins du 18^{ème} siècle, 9 vins du 19^{ème} siècle, 11 vins du 20^{ème} siècle et un vin du 21^{ème} siècle. Un repas d'anthologie, le plus incroyable de ma vie.



Ce **Château Latour 1794** est un vin exceptionnel, la vedette de ce repas irréel.

Il y a quelques mois, j'ai reçu un mail avec des photos incroyables de vins du 19^{ème} et du 18^{ème} siècle. C'était assez irréel. Je ne pouvais pas prétendre acheter tout, mais je ne voulais pas ne rien prendre, aussi j'ai acheté un Château Lafite 1811, de l'année de la grande comète. Je croyais naïvement qu'il s'agissait de la comète de Halley mais pas du tout, c'est une comète dont la période orbitale est de plus

de 3000 ans. Son dernier passage était du temps de l'empire d'Égypte ce qui a fait appeler cette comète la comète Napoléon.

Tout récemment, je vois réapparaître les photos des vins anciens dans un mail de l'un de mes fournisseurs habituels, qui propose un dîner avec ces bouteilles qui se tiendraient à **l'Oustau de Baumanière**, dont le chef, **Glenn Viel**, a trois étoiles. Je parle de ce dîner à deux amis et nous nous inscrivons. Mon fournisseur a organisé ce dîner avec un partenaire américain qui a trouvé trois amateurs américains qui compléteront la table.

On m'a demandé d'ouvrir ces vins très anciens. Je me présente donc à 15 heures à l'Oustau de Baumanière dont le site est d'une rare beauté, et avec **Antoine**, le chef sommelier, nous descendons en cave. Je demande que l'on fasse d'abord l'inventaire de ce qui sera bu, car je vois une profusion de bouteilles. Ce n'est que beaucoup plus tard que j'ai compris pourquoi. **Romain**, l'organisateur, a tellement peur qu'il y ait trop de bouteilles imbuvables qu'il a prévu de nombreux vins de remplacement. Et j'ai appris aussi beaucoup plus tard que l'Oustau avait demandé aux organisateurs des droits de bouchon tellement élevés que la solution trouvée était que les participants achètent des vins de la cave de l'Oustau, pour éviter ces droits de bouchons. Cela rendait le programme encore plus chargé.

Je commence l'ouverture des vins par un vin blanc de 1926 et le goulot resserré a empêché le bouchon de venir entier. J'ai dû lutter pour extirper toutes les brisures de liège sans que rien ne tombe dans le vin. J'ai mis dix minutes et je voyais Romain inquiet car au rythme de tant de temps pour un seul bouchon, on n'arriverait jamais à tout ouvrir.

J'ai reçu l'aide de plusieurs personnes et Antoine a montré un vrai talent pour ouvrir les vins. Je n'ai su que longtemps après que des vins ouverts par Romain ont été estimés imbuvables et ont été écartés. C'est le contraire de ce que je pratique, puisque je ne décide jamais d'éliminer un vin tant qu'il n'a pas eu plusieurs heures d'oxygénation lente. Il y a tellement de vins qui ressuscitent.

Lorsque les ouvertures ont été terminées voici la liste de ce que nous allons boire dans l'ordre de service : **Champagne Krug Clos d'Ambonnay 1995 (offert par un convive) - Château Haut-Brion blanc 1959 (cave de l'Oustau) - Montrachet dans une bouteille alsacienne 1910 - Meursault 1926 - Chassagne Montrachet 1926 - Château Margaux 1825 - Château Margaux 1865 - Château Margaux 1875 - Château Latour 1794 - Château Latour 1892 - Château Lafite 1817 - La Mission Haut-Brion 1934 (offert par un convive) - Château Lafite 1798 - Château Lafite 1867 dans une bouteille d'un volume de 3 bouteilles - Château Mouton Rothschild 1928 - Vosne Romanée René Engel 1945 - Musigny de Vogüé années 50 - Musigny de Vogüé 1955 - Musigny de Vogüé 1959 - Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Jayer 1990 (offert par un convive) - Probable Madère vers 1700 - Tarrantez 1842 - Madeira 1790 - Blandy's 1792 - Château d'Yquem vers 1800 - Champagne Salon magnum 2006 (offert par un convive).**

Pour se faire une idée du caractère invraisemblable de cet événement, voici les années des vins : **#1700 1790 1792 1794 1798 #1800 1817 1825 1842 1865 1867 1875 1892 1910 1926 1926 1928* 1934* 1945* #1950* 1955* 1959* 1990* 1995* 2006*.**

Répartis par siècle cela donne : **18ème siècle : 5 vins - 19ème siècle : 8 vins - 20ème siècle : 11 vins - 21ème siècle : 1 vin.**

Les étoiles mises ci-dessus à côté de certains millésimes désignent les vins ajoutés par rapport au programme initial, à la fois pour satisfaire l'exigence de l'Oustau et pour répondre à la peur de Romain qu'il y ait des vins imbuvables. Il convient de dire qu'après que les vins ont été ouverts, j'ai tout senti et mon pronostic à ce moment-là, sans l'effet de l'oxygénation lente, était qu'environ seulement la moitié seraient buvables. Ce fut beaucoup mieux au moment du repas.

Il faisait tellement beau que nous nous sommes retrouvés pour l'apéritif dans le beau jardin avec le **Champagne Krug Clos d'Ambonnay 1995**, de la première année de ce Clos. C'est un très grand

champagne. Il avait besoin d'âge lors de sa sortie. Il est maintenant très expressif et noble. J'aime de plus en plus les blancs de noirs dont ce champagne est un magnifique exemple.

Le menu préparé par le chef trois étoiles de l'Oustau de Baumannière a pour nom « **Ballade** ». Les intitulés sont : L'intitulé est dans le titre – gourmandise / tartine de sardines – universel / les couteaux, les pieds dans l'eau – imagé / un bigorneau très très aimable – insolite / un rouget entre deux pierres, un pain déjà saucé – poétique / plante carnivore – imagine / agneau crouste – tradition / kyrielle de fromages / dessert à la carte / mignardises et gourmandises – un sourire.

J'ai bien fait de ne pas lire le menu, car si je l'avais lu, je n'aurais pas aimé cette présentation désinvolte.

Le plat le plus original est celui des couteaux. D'une façon générale, indépendamment du talent du chef, les présentations trop complexes ont fait de ce menu un repas où les plats n'ont pas mis en valeur les vins. Il eût fallu des recettes extrêmement simples, fluides et douces, pour que les vins fragiles soient mis en valeur. Fort heureusement notre attention était portée sur des vins absolument exceptionnels.

Premier service : Je classe : 1 - **Meursault 1926**, 2 – **Chassagne-Montrachet 1926**, les deux étant bien aidés par le plat de sardine. 3 – **Château Haut-Brion blanc 1959**, de la cave d'Oustau que je n'ai pas trouvé au niveau qu'il pourrait avoir. Le **Montrachet 1910** servi dans une bouteille alsacienne est mort. Les blancs n'ont pas brillé autant que les rouges.

Deuxième service : Je mets le **Château Margaux 1825** en premier, car avoir un vin aussi puissant à cet âge mérite un premier rang. On sent dès la première gorgée la puissance des vins pré phylloxériques, faits pour l'éternité. Le **Château Margaux 1865** a le même niveau de qualité, mais sera deuxième en raison de sa jeunesse (si on peut dire). Lorsque vous commencez un dîner avec un vin parfait de 199 ans, vous savez que vous entrez dans un monde irréel.

Le **Château Margaux 1875** est agréable mais avec moins d'émotion que les deux plus anciens.

Troisième service : avec **Château Latour 1794**, je sais que nous avons le vainqueur de la soirée. Comment est-il possible d'avoir une telle perfection, c'est incroyable. Je l'ai dit à mes amis : quand vous direz qu'un 1794 était miraculeux, personne ne vous croira.

Le **Château Latour 1892** est très puissant et génial. Ce qui est incroyable, c'est de voir que deux Latour séparés par 98 ans ont autant de qualités similaires.

Le **Château Lafite 1817** a une couleur très rouge et très dense. Personne ne croirait qu'il a 207 ans. On se croirait dans le film de la machine à remonter le temps où l'on change d'époque avec facilité.

Le **Château La Mission Haut-Brion 1934** devait être une star mais ce n'était pas pour moi le géant qu'elle devait être. Cependant merci à celui qui en a fait le cadeau, de la cave de l'Oustau.

Le **Château Lafite 1798** est adorable, pas aussi stratosphérique que le Latour 1794 mais génial.

Le **Château Lafite 1867** dans un gros volume plus gros qu'un magnum est époustouflant. Tellement équilibré que je l'ai mis en deuxième position derrière Latour 1794, troisième Lafite 1798 et quatrième Lafite 1817. C'est incroyable que je place les vins les plus anciens aux premières places de mon classement.

Le **Château Mouton Rothschild 1928** est le vin qui termine l'incroyable série des vieux Bordeaux. Je le trouve sous le niveau du précédent Mouton 1928 que j'ai bu. De grande qualité mais il ne m'émeut pas.

Le **Vosne Romanée René Engel 1945** est d'une pureté impressionnante.

On nous sert maintenant trois **Musigny de Vogüé des années 50** : un **sans année** a une superbe finale, le **1955** est aussi très grand et le **1959** est magique. Trois expressions d'un très grand Musigny.

Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Jaye 1990** est délicat, romantique et subtil, mais je ne suis pas à l'aise car il ne s'inscrit pas dans notre voyage d'aujourd'hui. Je ne peux que remercier l'ami américain généreux, mais il n'est pas logique de le boire dans un tel repas.

Nous passons maintenant à l'heure des vins doux.

Le **Madère supposé 1700** a une bouteille très semblable au vin de 1690 que j'ai bu. Ce qui m'émeut, c'est que le 1690 était plat, et que l'émotion était plus historique que due au vin. Au contraire, ce 1700 est vif et suggère un joli Madère 1700, certes un peu faible mais doux et charmant.

Le **Terrantez 1842** exprime de la menthe fraîche et de l'alcool. Il est plein d'énergie.

Le **Borges Madeira 1790** a un alcool fort et une menthe forte. Frais et fort de belle réussite.

Le **Blandy's 1792** est époustouflant, hors norme. Que du bonheur.

Il est très difficile de classer ces vins doux si étranges.

Le **Château d'Yquem supposé du #1800** est mort. Il est remarquable que nous n'ayons eu que deux vins morts, le Montrachet 1910 et le #1800 Yquem.

Pour revenir sur terre, alors qu'il est près d'une heure du matin, un ami nous a offert un **magnum de Champagne Salon 2006**, décidément délicieux.

Je me suis intéressé à isoler les vins les plus marquants de ce repas, dans l'esprit du voyage que nous voulions faire dans l'irréellement vieux. Voici ce que ça donne, sans classement, dans l'ordre de dégustation : **Château Margaux 1825 – Château Margaux 1865 – Château Latour 1794 – Château Lafite 1798 – Château Lafite 1867 – Madère # 1700 – Terrantez 1842 – Blandy's 1792.**

L'âge moyen de ces huit vins est 214 ans correspondant à un millésime 1810.

Le plus grand vin est le Latour 1794, parfait et étonnant de justesse, et le plus émouvant du fait de son âge est le Madère 1700, pas parfait mais bien vivant.

Ce dîner est la consécration de ma démarche vers les vins anciens car il apporte la preuve qu'il n'y a pas de limite de temps et que le concept de déclin des vins n'existe pas. Il conforte ma croyance en l'immortalité des vins, qui ne meurent qu'à cause d'éléments autres que le vin dont le bouchon, la température de stockage et l'hygiène.

Le vin est éternel et j'en ai eu la preuve ce soir.

Merci aux organisateurs, merci aux généreux participants qui ont ajouté de beaux actes à cette pièce de théâtre, merci à Antoine qui a fait un service du vin parfait et merci à l'Oustau de Baumannière d'avoir été le bel écrin de cet événement, le plus grand de ma vie œnologique. Faire mieux ? Est-ce possible ? Ça ne sera pas facile.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. J'ai fait une vidéo des bouteilles de ce dîner avant leur ouverture. Elle a eu sur Instagram un succès inraisemblable : plus de 5.000.000 de vues, 3.800.000 comptes touchés, 170.000 likes et plus de 3.000 commentaires. C'est fou, et ça continue, ce qui montre que les vins d'âges canoniques intriguent les amateurs de vins.