

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Le **Bonnezeaux Clos de la Montagne Coteaux du Layon Compagnie des Grands Vins d'Anjou à Angers 1919** qui a été ouvert à la Chartreuse de Cos d'Estournel est un vin magnifique partagé avec mes hôtes.

Dîner à la Chartreuse de Cos d'Estournel, déjeuner au château Palmer, déjeuner au restaurant Diane du Fouquet's.

Au **château de Cos d'Estournel**, plus exactement à la Chartreuse de Cos d'Estournel, **Dimitri Augenblick** me propose d'aller dans la cave de la Chartreuse pour choisir les vins du dîner. La cave est magnifiquement agencée et comporte une belle collection de nombreux millésimes de Cos, sans les plus anciens qui sont rangés dans la caverne d'Ali Baba spectaculaire créée par Jacques Garcia.

A ma grande surprise, Dimitri me dit : « vous choisissez ce que vous voulez pour le repas ». C'est toujours embarrassant d'être dans cette situation. Je choisis deux millésimes, 1989 et 1955. La bouteille de 1955 a ceci de particulier qu'elle provient de la cave Nicolas. Elle n'a donc pas été stockée pendant toute sa vie au château. Dimitri décide d'ajouter à ce choix 1988 car il aimerait comparer les deux millésimes voisins.

Nous remontons dans l'immense salon de réception où les allusions indiennes sont nombreuses. Il y a une collection impressionnante de faïences de Vieux Bordeaux, dans l'esprit des faïences de Longwy, puisque l'artiste s'était formé dans cette ville. Nous trinquons sur un **Champagne Michel Reybier**, du nom du propriétaire de Cos d'Estournel qui a investi dans une propriété champenoise. Le champagne contient les trois cépages dans des proportions que je n'ai pas notées. Il est assez doux, agréable, pas franchement complexe mais il a suffisamment de coffre pour être plaisant. Il est à noter que la bouteille porte à côté du nom de Michel Reybier un éléphant qui évoque évidemment Cos d'Estournel.

Le menu conçu par le chef de la Chartreuse est : saumon fumé et caviar d'Aquitaine, petits blinis maison / canard à l'orange / sabayon de fruits d'automne. Le menu a été composé sans savoir ce que nous boirions, aussi est-il un agréable accompagnement sans recherche d'accord. Ce sera surtout vrai pour l'entrée puisqu'il n'y aura pas de blanc et pour le dessert puisque mon vin n'était pas connu.

Dès le premier contact au nez ou en bouche, le **Cos d'Estournel 1989** est miraculeux. Il est d'une rare élégance et éblouissant. Il a tout pour lui, puissance et charme. Tout est dosé, équilibré, vif et convaincant.

Le **Cos d'Estournel 1988** est musclé, fort, brut de forge comme son millésime et ne montre pas de charme puisque ce n'est pas pour cela qu'il a été construit.

Le **Cos d'Estournel 2003** de la bouteille remontée de la salle de dégustation a du charme, des épices et du fenouil. Je l'aime beaucoup.

Le **Cos d'Estournel 2008** bu avant le repas continue d'être un bon vin mais sa jeunesse le rend beaucoup moins excitant que ses aînés.

Le **Cos d'Estournel 1955** est un vin plutôt plat, manquant d'énergie. Alors que 1955 est une grande année, le vin de cette bouteille manque son rendez-vous. Sa matière est belle, ses caractéristiques sont convenables, mais dès qu'il manque la petite étincelle, le plaisir n'est plus là. Le parcours de cette bouteille venant des caves Nicolas explique sans doute qu'il ait été éteint.

Pendant ce temps, le 1989 plaît à mon cœur et le 1988 se dénoue, se réveille et montre de grandes qualités au point qu'à un moment, je lui trouve plus de présence qu'au 1989. Mais finalement, c'est quand même la fraîcheur et la grâce du 1989 qui remportent mes faveurs.

C'est par hasard que j'ai choisi le vin qui va suivre dans ma cave. Seule sur une étagère, elle attire mon œil car elle a une forme proche de la forme bourguignonne mais plus large de diamètre. De plus le cylindre n'est pas très droit, un peu bombé et le cul profond est celui d'un flacon centenaire. J'aime les bouteilles très anciennes et je prends en main la bouteille dont l'étiquette est jolie. Sur l'étiquette on lit « 191 » et il y a un trou à l'endroit du quatrième chiffre. C'est en ouvrant la bouteille que j'ai pu lire l'année sur le bouchon.

Le **Bonnezeaux Clos de la Montagne Coteaux du Layon Compagnie des Grands Vins d'Anjou à Angers 1919** avait à l'ouverture un nez suave et prometteur. Il est maintenant de folle complexité. En bouche le vin est excitant, magique, de pruneau. Dimitri lui trouve un léger goût de métal mouillé que je n'aurais pas remarqué. Le vin est jeune, évoque la noisette et le pruneau. La bouche est fraîche. Je me régale. Il ne faut pas l'associer au dessert qui le rétrécit, aussi buvons-nous le vin après avoir mangé le délicieux sabayon.

Pendant le dîner nous avons évoqué les projets communs que nous pourrions envisager. Dans ce groupe dynamique il y a tellement de recherche d'excellence, comme à Smith Haut-Lafitte, que les cerveaux peuvent phosphorer. Une douce nuit me repose d'une longue journée. Un bain dans la piscine de la Chartreuse est un heureux réveil suivi par un petit-déjeuner préparé avec beaucoup d'attentions charmantes.

Des deux visites à Smith Haut-Lafitte et à Cos d'Estournel, je retiens que dans les deux cas, des entrepreneurs fortunés ont pris goût au vin qu'ils ont acheté, investissent pour la qualité, sans compter, en visant l'excellence. Ayant vu que pour les deux vins il y a l'obsession du grain parfait, je me suis posé la question suivante : « le vin n'est-il pas meilleur si les grains ne sont pas tous parfaits ? ». Les grands vins anciens n'avaient pas la possibilité de faire des tris aussi sélectifs et cela ne les a pas empêchés de faire des miracles. Un dicton populaire dit : « le mieux est l'ennemi du bien ». C'est la question qui me vient à l'esprit car le grand vin se nourrit probablement aussi – c'est mon intuition - de ses petites imperfections.

J'ai été frappé du dynamisme et de la volonté de ces deux grands châteaux. Ces deux visites sont très enrichissantes.

L'origine de mon voyage à Bordeaux était une invitation à venir **déjeuner au château Palmer** pour un repas en « 7 ». J'ai naturellement imaginé que l'on boirait des vins en « 7 ». Et effectivement **Thomas Duroux**, directeur général de Palmer a prévu dans la cuisine du château 2007, 1997 et 1967 de Palmer. Je connais suffisamment Thomas depuis de nombreuses années pour que je me permette de lui lancer une apostrophe clooneyenne : « what else ? ». Car je suis tellement avide d'expériences que j'aurais été ravi que la série se prolonge d'un 1947 par exemple. Mais la cave de Palmer est relativement pauvre, ce qui arrive lorsque des maisons changent de mains. J'ai apporté un vin, aussi,

comme nous ne sommes que deux à table, Thomas décide de changer de programme et va chercher en cave un 1952.

Thomas rapporte la bouteille qu'il met sur un panier de service où la bouteille est couchée. Pour prendre la photo de la bouteille, je soulève la bouteille du panier et Thomas me crie : « malheureux, celle-ci est fichue pour notre repas, je vais en chercher une autre ». Et il m'explique que lorsque les sédiments ne sont pas reposés, le vin a un goût très nettement diminué par rapport à celui d'une bouteille au sédiment déposé au fond de la bouteille.

Je lui explique que dans ma procédure, qui consiste à ouvrir les vins quatre à cinq heures avant, le fait de redresser la bouteille comme je l'ai fait n'a aucune influence. Mais comme Thomas y tient, et comme il va ouvrir une bouteille à boire dans l'instant, il va chercher une autre bouteille et remet celle-ci en cave. Il ouvre la bouteille dans le panier et ensuite, il carafe. A chacun sa méthode.

Dans le joli château d'une époque où l'on voulait à Bordeaux de l'ostentatoire pour les façades, la décoration est très raffinée, avec des tons chaleureux qui me plaisent. Nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qui a bénéficié de probablement huit ans de stockage dans la cave de Palmer et on sait bien qu'un temps de cave assez long profite à ce champagne. Il est frais, agréable, et se boit avec plaisir mais aussi avec gourmandise. C'est un champagne frais et raffiné, qui est aussi de belle soif.

Le chef de cuisine est japonais et l'on sait que les cuisiniers japonais ont un sens inné de la délicatesse des plats. Son pedigree auprès des plus grands chefs français explique sa cuisine de haut niveau.

Sur une cuisse de pintade confite, œuf brouillé et légère tomate, nous buvons un **Château Palmer blanc 2007**. C'est le premier millésime d'un projet des actionnaires de faire pour leur usage un vin blanc. Le vin est franc et direct. Il y a plus de 50% de muscadelle, avec des vignes de sélection massale cherchées à Pujols, où il y a des vignes de 110 ans. Il y a 35% de Loset ou courbin blanc qui est un cépage cherché à Jurançon et un petit pourcentage de sauvignon gris pour donner au vin une touche d'épices. Si ce vin n'a pas de prétention, je le trouve très typé, franc et plaisant. Il a de la volonté et je le vois acceptable sur une table, même si je ne me précipiterai pas pour en rechercher.

Le **Château Palmer 1952** a un nez très engageant et Thomas est content de voir la limpidité du vin qu'il a préparé. Le vin évoque les feuilles d'automne, des saveurs très discrètes mais riches de sens comme on dit lors d'interviews littéraires. Il a une belle puissance, de l'énergie. 1952 est une année subtile, toute en suggestions. Ce vin me plaît énormément car il pianote de grandes complexités. Le vin est servi avec un lapin très judicieux accompagné de quinoa. Si le vin est un peu austère, évoquant parfois le thé mais aussi des bois marins, j'aime ses suggestions, son équilibre et son raffinement. Il est fluide, de belle matière. En un mot il est excellent.

Le vin que j'ai apporté, correspondant au thème du « 7 », est une **Tête de Vouvray, Vouvray Grand Vin d'Origine, maison Dubech Jeune à Thiais 1937**. On pourra dire que le Palmer 1952 respecte aussi le thème du 7, puisque $5 + 2 = 7$. Le niveau dans la bouteille est parfait. Le Vouvray évoque une multitude de fruits jaunes d'or. Thomas le trouve court alors que je le trouve long, aimant son final de vin devenu sec en supposant qu'il ne l'a pas été dès le départ, puisque, sans savoir, j' imagine que « Tête de Vouvray » pourrait signifier « crème de tête ». J'aime son acidité citronnée, le pamplemousse que l'on ressent. Comme pour le Bonnezeaux 1919 d'hier, j'adore son caractère kaléidoscopique, qui délivre des complexités qui changent à chaque gorgée.

Thomas Duroux est un homme pressé. Comme tous les gens hyperactifs, il a déjà en tête son prochain rendez-vous. Mais ce déjeuner fut intense car à deux on a le temps de se dire beaucoup de choses. J'ai pu constater lors de la visite faite avant le déjeuner que Palmer bouge aussi dans le sens de la qualité. Ce voyage bordelais est très encourageant car les trois domaines visités veulent rester à la pointe de la qualité. Longue vie à ces châteaux qui œuvrent pour promouvoir les qualités immenses et uniques des vins français.

Je suis invité au **restaurant Diane** qui est au premier étage de l'immeuble du **Fouquet's**. La décoration est moderne et plaisante, les tables sont espacées. On se sent bien. Le menu du déjeuner est d'un prix attractif. Les plats que je choisis sont : la courge « Jack be little », foie gras et châtaignes, chantilly à la Cazette / le brochet en mousseline, écrevisses, chou rouge, sauce Nantua / fromages.

Au déjeuner, c'est le champagne qui convient le mieux si l'on veut pouvoir travailler ensuite. Il y a un choix acceptable, avec une valorisation assez forte des plus grands champagnes. Etant chargé de commander le vin, je pointe une Cuvée Louise 1999 mais le sommelier m'annonce qu'il a des 2002 qui ne sont pas à la carte, et me les conseille. J'acquiesce évidemment.

Dès les amuse-bouche, on sait que l'on est face à une cuisine raffinée et talentueuse. Le velouté de courge est présenté dans une citrouille, Halloween oblige. Il est délicieux et les composantes du plat sont d'un rare équilibre. Le brochet en mousseline est superbe mais c'est surtout la sauce Nantua qui est une vraie merveille de gourmandise. Cette cuisine vaut facilement deux étoiles.

Le **Champagne Pommery Cuvée Louise 2002** m'épate par sa joie de vivre. Il a une prestance, une opulence de bon aloi et se permet d'être en même temps frais, fluide et gourmand. C'est un champagne de grand équilibre et de charme. J'ai senti des fruits jaunes mais aussi des pâtes de fruit qui épaississent le champagne, lui donnant étoffe et longueur. C'est un grand champagne et cette bouteille se place au-dessus de la mémoire que j'en avais.

Le service est attentionné, l'ambiance est agréable. Voilà un restaurant à recommander.

Amicales salutations de François Audouze