



Le **Château Gilette sec réserve spéciale 1953** est un vin très spécial qui a brillé dans le 177ème dîner

177ème dîner de wine-dinners au restaurant Macéo, dégustation de vins anciens avec l'association "Rhône Vignobles" au domaine Cuilleron.

Le 177ème dîner de wine-dinners se tient pour la première fois au **restaurant Macéo**. C'est le siège habituel de l'académie des vins anciens et j'ai voulu que l'on essaie d'y tenir un wine-dinners car je suis satisfait du service et de l'engagement de tout le personnel.

A 17 heures je viens ouvrir les vins déposés il y a deux jours et mis debout la veille. Les bouchons ont des comportements qui sont logiques pour leur âge et tous les parfums correspondent au meilleur de ce que chacun pourrait apporter. Tout semble se présenter sous de bons auspices. J'ai le temps d'aller flâner dans les rues avoisinantes qui jouxtent le Palais Royal.

Nous sommes neuf et tous mes convives sont du monde de la finance. Certains sont des amateurs avertis et ont des caves solides. Le menu composé par le restaurant Macéo est : carpaccio de Saint-Jacques, caviar d'aubergines / râble de lapin à la sarriette bardé de lard, embeurré de choux frisés / pigeon Impérial aux haricots lingots / fromage Comté / cannelloni de mangue au sorbet pamplemousse.

Le vin d'apéritif se prend avec des gougères. Il s'agit du **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990**. Ce vin est le gendre idéal, bien élevé, policé, qui a toutes les caractéristiques d'un grand champagne. Il ne fait pas du hors piste comme peuvent le faire Krug ou Salon, mais sur piste, il est le roi de la glisse. C'est un beau champagne de plaisir et de soif.

Le **Château Gilette sec Graves 1953** est probablement le vin le plus rare de ce dîner car je serais bien en peine d'en retrouver. Sa couleur est d'un or clair. Le nez est très pénétrant et difficile à caractériser. En bouche ce qui fascine, c'est que ce vin sec évoque le botrytis du sauternes. C'est un peu ce qui se passe avec l'Y d'Yquem, qui laisse transpirer le botrytis alors qu'aucun grain n'en a été affecté. La juxtaposition avec le chablis rend le vin encore plus doux. Ce mélange de sec et de doux est divin sur la coquille et sur la truffe. Il y a un citron bien contrôlé et apaisé par la mémoire du botrytis virtuel.

Le **Chablis Grand Cru Les Clos Vocoret 1971** met KO assis tous les convives qui ont des caves de vins jeunes. Comment un chablis de 42 ans peut-il être aussi impérial, d'une force énorme mais aussi d'un équilibre exceptionnel. C'est un grand chablis expressif, serein, dominateur. On ne peut pas rêver chablis plus abouti.

Sur le lapin nous avons trois bordeaux. Le **Château Ausone Saint-Emilion 1994** avait à l'ouverture un nez très au dessus de ce que j'attendais. Le vin a une profondeur qu'on n'imagine pas d'un 1994. Et ce qui est fascinant, c'est que le vin ne cesse de s'épanouir dans le verre pour prendre de plus en plus d'étoffe. C'est un grand vin à la trame précise, vin de plaisir qui n'est quand même pas au niveau des plus grands Ausone mais tiendrait la dragée haute à beaucoup d'autres vins de grandes années. Par moment sa mâche et sa trame ressemblent à ceux du Saint-Estèphe.

Le **Château Calon Ségur Saint Estèphe 1961** a un parfum invraisemblable. Un convive grand amateur de vin dit qu'il n'a jamais senti quelque chose d'aussi parfait. Le vin sent la truffe avec une rare élégance. Ce qui frappe en bouche, c'est la mâche du vin. On croirait mâcher de la truffe en le buvant. Il est épanoui, conquérant, fort, avec la plénitude d'une des plus grandes parmi les années légendaires du 20ème siècle. Ce vin solide est impérial.

Sur les trois bordeaux, celui que j'aurais mis en premier, en faisant appel à ma mémoire de chacun, avant d'ouvrir les vins, c'est **Château Léoville Poyferré Saint-Julien 1959** car j'en ai de grands souvenirs. Mais si le vin est probablement le plus subtil des trois, il n'a pas assez de cohérence et d'équilibre pour les surpasser. Il joue nettement en dedans, sans l'émotion qu'il pourrait communiquer. Dommage.

Le pigeon est servi et lorsqu'on me fait goûter le **Moulin à Vent Mommessin Beaujolais 1949**, c'est comme si je recevais un coup de poing dans le cœur. Ce vin est d'un parfum sensuel inimitable. C'est une promesse de bonheur. Et en bouche, c'est la luxure. Ce vin étrangement féminin est d'une séduction ultime. Mon Dieu quel bonheur. Il est équilibré, cohérent, complexe comme un grand bourgogne et probablement plus charmeur que beaucoup de grands bourgognes.

A côté de lui, le **Château de Montredon Châteauneuf du Pape 1978** d'une solidité à toute épreuve cohabite bien et a l'intelligence de laisser la vedette au beaujolais, qui anoblit le pigeon. Le Châteauneuf du Pape est un grand vin de belle structure, qui par certains côtés rejoint le Calon Ségur par une gourmandise lourde et rassurante.

Le **Château Chalon Fruitière Vinicole de Voiteur 1964** avait à l'ouverture un nez explosif. Une bombe d'alcool et de noix. Il est toujours aussi tonitruant, emplissant la bouche et la conquérant. Avec le comté, c'est un accord majeur très lié à la façon de mâcher le fromage et de ne pas laisser le vin jaune envahir le palais de son alcool. Ce vin d'une belle maturité fait aimer le Jura.

Le **Château Coutet Barsac 1950** se présente avec une robe très foncée, marron presque café. Le nez est d'agrumes. La bouche est un bonheur acidulé. Il y a des complexités extrêmes de fruits exotiques mêlés et d'épices multicolores. Il a un beau gras, une belle ampleur en bouche et on ne se lasserait pas d'en reprendre encore et encore.

Ce qui impressionne mes convives, c'est que tous les vins sont apparus dans un état de grande perfection. Le vin est à maturité dans le verre et au sommet de ce qu'il pourrait offrir.

Les vins ayant été tous bons, c'est assez difficile de voter. La diversité des votes est toujours une surprise. Sur les dix vins du repas, neuf ont figuré dans les votes au moins deux fois, ce qui est évidemment pour moi une satisfaction, car cela indique la qualité des vins choisis. Là où les choses deviennent assez extraordinaires, c'est que sept vins sur les dix ont été nommés premiers alors que nous ne sommes que neuf votants. C'est assez fou de se dire qu'il y ait pu avoir sept gagnants. Cinq vins ont été nommés premiers une fois : le Champagne Henriot, le Gilette sec, le Chablis Vocoret, le Château Chalon et le Coutet Barsac. Deux vins ont été nommés premiers deux fois, le Calon Ségur et le Moulin à Vent.

Le classement du consensus serait : **1 - Moulin à Vent Mommessin Beaujolais 1949, 2 - Château Calon Ségur Saint Estèphe 1961, 3 - Château Coutet Barsac 1950, 4 - Château Gilette sec Graves 1953, 5 - Chablis Grand Cru Les Clos Vocoret 1971.**

Mon classement est : **1 - Château Calon Ségur Saint Estèphe 1961, 2 - Moulin à Vent Mommessin Beaujolais 1949, 3 - Château Coutet Barsac 1950, 4 - Chablis Grand Cru Les Clos Vocoret 1971.**

Le menu a été remarquablement exécuté. Malgré l'exiguïté du salon bibliothèque, le service a été impeccable. L'ambiance était aux rires et à la joie de partager. Ce fut l'un des plus sympathiques dîners de wine-dinners. Les envies de recommencer nous démangent déjà.

L'association "**Rhône Vignobles**" compte quinze vigneron de nombreuses appellations : Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas, Cairanne, Crozes-Hermitage, Chateauneuf-du-Pape, Côteaux d'Aix, voilà pour celles qui commencent par "C", et Saint-Joseph, Lubéron, Gigondas et Vinsobres. Ils se sont regroupés pour faire la promotion de leurs vins par des opérations communes.

Le programme officiel est une réception au **domaine Gerin** à Ampuis où des professionnels du vin, marchands, cavistes, agents, restaurateurs et sommeliers sont conviés à boire des vins anciens de ces quinze maisons, puis à un déjeuner qui ressemble à une paulée, où chaque vigneron fait partager ses flacons récents ou un peu plus anciens avec une folle générosité.

La veille, le programme est privé, avec une réception au **domaine Cuilleron** en deux étapes, dégustation de vins anciens apportés par Georges, un sympathique et enthousiaste marchand de vins, apportés par moi et aussi par quelques membre de l'association. Cette dégustation sera suivie par un dîner au domaine Cuilleron, la cuisine étant faite par un des membres, François Villard, qui a pratiqué la cuisine pendant de longues années.

Lorsque nous arrivons au domaine Cuilleron, Georges est déjà là et une forêt de vins est en place. En rajoutant mes vins, je vois mal comment nous pourrions goûter un si grand nombre de vins. Il va falloir trier.

Comme il y a deux ans, où j'avais eu l'honneur d'être invité, je suis en charge de superviser et de réaliser l'ouverture des vins anciens. Georges m'aide à ouvrir avec une rapidité d'exécution qui ne s'embarrasse pas de contingences mais se révèle efficace. Avec Jean-Michel Gerin et Georges, je répartis les vins entre la séance des vins anciens et le dîner ainsi que l'ordre des vins. Pendant que j'ouvre les vins se tient la séance du conseil de l'association.

Nous sommes une vingtaines de personnes autour de la table et 17 verres seront servis pour chaque vin. Mes notes sont succinctes du fait de la profusion des vins. Mes vins seront marqués d'une astérisque (\*) sur leur année.

Le **Vouvray Sec Clovis Lefèvre 1961** a une robe très jeune, de jaune citron. Le nez est citronné ainsi que le goût très agréable, avec une impression de grande jeunesse. Certains vigneron trouvent le vin soufré. Je n'ai pas cette impression.

C'est avec le **Meursault Gouttes d'Or 1er Cru Moret-Nominé 2004** que j'ai l'impression de soufre. A noter que sur l'étiquette, Gouttes d'Or est écrit avec un "s", ce qui se retrouve dans d'autres domaines. Ce vin très typique de meursault avec une belle impression minérale a un beau fruit élégant.

Le **Meursault Villages Thorin 1947** a un nez beaucoup plus beau, fait d'agrumes, d'orange amère et de pâtisserie. Un peu effacé au moment du service, il devient gourmand, très beau, avec un magnifique final citronné. C'est un grand vin.

L'**Hermitage La Tour Blanche Jaboulet Vercherre 1976** a une couleur d'une jeunesse folle. Le nez est de truffe blanche. Son élégance est extrême. La bouche est remarquable, fluide, et l'équilibre est grand. C'est un très grand vin.

Un Côtes du Jura Louis Cartier rouge ancien est écarté par Georges qui fait le service avec efficacité et vient maintenant un **Arbois Pupillin rouge Louis Cartier des années 40**. La couleur est tuilée et très brune. Le nez et la bouche sont viandeux. Il a encore de belles vibrations. Il n'est en fin de compte pas si mal.

Le **Château Bel-Air Bordeaux Supérieur 1961** a un nez de truffe. Sa couleur est très belle. Il a un petit peu de torrédaction. Il n'est pas mal mais ne dégage pas assez d'émotion.

Le **Domaine de l'Eglise Pomerol 1955** est de la maison Calvet. Le nez est très subtil. C'est un vin plein, profond, avec des intonations de bois et de truffe. Il a une belle mâche et un matière superbe. C'est un grand vin de plaisir.

Le **Château Le Crock Saint-Estèphe 1961** a un nez gourmand, charmeur. La bouche est d'une fraîcheur incroyable. Il est délicieux, il a un côté floral. C'est un vin de pur bonheur.

Le **Château des Jacobins Pomerol 1961** a un nez moins ouvert. Il n'est pas mauvais mais un peu coincé. Il lui est difficile de passer après Le Crock, alors qu'il a des qualités.

Le **Domaine de Chevalier Graves 1952\*** de niveau bas a un nez agréable. Il a de l'énergie en milieu de bouche. Il se comporte nettement mieux que ce que j'aurais imaginé.

Le **Château Petit-Village Pomerol 1955 Ginestet** a une couleur plus fatiguée alors que son niveau était beau. Il est un peu viandeux. La bouche est un peu déviée et médicinale.

Le **Château Carbonnieux rouge 1928\*** provenant de la cave Nicolas est d'une folle richesse. Le nez est puissant. La jeunesse de ce vin impressionne. Il est truffé, gourmand, et tellement jeune. Tous les participants sont impressionnés.

Le **Moulin à Vent Bouchard Père & Fils 1953\*** a un nez doux et génial. En bouche il est acidulé, fraise tagada. Il est charmeur, doux, un vrai vin de plaisir.

Le **Moulin à Vent Louis Chevallier 1926\*** a un niveau superbe. Le nez n'est pas très agréable. Il y a un léger bouchon mais qui ne gêne pas la bouche. Il est aussi doux, avec un joli fruit.

Le **Pommard Paul Bouchard 1971** a une extrême pureté de nez. Il est follement bourguignon et j'écris : "ça, c'est la Bourgogne". Le fruit en bouche est rouge, magique. Le vin est brillantissime.

Le **Volnay Santenots Comtes Lafon 1972** a une couleur claire. Le nez est assez désagréable. La bouche manque de cohérence.

Le **Gevrey-Chambertin Louis Trapet 1961** manque de cohésion. Il n'est pas parfait et manque de message.

Le **Charmes-Chambertin L. Gauthier 1928** est déclaré mort. Servi quand même, on sent un vin de noix, du café. Il n'est pas désagréable mais mort.

L'**Hermitage-Rochefine Jaboulet Vercherre 1947** a une couleur tuilée. Le vin au nez un peu fade a un final dévié et médicinal qui gâche une attaque assez agréable.

Le **Châteauneuf-du-Pape Paul Etienne 1943\*** a un nez fabuleux. La couleur est belle. C'est un vin séducteur, parfois âpre ou doux, mais c'est un très beau vin, au top de ce qu'il pourrait donner.

Georges nous fait la surprise d'ajouter un vin à l'aveugle dont on sait juste qu'il est de 1814. Il y a de la citronnelle, du litchi, de la myrte. On sent l'alcool de ce vin muté, et le sel apparaît avant le sucre. Le final est de pâte de fruit, coing, café. L'idée qui vient est celle du madère, mais je ne retrouve pas le côté tendu et sec du madère. Je pencherais volontiers vers une **Malvoisie de 1814**.

Il y a eu du déchet dans les apports mais les vraiment grands vins ont été si nombreux que tout le monde est conquis par cette expérience très riche vécue ensemble. Maintenant, il me faut ouvrir les vins du dîner avec mes amis vigneron...

Amicales salutations de François Audouze