

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 **Château L'Évangile Pomerol Hannapier & Peyrelongue 1955** s'est bien comporté lors d'un dîner de grands vins au restaurant Laurent.

Conférence dégustation à l'école "Cordon Bleu", dégustation de vins indiens chez l'ambassadeur d'Inde en France, déjeuner de vins indiens au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant Saturne, dîner avec des canadiens au restaurant Laurent.

Le "**Cordon Bleu**" est une école qui forme des professionnels dans les domaines de la sommellerie, du commerce du vin, de l'œnotourisme et plus généralement tous métiers qui tournent autour de la mise en valeur du vin. Chaque année, au Grand Tasting, **Franck Ramage** dirige une équipe de jeunes élèves qui font le service du vin dans les "Master Class" et cela me fait plaisir de les encourager. Franck Ramage me propose de venir parler à un groupe d'une trentaine d'élèves. Le sujet sera celui des vins anciens et tout autre thème de mon choix. L'idée me vient de prêcher par l'exemple en montrant comment se comportent les vins anciens à côté des jeunes. J'apporterai quelques vins de ma cave pour des travaux pratiques.

Le jour dit, je me trouve devant une trentaine d'élèves de tous âges et de toutes nationalités. Il y a une majorité de femmes, qui s'exprimeront beaucoup plus spontanément que leurs camarades masculins. Un traducteur a l'habitude de transposer les propos en anglais sans que cela ne ralentisse le rythme de l'exposé.

C'est l'occasion de montrer à ces jeunes ma méthode d'ouverture des vins. Le premier exercice portera sur deux millésimes du même vin. Le **Château Lafaurie-Peyraguey 1996** est un guerrier conquérant. Il envahit le palais de sa chaleur sucrée et ensoleillée. Mais le jeune tout-fou est assez simple et de peu de final.

A côté de lui, le **Château Lafaurie-Peyraguey 1964** est tout en séduction et en complexité. Et son final est quasi inextinguible. Les élèves ont, comme on peut le comprendre, une approche très analytique, cherchant à découvrir les différents arômes et les différentes saveurs. Mon souci est plus de regarder le parcours du vin en bouche, avec les vagues plus ou moins marquées du flux et du reflux. La démonstration est évidente, le plus ancien est le plus complexe, le plus charmeur, même si le jeune trouverait toute sa justification dans des accords de confrontation avec des plats aux sauces riches, brochet ou viandes blanches.

Le second duo sera entre deux vins différents, car je n'ai aucun Maury jeune. Aussi se compareront un Maury et un Rivesaltes. Le **Rivesaltes Grenat Domaine Cazes 1994** est une explosion de fruit qui finit très vite et le final manque un peu de précision. Alors que le **Maury La Coume du Roy Paule de Volontat 1925** est un régal. Il frappe par sa longueur et par la précision de son final. Mais surtout il expose des épices par centaines, des fruits par dizaines tant sa complexité est grande.

Dans les deux séries, on constate la fraîcheur des vins les plus anciens. J'ai fait part aux élèves de ma crainte que les vins se boivent de plus en plus tôt, ce qui fait que l'on ne prend conscience que d'un dixième de ce que ces vins pourront devenir si on a la grande patience de les attendre quelques décennies. Le combat est perdu d'avance de vouloir retarder le moment où l'on boit les vins. C'est dommage mais cela ne m'empêchera pas de continuer à prêcher la patience. On comprend facilement que manger des fraises vertes ou des cerises vertes est une hérésie. On commet la même erreur avec les vins. Les élèves sont sympathiques, connaissent les vins. Le Cordon Bleu forme des futurs acteurs importants du monde du vin.

Des vigneronniers indiens organisent des événements sur trois jours pour faire la promotion de leurs vins. L'organisatrice est d'une telle insistance efficace que je confirme ma présence à deux des trois événements. Le premier se tient dans la **demeure de l'ambassadeur de l'Inde en France**, ravissant hôtel particulier décoré à l'ancienne. Les discours dont celui de l'ambassadeur **Arun K. Singh** montrent un dynamisme et une ambition certaine. Un jeune vigneron annonce que sa propriété fait cinq cents hectares, ce qui n'est pas rien. L'ambassadeur cite la consommation de vin par habitant de son pays en la comparant à la France. C'est un boulevard, une autoroute qui se dessine devant les pas des vigneronniers indiens. Décidés, ils ont eu recours à Michel Rolland et à Stéphane Derenoncourt pour les conseiller. J'avais goûté leurs vins à la présentation des vins conseillés par Stéphane Derenoncourt au George V. Ils ont même l'audace (!) de venir faire la promotion de leurs vins en France. Bravo l'ambition.

On nous propose des gourmandises cuisinées à l'indienne, très épicées et très pertinentes qui accompagnent des champagnes (si l'on peut dire), car la première soirée est consacrée aux vins pétillants. Je n'ai pas eu la chance de goûter le rosé dont on m'a dit qu'il est fort bon et a été consommé très rapidement. Le pétillant blanc m'a fait penser à cette jolie phrase de Philippe de Rothschild : "faire un très grand vin c'est facile. Le plus dur, ce sont les trois premiers siècles". Il n'y a de ma part ni critique ni ironie, mais les personnes que j'ai rencontrées ont de telles ambitions que je souhaite que Philippe de Rothschild ait raison, pour ralentir la marche en avant qui se dessine, comme celle qui est lancée en Chine. Le pétillant blanc que j'ai bu a une belle attaque assez classique et souffre d'un arrêt brutal en bouche marquant une absence de final. Mais nous n'en sommes qu'au tout début de la grande aventure du vin indien. Le troisième événement auquel j'assisterai se tiendra au Yacht Club de France. Le monde du vin bouge. C'est une bonne chose.

Au **Yacht Club de France**, lorsque j'arrive, il y a une conférence tenue par le directeur général de Vinexpo devant de nombreux vigneronniers indiens. On parle des tendances mondiales de la consommation de vin. L'Inde va connaître un fort développement de sa production et de ses ventes. A l'apéritif, nous pouvons goûter quelques vins blancs ou rosés de qualités moyennes. Un rosé de la maison York est très agréable. Sur l'excellent buffet servi par Thierry Leluc, je goûte un vin indien créé par un vigneron italien, **Sette 2010**. Il a des caractéristiques très italiennes et se boit bien. L'ambiance des deux réunions auxquelles j'ai assisté m'a permis de rencontrer des gens passionnants qui vont vivre l'essor du vin indien.

C'est une bien curieuse expérience que nous venons de faire au **restaurant Saturne**. Lorsque nous arrivons, assez tôt, il n'y a que deux ou trois tables qui sont occupées. Il serait intéressant d'être près de la cuisine ouverte sur la salle, pour voir les cuisiniers officier. Notre table étant bien loin, nous demandons à changer et on nous dit que c'est impossible alors qu'il y a une vingtaine de tables vides dont les futurs occupants n'ont probablement pas tous demandé à être dans cette partie de la salle.

La décoration est agréable et de bon goût. Nous choisissons les plats dans le menu et on nous demande si nous voulons du vin. Dans la carte, je vois qu'il y a quatre vins de la maison Seloisse et je

demande Substance de Selosse. Et je dis à la serveuse qu'avant de commander je voudrais voir la date de dégorgement. La serveuse ne se sent pas compétente et nous dit : "attendez j'appelle quelqu'un". Je réitère ma demande à la charmante jeune fille qui arrive. Elle fait des yeux ronds, car manifestement, elle ne sait pas ce qu'est un dégorgement. Elle va chercher un homme, probablement plus gradé, après lui avoir répété ma demande.

Il arrive et nous dit : "nous n'avons plus aucun champagne de Selosse, car notre allocation est très petite et a été épuisée". Or il reste quatre lignes sur la carte des vins.

Je demande à nouveau la liste des vins pour commander autre chose et je choisis un champagne 2002 d'Agrapart. Le même maître d'hôtel revient et me dit qu'il n'a pas ce champagne. Ça commence à m'agacer, car à quoi sert une carte des vins si les articles manquants ne sont pas enlevés ? Je commande alors **Champagne La Colline Inspirée Jacques Lassaïgne extra-brut blanc de blancs sans année**.

Le même maître d'hôtel ou sommelier revient avec un seau à glace où la bouteille de champagne est ouverte. Là, je me dis que ça commence à bien faire et je lui dis qu'il aurait dû ouvrir le champagne devant nous. Il me répond que dans ce restaurant on sert les champagnes sans les ouvrir à la table mais loin de la table. Je lui dis que ce n'est pas normal et il commence à devenir agressif, doutant que je lui fasse confiance. Nous en sommes restés là, mais voilà un service du vin de qualité déplorable. Le seau ne contient que de la glace et pas d'eau, ce qui fait que seul le bas de la bouteille est très frais. Mais cela n'a pas gêné la dégustation.

Le caractère extra-brut est suffisamment bien fait pour qu'il ne gêne en aucun cas le goût, car l'acidité est bien maîtrisée avec une jolie évocation citronnée. C'est un très joli champagne agréable à boire et flexible avec les plats.

Le menu que nous avons pris est : tourteau, gaspacho de cerise à l'huile d'olive, radis / merlu de ligne, petits pois, fenouil, l'arroche pourpre / fraise, yaourt de brebis, oseille.

Nous avons été servis très vite de l'entrée dont le coulis de cerise masque un peu le caractère marin du beau tourteau. J'ai demandé que le poisson ne vienne pas trop vite pour que nous profitons du champagne. Plus d'une demi-heure plus tard, ne voyant rien venir j'ai demandé où on en était et on m'a expliqué que l'on lance les plats par vagues successives et que nous avons manqué deux vagues.

Le poisson est fort bien cuit et la vedette du repas, c'est l'excellent dessert. La cuisine est manifestement de bonne qualité mais le service peu agréable et d'une compétence à revoir et l'agacement de ces trous dans la carte des vins seront un obstacle à ce que l'on cherche à donner au Saturne une nouvelle chance.

Il y a trois ans j'avais partagé un déjeuner avec un musicien canadien et son père, grands amateurs de vins. Nous nous retrouvons à dîner au **restaurant Laurent** avec eux et un couple de canadiens que je ne connais pas. Après quinze jours du mois de mai qui ont fait mentir le proverbe : "en avril ne te découvre pas d'un fil et en mai fais ce qu'il te plaît", dîner dans le magnifique jardin du restaurant, c'est un privilège dont on jouit avec empressement.

Mike apporte des vins récents. Je pourrais limiter mon apport à une bouteille, mais j'ai envie de puiser dans les bas niveaux de ma cave. Avec trois bouteilles, j'espère qu'il y en aura une bonne et si ce n'est pas le cas, je compléterai avec un vin de la carte du restaurant. Mes vins ont été livrés il y a trois jours et à 17h30, je les ouvre. L'Evangile 1955 a un bouchon qui vient en pièces détachées mais heureusement offre un très joli parfum prometteur. Ça démarre bien. Je saisis le Vosne Romanée 1949 et je vois que le bouchon flotte dans le liquide. C'est certainement le transport de ma cave au restaurant qui a fait chuter le bouchon car j'avais inspecté les bouteilles en prenant les photos en cave et le bouchon tenait encore. Je carafe le vin et la couleur est rebutante. Le vin a toutes les chances d'être mort. Le Corton Clos du Roy 1929 a, lui aussi, un bouchon qui sort en charpie. Le bouchon est imbibé et de vilaine odeur. Le vin a une odeur peu aimable. Ce résultat me conduira à offrir à mes amis un vin de la carte.

Nous choisissons le menu de saison : salade de coques et petits pois, velouté glacé / homard risso­lé dans ses sucs, jus coraillé, gnocchis et mousserons / morilles farcies, écume d'une sauce poulette au savagnin / pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes primeurs, sauce piquante / fromages / soufflé chaud au citron-basilic.

Le **Champagne Pol Roger 2002** que j'ai commandé de la cave du restaurant est un champagne d'un confort extrême. Il est bien charpenté, équilibré, et n'offre que du bonheur. On se sent bien avec lui, de belle longueur, d'acidité maîtrisée, et de beaux fruits jaunes.

Le **Criots-Bâtard-Montrachet domaine Blain-Gagnard 2008** est une magnifique surprise. Il sent la noisette, évoque des odeurs lactées, et envahit la bouche avec une générosité rare, associée à une grande finesse. C'est un vin très élégant et très abouti. On le mangerait presque, tant il est riche.

Lorsqu'on me sert les premières gouttes du **Château L'Evangile Pomerol Hannapier & Peyrelongue 1955**, je ressens une torréfaction qui pourrait gêner la dégustation. Mais en fait il s'agissait des premières gouttes et le vin s'est montré sous son meilleur jour. La couleur est d'un rouge foncé intense, le nez est profond et la bouche évoque la truffe, les fruits secs noirs. Sa longueur est belle. C'est un très beau vin.

A côté de lui le **Clos de Vougeot Pierre Bourée Fils 1988** joue en dedans. Il est bien fait et j'aime beaucoup ce domaine, mais il ne s'exprime pas. Comme s'il était timide. Alors, il laisse la vedette au Bordeaux, à la fois sur le homard et sur les délicieuses morilles.

Nous devrions avoir maintenant trois vins rouges, mais j'annonce que le **Vosne Romanée Clos du Roy, Leroy & Cie 1949** est désespérément mort. Evidemment, tout le monde veut vérifier. Deux seulement goûteront ce vin et confirmeront le diagnostic de mort. Une demi-heure plus tard, ce vin que je n'ai pas bu sentira le bouchon.

Sur le pigeon, nous allons goûter deux mêmes vins. Le **Corton Clos du Roy, L.A. Montoy 1929** me fait une belle surprise, car il a complètement effacé les odeurs qui me faisaient douter. Il est magnifique et Lynn se découvre un amour pour les vins anciens car elle avait adoré l'Evangile et se régale de ce 1929. Il est riche, opulent et sa couleur est d'un noir profond bordé d'un cercle rouge au contact du verre. A côté de lui, le **Corton Clos du Roy domaine Antonin Guyon 2010** a une couleur beaucoup plus claire. Le vin est joyeux dans sa jeunesse fruitée mais il semble souffrir du même mal que le Vosne Romanée, car il paraît simplet à côté de son aîné. Le 1929 est enthousiasmant, complexe, distribuant les saveurs et arômes avec générosité. Vin charnu d'une jeunesse rare.

Mike s'aperçoit que le liquoreux que nous allons boire est le même que celui qu'il avait apporté il y a trois ans. Le **Kracher Welschriesling Nummer 11 Trockenbeeren Auslese 1998** n'a pas changé. Il a une robe dorée et attaque le palais par un sucre épais. Il est doucereux, assez monolithique même s'il est agréable. C'est le sucre qui tapisse le palais, et malgré ses 7,5° il en impose. Les évocations sont celles de thé.

A côté de lui c'est un **Château Climens en 1/2 bt 2001**. Le vin est encore étonnamment jeune mais lorsque l'on s'habitue à ce côté un peu brut de forge, il expose des subtilités et des complexités de fort bon aloi. Il montre à quel point l'année 2001 est une année propice aux liquoreux bordelais.

Comme la dernière fois, Mike sort une fillette déjà entamée d'un **Whisky Duncan Taylor single malt 1968** mis en bouteille en 2004. Il est absolument délicieux, doucereux et légèrement sucré comme un Bourbon. Un grand plaisir.

Mon classement serait : 1 - **Corton Clos du Roy Montoy 1929**, 2 - **Criots-Bâtard-Montrachet Blain-Gagnard 2008**, 3 ex aequo : **Champagne Pol Roger 2002**, **Château L'Evangile 1955** et **Climens 2001**.

Le menu du restaurant Laurent est remarquable. Ce fut un bien beau dîner.

Amicales salutations de François Audouze