



> **OPENING PAGE:** OPENING AN OLD WINE REQUIRES A LOT OF EXPERIENCE AND SAVOIR-FAIRE. **BELOW:** THE FRENCH ENTREPRENEUR AND WINE COLLECTOR FRANÇOIS AUDOUZE FELL IN LOVE WITH VINTAGE WINES AFTER TASTING A 1923 CLIMENS.

> **EN OUVERTURE:** L'OUVERTURE D'UN VIN ANCIEN DEMANDE BEAUCOUP DE SAVOIR-FAIRE. **CI-DESSOUS:** LE COLLECTIONNEUR ET INDUSTRIEL FRANÇAIS FRANÇOIS AUDOUZE EST TOMBÉ AMOUREUX DES VINS ANCIENS EN BUVAUT UN CLIMENS DE 1923.

THE MAGICIAN OF RARE WINES

FRANÇOIS AUDOUZE IS A COMPULSIVE SHOPPER. HIS ADDICTION: WINE. SINCE DECEMBER 2000, HE HAS ORGANIZED SEVERAL EXCLUSIVE DINNERS EVERY YEAR WITH THE HOPETHAT GUESTS MIGHT MAKE A DENT IN HIS COLLECTION, A COLLECTION THAT INCLUDES WINES DATING BACK TO THE MID-19TH CENTURY.



How can anyone expect to make their way through a cellar that holds 38,000 bottles of vintage wine (and counting!), including a few extremely rare Romanée Conti or Chateau d'Yquem? French industrialist François Audouze asked himself this question many times until the answer finally came to him one hot summer day as he was cooling off in the seclusion of his remarkable cave.

Since December 2000, Audouze has organized over a dozen select dinners every year for eight to ten guests. At these exceptional parties, each of the some ten bottles of wine served is an opportunity for a brief lesson in history and oenology. At about 1,000 euros a head, the

dinner is actually a bargain for the guests, especially since some wines carry an individual price tag of over 5,000 euros.

Audouze does not do this to make money. He just wants to enjoy his wine in good company. "The idea is to design a perfect meal, where each course is chosen to suit a given wine, and not the other way around," he explains. "I started first with chefs I knew personally, but then several came knocking at my door once the word got around."

Word-of-mouth was the only advertising he needed to ensure the success of his dinner party scheme. "One of the most memorable dinners was at the Chateau d'Yquem, although my own wines are always served. We uncorked a bottle of Yquem 1861... The experience is ineffable!" Audouze's collection is astonishing, even more for being hidden away in a dismal industrial zone on the outskirts of Paris. The entrance to the cellar is cluttered with a dozen cases of his most recent purchases that still need to be sorted out. "I simply cannot keep track of what I have most of the time!"

> 1, & 2, PRESTIGIOUS BOTTLE TOPS. 3, FRANÇOIS AUDOUZE'S CELLAR HOLDS MORE THAN 38,000 BOTTLES. 4, AS RECENTLY AS 1970, A PETRUS COULD BE BOUGHT FOR \$20. NOW, NEWLY RELEASED BOTTLES ARE TYPICALLY OFFERED FOR MORE THAN \$500.

> 1, & 2, DES CAPSULES PRESTIGIEUSES. 3, LA CAVE DE FRANÇOIS AUDOUZE COMPTE PLUS DE 38 000 BOUTEILLES. 4, EN 1970, UNE BOUTEILLE DE PETRUS SE VENDEAIT À \$20. AUJOURD'HUI, UNE CUVÉE RÉCENTE S'ACHÈTE AU MINIMUM \$500 PAR BOUTEILLE.



The selection process for his dinners remains inspirational. "Chateau d'Yquem and Romanée Conti are among my favorites, but I like to branch out! I'm not familiar with the entire collection, far from it. Many of them remain a mystery to me, so it's exciting to discover something that I'd forgotten about, or that I did not even know I had. Generally I wander around the cellar until a particular wine grabs my fancy, and the rest of the menu falls into place."

No-one ever complains about the results. Last September, the dinner held at the Parisian restaurant Le Pré Catalan featured a Dom Perignon 1993, a Puligny Montrachet Les Chalumeaux 1976, a Gewurztraminer Hugel Personal Reserve 1983, a Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974, a Château Gazin Pomerol 1953, a Château Cantenac-Brown 1934, a Château des Jaubertes, Grand vin du Marquis de Pontac, circa 1930, a Barsac with an illegible label, but somewhere between 1890 and 1900, and a Rancio, caves de Maury 1945.

The menu selected by Frédéric Anton and Olivier Poussier included a velvet swimming crab



> 1. ROMANÉE CONTI IS A GRAND CRU VINEYARD IN BURGUNDY FAMOUS FOR CONSISTENTLY PRODUCING SOME OF THE GREATEST WINE IN THE WORLD. ONLY 6,000 BOTTLES ARE PRODUCED EVERY YEAR.
2. AN UNFORGETTABLE MENU FOR THE MILLENNIUM NEW YEAR'S EVE.

> 1. ROMANÉE CONTI A LA RÉPUTATION DE PRODUIRE L'UN DES MEILLEURS BOURGOGNES AU MONDE. SEULEMENT 6000 BOUTEILLES SORTENT CHAQUE ANNÉE. 2. UN MENU MYTHIQUE POUR LE RÉVEILLON DE L'AN 2000.



en saque, coral and caviar gelatine, fennel soup, celery purée with a dash of cinnamon, garlic hare served tempura style, Dutch sole in a spicy soya sauce, fresh mango, pan-fried sweet calfbread, lamb, filet cooked in black pepper and sage, stuffed potatoes with spiced lamb; a trio of blue cheeses (Termignon, Ambert and Causses), and plum tart.

"There are some very tasty accords, emotional even," says Audouze, his eyes brimming with delight. "You take a sip of wine, taste a sauce, and the two flavors burst in your mouth in a perfect blend. Total osmosis!"

Each dinner is orchestrated perfectly, and it takes Audouze an hour and a half to open the ten bottles that are consumed that evening. Most of the diners do not know each other, although several have become regular customers. Audouze is the ideal host, initiating conversation and informing his guests about the different wines in a very down-to-earth manner. "I enjoy helping people under-

stand and appreciate very old wine. You can only do so effectively in a simple fashion, without being pedantic or overbearing." He does not mind if conversation drifts to other subjects or if some guests prefer to drink water. "It happened once. A woman came to spend the evening with her husband, but did not drink wine herself. To tell the truth, my wife doesn't drink either. But it doesn't prevent her from enjoying a good meal. She's a real *condon bleue!*"



Apart from very rare occasions, Audouze's dinners always take place in France for logistical reasons. "I held a dinner in London, but I had to deliver the wines a month ahead of time. Everything is

NEXT EVENT: MARCH 22

CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE NV (CIRCA 1999)
CHAMPAGNE DOM RUINART ROSÉ 1996
ARBOIS PUPELIN GILLES LORNET 1990
CHÂTEAU HAUT-BRION RED 1989
CHÂTEAU L'ANGÉLUS SAINT-ÉMILION 1981
CHÂTEAU LAROZE SAINT-ÉMILION 1987
SANTENAY LÉON VIOLLAND 1949
ÉCHÉZEAUX JOSEPH DROUHIN 1987
DOMAIN DU PIN HÈRES CÔTES DE BORDEAUX 1987
CHÂTEAU D'YQUEM 1988

PRICE: 90 - EUROS

FOR INFORMATION AND TO SIGN UP:

WWW.WINE-DINNERS.COM

BLOS: WWW.ACADEMIEDESVINSANCIENS.ORG

much more complicated. And now, with the new security regulations at the airport, I'd have to check in my wine with the luggage!" Audouze's passion for vintage wine started with a Climens 1923. "A shop owner had me taste it... I was hooked immediately." At the age of 27, he bought a house with a cellar that was just begging to be filled. Several decades later, he's still collecting wine with the same zeal. "So often it feels like love at first sight. I can't resist. And in any case, I don't really want to be reasonable. I buy out of pure pleasure. I love that freedom." ■

ODILE HABEL

Comment boire une cave qui compte quelque 38 000 bouteilles de vins anciens, parmi lesquels des Romanée Conti rarissimes du XIX^e siècle? Cette question, François Audouze, industriel français de la région parisienne et collectionneur passionné, se l'est posée en arpentant les couloirs de sa cave où patientent sagement des milliers de bouteilles, attendant leur jour. Mais s'il s'est posé la question, il y a surtout répondu!

Depuis décembre 2000, il organise, chaque année, une quinzaine de dîners chics, à 1000 euros par personne en moyenne, axés sur l'accord entre les mets et les vins, dont il est devenu un expert. Ici, on joue

dans la cour des grands. Des très grands même, avec, à chaque dîner, dix vins d'exception et il n'est pas rare que l'un d'entre eux coûte à lui seul quelque 5000 euros! A raison de huit ou dix personnes par dîner, la bonne affaire est surtout pour les convives. Mais François Audouze s'en moque. Cet homme chaleureux, profondément sympathique, ne recherche qu'une chose: partager ses vins en bonne compagnie.

«L'idée était d'imaginer des repas parfaits avec des plats conçus pour accompagner les vins et non le contraire, dit-il. Au début, j'ai commencé avec des chefs que je connaissais et puis, par le bouche-à-oreille, les choses ont pris de l'importance.» A tel point que François Audouze a même organisé l'un de ses plus célèbres dîners au Château d'Yquem, avec ses propres vins, dont un Yquem 1861. «Yquem et Romanée Conti sont mes préférés, même si j'aime tous les vins de ma cave», avoue-t-il.

Une cave surprenante, perdue quelque part dans une morne zone industrielle, dont la première pièce est ensablée par des dizaines de caisses de vins – «ce sont mes derniers achats, je dois encore les trier» – et où François Audouze sélectionne les vins pour

LE MAGICIEN DES VINS LES PLUS RARES

ses dîners. «Je me promène, je m'arrête sur une bouteille, je me laisse guider par mes envies... Peu à peu, le choix se dessine. Je redécouvre aussi des bouteilles, car je ne connais pas ma cave par cœur, ce serait horriblement ennuyeux! J'aime bien m'y perdre, j'ai de bonnes surprises.»

Les résultats sont d'une perfection absolue. En septembre dernier, par exemple, un dîner organisé au restaurant parisien Le Pré Catalan mettait en scène un champagne Dom Pérignon 1993, un Puligny Montrachet Les Chaluzeaux 1976, un Gewurztraminer Hugel Réserve Personnelle 1983, un Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974, un Château Gazin Pomerol 1953, un Château Cantenac-Brown, Cantenac 1934, un Château des Jaubertes, Grand vin du Marquis de Pontac, un Graves supérieures, vers 1930, un Barsac illisible vers 1890-1900 et un Rancio, caves de Maury 1945. «Il y a des accords étonnants, s'enthousiasme François Audouze, les yeux pétillants de gourmandise. On boit une gorgée de vin, on goûte une sauce et les goûts des deux se confondent. C'est l'osmose totale.»

A table, on se retrouve, la plupart du temps, entre parfaits inconnus, même si certains convives sont devenus des habitués. En hôte

charmant, toujours plein d'humour, François Audouze lance la conversation. Mais à sa manière, sans prétention. Du reste, il ne se formalise pas si les discussions roulent vers d'autres sujets, ni si un convive préfère l'eau. «C'est arrivé une fois avec une dame. Elle accompagnait son mari, mais ne buvait pas. Remarquez, ma femme, non plus, ne boit pas, ce qui ne l'empêche pas d'apprécier les bonnes choses. C'est un vrai condon-bleu.» C'est à un Climens de 1923 que François Audouze doit sa passion pour les vins anciens. «C'est un épicier qui me l'a fait goûter, ce fut le délice.» A 27 ans, il achète une maison avec une cave qu'il «se devait de bien remplir».

Plusieurs décennies plus tard, il accumule les achats, toujours avec la même fougue. «Je suis incapable d'être raisonnable. Ce sont des coups de cœur. Je n'ai pas de plan précis, c'est la liberté qui est amusante. J'achète mes vins comme mes crayons, pour le plaisir!» ■

> FRANÇOIS AUDOUZE KEEPS A NUMBER OF EMPTY BOTTLES TO REMIND HIM OF GREAT TIMES AT THE DINNER TABLE.

> FRANÇOIS AUDOUZE CONSERVE CERTAINES BOUTEILLES VIDES COMME AUTANT DE BONS SOUVENIRS.