



wine-dinners



A tout seigneur tout honneur, la **Romanée Conti 2000** a été l'une des deux vedettes du réveillon du 31 décembre 2014.

Réveillon de Noël, déjeuner de Noël, déjeuner au restaurant Taillevent, réveillon de la Saint Sylvestre avec des vins splendides.

Noël en famille, avec mes deux filles et leurs enfants. Les cadeaux sont donnés avant le dîner du 24 et non comme autrefois le matin du 25. Pas de chaussons mis devant la cheminée et pas de Père Noël passant par l'étroit conduit. Les cadeaux s'échangent dans les rires et les applaudissements.

Le **Champagne Krug 1979** a une couleur qui est claire et de légères touches roses, très légères. La bulle est active comme celle d'un champagne tout jeune. Le champagne nous saisit instantanément, nous portant sur un nuage de félicité. Ce qui me vient comme émotion, ce sont des fruits rouges comme la grenade ou la groseille rouge, aussi bien en fruit qu'en confiture. Puis, c'est le caractère vineux qui s'impose. Le vin emplît la bouche, l'investit et une plénitude s'ensuit. C'est un champagne de première grandeur et en le buvant je me dis que je le préférerais volontiers au 1982 qui est pourtant pour moi le champagne parfait. C'est un champagne de plaisir pur sur de petites tartines de foie gras.

J'ai choisi d'ouvrir des vins rouges des années de mes deux filles. Le **Château Margaux 1967** avait un niveau à mi épaule. Le nez n'est pas très précis. Ma fille pense que le vin est bouchonné mais je ne le crois pas. Je pense plus à une déviation, à un mauvais vieillissement qui altère un peu les qualités du vin. Inutile d'insister, car ce vin même légèrement dévié n'est pas agréable.

Le **Pétrus 1974** a un joli nez et en bouche, c'est un vin de discrétion et d'élégance. S'il a mis une légère sourdine sur son discours, cela ne veut pas dire qu'il n'est pas disert. Il a de la conversation et même s'il n'est pas tonitruant, nous l'adorons, car c'est un beau vin velouté qui a la complexité d'un grand vin. Il évoque une jolie truffe noire. Manque de puissance ne veut pas dire manque d'élégance et de complexité. Nous nous régalons.

Sur la chair de la canette et sur la purée de céleri et pomme de terre, l'accord est agréable. Il suffit de mettre la pêche jaune de côté un instant avant de boire le vin.

Le **Château d'Yquem 1991** a une jolie couleur qui commence à s'ambrier. Le vin est nettement meilleur que la réputation qu'a ce millésime pour Yquem. Il y a du caramel, de la mangue et de beaux agrumes. Avec une bûche aux agrumes et surtout avec les zestes qui l'accompagnent, l'accord est brillant au point que la frontière entre la bûche et le vin ne se reconnaît pas. C'est un bel Yquem de bonheur, qui n'a pas la complexité des grands anciens mais a des agrumes à foison et un grand bonheur.

La cheminée a crépité malgré les injonctions écologiques gouvernementales. Le Père Noël a fait des heureux.

Le lendemain, le 25 décembre, nous prenons un long apéritif avec du foie gras tartiné sur une baguette, des magrets de canard fumés et des petits boudins noirs et blancs. Le Champagne Krug 1979 dont il restait un quart a mal supporté la nuit. Il s'est affadi.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** est toujours aussi confortable et rassurant, mais je ne suis sans doute pas de l'humeur qui convient car je lui trouve moins de finesse que d'habitude. La fatigue sans doute. Je le retrouverai plus tard comme je l'aime sur un camembert et un brie fourré à la truffe.

Les coquilles Saint-Jacques juste poêlées sont excellentes. Hier après-midi, dans la cave, j'avais repéré une bouteille de blanc tenue verticale. La couleur à travers le verre est magnifique, le niveau est beau mais ce qui apparaît c'est que le bouchon est descendu. Ceci explique que la bouteille ait été mise debout. Dans cette configuration, le liquide n'est pas au contact de la capsule. Il est tentant de laisser sa chance à ce vin que je carafe. Rien dans l'odeur ne me rebute et la couleur est belle dans la carafe. Pour laisser du temps au vin pour se reconstituer, je l'ai laissé vingt heures tranquille.

Servi sur les coquilles on constate que le parfum du vin est très pur, précis, engageant. Le goût est correct, avec de beaux fruits jaunes, mais le vin est poussiéreux. Malgré la quasi absence de blessures, c'est la poussière qui condamne le vin, un **Pouilly-Fuissé Debaix Frères 1961**.

Le porcelet farci au sauté de pommes de terre est accompagné par le Pétrus 1974 de la veille qui, contrairement au Krug a nettement mûri depuis hier. Il a plus de corps et de force et reste velouté, élégant, précis et précieux. Sur le même plat apparaît la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984**. Niveau parfait, beau bouchon, parfum joyeux et en bouche, c'est une caresse de bonheur. Ce vin a tout pour lui. C'est Gene Kelly dans « Dansons sous la pluie ». Il a toutes les caractéristiques des vins de Guigal des grandes Côtes Rôties, mais comme il est d'une année calme, son discours est précis, lisible et charmant. J'avoue que, de plus en plus, j'aime les grands vins dans leurs petites années car le message, plus articulé, n'est pas masqué par la puissance.

Sur de fines tartes aux pommes, le Château d'Yquem 1991 d'hier a lui aussi mûri, devient plus ample, avec un joli caramel et une très jolie rondeur. Si l'on devait classer les vins de ces deux repas, ce serait : **1 – Krug 1979, 2 – La Landonne Guigal 1984, 3 – Pétrus 1974, 4 – Yquem 1991**.

Cela fait longtemps que je n'ai pas partagé de vins avec un ami grand amateur de vins anciens. Nous décidons de déjeuner ensemble. Pourquoi pas, à une semaine d'intervalle, à nouveau au **restaurant Taillevent** ? Nous annonçons les vins que nous apporterons et nous décidons que l'apport de chacun consistera en une bouteille majeure en laquelle nous avons confiance et une bouteille à risque dont le niveau bas peut avoir eu des conséquences néfastes. Le choix est fait et accepté par les deux. Les vins sont livrés la veille au restaurant.

Conscientieux comme toujours, si, si, j'arrive à 10h45 au restaurant pour ouvrir les vins, sachant que le Montrachet, plus jeune, a déjà été ouvert par un sommelier. On m'apporte les vins qui sont incroyablement froids, ce qui n'est pas un service à leur rendre. J'apprendrai plus tard que quelqu'un a réglé le thermostat de la cave du restaurant sur 9°, ce que personne ne peut expliquer. J'ouvre les trois rouges. J'ai un tel rhume que je sens à peine les vins, mais il me reste assez de sensibilité pour apprécier ce qui va se passer. **Jean-Marie Ancher** me propose un jus de citron chaud qui va libérer mes sens. Le Château de Sales 1949 a un bouchon très étroit mais malgré cela, le niveau est entre mi

épaule et haute épaule ce qui est correct et le parfum du vin est prometteur. Les niveaux des deux bourgognes sont bas. Le 1926 a un nez prometteur et le 1947 paraît bien affecté. Les bouchons se déchirent, parfois noirs.

Fort aimablement **Alain Solivérès** le chef vient discuter avec moi et avec Jean-Marie Ancher nous composons le menu improvisé sur l'instant : noix de coquilles Saint-Jacques, huîtres et cresson, au vin de Condrieu / mousseline de pomme de terre aux truffes / chevreuil, noisettes et châtaignes, sauce Grand-Veneur / fromages affinés / nougat rafraîchi, éclats de framboises.

Mon ami arrive et le festin démarre. L'amuse-bouche à la langoustine est toujours aussi délicieux et nous permet de trinquer sur le **Montrachet Domaine Guy Amiot et fils 1992**. Le niveau de la bouteille est à moins de deux centimètres du bouchon, superbe. La couleur est très belle, légèrement ambrée. J'ai du mal à sentir, mais ce n'est pas déplaisant. Le vin en bouche montre qu'il est légèrement oxydé. Le vin est agréable, évoquant un peu un vin jaune et ce qui dérange, c'est que l'alcool se met un peu trop en avant. Mon ami dit que ce vin est plus Bâtard que Montrachet, ce que j'approuve. Si l'on admet que le vin n'est pas dans la pureté du Montrachet, on peut l'apprécier sur les coquilles auxquelles les huîtres donnent un complément d'énergie. Le plat est très pertinent.

Le **Château de Sales Pomerol 1949** a une couleur merveilleusement belle et jeune, avec un rouge sang de pigeon. Le nez est superbe aussi mon ami en jouit avec un enthousiasme que j'ai du mal à éprouver autant du fait du rhume. Dès la première gorgée, le vin s'installe, cohérent, équilibré, sûr de lui. Immédiatement, je pense qu'il ressemble à un pomerol de 1975, année très réussie à Pomerol. Car tout en lui respire la jeunesse. C'est un grand vin qui évoque un peu la truffe, comme le plat où la truffe découpée en dés trop fins manque un peu de mâche. La mousseline s'adapte aussi au montrachet, mais sans réellement créer de vibration positive. Le vin est d'une belle trame et d'une longueur appréciée.

Le chevreuil est superbe, d'une qualité extrême. Ce plat est un régal. Le **Chambolle Musigny Les Amoureuses Jules Régnier 1926** me plaît énormément. Il a une subtilité, une délicatesse qui me séduisent. Bien sûr il porte son âge sur ses épaules, mais on a toutes les vibrations des bourgognes de cette décennie miraculeuse. Mon ami et moi adorons l'année 1926 et ce vin nous le rend bien. Par moments, j'ai ressenti le sel et la rose fanée fugaces évocations des vins d'un domaine que je révère, celui de la Romanée Conti. J'ai pris dans mon verre toute la lie et sont apparues de belles évocations de fruits rouges, à la persistance infinie.

La **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux Domaine Louis Latour 1947**, au premier contact, montre sa fatigue. Il a perdu de son équilibre. Au cours du repas, le vin va reconstituer les pièces de son puzzle, mais le déséquilibre subsiste ce qui limite l'intérêt.

Nous prenons du fromage et sur le 1926, l'époisses réagit beaucoup mieux que le saint-nectaire, ce que je n'aurais pas parié. Le dessert est un essai. Mes goûts vont plus vers les desserts qui ont de la mâche que vers les desserts que l'on picore.

Nous voulions qu'au moins deux vins soient de haute qualité et le contrat est rempli. Dans mon cas, c'est la bouteille basse qui a honoré mon « contrat ». Mon ami partage le même défaut que moi : nous avons les yeux de Chimène pour les vins que nous apportons. Et c'est normal, car nous voulons faire plaisir en choisissant pour nos rencontres des vins que nous aimons. Mon classement est **1 – Chambolle-Musigny 1926, 2 - Château de Sales 1949, 3 – Montrachet 1992, 4 - Les Quatre Journaux 1947**, mes vins étant le 1 et le 3 de ce classement. Mon ami inverse les deux premiers classés, ce que je comprends aussi.

Ce repas est le dernier de 2014 au restaurant puisque le réveillon se fera chez moi. Je suis heureux qu'il ait eu lieu au Taillevent, table accueillante, au service attentif et à la cuisine fondée sur la mise en valeur de produits de qualité. Comme avec Tomo il y a une semaine, nous n'avons qu'une envie, c'est de recommencer.

Le repas de **réveillon du 31 décembre 2014** est probablement l'un des plus beaux du fait de la conjonction de deux vins extraordinaires. L'histoire commence par les convives. Quatre amis, dont trois sont de grands amateurs et dont la femme de l'un d'entre eux ne boit pas plus que ma femme, mais comme elle, aime sentir les vins, ma fille cadette, ma femme et moi. Sept dont cinq buveurs, c'est un nombre qui permet de profiter amplement de chacun des vins du repas. Ensuite il y a le choix des vins. C'est un moment important, car il conditionnera l'atmosphère du repas. J'ai envie d'ouvrir une Romanée Conti et qu'elle soit jeune et buvable. Car j'ai l'habitude de boire des Romanée Conti soit trop jeunes lorsque c'est une dégustation sur fût ou au moment de la commercialisation, soit d'âge canonique. Une jeune buvable m'exciterait et j'ai demandé à Aubert de Villaine quelle année ouvrir. Il m'a conseillé 2000. Ce sera donc 2000. A côté de ce vin mythique, j'ai envie d'associer un vin complètement opposé et ce sera un Nuits-Saint-Georges dont le domaine ou négociant est illisible, de 1899. Cent un ans d'écart entre les deux, ça me plaît beaucoup. Les amis proposent leurs vins, je rajoute d'autres vins en tenant compte de leurs apports. La liste est étudiée avec mon épouse qui va coordonner le menu. Il est établi. Le réveillon est sur les rails.

A 17 heures commence la cérémonie cruciale et indispensable de l'ouverture des vins, du moins les miens, puisque les amis viendront avec les leurs. La Romanée Conti 2000 a un superbe bouchon et son parfum annonce immédiatement des délices. Ce sera un grand vin à boire. Le Nuits Saint-Georges 1899 a un goulot surmonté de cire. Sous elle, le bouchon a légèrement baissé. Je soulève un bouchon très noir qui se brise en plusieurs morceaux. Après avoir nettoyé l'intérieur du goulot, je sens énormément de poussière. Une poussière sèche qui m'effraie car je vois mal comment le vin pourrait s'en débarrasser. Le Rivesaltes 1914 est lui aussi couvert de cire, mais d'une cire plus récente. Le bouchon vient entier, ce qui indique que la mise en bouteille n'est vieille que de quelques décennies. Le parfum est incroyablement fort et chaleureux. L'alcool semble important.

Nous avons convié nos amis pour 20h30 et à 18h30 un SMS me dit que deux amis arriveraient vers 19h30 « est-ce que ça vous dérange ? ». C'est une question à réponse unique ! Mais c'est à 19 heures que les amis arrivent. Branle-bas de combat ! Cela me permet d'ouvrir leurs deux vins, le Meursault 1996 au parfum généreux et intense et le sauternes 1937 qui provient directement de la réserve du château, a été rebouché en 2007 et acheté en 2008. Lui aussi est prometteur. Comme il nous reste plus d'une heure avant que les autres amis n'arrivent, je propose que nous buvions un Salon 1996 non inscrit au programme. A peine ai-je enlevé la capsule et commencé à me battre avec le bouchon qui ne veut pas sortir, on sonne à la porte ! Je range vite le Salon qui n'aurait pas été pertinent avant les champagnes prévus pour l'apéritif. Tout le monde est donc là avec une heure d'avance, mais nous sommes prêts.

L'apéritif se fera avec deux champagnes, dont l'un d'entre eux vient juste d'arriver. Pour lui laisser le temps de se remettre du trajet nous commençons par le mien le **Champagne Pol Roger 1971**. Le bouchon vient facilement et sans aucun pschitt. La bulle est absente mais un ami me montrera son verre où les bulles se forment sur les parois. Le vin, puisque c'est presque du vin seulement que nous buvons, paraît plutôt amer sur la première gorgée. Mais nous avons prévu un foie gras que chacun tartine qui joue un rôle apaisant et adoucissant pour le champagne qui devient vif et plaisant, avec beaucoup de caractère. Tout le monde l'aime, ce qui me rassure, car il faut être averti pour accepter de tels champagnes qui ont évolué vers des notes vineuses et riches d'intensité et de complexité.

Le **Champagne Bollinger R.D. Extra Brut 1979** à la bulle très active apparaît plus jeune qu'il n'est, du fait qu'il vient après le Pol Roger. Sa couleur est très jeune sans signe de vieillissement. Il est racé, très coquille d'huître ce qui pousse ma femme qui l'a senti à se demander s'il ne serait pas opportun sur l'entrée où des huîtres figurent. Mais j'ai prévu autre chose, aussi nous nous régalaons de ce champagne sur le foie gras. C'est sa vivacité et sa noblesse qui me séduisent. On se sent très James Bond en le dégustant.

Nous passons à table. Le menu sera : huîtres au caviar d'Aquitaine / coquilles Saint-Jacques accompagnées pour cette fête de deux nouilles nœuds papillons zébrées / coraux des coquilles /

médaille de veau, boudin noir et gratin de pomme de terre / pigeon en deux services et purée de pomme de terre / comparaison stilton et bleu de Termignon / galette des rois aux zestes d'orange confits.

Sur chaque assiette il y a deux huîtres recouvertes de caviar et une huître témoin, sans caviar et avec son eau. Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1996** a un parfum envahissant. Son attaque est somptueuse. Il est vif, cinglant, combinant douceur et invasion du palais. Il est merveilleux. L'accord avec l'huître et caviar est pertinent et gourmand. Mais il est encore meilleur avec l'huître seule, car l'huître seule est plus iodée, plus vive et rebondit sur le iodé crayeux du champagne. C'est ainsi que le champagne est le meilleur, ce que je n'aurais pas imaginé si nous n'en avions pas fait l'expérience. J'adore ce Dom Pérignon pour sa vivacité. Je demande à chacun d'en garder un peu dans son verre.

Le **Meursault-Perrières Domaine des Comtes Lafon 1996** est merveilleux de joie de vivre et de générosité. Il emplît la bouche goulument. L'accord avec les coquilles est naturel. Ce qui est amusant c'est de passer du vin au champagne précédent et réciproquement. Et ce passage élargit les deux, surtout le champagne qui gagne en ampleur. C'est toujours intéressant de constater que champagne et vin blanc font bon ménage. Celui-ci a des notes citronnées bien mesurées. C'est un régal.

Avant l'arrivée des amis, j'avais pu sentir le 1899 poussiéreux et j'avais constaté que la poussière avait reculé d'un cran. Elle était toujours là, mais elle n'était plus au premier plan. J'avais croisé les doigts. Je sers le vin et instantanément on constate qu'il n'y a plus aucune poussière. Ce n'est pas un miracle mais les vertus de l'audouzage puisque j'ai la chance que mon nom de famille soit devenu un mot (grâce à Bernard Pivot), qui désigne le retour à la vie des vins par l'oxygénation lente. Cette résurrection est un bonheur. Mais cela va beaucoup plus loin car le vin est exceptionnellement charpenté, d'une personnalité énorme, qui emplît le palais avec force. Le vin a une telle présence que je hasarde une hypothèse : il est impossible que ce **Nuits-Saint-Georges 1899** soit post-phyloxéra car jamais des vignes jeunes n'auraient pu donner une telle personnalité. Et en suggérant cela des images gustatives me reviennent de vins préphyloxériques, qui donnent cette même sensation d'éternité. Le vin est grandiose, complexe, vineux, émouvant. Comment à 115 ans peut-on être aussi vif, présent, juteux et joyeux ? Je suis ému, car je me rends compte que ce vin pourrait appartenir à mon Panthéon qui comporte des vins inouïs. Je me souviens du Musigny Coron Père & Fils 1899, servi le 31 décembre 1999 juste avant minuit avec lequel nous avons basculé de 1999 à 2000 en buvant un vin de juste cent ans. On avait avec lui une perfection de même nature, mais il s'agissait d'un Grand Cru. On a la même noblesse avec celui-ci, du fait de sa structure de vin préphyloxérique. Je me tortille sur ma chaise tant je suis heureux, en pensant que probablement aucun vigneron qui aurait un tel vin dans sa cave n'aurait osé le servir et l'aurait très probablement mis à l'évier. Les coraux créent un accord sublime. Le veau est un agréable compagnon du vin.

Il est temps de servir le vin que j'ai voulu partager avec mes amis. L'un d'entre eux, pour ses cinquante ans que nous avons fêtés au Taillevent, avait ouvert une Romanée Conti 1981. Je comptais répondre à sa générosité. Mais c'est surtout le plaisir de partager avec tous qui m'a poussé à servir cette **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2000**. Dès le parfum, on sent que l'on est en face d'un géant. La couleur est d'un rouge clair bien sûr mais plus foncé que plusieurs autres Romanée Conti. Ce qui m'a frappé, c'est que mes amis qui ont des aptitudes pour disséquer les différentes saveurs d'un vin, n'ont aucune envie d'utiliser une procédure analytique. Comme moi ils appréhendent ce vin dans sa globalité pour en signaler le caractère majestueux, plein, éternellement long et riche d'innombrables complexités. On ne sent donc ni le sel ni la rose car c'est la plénitude du vin qui nous envahit. Nous sommes vraiment en face d'un très grand vin. Et ce qui est fascinant, c'est que la Romanée Conti ne prend pas le dessus devant le 1899. Ils se comprennent comme s'ils pouvaient se parler, et montrent deux facettes éblouissantes de ce qu'est un grand vin. Tout les oppose mais tout les rapproche. Je suis sur un petit nuage, disons même un gros nuage, car ceci est la consécration de ma démarche dans l'exploration du monde du vin. Faite cohabiter deux vins que sépare plus d'un siècle, 101 ans, et voir que les deux se tendent la main c'est mon bonheur absolu.

Le pigeon est idéal pour mettre en valeur la Romanée Conti qui se montre juteuse, s'aligne sur le goût de la sauce du pigeon, son jus de cuisson, et nous gratifie d'un message lisible, clair, mais tellement cohérent qu'on ne peut l'aborder que dans sa globalité. Il faut une pause pour qu'on puisse poursuivre dans sa tête ce rêve d'éternité.

Sur le papier, le Bleu de Termignon devrait l'emporter sur le Stilton qui se présente en petits pots de faïence, face au **Château Gilette Crème de Tête 1937**. Le vin est délicieux et il a le talent des vins sans le moindre défaut. Quand un sauternes est grand, on ne peut pas lui trouver le moindre défaut. Il est bien gras, de fruits comme la mangue et l'orange confite, mais surtout l'abricot avec des suggestions de caramel en trace, et le match entre bleu et stilton est très ouvert, le vin s'accordant avec les deux. La qualité du stilton me semble supérieure à celle du rustique bleu. Le sauternes est gourmand et de belle longueur.

Le **Rivesaltes Puerta del Sol Henri Sauvy 1914** entre en scène non pas à cent ans mais à cent un ans, en 2015, car les douze coups de minuit ont sonné depuis longtemps. Il est fort, lourd en alcool mais aussi très frais, rafraichissant, car il a une folle jeunesse et une belle complexité. On peut trouver beaucoup de fruits dans les parfums qu'il distribue avec générosité. Sur les fromages, il est trop fort. Sur la galette au zestes confits, il développe les goûts de zestes et se montre charmant.

Alors que nous sommes encore à table et au dessert, le taxi qui avait été commandé pour 1h30 arrive avec ponctualité. On s'embrasse, et on se quitte avec la ferme intention de renouveler de tels dîners souriants, amicaux, ponctués de vins merveilleux.

Deux vins sortent du lot dans ce dîner, le 1899 et le 2000. Le plus ancien est une tellement bonne surprise que je le classerai devant la Romanée Conti ce qui donne : **1 – Nuits-Saint-Georges 1899, 2 – Romanée Conti 2000, 3 – Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1996, 4 - Château Gilette Crème de Tête 1937, 5 - Meursault-Perrières Domaine des Comtes Lafon 1996**. Le quatrième et le cinquième pourraient être ex-aequo et rejoints par les autres vins du dîner.

Les accords se sont révélés pertinents. La juxtaposition de deux bourgognes aussi complémentaires m'a ému au plus haut point. Voilà une année qui a fini en fanfare et une année qui commence en feu d'artifice.

Amicales salutations de François Audouze