



Au dîner annuel de vigneron, nous avons pu goûter le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1966** qui s'est révélé éblouissant.

14^{ème} dîner annuel de vigneron amis de Bipin Desai au restaurant Laurent, déjeuner familial.

Le **quatorzième dîner de vigneron** que j'organise chaque année depuis 2001 en l'honneur de Bipin Desai, grand collectionneur américain, se tient au **restaurant Laurent**. C'est un grand honneur pour moi et un grand plaisir pour les participants qui sont des habitués. Tous les présents sont déjà venus à au moins l'un de ces dîners. Notre groupe de ce soir compte : Caroline Frey - Bérénice Lurton - Didier Depond – Louis-Michel Liger-Belair – Jean-Charles de la Morinière - Egon Müller – Jean-Luc Pépin - Sylvain Pitiot - Jean Trimbach - Aubert de Villaine - Bipin Desai - François Audouze. Chacun des présents apporte un ou deux vins sauf Bipin Desai qui nous invite. Richard Geoffroy qui ne peut pas être avec nous sera représenté par un vin.

Sur les conseils de Jean-Luc Pépin, le Musigny Comte de Vogüé 1990 a été ouvert ce matin à 10 heures. Je commence l'ouverture des autres vins à 17 heures. Le seul bouchon qui vient en charpie est celui du magnum de Lanessan 1914 que j'ai apporté. La seule odeur qui pourrait poser question est celle du Clos de Tart 1940, car le vin sent le champignon et la serpillière.

Didier Depond est le premier arrivé aussi pouvons-nous trinquer tous les deux puisque le premier vin à servir est le sien. C'est le Champagne Delamotte Blanc de Blancs magnum. Didier en profite pour ouvrir le Salon 1964 et les premières gouttes que nous partageons du même verre nous font sourire : il sera grand.

La première gorgée du **Champagne Delamotte Blanc de Blancs magnum** que je connais bien me paraît manquer d'étoffe. Mais le champagne est froid et dès qu'il s'épanouit, on retrouve l'ampleur naturelle de ce beau blanc de blancs vif, claquant sur la langue à la belle longueur. Des gougères et une friture d'éperlans animent ce beau champagne confortable d'acidité mesurée.

Le menu conçu par **Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** dont j'avais reçu le projet m'était apparu d'une rare intelligence. J'ai juste demandé d'inverser deux plats pour rendre plus pertinent l'ordre des vins. Ce menu est un modèle du genre : terrine de gibiers et foie gras en croûte, moutarde de Crémone / champignons sauvages dans une nage beurrée iodée / homard servi à la façon d'une bourride / joues de veau fondantes et moelle / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats,

pommes soufflées / pâté farci d'un lièvre à la royale / risotto à la truffe blanche / crème glacée aux marrons / salade de mangues fraîches.

Le **Champagne Salon 1964** est dans une forme éblouissante. Le nez commence par avoir quelques traces amères mais qui disparaissent et en bouche, c'est un festival de complexités. Je perçois beaucoup de petits fruits roses et rouges, en bouquet frais, mais aussi du miel et des amandes. Il est tellement varié qu'on pourrait l'analyser à l'infini. Il a une joie de vivre qui est communicative. C'est un très grand Salon riche et persuasif.

Sur les champignons nous avons deux vins très dissemblables. Le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray magnum 1989** est d'un charme féminin de première grandeur. Il est précis, ample, et joue sur sa grâce. A côté de lui, le **Musigny Blanc Comte de Vogüé 1989** est un rouleau compresseur. C'est Attila, roi des Huns, qui conquiert et envahit. Il a une force de persuasion gigantesque tout en étant gourmand. Les femmes de notre table préfèrent le Corton-Charlemagne. Les hommes seraient plus volontiers partisans de l'envahisseur, ce Musigny si étonnant de richesse et de puissance. C'est le Musigny qui trouve le meilleur écho avec les champignons.

Sur le homard aussi apparaissent deux vins dissemblables. Il le sont déjà par la couleur puisque le **Riesling Cuvée Frédéric Emile Maison Trimbach magnum 1976** est très ambré, ce qui indique, ainsi que le goût, la présence d'un botrytis assez marqué. Ce vin est splendide, gourmand, avec des notes fumées, des notes de botrytis et une longueur rare.

Le **Riesling Scharzhofberger Kabinett Egon Müller 1990** est très différent. Sa couleur est claire et blanche comme un vin de l'année. Le vin avec une petite pointe sucrée est d'un charme et d'une élégance rares. Il est frais, avec des petites notes de fruits blancs et de lacté, et s'efface un peu à côté du Trimbach très conquérant. Jean Trimbach est très fier de la performance de son vin qui correspond à ce qu'il attendait ou espérait.

Le **Château Lanessan Haut-Médoc Delbos Bouteiller magnum 1914** avait un bouchon d'origine dont je montre les miettes à toute la table, et un niveau quasiment dans le goulot ce qui est rare. Le nez n'est pas d'une grande précision, mais tout se rattrape en bouche dont Sylvain Pitiot dit que c'est elle qui a la plus grande énergie des trois vins servis ensemble. Ce vin est plein en bouche, évoque la truffe noire, et me ravit par son équilibre et une présence encore jeune pour un vin de cent ans. Seul Aubert de Villaine ne le trouve pas à son goût. Le vin profite bien des délicieuses joues de veau.

Le **Clos de Tart 1940** dont le nez était incertain à l'ouverture n'a plus de défaut. Ce qui frappe c'est son charme. Sylvain Pitiot ne l'avait jamais bu. Il s'agit d'un achat qu'il a fait et non pas d'un vin qui a vieilli dans la cave du Clos. Le vin est très élégant, un peu frêle mais porteur de grand plaisir. Le mot qui lui convient est « charme ».

L'**Echézeaux Château de Corton André 1934** a été apporté par Caroline Frey comme un clin d'œil, car sa famille vient d'acheter le Corton André. Elle est sans illusion sur l'intérêt de ce vin mais il se présente très équilibré, agréable à boire, même si l'alcool se met un peu trop en avant. Ce n'est pas un vin très complexe mais plaisant. Des trois vins qui accompagnent la joue, le Clos de Tart est le plus charmeur, le Lanessan est le plus vif et charpenté. La joue de veau se marie bien avec les trois, avantageant l'Echézeaux.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1966** fait une impression forte immédiate. Tout en ce vin est idéal. Le parfum est intense, avec le sel que j'aime tant dans les vins du domaine. En bouche, il est d'une rare puissance alors qu'il est élégant et racé. Son final prend possession du palais. C'est un très grand vin, très vineux, le meilleur pour moi de la soirée. Aussi, la partie est difficile pour la **Romanée Domaine Comte Liger-Belair 1990** qui est servie en même temps que le Richebourg. Elle paraît discrète, sans grande vibration, mais il suffit d'attendre, car son réveil est spectaculaire. Elle va progressivement s'affirmer, s'élargir, montrer des signes de grandeur, mais elle est quand même dans l'ombre du Richebourg. Louis-Michel Liger-Belair aurait préféré que l'on tente une confrontation avec le Musigny 1990 qui va suivre.

Il faut bien la richesse du pâté farci d'un lièvre à la royale pour contenir la fougue des deux vins puissants qui sont servis maintenant. Le **Musigny « Vieilles Vignes » Comte de Vogüé 1990** est un jeune chien fou débordant d'énergie. Je comprends mieux l'avertissement que nous avait fait Freddy Vifian au Tan Dinh lorsque nous avons commandé ce vin il y a peu de temps dans son restaurant. Mais j'adore ce vin dans sa fougue. Il est extrêmement poivré, riche, au final qui rebondit comme un ricochet. C'est un vin qui promet de la grandeur dans une vingtaine d'années mais qui est un bonheur aujourd'hui.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1991** est magnifique. C'est un vin riche, joyeux, accompli et ce qui me frappe au plus haut point, c'est la parenté qu'il a avec le sublime Hermitage La Chapelle 1947 que j'ai bu il y a une semaine. Alors que le 1990 est encensé de toutes parts, je trouve ce 1991 très au-dessus en ce moment. Le bois se sent fort. Bien malin celui qui pourrait départager les deux vins qui accompagnent le lièvre à la royale, car ils sont très différents, le Musigny pénétrant, tranchant comme un couteau, et large de fruits noirs, l'Hermitage serein, riche d'une palette aromatique de vin du sud. Les deux vins sont remarquables.

Nous portons un toast en l'honneur de Richard Geoffroy qui n'a pas pu se joindre à nous. Il est représenté par un **Champagne Dom Pérignon P3 1990** qui est servi sur le risotto. C'est sans doute l'accord le moins pertinent car le risotto donne des notes lactées au champagne qui devient plat et n'a pas la vigueur qu'il devrait avoir. Je suis sûr que le champagne eût brillé si Richard avait été présent car il y a toujours quelque chose de magique à boire un vin quand le vigneron est là.

Le **Scharzhofberger Auslese Egon Müller 1959** est un vin de conversation. Il n'a pas besoin du dessert. Il est d'une rare élégance. Chacun essaie de décrire ce que ce vin suggère et cela varie de l'un à l'autre. Mon image est celle de litchis avec des ananas. C'est un vin délicat au message précis de grand charme. On le déguste en se recueillant. C'est du bonheur.

Le **Château Climens Barsac 1942** provient de la cave Nicolas et a été rebouché en 1995. Cela se sent au goût car il n'a pas la vigueur qu'aurait un Climens au bouchon d'origine, car 1942 est une année qui a fait des sauternes gracieux et élégants, tout en suggestion. Le vin est très agréable et colle bien au dessert. Je le bois en le savourant avec ma voisine de table, Bérénice Lurton. Ses tons d'agrumes avec un sucre un peu discret en font un sauternes de plaisir pur.

Le **Cognac Gourry de Chadeville 1914** provient d'alcools d'avant 1914, mis en fût en 1914, transférés en dame-jeanne en 1946 et mis en bouteilles en 2001. C'est ce que dit le certificat de cet alcool que j'ai choisi dans ma cave pour que mon apport soit de vins de cent ans. Il est magnifique, sans impression de boisé, fluide, parfumé, très cohérent du fait de l'âge. Il est vif et parfait.

A la fin du repas, tout le monde ressentait une grande joie d'être ensemble et d'avoir partagé un moment unique. Le menu a été superbe, les confrontations de vins sur chaque plat furent audacieuses mais pertinentes. On ne classe pas les vins dans ce dîner qui comptera, comme les précédents comme un dîner de wine-dinners puisque j'en suis l'organisateur et portera le numéro 186. Mais quelques vins ressortent de ce repas comme exceptionnels. Le Champagne Salon 1964 dans un état de vigueur et de richesse aromatique rare, le Richebourg 1966 qui est une expression aboutie des vins du domaine de la Romanée Conti, le Riesling Trimbach 1976 dans un épanouissement idéal et le cognac magnifié et idéalisé par son âge. On pourrait ajouter des réussites superbes comme les vins de Vogüé, d'Egon Müller, et d'autres, mais les quatre vins que j'ai cités sont à mes yeux les plus remarquables ce soir.

Aubert de Villaine a pris la parole pour remercier chaudement Bipin Desai sans qui ces dîners n'auraient pas existé. Chacun a fermement l'intention de revenir pour la quinzième édition de ce dîner d'amitié.

Déjeuner dominical avec mon fils de passage en France et ma fille cadette. Les vins sont choisis au dernier moment, à l'impulsion. Quand je descends dans la cave, une bouteille de vin rouge me donne envie de l'essayer. Pour le champagne le choix se fait sur ce qui est au frais.

L'apéritif permet de comparer un Pata Negra avec de fines tranches de black Angus. C'est l'espagnol qui gagne par un supplément de charme. Le repas commence par deux harengs de la Baltique, l'un mariné, l'autre avec une sauce lourde au curry. Il se poursuit par un poulet rôti, du fromage et une reine de Saba, véritable institution familiale pour les fêtes et anniversaires. Dans notre calendrier familial, il y a toujours quelque chose à fêter.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** est très probablement des **années 70**. Le bouchon est très serré et tourne difficilement sans remonter. Lorsqu'après bien des efforts il sort, le pschitt paraît faible. Mais en versant le champagne on constate la force de la bulle. Le couleur est d'un or clair. Le parfum du champagne est d'un charme incroyable. Il joue sur l'élégance. Je sens des zestes d'agrumes, mais suggérés, ainsi que des noisettes discrètes. En bouche, ce qui frappe, c'est la fluidité et l'envie de l'avaler goulûment. C'est un champagne de divine soif. Il évoque des fleurs comme le lilas, des fruits frais de printemps, mais il est en même temps vineux, incisif, claquant en bouche. C'est un très grand champagne qui réagit bien aux deux charcuteries. Pour le hareng mariné, il est exclu, mais se rattrape sur le curry du deuxième hareng. Par certains aspects, il est très proche du Salon 1964 bu il y a deux jours, dans les évocations de fleurs roses.

Le **Château Haut-Brion 1981** m'a donné envie de l'essayer pour voir ce que donne cette année 1981 qui n'a pas été encensée par la critique vinique, mais qui s'est révélée gratifiante lors des essais récents de vins de Bordeaux. Le parfum à l'ouverture est d'une richesse surprenante. Ce parfum est pénétrant. En bouche ce qui frappe immédiatement c'est la lourdeur de plomb des saveurs. Comme le nez, la bouche est pénétrante, riche, envahissante. Qui dirait qu'il s'agit d'un 1981 ? Ce que je ressens, c'est la truffe, le charbon, et la pesanteur du grain très fin et très dense de ce vin. Il n'a plus de fruit, il a de la truffe et du cigare. Nous nous régaloons avec ce vin qui n'a peut-être pas le flamboyant d'une plus grande année, mais a une charpente et une densité imposantes. Comme quoi, même ouvert au dernier moment, un vin de 33 ans peut briller.

Amicales salutations de François Audouze